UNIVERSIDAD ESTATAL AMAZÓNICA

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA VIDA

CARRERA DE LICENCIATURA EN TURISMO

TÍTULO A OBTENER

LICENCIADO EN TURISMO

TEMA

DISEÑO DE UNA GUÍA GASTRONÓMICA DIGITAL PARA LA DIFUSIÓN DE PLATOS TÍPICOS DEL DEPARTAMENTO DE TUMBES, PERÚ

AUTOR

MANUEL ALEXANDER VELÁSQUEZ SILVA

DIRECTORA DEL PROYECTO

DRA.YOLANDA LORENA PAREDES ANDRADE PHD.

Puyo – Ecuador

Julio 2021

DECLARATORIA DE AUTORÍA Y CESIÓN DE DERECHOS

Quien suscribe Manuel Alexander Velásquez Silva con C.I. 75087610, hace constar que es autor del Trabajo de Integración Curricular titulado: DISEÑO DE UNA GUÍA GASTRONÓMICA DIGITAL PARA LA DIFUSIÓN DE PLATOS TÍPICOS DEL DEPARTAMENTO DE TUMBES, PERÚ**,** el cual constituye una elaboración personal realizada únicamente con la dirección del Tutor de dicho trabajo, Dra. Yolanda Lorena Paredes Andrade PhD. En tal sentido, manifiesto la originalidad de la conceptualización del trabajo como interpretación de datos y elaboración de conclusiones dejando establecido que aquellos aportes intelectuales de otros autores se han referenciado debidamente en el texto de dicho trabajo.

En el cantón Pastaza, a los 17 días del mes de julio del 2021.



Manuel Alexander Velásquez Silva

Nombre del Estudiante

CI: 75087610

CERTIFICADO DE APROBACIÓN POR EL TRIBUNAL DE SUSTENTACIÓN

El tribunal de sustentación del proyecto de investigación y desarrollo aprueba el Trabajo de Integración Curricular titulado: "DISEÑO DE UNA GUÍA GASTRONÓMICA DIGITAL PARA LA DIFUSIÓN DE PLATOS TÍPICOS DEL DEPARTAMENTO DE TUMBES, PERÚ".

MARIA GERMANIA GAMBOA RIOS

Firmado digitalmente por MARIA GERMANIA GAMBOA RIOS
Fecha: 2021.07.16 14:37:57 -05'00'

MSc. María Germania Gamboa Ríos

Presidente del Tribunal

MARIA VICTORIA REYES VARGAS

Firmado digitalmente por MARIA VICTORIA REYES VARGAS

Dr. María Victoria Reyes, PhD.

Miembro del Tribunal

RUBEN AUCANCELA CHIMBOLEMA

Firmado digitalmente por RUBEN AUCANCELA CHIMBOLEMA
Fecha: 2021.07.17 23:05:45 -05'00'

MSc. Rubén Aucancela Chimbolema.

Miembro del Tribunal

CERTIFICADO DE PORCENTAJE DE SIMILITUD OBTENIDO EN EL SISTEMA ANTI PLAGIO

Quien suscribe el presente Dra. Yolanda Lorena Paredes Andrade PhD con CI: 0603368309, certifica que el Proyecto de Investigación/Trabajo de Integración Curricular titulado "DISEÑO DE UNA GUÍA GASTRONÓMICA DIGITAL PARA LA DIFUSIÓN DE PLATOS TÍPICOS DEL DEPARTAMENTO DE TUMBES, PERÚ", ha sido examinado a través del sistema Anti plagio URKUND y presenta un porcentaje de similitud del 2%.

En el cantón Pastaza, a los 17 días del mes de julio del 2021.

YOLANDA LORENA PAREDES ANDRADE

Firmado digitalmente por YOLANDA LORENA PAREDES ANDRADE
Fecha: 2021.07.17 15:57:00 -05'00'

Dra. Yolanda Lorena Paredes Andrade PhD.

Directora del Trabajo de Integración Curricular

Declaración de autenticidad

Yo, Manuel Alexander Velásquez Silva, declaro que el presente proyecto de investigación, es de mi autoría y que los resultados del mismo son auténticos y originales. Los textos constantes en el documento que provienen de otras fuentes están debidamente citados y referenciados.

Como autor, asumo la responsabilidad legal y académica de los contenidos de este Trabajo de Integración Curricular.



Manuel Alexander Velásquez Silva

No. Cédula: 75087610

DEDICATORIA

A mis amados abuelos maternos Juan y Victoria por ser un pilar fundamental en mi formación desde pequeño, por inculcarme valores, darme la fuerza y su incondicional amor y apoyo.

A mi madre quien es mi gran soporte en la vida, por estar allí en mis momentos de tristeza y felicidad, por su motivación.

A mi padre y abuelos paternos quienes por las circunstancias dejaron este mundo, les agradezco por ser estar allí siempre apoyándome en mis estudios, por confiar en mí y no rendirse hasta verme ingresar a la universidad, por sus consejos, por ser un ejemplo de perseverancia y lucha constante.

A mis hermanos, quienes son mi motor para seguir adelante, con quienes he compartido todos los momentos de dificultad y felicidad en la vida; quiero verlos triunfar, los amo.

AGRADECIMIENTOS

Extiendo mi más sincero agradecimiento a la Universidad Estatal Amazónica por acogerme durante esta etapa de mi vida, así mismo a los profesores que contribuyeron con sus conocimientos en mi desarrollo personal y profesional.

Agradecer también a mi tutora Dra. Yolanda Lorena Paredes Andrade PhD, por todo el apoyo brindado durante este proceso; su orientación ha sido muy importante para culminar satisfactoriamente el presente trabajo de integración curricular.

De igual manera a todos los compañeros y amigos que desde el primer momento me recibieron de la manera más amable en este hermoso país Ecuador.

Y finalmente a todas las personas que aportaron con sus conocimientos para hacer posible el desarrollo de este trabajo.

Resumen

En el presente trabajo de titulación se propuso el diseño de una guía gastronómica digital para la difusión de platos típicos del Departamento de Tumbes, Perú. Formulándose como problema de investigación: ¿Cómo una guía gastronómica digital mejorará la difusión de los platos típicos del Departamento de Tumbes? Se plantearon como objetivos específicos los siguientes: diagnosticar la situación actual sobre los platos típicos del Departamento de Tumbes, realizar un inventario de los platos típicos del Departamento de Tumbes y proponer un formato digital que permita la difusión de los platos típicos. La metodología aplicada fue de enfoque cualitativo, de alcance exploratorio y descriptivo; para el cumplimiento de los objetivos planteados se usó el método inductivo. El desarrollo de la investigación se realizó partiendo desde un diagnóstico donde se analizaron los ámbitos: físico – espacial, socio cultural y económico productivo, poniendo énfasis en los aspectos relacionados con el turismo y la gastronomía. Por consiguiente se realizó un inventario de platos típicos usando la metodología del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (MINCETUR, 2018), en donde se recolectó y sistematizó la información de 17 platos típicos con ayuda de fichas validadas, correspondientes a la categoría de folclore. Y finalmente con los insumos obtenidos como resultado del cumplimiento de los objetivos 1 y 2, se propuso la creación de un sitio web, y posteriormente se pasó a su estructuración. La investigación concluye con el diseño de una guía gastronómica digital, la misma que servirá como material de difusión gastronómica del Departamento de Tumbes, Perú.

Palabras claves: Turismo, turismo cultural, guía gastronómica digital, platos típicos, difusión, gastronomía.

Abstract

This work deals with the design of a digital gastronomic guide for the dissemination of typical dishes from the Department of Tumbes, Peru. The research problem was formulated as follows: How will a digital gastronomic guide improve the dissemination of the typical dishes of the Department of Tumbes? As specific objectives were proposed: to diagnose the current situation of typical dishes in the Department of Tumbes; to carry out an inventory of typical dishes of the Department of Tumbes and to propose instruments in digital format that allow the dissemination of the typical dishes. The applied methodology was a qualitative approach with exploratory and descriptive scope; the inductive method was used to achieve the objectives set. The development of the research was carried out based on a diagnosis, in which the areas: physical - spatial, socio - cultural and economic – productive, were analyzed, emphasizing in aspects related to tourism and gastronomy. Consequently, an inventory of typical dishes was done using the methodology of Ministry of Foreign Trade and Tourism (MINCETUR, 2018), where the information of 17 typical dishes was collected and systematized with the help of validated spreadsheets, corresponding to the folklore category. Finally, with the inputs obtained as a result of the fulfillment of objectives 1 and 2, the creation of a website was proposed, and subsequently it was structured. The investigation concluded with the design of a digital gastronomic guide, which will serve as dissemination material of Tumbes Department gastronomy, Peru.

Keywords: Tourism, cultural tourism, digital gastronomic guide, typical dishes, dissemination, gastronomy.

CONTENIDO

Resumen vii

Abstract..... viii

CAPÍTULO I 1

1. INTRODUCCIÓN.....1

1.1. Planteamiento del problema 2

1.2. Objetivos 3

1.2.1. Objetivo General.....3

1.2.2. Objetivos Específicos.....3

1.3. Justificación.....4

CAPÍTULO II 5

2. FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA 5

2.1. Turismo 5

2.2. Turismo gastronómico 6

2.3. Guía digital 12

CAPÍTULO III.....16

3. METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN.....16

3.1. Localización.....16

3.2. Tipos o diseño de investigación.....17

3.2.1. Enfoque cualitativo 17

3.2.2. Alcance exploratorio 17

3.2.3. Alcance descriptivo.....18

3.3. Métodos de investigación 18

3.3.1. Método inductivo 18

CAPÍTULO IV.....20

4. RESULTADOS 20

4.1. Diagnóstico de la situación actual sobre los platos típicos del Departamento de Tumbes. 20
4.2. Inventario de los platos típicos del Departamento de Tumbes 28
4.3. Propuesta de un formato digital que permita la difusión de los platos típicos del Departamento de Tumbes. 47
4.3.1. Diseño de una guía gastronómica digital para la difusión de platos típicos del Departamento de Tumbes, Perú 50
CONCLUSIONES: 55
RECOMENDACIONES: 56
REFERENCIAS 57
ANEXOS 62

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1-4: División política y administrativa del Departamento de Tumbes 21
Tabla 2-4: Población del Departamento de Tumbes por provincias 22
Tabla 3-4: Número de establecimientos de restauración por Provincias 24
Tabla 4-4: Platos típicos del Departamento de Tumbes 25
Tabla 5-4: Matriz FODA gastronomía del Departamento de Tumbes 26
Tabla 6-4: Ficha de inventario de platos típicos, ceviche de conchas negras 28
Tabla 7-4: Ficha de inventario de platos típicos, Majarisco tumbesino 30
Tabla 8-4: Ficha de inventario de platos típicos, Caldo de bolas 31
Tabla 9-4: Ficha de inventario de platos típicos, Arroz con conchas negras 32
Tabla 10-4: Ficha de inventario de platos típicos, Carapachos rellenos 33
Tabla 11-4: Ficha de inventario de platos típicos, Chicharrón de pescado y mixto 34
Tabla 12-4: Ficha de inventario de platos típicos, Arroz con mariscos 35
Tabla 13-4: Ficha de inventario de platos típicos, Chupe de cangrejo 36
Tabla 14-4: Ficha de inventario de platos típicos, Sudado de pescado y majado 37
Tabla 15-4: Ficha de inventario de platos típicos, Copús de cabrito o chancho 38
Tabla 16-4: Ficha de inventario de platos típicos, Ajícito 39
Tabla 17-4: Ficha de inventario de platos típicos, Dulce de pechiche 40
Tabla 18-4: Ficha de inventario de platos típicos, Antecoco 41
Tabla 19-4: Ficha de inventario de platos típicos, Cocadas 42
Tabla 20-4: Ficha de inventario de platos típicos, Jalea de plátano 43
Tabla 21-4: Ficha de inventario de platos típicos, Jugo de badea o tumbo 44
Tabla 22-4: Ficha de inventario de platos típicos, Agua de coco 45
Tabla 23-4: Resumen del inventario de platos típicos del Departamento de Tumbes 46

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Figura 1-2 Hilo conductor para la construcción de la fundamentación teórica de la investigación. 5

Figura 1-3 Mapa del Perú 16

Figura 2-3 Mapa del Departamento de Tumbes 16

Figura 1-4 Creación del sitio web - Plataforma Wix elección de plantillas 48

Figura 2-4 Creación del sitio web - Inicio de sesión 49

Figura 3-4 Creación del sitio web – Edición 49

Figura 4-4 Estructura de la guía gastronómica 50

Figura 5-4 Portada de la guía gastronómica digital del Departamento de Tumbes 51

Figura 6-4 Sección de ubicación, Guía gastronómica digital del Departamento de Tumbes 52

Figura 7-4 Sección de platos típicos, Guía gastronómica digital del Departamento de Tumbes 52

Figura 8-4 Recetario, Guía gastronómica digital del Departamento de Tumbes 53

Figura 9-4 Código QR, Guía gastronómica digital del Departamento de Tumbes 54

CAPÍTULO I

1. INTRODUCCIÓN

El turismo se ha constituido como una actividad importante para las naciones, debido a que puede ser una vía de ingreso de divisas y una oportunidad para la diversificación de la economía. En muchos territorios existen recursos con potencial turístico que no han sido aprovechados o se han promovido de manera aislada y que son una opción muy valiosa para el desarrollo local. (Gambarota y Lorda, 2017)

En los últimos años la gastronomía se ha convertido en recurso imprescindible para algunos territorios como parte de su identidad cultural turística. Es así como el turismo gastronómico puede ser una muy buena opción que permita el desarrollo sostenible de los pueblos mediante la conservación del patrimonio, rescate de tradiciones y elaboraciones; así como también la valoración de recursos y productos locales en riesgo de desaparición. (Sobrado, 2018)

En el territorio peruano, al haber existido una base cultural muy fuerte y luego con el proceso de mestizaje, permitió la creación de una de las comidas más variadas y reconocida entre las mejores del mundo. Además del aprovechamiento de la producción agrícola, los diferentes microclimas y las tradiciones culinarias para fines turísticos, la gastronomía ha logrado destacar frente a la de otros países. (Corredor, 2019)

La gastronomía peruana ha ganado mucho reconocimiento a nivel mundial, se sabe que el turismo gastronómico tiene un gran potencial dentro del país y que sirve como un elemento diferenciador y de desarrollo para los destinos turísticos. Además la gastronomía peruana es percibida por el turista extranjero como autentica y tradicional; el uso de ingredientes exóticos, naturales y de buena calidad, ligado a las mezclas y fusiones hace que sea un atractivo para los turistas. (PromPerú, 2017)

Tumbes se ubica en una zona muy privilegia al norte del país, colindando con el mar peruano de donde se obtienen una variedad de insumos los cuales son incorporados en la alimentación de su población. El autor Berrios (2014) define a la gastronomía

tumbesina como “cocina de alto poder” debido a que en sus preparaciones se utilizan productos como los pescados y mariscos frescos y de calidad, además resalta la relación que existe en la producción local y la tradición culinaria como es el caso de la presencia del plátano en varias de sus preparaciones.

1.1. Planteamiento del problema

El Perú, durante los últimos años se ha posicionado como uno de los mejores destinos gastronómicos a nivel mundial; es reconocido por la variedad de platos, producto de la fusión culinaria de las diversas culturas del antiguo Perú. Según un estudio realizado por la Comisión de Promoción del Perú (PromPerú, 2017) afirma que entre las principales motivaciones de los turistas para visitar al país están la gastronomía (56%), los paisajes naturales (60%) y Machu Picchu (60%).

El tema que abordó la presente investigación es conocer cuáles son los platos típicos del Departamento de Tumbes para poder difundirlos a través del diseño de una guía digital. El Departamento de Tumbes se encuentra ubicado al extremo norte de Perú, limitando con el vecino país Ecuador, la investigación se realizó en los primeros meses del año 2021 donde se obtuvo información acerca de los platos típicos del lugar. Los platos típicos se considera que son los más representativos de una región, además reflejan parte de la identidad cultural, su gente, materia prima y en gran parte ayudan a promover el turismo local. (Espinoza, 2017)

Según una evaluación general de la Región Tumbes realizada por el Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (MINCETUR) en el año 2017, en coordinación con la Dirección Regional de Turismo Tumbes demuestra que una de las principales razones de satisfacción de los turistas que visitan Tumbes es la gastronomía, seguido de las playas y hospitalidad de los pobladores. (MINCETUR, 2019)

Uno de los grandes problemas, que puede encontrarse en el sector gastronómico, ha sido la carente existencia de un inventario de los platos típicos de los destinos, lo que ha ocasionado que exista un desconocimiento de los mismos y no hayan sido aprovechados para el desarrollo del turismo gastronómico. (Espinoza, 2017)

Además se reconoce la falta de promoción y difusión gastronómica mediante el uso de medios tecnológicos, para proporcionar al turista información importante de los platos típicos de Tumbes, por ello Nizama (2020) en su investigación aborda la creación de una aplicación móvil usando la realidad aumentada para la ubicación de restaurantes en este sector, y sugiere que en futuros proyectos se deberían presentar características e información más específica de los platos típicos.

Al hacer una revisión de páginas web y folletos donde se promociona el turismo en Tumbes, por parte de entidades como la Dirección Regional de Turismo (DIRCETUR), IPERÚ Tumbes, Cámara Regional de Turismo de Tumbes (CARETUR) se puede observar que estas solo brindan información básica referente a la variedad de platos típicos existentes en el Departamento de Tumbes, lo que dificulta que al turista se le pueda brindar una adecuada información sobre estos. Además, se considera necesaria la conservación y difusión gastronómica por medios digitales.

Así mismo se cuenta con escasos estudios previos relacionados al tema de gastronomía en esta región, lo que ha ocasionado que no se pueda aprovechar el potencial de la misma, y que su difusión no se realice de una manera adecuada en beneficio del turismo en el sector. Con base a lo señalado, es que se ha planteado el siguiente problema de investigación ¿Cómo una guía gastronómica digital mejorará la difusión de los platos típicos del Departamento de Tumbes?

1.2. Objetivos

1.2.1. Objetivo General

- Diseñar una guía gastronómica digital para la difusión de platos típicos del Departamento de Tumbes, Perú.

1.2.2. Objetivos Específicos

- Diagnosticar la situación actual sobre los platos típicos del Departamento de Tumbes.
- Realizar un inventario de los platos típicos del Departamento de Tumbes.

- Proponer un formato digital que permita la difusión de los platos típicos del Departamento de Tumbes.

1.3. Justificación

La gastronomía en el Perú ha adquirido cada vez más relevancia debido a que se ha convertido en un motor importante de crecimiento económico para el país, según estudios realizados por parte del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo se estima que el turismo gastronómico genera más de US $ 5,000 millones al año (CANATUR, 2020), esto se ha logrado gracias a las diversas campañas que promueven la gastronomía peruana tanto en el interior como en el exterior del país; y al aprovechamiento de la imagen turística que ha tenido el Perú con los premios y reconocimientos otorgados a nivel internacional.

El Departamento de Tumbes, ubicado al norte de Perú, presenta una gran riqueza gastronómica caracterizada por el uso de los recursos marinos en sus platos típicos, además de cultivos propios de la zona. El propósito de elaborar una guía gastronómica digital para el Departamento de Tumbes es poner a disposición del turista una herramienta atractiva que le permita conocer los platos típicos de la región. Así mismo se proyecta que sea digital para lograr un mayor alcance, debido al contexto en el que se está hoy donde el turista hace mayor uso de la tecnología.

La presente investigación resulta conveniente, debido a que ayuda a la difusión de los platos típicos de una mejor manera, incrementando el interés de los turistas por la gastronomía tumbesina y a su vez va a impulsar el turismo dentro del Departamento de Tumbes. Las personas que se beneficiarán con la presente investigación, no solo serán los ciudadanos y personas directamente relacionadas con el turismo gastronómico dentro del Departamento de Tumbes, sino todos quienes deseen conocer más de la gastronomía típica del sector siendo esta una alternativa para el desarrollo económico de Tumbes. Así mismo este trabajo de investigación sirve como referencia para el desarrollo de investigaciones futuras en la que se pueda aplicar a un objeto de estudio distinto, orientado a la promoción de destinos turísticos.

CAPÍTULO II

2. FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

La revisión de la literatura se realiza de varias fuentes de información en función de un hilo conductor que se representa en la Figura 1, lo que permite analizar el estado del conocimiento, desde los conceptos más relevantes y enfoques para fundamentar las bases teóricas de esta investigación.

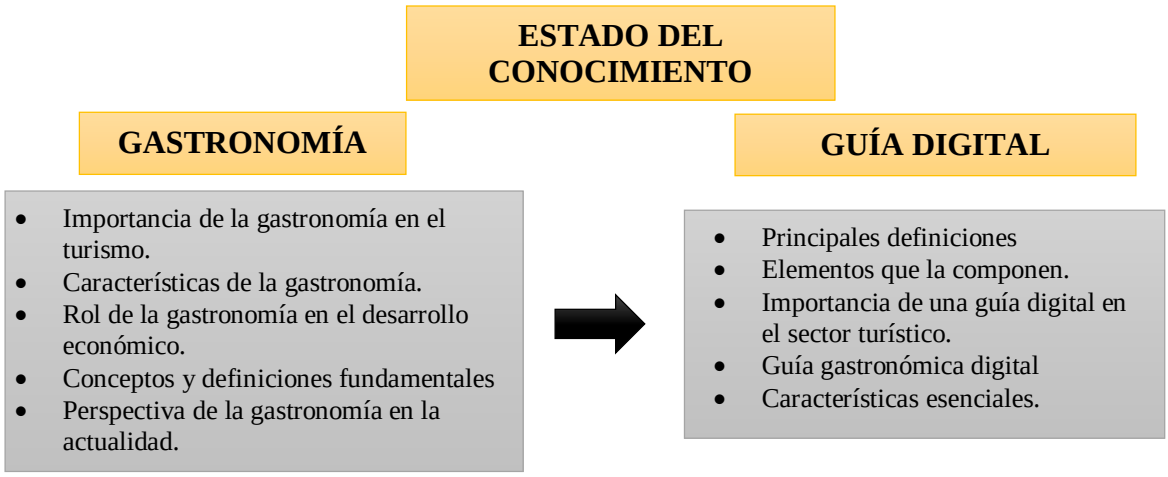


Figura 1-2 Hilo conductor para la construcción de la fundamentación teórica de la investigación.
FUENTE: Velásquez (2021)

2.1. Turismo

La Organización Mundial del Turismo (1994) sostiene que el turismo comprende aquellas actividades que realizan las personas durante sus viajes y estancias en lugares fuera de su entorno habitual, los cuales pueden darse por distintos fines, tales como ocio, negocio y otros. Por un periodo de tiempo consecutivo e inferior a un año.

A partir del siglo XX, el turismo se ha convertido en un fenómeno que implica el desplazamiento de millones de personas alrededor del mundo, con distintos fines; y sus efectos no solo pueden ser observados y medidos desde el punto de vista económico, sino que también pueden ser estudiados desde la parte social, cultural y ambiental. (De Esteban y Antonovica, 2012)

2.2. Turismo gastronómico

El turismo gastronómico es un tipo de actividad en la cual, la principal motivación del visitante es obtener experiencias, conocer y consumir gastronomía autentica, tradicional o innovadora, también puede implicar la realización de actividades afines tales como visitas a productores locales, asistencia a festivales gastronómicos y clases de cocina. (OMT, 2019)

De igual manera, se define como turismo gastronómico a la rama del turismo enfocada en la gastronomía del destino y sus procesos; y está orientada a aquel público interesado en conocer la comida de un determinado pueblo o región, ya sea esta gourmet o tradicional. Es un complemento al turismo convencional. (PROMPERÚ, 2017)

En la actualidad el turismo gastronómico ha alcanzado un nivel de exposición considerable, debido a que las personas buscan tener nuevas experiencias. El turista gastronómico está motivado por degustar platos tradicionales y singulares de una región, en donde se vea reflejada la cultura y materias primas de la zona. (Hernández y Dancausa, 2018)

2.2.1. Importancia de la gastronomía en el turismo

Para Norrild (2017) la gastronomía relacionada con el turismo cumple diferentes funciones que van desde alimentar a las personas que viajan fuera de su lugar de residencia habitual, esto como un comportamiento vital del ser humano; hasta ser utilizado como una estrategia de desarrollo en las regiones. Lo que comúnmente se hace es presentar platos novedosos para el consumo y deleite de los visitantes, con la finalidad de brindar una experiencia agradable y creativa en los destinos.

El Basque Culinary Center (BCC, 2019) afirma que la gastronomía se ha convertido en uno de sectores más valorados en el turismo, cuando el turista viaja tiene el interés por conocer la cocina local de los destinos, aparte de explorar los restaurantes, degustar productos típicos, y descubrir las tradiciones. Todo esto con el objetivo de poder vivir experiencias únicas.

En este escenario la gastronomía ha desempeñado un papel muy importante, debido a que se ha convertido en un segmento que registra mayor crecimiento en el turismo, adquiriendo gran relevancia como actividad transversal gracias a la facilidad que tiene para establecer sinergias con segmentos relacionados con la parte cultural, congresos, rural, naturaleza, sol y playa, otros. (Cerezo, 2020)

El valor de la gastronomía en el turismo es que juntos crean autenticidad en los destinos. La herencia cultural con la que se cuenta, como lo son las costumbres y tradiciones se ven reflejadas en una actividad diaria como lo es la cocina. En la cocina o la gastronomía de cada destino se esconden riquezas culturales explotables. En cada una se cuentan historias, creencias, recuerdos, personajes y valores; lo que denota un interés por aprender sobre el lugar que se visita, entender la cultura y todo esto se adquiere a través de la experiencia autentica y vivencial que el destino brinda a sus visitantes. (Cuevas, Pérez, & Pecero, 2018)

2.2.2. Características de la gastronomía

Los aspectos que caracterizan a la gastronomía según Gastronómica Internacional (2020):

- Están ligados principalmente a la cultura y las tradiciones en relación a los sabores, porciones y formas en las que se preparan y consumen los alimentos.
- Otra característica son los diversos métodos de cocción que se emplean al momento de elaborar un platillo, estos métodos y formas de cocción pueden variar lo que le da un toque diferencial a cada receta.
- La experimentación e innovación es otra de las características de la gastronomía, esto permite al chef o cocinero desarrollar nuevas recetas combinando ingredientes y formas de cocina de dos o más lugares diferentes, dando como resultado un nuevo plato.
- Así mismo otra característica es la organización en la cocina, es decir, los pasos a seguir para una correcta preparación de los alimentos, porciones, ingredientes, métodos, tiempo de cocción y decoración.

2.2.3. Rol de la gastronomía en el desarrollo económico

Según la Organización Mundial de Turismo (OMT, 2019) la gastronomía se ha convertido en un importante motivador de viaje, el interés por el turismo gastronómico ha crecido considerablemente durante los últimos años junto con la promoción intrínseca de la identidad regional, el desarrollo económico y el patrimonio tradicional. Al haberse identificado la ventaja competitiva que representa cada vez más destinos buscan posicionarse a través del turismo gastronómico.

Actualmente los destinos de todo el mundo han desarrollado estrategias que ayuden a potenciar la identidad culinaria de sus territorios e impulsar propuestas para conseguir que la gastronomía de la zona y sus características singulares influyan en la decisión del turista a la hora de elegir un destino y/o atraer a ese perfil de turista gastronómico que busca profundizar en la cultura gastronómica de los lugares que visita. (OMT, 2019)

En este sentido, la gastronomía se ha consolidado como un elemento clave para diversificar la oferta turística y a su vez estimula el desarrollo económico local, regional y nacional con valores de sostenibilidad basados en el territorio, los paisajes, productos locales, y autenticidad. (Hinojosa, 2012)

Así mismo se resalta la capacidad de la gastronomía de aportar en la economía, según la BCC (2019) sostiene que en diversos países la gastronomía se ha constituido como un sector estratégico capaz de generar riqueza y empleo, creando valor a toda la cadena que lo conforma, desde la producción de alimentos, su transformación, la hostelería o el turismo, además de ayudar a promover e impulsar la marca-país.

La OMT sostiene que más de un tercio del gasto de un turista está dedicado al consumo de alimentos. Cabe considerar que la Red de Gastronomía de la Organización Mundial de Turismo (OMT, 2016) elaboró el 1er Gastronomy Survey, en cuyos resultados muestra que la gastronomía es el segundo motivo de desplazamiento de turistas en Latinoamérica y tercero en todo el mundo. En destinos como Tailandia, el turismo gastronómico representa el 30% de visitantes internacionales y el gasto en gastronomía

es más del doble que en el turismo de sol y playa. En casos como el de México, la Secretaria de Turismo Federal (SECTUR) estima que en promedio el 30% del gasto turístico corresponde a la gastronomía.

2.2.4. Conceptos y definiciones fundamentales

La OMT en el plan de acción de la gastronomía (2016) indica que el turismo gastronómico se perfila como un recurso indispensable que añade valor y proporciona solución a las necesidades de los destinos de poder diferenciarse y ofrecer productos únicos. Existen cinco razones fundamentales que explican el crecimiento de este fenómeno:

- La necesidad de un destino de diferenciarse y desarrollar una propuesta comercial única haciendo uso de su gastronomía.
- Los destinos recurren a la gastronomía para atraer turistas dispuestos a introducirse y profundizar en los lugares y las culturas que visitan; sus gastos se distribuyen de manera equilibrada en el territorio.
- El turismo gastronómico puede generar oportunidades, ya que tiene el potencial de dirigir el flujo turístico a destinos menos visitados.
- La gastronomía permite diseñar estrategias de comunicación efectiva mediante el uso de una narrativa que apele el lado emocional del visitante y ofrezca experiencias más profundas y significativas.
- Las experiencias inolvidables y auténticas pueden fidelizar a los visitantes y convertirlos en embajadores en medida que estos comparten sus experiencias con otros visitantes.

2.2.5. Gastronomía típica

Luego de un análisis de las definiciones tomadas por diferentes autores acerca de gastronomía (*véase Anexo 1*) se deduce que los autores Guillespie y Cousin; Zapata; Fousté-Forné; Camacho y Mejía concuerdan que: la gastronomía es el arte y ciencia relacionada a la preparación y degustación de los alimentos; es un símbolo territorial ya que refleja la identidad y cultura de los pueblos, la cual es una construcción social que va de generación en generación y que se ve visibilizada en el uso de los ingredientes, los

sabores, colores y texturas particulares en cada comida. Mientras que para Montesinos; Mascarenhas y Gândara, la gastronomía forma parte del patrimonio cultural inmaterial de las comunidades, que puede convertirse en un atractivo, el cual debe ser preservado para uso y disfrute sostenible de los visitantes o turistas.

Los platos típicos son aquellos que con el tiempo han ganado popularidad en una región, país o ciudad, nacen de la comida tradicional, comida ancestral o de creaciones de cocineros que se han atrevido a mezclar recetas para crear un ícono. (Espinoza, 2017)

De igual manera su definición está referida a la comida o bebida que representa los deleites de una nación, provincia o región. En su mayoria los platos típicos están compuestos por productos sembrados en la región. Cada lugar posee diferentes costumbres lo que hace que puedan existir variaciones en el sabor de un mismo plato. (Samanamud, 2020)

2.2.6. Perspectivas de la gastronomía típica en la actualidad

Según Valles (2020) el turismo gastronómico es una actividad completamente relacionada a los viajes nacionales e internacionales, en esta situación crítica marcada por el COVID-19, el turismo gastronómico post COVID se desarrollará de la siguiente manera:

- Se potenciará el turismo nacional.
- El turismo internacional se irá recuperando muy lentamente y el gastronómico será menos masificado.
- Serán más solicitados los establecimientos de calidad.
- Se elegirán los locales no muy llenos y con ambientes al aire libre.
- Las zonas rurales serán los destinos más buscados por los turistas gastronómicos.
- Las cocinas regionales estarán en la preferencia de los turistas.
- Las rutas del vino serán una elección muy segura.

Durante la pandemia, el sector gastronómico, al igual que otros se ha visto muy afectado. La gastronomía peruana se vio obligada a enfrentar esta gran crisis, unos 220 mil restaurantes tuvieron que cerrar totalmente durante 126 días. Según la Asociación de

Hoteles, Restaurantes y Afines (Ahora Perú) tan solo entre los meses de marzo y mayo del 2020 se registraron pérdidas de alrededor US$700 millones. (El comercio Perú, 2020)

La reactivación de este sector, que durante años ha aportado a la economía de Perú y en donde se estima que trabajan alrededor de 1 millón de personas, ha sido muy lenta, empezando con el servicio de delivery, apertura de locales y corredores gastronómicos aplicando las normas de bioseguridad y con un aforo de 40%. (El comercio Perú, 2020)

Hasta el año 2019, Perú recibía 4,5 millones de turistas al año, atraídos por el patrimonio arqueológico y la famosa gastronomía, representada por sus platos insignia como el ceviche de pescado, el lomo saltado y ají de gallina. La reapertura de la gastronomía se inició el 20 de julio de 2020 como parte de las estrategias de reactivación económica del país. (El Universo, 2020)

2.2.7. La gastronomía como desarrollo en el sector turístico de Tumbes

Tumbes tiene una variada gastronomía caracterizada por la generosa presencia de elementos marinos como el pescado, mariscos, conchas negras, cangrejos, ostras, langostas y otros productos cultivados en la zona como el plátano, arroz, limón. Según el perfil del turista extranjero 2015, en Tumbes uno de los movilizadores de viaje además de visitar las playas, fue el conocer y aprender sobre la gastronomía; entre los países de procedencia de turistas está Ecuador, Argentina y Colombia. (PromPerú, 2015)

Así mismo, Tumbes ha sido anfitrión en diferentes ocasiones de ediciones de la feria gastronómica "Perú, Mucho Gusto" en la estrategia de Promperú para fortalecer el turismo de frontera, lo cual ha sido muy positivo en la economía de este Departamento. Durante estas ferias Tumbes recibe turistas tanto nacionales como extranjeros que invierten en hospedaje, movilidad, alimentación y ofertas de diversión. (Andina, 2018)

En el 2018 esta feria movilizó a 2,800 turistas y a su vez generó un impacto económico de alrededor de 4 millones. Y en el 2019 rompió un récord de asistencia con 34,000 asistentes, entre ellos el 10% representado por turistas extranjeros. (La República, 2019)

2.2.8. Estrategias de difusión del patrimonio gastronómico

El autor Guglielmino (2007) sostiene que la difusión cumple el papel de ser una gestión mediadora entre el patrimonio y la sociedad. Gestión porque implica procesos como documentar, interpretar y divulgar un modelo comprensible del objeto con relación a su pasado o su presente. Cultural porque se trabaja con la obra del hombre tangible e intangible, la cual forma parte de su identidad. Mediadora por necesitar de una técnica y un soporte material independiente al objeto. Además manifiesta que la difusión brinda accesibilidad al uso y disfrute del patrimonio a la sociedad y sirve como una actividad de transferencia de conocimiento.

Dentro de este contexto se precisan las guías digitales como uno de los mejores medios para difundir el patrimonio gastronómico.

2.3. Guía digital

Para la autora Basagoiti (2015) las guías digitales son una adaptación de las guías impresas al formato electrónico, que puede ser legible en diversos dispositivos. Una guía digital puede adoptar diferentes formatos, en función al soporte o dispositivo utilizado para su lectura, y la información facilitada se puede complementar con distintas herramientas en línea, lo cual enriquece la experiencia del usuario.

El autor Escobar (2017) menciona que las guías digitales reunen información referente a un punto en especial; en el caso de las guías turísticas, estas suelen brindar información acerca de los atractivos, fiestas, música, costumbres, entre otras. Son un producto que facilita la promoción de los destinos turisticos.

Después de hacer una comparación y análisis de los diferentes conceptos de guía digital (véase *Anexo 2*) se deduce que los autores Viñals, Larousse, Estrada y Aguirre concuerdan que la guía digital es un material en el que se puede encontrar información clave, clara, ordenada y especifica de una determinada materia, encaminada a dar al lector o usuario datos para la realización de alguna actividad.

Mientras que los autores Vivanco; Alvarado y Cevallos al igual que Larouse, al relacionarlo con la actividad turística, sostienen que la guía digital es un material de promoción turística, que es muy util para un viajero ya que puede brindar información valiosa acerca de un elemento o atractivo relevante en los destinos y que a su vez motiva a la visita.

2.3.1. Elementos que componen una guía digital

Las guías digitales cumplen con una estructura básica que ayuda al lector a comprender de una manera sencilla la información que esta proporciona. Según Fueres (2013) la estructura de una guía corresponde a las siguientes partes:

- Prólogo: primera parte de una obra, desligada en cierto modo de las posteriores.
- Dedicatoria: carta o nota a quien va dirigida la obra.
- Introducción: es la parte inicial y breve de una obra.
- Índice: en toda publicación es una lista ordenada de los capítulos o artículos.
- Contenido: descripciones, párrafos e imágenes que contiene la guía.
- Fotografías: imágenes correspondientes a los elementos que se describen en la guía.
- Consejos: recomendaciones e información adicional a la ofrecida en el contenido.
- Glosario de términos: definiciones y explicaciones.

Los autores Duarte y Vega (2017) resaltan el aspecto visual que debe tener una la guía, para ello se debe realizar una maquetación que consiste en una distribución ordenada de los elementos que la componen como texto, imágenes, tipografía y otros. La maquetación es parte de un diseño editorial que se ocupa de aspectos como fotografía, ilustración, imagen, psicología del color y concluye con un producto gráfico para su posterior impresión o digitalización.

2.3.2. Importancia de una guía digital en el sector turístico

Una guía es un manual de indicaciones, lista de datos o información referente a una materia en específico, en este caso una guía gastronómica estaría ligada a

proporcionar información acerca de comida, restaurantes de una determinada región o país, dirigida a los amantes de los viajes y la gastronomía. (Gavilánez, 2019)

De igual manera una guía gastronómica es definida una publicación que puede ser tanto impresa como digital en donde se obtiene información sobre los platos típicos del lugar que se visita e información relevante para el turista o viajero y que le sirve de ayuda para movilizarse, puede incluir direcciones, precios, recomendaciones, otros. (Revelo, 2018)

El surgimiento de las nuevas tecnologías ha provocado cambios en diferentes ámbitos; el sector turístico ha sabido aplicar y dar uso a las nuevas formas de comunicación al poder ofrecer información a los turistas de manera sencilla y efectiva, a través de internet, en formato de página, o también con aplicaciones que contienen información sobre un determinado destino o recurso turístico. (Fernández y Cuadrado, 2014)

La gastronomía es un recurso valioso en el turismo, por lo que es importante conservarla, pero también difundirla. A la investigación y análisis de nuestras "cocinas" le debe seguir la difusión de los resultados mediante el uso de medios de información masiva (Zapata, 2001).

Estamos frente a una evolución rápida de toda forma de comunicación, indiscutiblemente esto también afecta a las guías gastronómicas, por lo que es importante que estas se reinventen y adapten a las exigencias de los futuros lectores. En este aspecto el internet está cobrando mucha importancia en la elaboración de estas herramientas. Guías muy reconocidas han sabido aprovechar el uso de las nuevas tecnologías (Vivanco, 2016)

La finalidad de una guía gastronómica virtual o digital es simplificar de manera eficaz la búsqueda de información turística y gastronómica en la web, además de promocionar un destino y su gastronomía local. (Huacón, Murrieta y Gavilanes, 2010)

2.3.4. Características esenciales de una guía gastronómica digital

Con el avance de la tecnología también se ha apostado por la difusión de la gastronomía a través de medios digitales. Una guía gastronómica en formato digital cumple la misma función y presenta el contenido esencial de una guía gastronómica impresa. Según los autores Mora y Suárez (2015) afirman que a comparación con las guías gastronómicas impresas, las guías gastronómicas digitales cumplen con las siguientes características:

- Las guías digitales cuentan con mayor rapidez al momento de buscar información.
- En algunos casos se puede elegir el idioma en que se desea leer.
- Requiere de acceso a internet, si no es descargable.
- Se le puede llevar a cualquier lado por ser de fácil manejo.
- Las guías digitales no se dañan o deterioran fácilmente.

Las guías digitales son susceptibles de ser presentadas en diferentes formatos: puede tratarse de una guía on-line ubicada en una página de internet, una aplicación para smartphone, un libro electrónico, y otros. (Basagoiti, 2015)

CAPÍTULO III

3. METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

3.1. Localización

Localización macro



Figura 1-3 Mapa del Perú
Fuente: viajaperú.com

Localización micro



Figura 2-3 Mapa del Departamento de Tumbes
Fuente: MINCETUR (2019)

La presente investigación se desarrolló en el Departamento de Tumbes, ubicado en el extremo noroccidental del Perú, en donde se obtuvo información y características de los platos típicos, con la finalidad de poder establecer un diseño de una guía gastronómica digital.

Límites del Departamento de Tumbes:
Por el norte y este con la República del Ecuador,
Al oeste con el océano pacífico
Por el sur con el Departamento Piura.

El Departamento de Tumbes es uno de los 24 Departamentos que conforman la República del Perú, tiene una extensión de 4 669 km^2, incluyendo 12 km^2 de isla oceánica, lo cual representa el 0,36% del territorio nacional. Su territorio comprende las Provincias de Tumbes, Zarumilla y Contralmirante Villar. El clima de Tumbes es tropical, cálido y semi-húmedo. La temporada de verano es de diciembre a abril, en donde la temperatura máxima llega a los 35 °C. Durante el invierno, de junio a septiembre, la temperatura promedio es de 18°C. (MINCETUR, 2019)

3.2. Tipos o diseño de investigación

3.2.1. Enfoque cualitativo

La presente investigación tiene un enfoque cualitativo, según los autores Hernández, Fernández y Baptista (2014), las técnicas utilizadas en este enfoque no pretenden medir ni asociar mediciones con números, sus técnicas se basan en la observación no estructurada, entrevista abierta, revisión documental, experiencias personales, otros. Se enfoca en entender los fenómenos desde la perspectiva de las personas en un ambiente natural y en relación a un contexto.

3.2.2. Alcance exploratorio

Para la realización de la presente investigación se usó un diseño de investigación exploratorio, según (Hernández et al., 2014) este diseño sirve para familiarizarse con un

tema relativamente desconocido, obtener información que permita llevar a cabo una investigación más completa, identificar conceptos y establecer prioridades para investigaciones futuras.

3.2.3. Alcance descriptivo

De igual manera se utilizó el diseño de investigación descriptivo el cual busca especificar las propiedades, características y perfiles de personas, grupos, comunidades, procesos o cualquier fenómeno que sea sometido a análisis.

3.3. Métodos de investigación

3.3.1. Método inductivo

Este método consiste en estudiar u observar hechos o experiencias particulares para luego llegar a conclusiones que permitan derivar de ellas el fundamento de una teoría. (Bernal, 2006). Este método aplica a la siguiente investigación porque primero se recolectó la información sobre los platos típicos, con base en esto se propuso el diseño de una guía como material de difusión.

Objetivo 1: Diagnosticar la situación actual sobre de los platos típicos del Departamento de Tumbes.

Para el cumplimiento del primer objetivo específico se realizó una revisión documental a través de fuentes secundarias. Se tomó en cuenta un diagnóstico situacional del Departamento de Tumbes.

Objetivo 2: Realizar un inventario de los platos típicos del Departamento de Tumbes.

Para el cumplimiento del segundo objetivo específico se hizo un levantamiento de información con la ayuda de las fichas de registro del recurso turístico, proporcionadas por el Ministerio de Comercio Exterior y Turismo en el "Manual para la elaboración y actualización del inventario de recursos turísticos – 2018". Para ello se identificó a 8 personas conocedoras sobre la gastronomía de Tumbes, mediante un muestreo en bola de nieve, quienes aportaron con información acerca de los platos típicos, a través del llenado

de la Ficha de Registro del Recurso Turístico. La misma que se complementó con revisión bibliográfica como lo indica el manual.

Objetivo 3: Proponer un formato digital que permita la difusión de los platos típicos del Departamento de Tumbes.

Para el cumplimiento del tercer objetivo específico, primero se revisó el primer objetivo y la información recolectada en las fichas de inventario de recurso turístico, luego la guía gastronómica digital de Tumbes se estructuró en base a un formato en página web y se comenzó a plasmar la información.

CAPÍTULO IV

4. RESULTADOS

4.1. Diagnóstico de la situación actual sobre los platos típicos del Departamento de Tumbes.

El diagnóstico según Martínez y Ramírez (2009) proviene del griego "*diagnotikós"* y se refiere a "conocer a través o por medio de"; esto significa conocer un contexto o situación a través de ciertas técnicas, en un diagnóstico se busca sistematizar información secundaria cuantitativa y cualitativa de diferentes fuentes, así como también información primaria en relación a un problema.

En este sentido el diagnóstico es un primer acercamiento para determinar la realidad en que se encuentran los platos típicos del Departamento de Tumbes. Para su realización se usó la información obtenida de diferentes fuentes secundarias como el Plan Estratégico Regional de Turismo PERTUR Tumbes 2019-2025, revisión de páginas web del Gobierno Regional de Tumbes, MINCETUR; así como también información proporcionada por la Dirección Regional de Comercio Exterior y Turismo en Tumbes y la oficina de Información y asistencia al turista IPERÚ- Tumbes.

4.1.1 Contexto territorial y turístico

4.1.1.1. Ámbito físico espacial

Ubicación:

El Departamento de Tumbes se encuentra ubicado en la parte septentrional – occidental de américa de sur y al extremo noroccidental de la republica de Perú.

Limites:

- Norte y Este: Republica de Ecuador.
- Oeste: Océano Pacifico
- Sur: Región Piura

División política y administrativa

El Departamento de Tumbes fue creado mediante Ley el 25 de noviembre de 1942, y está constituida por 3 Provincias y 13 Distritos, siendo la ciudad de Tumbes la Capital.

Tabla 1-4: *División política y administrativa del Departamento de Tumbes*

Provincia	Capital	N° de Distritos	Superficie Km^2
Tumbes	Tumbes	6	1 800,8
Zarumilla	Zarumilla	4	745,1
Contralmirante Villar	Zorritos	3	2 123,2

Fuente: Tomado de INEI, 2017

Vías de acceso:

Tumbes cuenta con una principal vía de acceso, como lo es la Panamericana Norte, la cual la interconecta con otras ciudades, hacia el sur de la región, llegando a Lima y por el norte conectando con las provincias de El Oro y Guayas en Ecuador. Cabe señalar que uno de los problemas que adolecen las vías, tanto regionales y locales, es que parte de su infraestructura se encuentra sin asfaltar, lo que dificulta el acceso hacia distintos atractivos.

Tumbes no cuenta con un terminal terrestre, cada empresa de transporte maneja su propio terminal. Para el traslado a diferentes lugares turísticos se hacen uso de los llamados “colectivos” y “mototaxis”

Vías de acceso terrestre desde las principales ciudades:

- Lima - Máncora- Tumbes: 1 267 Km (20 horas)
- Chiclayo -Tumbes: 496 Km (8 horas)
- Piura – Tumbes: 283 Km (5 horas)
- Trujillo – Tumbes: 708 Km (12 horas)
- Machala – Zarumilla – Tumbes: 99 Km (2 horas)
- Guayaquil – Zarumilla – Tumbes: 273 Km (5 horas)

Acceso por vía aérea:

- Tumbes cuenta con un aeropuerto llamado Capitán FAP Pedro Canga Rodríguez, el cual recibe de 1 a 2 vuelos comerciales desde Lima.

4.1.1.2. Ámbito socio cultural

Población

Según datos proporcionados por el Instituto de Nacional de Estadística e Informática (INEI, 2017) la población del Departamento de Tumbes es de 243.362 habitantes, los cuales están distribuidos en sus tres provincias, la provincia de Tumbes cuenta con 167 818 habitantes, siendo la que concentra más población, seguido de la provincia de Zarumilla con 55.196 y la provincia de Contralmirante Villar con 20.348 habitantes.

Tabla 2-4: *Población del Departamento de Tumbes por provincias*

Provincia	N° de habitantes 2017	Porcentaje
Tumbes	167 818	69%
Contralmirante Villar	20 348	8%
Zarumilla	55 196	23%
TOTAL	**243 362**	**100%**

Fuente: Adaptado de INEI, 2017

Historia

El Departamento de Tumbes se ubicó a las orillas del río Tumbes. En tiempos anteriores al imperio inca esta región fue habitada por diversos grupos de dedicados a la caza, agricultura y comercio. Uno de estos grupos fue el de los Tumpis quienes fueron considerados como unos avezados navegantes de las costas peruanas.

El imperio Inca se extendió en estos territorios y mantuvo su dominio hasta 1532 cuando llegaron los primeros españoles al Perú. En ese año se colocó la cruz de la conquista por orden de Francisco Pizarro.

Durante luchas por deslindarse del dominio español, Tumbes es la primera ciudad en obtener la independencia, el 7 de enero de 1821. Durante la guerra con el vecino país Ecuador en 1941, por su heroica labor Tumbes fue elevado a categoría de Departamento con reconocimiento de todo el país.

Origen del nombre

Existen diferentes versiones acerca de su origen, algunas fuentes señalan que se debería al nombre con el que se designaban a los antiguos pobladores de la zona encontrados por los primeros españoles en el siglo XV, a los cuales se les denominaba Tumpis. Otro posible origen seria la presencia de una especie de pasiflora que abundaba la zona llamada tumbo. O en memoria al cacique Tumba, cuyo padre Quitumbe estableció las primeras poblaciones. Finalmente, otra palabra sería Tumpi o Tumbi que era el nombre con el que se conocía al bastón que utilizaban los antiguos gobernantes.

Cultura

En el aspecto cultural el Departamento de Tumbes ha tenido mucha presencia en el área de la música y danza folclórica lo cual refleja su cultura y sentimiento popular. Otra de las áreas en las que se ha desarrollado es en la producción literaria y composición poética promovida en los colegios. (Dirección Regional de Educación de Tumbes, 2010)

4.1.1.3. Ámbito económico productivo

Actividades económicas

Las actividades económicas que se desarrollan en el Departamento de Tumbes se encuentran en los sectores de comercio, manufactura, agropecuario, construcción, servicios gubernamentales, minería, pesca, transporte y comunicaciones, restaurantes y hoteles (sector turismo) y otras.

Si se hace un análisis por provincias; en la provincia de Tumbes se desarrollan actividades comerciales, agrícolas, producción de especies hidrobiológicas (como los langostinos, conchas negras, entre otros) y el turismo. Por otro lado, en la provincia de Zarumilla se desarrollan actividades agrícolas, comercio, turismo, acuicultura y cría

menor de ganado vacuno y caprino. En la provincia de Contralmirante Villar se destaca la actividad petrolera, turismo, acuicultura y pesca. (MINCETUR, 2019)

Cabe señalar que el Departamento de Tumbes es el primer productor y exportador de langostino a nivel nacional, el tercer productor de limón sutil y el octavo de banano y arroz; así mismo Tumbes también produce y exporta filetes de pescado. (MINCETUR, 2019)

Aspecto turístico

El Departamento de Tumbes cuenta con una variedad de recursos turísticos tanto naturales como manifestaciones culturales. De acuerdo al inventario de recursos turísticos que maneja el MINCETUR, este Departamento cuenta con 46 recursos turísticos: de ellos 16 son manifestaciones culturales, 28 sitios naturales, 1 en la categoría de folclore, 1 acontecimiento programado. Adicional a esto, el Departamento de Tumbes forma parte del corredor turístico nacional denominado Playas del Norte, el cual comparte con playas del Departamento de Piura.

Según estudios dirigidos por PROMPERÚ en coordinación con DIRCETUR Tumbes (2017) los turistas nacionales que llegan a Tumbes, visitan principalmente el balneario de Zorritos (45%) y Puerto Pizarro (36%), así como también realizan actividades de playa y acuden a restaurantes. De igual manera se coincide que los turistas extranjeros que visitan Tumbes son atraídos por el Balneario de Zorritos (48%) y Puerto Pizarro (28%), y realizan actividades como ir a restaurantes (53%) e ir a la playa (51%). Cabe señalar que provienen mayormente de países como Colombia y Ecuador.

Tabla 3-4: *Número de establecimientos de restauración por Provincias*

Provincias	**N° de establecimientos**
Tumbes	72 restaurantes
Contralmirante Villar	33 restaurantes
Zarumilla	20 restaurantes
TOTAL	**125 restaurantes**

Fuente: Adaptado de registro de restaurantes inscritos, DIRCETUR TUMBES, 2018

En la tabla anterior se puede observar que existe un total de 125 establecimientos de restauración identificados por la Dirección Regional de Comercio Exterior y Turismo Tumbes hasta el año 2018, el mayor número de restaurantes registrados se encuentran en la Provincia de Tumbes con 72, seguido de la Provincia de Contralmirante Villar con 33 y finalmente la Provincia de Zarumilla con 20 restaurantes.

Adicional a esto, los establecimientos no se encuentran categorizados, ni clasificados como turísticos, en el registro que lleva DIRCETUR Tumbes, debido a que no existe un interés por parte de los empresarios por regirse al reglamento de restaurantes.

Gastronomía

Tabla 4-4: *Platos típicos del Departamento de Tumbes*

Plato típico	- Conchas negras - Majarisco - Chicharon de pescado y mixto. - Chupe de cangrejo - Caldo de bolas - Majado con sudado de pescado	- Copús de cabrito o chancho - Arroz con conchas negras - Carapachos rellenos - Chupe de langostino - Arroz con mariscos
Dulce típico	- Antecoco - Dulce de pechiche	- Jalea de plátano - Cocada
Bebida típica	- Jugo de badea - Agua de coco	

Fuente: Elaboración propia a partir de revisión bibliográfica.

En la tabla 4 se presenta una lista de los platos típicos del Departamento de Tumbes, cabe señalar que la tabla está divida en 3 grupos que corresponden a platos típicos, dulces típicos y bebidas típicas. Para su elaboración se hizo una revisión de páginas web, folletos e información proporcionada por IPERÚ Tumbes, 2020 y el Sistema de Información Georeferencial de los atractivos y recursos turísticos - MINCETUR, en

este último se encuentran registrados en la categoría de folclore dos únicos platos típicos en el Departamento de Tumbes como los son el ceviche de conchas negras y el majarisco.

Tabla 5-4: *Matriz FODA gastronomía del Departamento de Tumbes*

FORTALEZAS	**OPORTUNIDADES**
- Tumbes posee diversidad de materia prima para la producción gastronómica. - Posee variedad de platos a base de pescados y mariscos y es reconocido por sus principales platos típicos como el ceviche de conchas negras y el majarisco. - Cuenta con distintos establecimientos de restauración para cubrir la demanda de turistas. - Tener una ubicación geográfica privilegiada. - El escaso crecimiento del estilo gourmet y establecimientos de comida rápida.	- Crecimiento del turismo gastronómico en el país. - El desarrollo del turismo gastronómico generaría más ingresos en la región. - Rescate de técnicas y conocimientos sobre la gastronomía de Tumbes. - Participación en ferias gastronómicas a nivel local. - El pertenecer al corredor turístico playas del norte atraería más turistas.
DEBILIDADES	**AMENAZAS**
- La carente existencia de clasificación y categorización de los establecimientos de restauración. - No haber creado una ruta o producto que promocione la gastronomía y a su vez potencie el turismo. - Deficiente control por las entidades reguladoras sobre los establecimientos de restauración. - Carencia de un inventario de platos típicos.	- Limitado ingreso de turistas debido a restricciones. - Poco interés de las personas por participar en proyectos de difusión turística y gastronómica. - Poco apoyo por parte las entidades y empresas para participar en proyectos turísticos. - Destinos más cercanos atraen más turistas, ofrecen gastronomía similar o más atractiva y realizan buenas campañas de promoción gastronómica.

Realizado por: Velásquez, 2021

A manera de síntesis de la matriz FODA, como aspectos importantes se tiene que: el Departamento de Tumbes posee variedad de insumos para producción gastronómica, los principales platos típicos que se promueven son el ceviche de conchas negras y el majarisco, considerados como los más representativos del Departamento de Tumbes, además tiene el recurso de playas el cual atrae turistas. Sin embargo presenta debilidades como: que no exista un inventario de platos típicos, y la carencia de clasificación y categorización de los restaurantes. Las oportunidades son: que exista un crecimiento del turismo gastronómico dentro del país y a su vez que exista participación en ferias gastronómicas, y las amenazas serían: el poco apoyo por parte de entidades para participar en proyectos turísticos, y la oferta gastronómica similar de destinos cercanos.

4.2. Inventario de los platos típicos del Departamento de Tumbes

A continuación se presenta el inventario de los platos típicos del Departamento de Tumbes para el cual se usó la metodología descrita en el Manual para la elaboración y actualización del inventario de recursos turísticos, MINCETUR 2018 y por medio de fichas validadas se recoge la información de cada uno de los platos típicos, la cual se presenta a continuación.

Tabla 6-4: *Ficha de inventario de platos típicos, ceviche de conchas negras*

<table>
<tr><td colspan="4">DATOS GENERALES</td></tr>
<tr><td colspan="2">Nombre del recurso</td><td>Ceviche de conchas negras</td><td>Ficha N° 01</td></tr>
<tr><td colspan="4">UBICACIÓN</td></tr>
<tr><td colspan="2">Departamento/región</td><td colspan="2">Tumbes</td></tr>
<tr><td colspan="2">Provincia</td><td colspan="2">Tumbes</td></tr>
<tr><td colspan="2">Distrito</td><td colspan="2">Tumbes</td></tr>
<tr><td colspan="3">CLASIFICACIÓN DEL RECURSO TURÍSTICO</td><td>FOTOGRAFÍA</td></tr>
<tr><td>Categoría</td><td colspan="2">Folclore</td><td rowspan="4">
Archivo fotográfico Manuel Velásquez</td></tr>
<tr><td>Tipo</td><td colspan="2">Gastronomía</td></tr>
<tr><td>Subtipo</td><td colspan="2">Plato típico</td></tr>
<tr><td colspan="3">DESCRIPCIÓN</td></tr>
<tr><td colspan="3">Según la tradición es uno de los platos afrodisiacos del norte, se prepara usando como insumo principal las conchas negras extraídas de los manglares de Tumbes. El ceviche tiene su origen en el antiguo Perú, en la época de la cultura Moche se preparaba a base de pescado fresco el cual era cocinado con jugo fermentado de Tumbo, el pescado a su vez era macerado con chicha. Posteriormente se agregaron más ingredientes en la época hispánica.</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3">Proceso de elaboración</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3">Ingredientes:
- Conchas negras frescas
- Limones
- Cebolla
- Ají limo
- Culantro picado
- Sal y pimienta</td><td></td></tr>
</table>

Preparación:

1. Lavar las conchas negras y abrirlas cuidadosamente con un machete o hacha de cocina, conservar su contenido en un tazón.
2. Agregar sal y pimienta al gusto.
3. Posteriormente picar la cebolla en cuadritos pasándola por agua fría con sal para reducirle el zumo.
4. Agregar al tazón, junto a las conchas negras y combinar.
5. Exprimir los jugosos limones y agregar culantro picado, dejar marinar por al menos 5 minutos.
6. Agregar ají limo al gusto y servir acompañado de camote, chifles, choclo desgranado.

Estado actual	**Observaciones**
Muy bueno. Es un plato típico muy reconocido en el Departamento de Tumbes. Existe la ordenanza N° 0019 2004/GOB.REG.TUMBES.CR, emitida por el gobierno regional, la cual declara al ceviche de conchas negras como plato bandera del Departamento de Tumbes.	Existen temporadas entre los meses de febrero y marzo, en que se declara en veda la extracción de conchas negras para contribuir a su conservación. Las mismas que son establecidas por el Ministerio de Producción.

Tabla 7-4: *Ficha de inventario de platos típicos, Majarisco tumbesino*

<table>
<tr><td colspan="4">DATOS GENERALES</td></tr>
<tr><td colspan="2">Nombre del recurso</td><td>Majarisco tumbesino</td><td>Ficha N° 02</td></tr>
<tr><td colspan="4">UBICACIÓN</td></tr>
<tr><td colspan="2">Departamento/región</td><td colspan="2">Tumbes</td></tr>
<tr><td colspan="2">Provincia</td><td colspan="2">Tumbes</td></tr>
<tr><td colspan="2">Distrito</td><td colspan="2">Tumbes</td></tr>
<tr><td colspan="2">CLASIFICACIÓN DEL RECURSO TURÍSTICO</td><td colspan="2">FOTOGRAFÍA</td></tr>
<tr><td>Categoría</td><td>Folclore</td><td colspan="2" rowspan="4">
Archivo fotográfico Manuel Velásquez</td></tr>
<tr><td>Tipo</td><td>Gastronomía</td></tr>
<tr><td>Subtipo</td><td>Plato típico</td></tr>
<tr><td colspan="2">DESCRIPCIÓN</td></tr>
<tr><td colspan="2">El nombre de este plato típico proviene del verbo “majar” que significa moler, chancar o machacar; al cual se le agrega la terminación “isco” proveniente de la palabra marisco. El plato es el resultado de una preparación de plátanos verdes machacados, al cual se le agrega un guiso compuesto de diferentes mariscos.</td><td colspan="2" rowspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="2">Proceso de elaboración</td></tr>
<tr><td colspan="2">Ingredientes:
- Plátano verde
- Cebolla
- Aceite
- Sal, pimienta y comino
- Ajo molido
- Pimiento rojo
- Ají amarillo en pasta
- Chicha de jora
- Langostinos y calamar
- Culantro</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="4">Preparación:
1. Pelar y cortar los plátanos en rodajas.
2. Posteriormente freírlos y machacarlos.
3. Cortar la cebolla en cuadritos y con la ayuda de un satén y aceite, sofreír por unos cuantos minutos, agregar ajo molido, pimiento rojo, pimienta y comino, sofreír.
4. Adicionar una pasta de ají amarillo y los mariscos frescos (langostinos y calamar, previamente cortados y lavados)
5. Agregar unas cucharadas de chicha de jora y dejar cocinar de 10 a 15 minutos.
6. Agregar culantro y verificar la sal.
7. Añadir el plátano machacado y mezclar.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Estado actual</td><td colspan="2">Observaciones</td></tr>
<tr><td colspan="2">Muy bueno. Es un plato típico muy reconocido en el Departamento de Tumbes y se consume de manera frecuente.</td><td colspan="2">Los insumos utilizados provienen del mismo Departamento de Tumbes.</td></tr>
</table>

Tabla 8-4: *Ficha de inventario de platos típicos, Caldo de bolas*

DATOS GENERALES		
Nombre del recurso	Caldo de bolas	Ficha N° 03
UBICACIÓN		
Departamento/región	Tumbes	
Provincia	Tumbes	
Distrito	Tumbes	

CLASIFICACIÓN DEL RECURSO TURÍSTICO		**FOTOGRAFÍA**
Categoría	Folclore	 Archivo fotográfico Manuel Velásquez
Tipo	Gastronomía	
Subtipo	Plato típico	

DESCRIPCIÓN

Es un plato típico de Tumbes que consiste en formar bolas (albóndigas) con masa de plátano verde (bellaco) cocidos y rellenados con aderezo, carne y demás ingredientes que luego se cocinan en el caldo.

Proceso de elaboración

Ingredientes:

- Plátanos verdes
- Carne de res
- Cebolla
- Ajo molido
- Aceite
- Achiote
- Pimiento
- Papa
- Yuca
- choclo
- Aceitunas
- pasas
- Huevo sancochado
- Hierba buena

Preparación:

1. Primero, con ayuda de un sartén hacer un aderezo o refrito con manteca, achiote y ajo molido.
2. Luego, rayar 4 plátanos verdes, adicionarle sal para que no se oxiden, aparte cocer otros 4 plátanos en agua con sal, molerlos y mezclar con los plátanos rayados agregando el aderezo. Amasar hasta lograr una masa homogénea.
3. Aparte hacer otro aderezo con manteca, cebolla picada en cuadritos, pimiento y ajo molido. Reservar un poco de este aderezo y añadir la carne de res, cubrir con agua y cocer a fuego lento.
4. Retirar la carne y deshilachar, dejando aparte algunos trozos agregándole sal, pimienta y comino.
5. Colocar un poco de masa de plátano en la palma de la mano y echar el relleno de carne deshilachada, pasas, aceituna y huevo, moldearla hasta darle forma de bola.
6. Colocar cuidadosamente las bolas en el caldo de carne, añadir papas choclo, hierba buena y el resto de trozos de carne. Cocinar por 5 minutos y servir.

Estado actual	**Observaciones**
Bueno. Es un plato típico muy reconocido en el Departamento de Tumbes, se consume de manera frecuente, así mismo es ofrecido en restaurantes.	Se afirma que este caldo es una variante del caldo de bolas típico del Ecuador, el cual fue transmitido debido a la cercanía entre ambas naciones.

Tabla 9-4: *Ficha de inventario de platos típicos, Arroz con conchas negras*

<table>
<tr><td colspan="4">DATOS GENERALES</td></tr>
<tr><td colspan="2">Nombre del recurso</td><td>Arroz con conchas negras</td><td>Ficha N° 04</td></tr>
<tr><td colspan="4">UBICACIÓN</td></tr>
<tr><td colspan="2">Departamento/región</td><td colspan="2">Tumbes</td></tr>
<tr><td colspan="2">Provincia</td><td colspan="2">Tumbes</td></tr>
<tr><td colspan="2">Distrito</td><td colspan="2">Tumbes</td></tr>
<tr><td colspan="2">CLASIFICACIÓN DEL RECURSO TURÍSTICO</td><td colspan="2">FOTOGRAFÍA</td></tr>
<tr><td>Categoría</td><td>Folclore</td><td colspan="2" rowspan="4">
Archivo fotográfico Manuel Velásquez</td></tr>
<tr><td>Tipo</td><td>Gastronomía</td></tr>
<tr><td>Subtipo</td><td>Plato típico</td></tr>
<tr><td colspan="2">DESCRIPCIÓN</td></tr>
<tr><td colspan="2">Es un plato muy popular en Tumbes, su preparación consiste en una especie de guiso a base de conchas negras que luego es mezclado con arroz cocido.</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="2">Proceso de elaboración</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="2">Ingredientes:
- Conchas negras
- Una porción de arroz cocido
- Ajo molido
- Pimiento picado
- Culantro picado
- Aceite vegetal o mantequilla
- Ají amarillo
- Cebolla
- Sal</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="4">Preparación:
1. En un sartén freír la cebolla picada en cuadritos, ají amarillo picado pequeño, pimiento y ajo.
2. Cocinar por aproximadamente 5 minutos agregándoles las conchas negras previamente procesadas, incluyendo el jugo.
3. Agregar arroz cocido, mezclar y verificar la sal, debe quedar un arroz oscuro debido al judo de las cochas negras.
4. Espolvorear culantro.
5. Servir con chifles y salsa criolla.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Estado actual</td><td colspan="2">Observaciones</td></tr>
<tr><td colspan="2">Bueno. Es un plato conocido, pero son pocos los restaurantes que lo ofertan.</td><td colspan="2">Es un plato que no siempre está a la venta debido a la veda de cangrejo la cual se hace para respetar el tiempo de reproducción de la especie.</td></tr>
</table>

Tabla 10-4: *Ficha de inventario de platos típicos, Carapachos rellenos*

<table>
<tr><td colspan="4">DATOS GENERALES</td></tr>
<tr><td colspan="2">Nombre del recurso</td><td>Carapachos rellenos</td><td>Ficha N° 05</td></tr>
<tr><td colspan="4">UBICACIÓN</td></tr>
<tr><td colspan="2">Departamento/región</td><td colspan="2">Tumbes</td></tr>
<tr><td colspan="2">Provincia</td><td colspan="2">Tumbes</td></tr>
<tr><td colspan="2">Distrito</td><td colspan="2">Tumbes</td></tr>
<tr><td colspan="2">CLASIFICACIÓN DEL RECURSO TURÍSTICO</td><td colspan="2">FOTOGRAFÍA</td></tr>
<tr><td>Categoría</td><td>Folclore</td><td colspan="2" rowspan="4">
Archivo fotográfico Manuel Velásquez</td></tr>
<tr><td>Tipo</td><td>Gastronomía</td></tr>
<tr><td>Subtipo</td><td>Plato típico</td></tr>
<tr><td colspan="2">DESCRIPCIÓN</td></tr>
<tr><td colspan="2">Es un plato que sirve como entrada, es elaborado a base de la misma pulpa de cangrejo que se extrae de los manglares tumbesinos.</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="2">Proceso de elaboración</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="2">Ingredientes:
- Cangrejos grandes
- Pulpa de cangrejo
- Pan
- Leche
- Aceite
- Cebolla
- Escabeche o ají amarillo
- Pasas
- Aceituna
- Queso
- Sal</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="4">Preparación:
1. Cocinar los cangrejos en agua hirviendo, dejar enfriar, separar los carapachos y la pulpa.
2. Licuar el pan remojado en leche.
3. En una olla preparar un refrito con cebolla, crema de ají amarillo.
4. Agregar cuidadosamente el pan licuado con leche, la pulpa de cangrejo, las pasas y aceitunas.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Estado actual</td><td colspan="2">Observaciones</td></tr>
<tr><td colspan="2">Bueno. Es un plato muy solicitado pero son pocos los restaurantes que lo ofertan.</td><td colspan="2">Es un plato que no siempre está a la venta debido a la veda de cangrejo la cual se hace para respetar el tiempo de reproducción de la especie.</td></tr>
</table>

Tabla 11-4: *Ficha de inventario de platos típicos, Chicharrón de pescado y mixto*

<table>
<tr><td colspan="4">DATOS GENERALES</td></tr>
<tr><td colspan="2">Nombre del recurso</td><td>Chicharrón de pescado y mixto</td><td>Ficha N° 06</td></tr>
<tr><td colspan="4">UBICACIÓN</td></tr>
<tr><td colspan="2">Departamento/región</td><td colspan="2">Tumbes</td></tr>
<tr><td colspan="2">Provincia</td><td colspan="2">Tumbes</td></tr>
<tr><td colspan="2">Distrito</td><td colspan="2">Tumbes</td></tr>
<tr><td colspan="2">CLASIFICACIÓN DEL RECURSO TURÍSTICO</td><td colspan="2">FOTOGRAFÍA</td></tr>
<tr><td>Categoría</td><td>Folclore</td><td colspan="2" rowspan="4">
Archivo fotográfico Manuel Velásquez</td></tr>
<tr><td>Tipo</td><td>Gastronomía</td></tr>
<tr><td>Subtipo</td><td>Plato típico</td></tr>
<tr><td colspan="2">DESCRIPCIÓN</td></tr>
<tr><td colspan="2">Es un plato a base de filete de pescado y mariscos, cortados en trozos pequeños y sazonados adecuadamente y puestos a freír con harina, lo cual les da una consistencia crocante.</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="2">Proceso de elaboración</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="2">Ingredientes:
-Filete de pescado y mariscos cocidos (camarón, pulpo)
- Harina
- Maicena
- Huevo
- Sal, pimienta y comino
- Aceite vegetal</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="4">Preparación:
1. Lavar y cortar el filete y los mariscos en trozos medianos, sazonar con sal, pimienta y comino.
2. En una taza mezclar la harina y la maicena, luego cubrir los trozos de pescado y mariscos con esta mezcla
3. Posteriormente pasar los trozos de pescado y marisco por huevo, el cual debe estar ligeramente batido con ayuda de una cuchara.
4. Freír con abundante aceite hasta que queden cocidos y dorados, retirar quitando el exceso de aceite.
5. Servir con salsa criolla, chifles o bastoncitos de yuca.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Estado actual</td><td colspan="2">Observaciones</td></tr>
<tr><td colspan="2">Bueno. Es un plato que se consume de manera frecuente en Tumbes, el mismo que tiene mucha demanda por los turistas y visitantes.</td><td colspan="2">Para su preparación se suele usar pescado fresco, blanco y de textura firme para evitar que se deshaga.</td></tr>
</table>

Tabla 12-4: *Ficha de inventario de platos típicos, Arroz con mariscos*

<table>
<tr><td colspan="4">DATOS GENERALES</td></tr>
<tr><td colspan="2">Nombre del recurso</td><td>Arroz con mariscos</td><td>Ficha N° 07</td></tr>
<tr><td colspan="4">UBICACIÓN</td></tr>
<tr><td colspan="2">Departamento/región</td><td colspan="2">Tumbes</td></tr>
<tr><td colspan="2">Provincia</td><td colspan="2">Contralmirante Villar</td></tr>
<tr><td colspan="2">Distrito</td><td colspan="2">Zorritos</td></tr>
<tr><td colspan="2">CLASIFICACIÓN DEL RECURSO TURÍSTICO</td><td colspan="2">FOTOGRAFÍA</td></tr>
<tr><td>Categoría</td><td>Folclore</td><td colspan="2" rowspan="4">
Archivo fotográfico Manuel Velásquez</td></tr>
<tr><td>Tipo</td><td>Gastronomía</td></tr>
<tr><td>Subtipo</td><td>Plato típico</td></tr>
<tr><td colspan="2">DESCRIPCIÓN</td></tr>
<tr><td colspan="2">Es un plato infaltable en la mesa de restaurant tumbesino, consiste en arroz con una combinación de mariscos como conchas, langostinos, calamar, entre otros.</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="2">Proceso de elaboración</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="2">Ingredientes:
- Mistura (calamar, langostinos, pulpo, conchas previamente limpios y cortados en trocitos)
- Cebolla
- Escabeche o ají amarillo en crema
- Pimiento rojo
- Culantro
- Achiote
- Ajo
- Pimienta, sal y comino.
- Arroz cocido</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="4">Preparación:
1. En un sartén poner a dorar en aceite caliente la cebolla y el pimiento ambos picados en cuadritos.
2. Agregar el ajo molido junto con el achiote. Adicionar la sal, pimienta y comino al gusto.
3. Incorporar la crema de ají amarillo, el culantro picado y la mixtura, revolver y dejar cocinar por aproximadamente 15 minutos, hasta que quede bien jugoso.
4. Mezclar el arroz previamente cocido con el guiso, adicionando culantro y sal al gusto.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Estado actual</td><td colspan="2">Observaciones</td></tr>
<tr><td colspan="2">Bueno. Es un plato de mucha demanda en Tumbes y a lo largo de la costa peruana.</td><td colspan="2">El secreto de un buen arroz con mariscos es que los ingredientes siempre se encuentren frescos.</td></tr>
</table>

Tabla 13-4: *Ficha de inventario de platos típicos, Chupe de cangrejo*

<table>
<tr><td colspan="4">DATOS GENERALES</td></tr>
<tr><td colspan="2">Nombre del recurso</td><td>Chupe de cangrejo</td><td>Ficha N° 08</td></tr>
<tr><td colspan="4">UBICACIÓN</td></tr>
<tr><td colspan="2">Departamento/región</td><td colspan="2">Tumbes</td></tr>
<tr><td colspan="2">Provincia</td><td colspan="2">Tumbes</td></tr>
<tr><td colspan="2">Distrito</td><td colspan="2">Tumbes</td></tr>
<tr><td colspan="2">CLASIFICACIÓN DEL RECURSO TURÍSTICO</td><td colspan="2">FOTOGRAFÍA</td></tr>
<tr><td>Categoría</td><td>Folclore</td><td colspan="2" rowspan="4">
Archivo fotográfico Manuel Velásquez</td></tr>
<tr><td>Tipo</td><td>Gastronomía</td></tr>
<tr><td>Subtipo</td><td>Plato típico</td></tr>
<tr><td colspan="2">DESCRIPCIÓN</td></tr>
<tr><td colspan="2">Es un clásico de la gastronomía tumbesina, se considera un plato reconfortante después de una mala noche. El ingrediente principal es el cangrejo. Según el escritor Ricardo Palma (1896) la palabra chupe proviene del quechua chupi y hace referencia a un “guisado muy sabroso en el que entran leche, papas amarillas, huevos y otros condimentos”</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="2">Proceso de elaboración</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="2">Ingredientes:
- Cangrejos grandes
- Cebolla y ajo molido
- Media cucharada de pimentón o ají de color
- Agua
- Aceite vegetal
- Papas amarillas
- Huevos, leche
- Fideo
- Choclo
- Orégano y sal al gusto</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="4">Preparación:
1. Lavar bien los cangrejos
2. Preparar en una olla el aderezo con cebolla picada en cuadritos y ajo, dorar y agregar el pimentón.
3. Agregar el agua, cuando este hirviendo añadir los cangrejos, luego las papas y el fideo, cocinar por aproximadamente 25 minutos.
4. Retirar los cangrejos y extraer la pulpa
5. Batir un poco los huevos y agregarlos al caldo
6. Agregar la leche y el orégano
7. Servir acompañado de choclo.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Estado actual</td><td colspan="2">Observaciones</td></tr>
<tr><td colspan="2">Bueno. Es un plato muy consumido por la población tumbesina y que ha cautivado a turistas nacionales y extranjeros.</td><td colspan="2">Para su preparación se hace uso del cangrejo extraído del manglar tumbesino, el cual tiene su temporada de veda.</td></tr>
</table>

Tabla 14-4: *Ficha de inventario de platos típicos, Sudado de pescado y majado*

<table>
<tr><td colspan="4">DATOS GENERALES</td></tr>
<tr><td colspan="2">Nombre del recurso</td><td>Sudado de pescado y majado</td><td>Ficha N° 09</td></tr>
<tr><td colspan="4">UBICACIÓN</td></tr>
<tr><td colspan="2">Departamento/región</td><td colspan="2">Tumbes</td></tr>
<tr><td colspan="2">Provincia</td><td colspan="2">Tumbes</td></tr>
<tr><td colspan="2">Distrito</td><td colspan="2">Tumbes</td></tr>
<tr><td colspan="2">CLASIFICACIÓN DEL RECURSO TURÍSTICO</td><td colspan="2">FOTOGRAFÍA</td></tr>
<tr><td>Categoría</td><td>Folclore</td><td colspan="2" rowspan="4">
Archivo fotográfico Manuel Velásquez</td></tr>
<tr><td>Tipo</td><td>Gastronomía</td></tr>
<tr><td>Subtipo</td><td>Plato típico</td></tr>
<tr><td colspan="2">DESCRIPCIÓN</td></tr>
<tr><td colspan="2">Es el típico desayuno tumbesino, en su mayoría es consumido en los lugares campestres de Tumbes. La receta del sudado de pescado se remonta de la época precolombina, nació en las costas norteñas, se cree que su nombre se debe a la forma de cocción del pescado.</td><td colspan="2" rowspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="2">Proceso de elaboración</td></tr>
<tr><td colspan="2">Ingredientes:
- Pescado (robalo, mero)
- Cebolla
- Tomate
- Ajo
- Aceite de achiote
- Pimiento verde
- Ají escabeche
- Chicha de jora
- Culantro
- Sal</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="4">Preparación:
1. Cortar la cebolla en juliana, tomate, pimiento verde, ají escabeche. Sofreír en una olla con aceite de achiote, y ajo.
2. Agregar el pescado limpio y cortado en trozos, agregando a su vez chicha de jora, dejar sudar por unos minutos e ir agregando agua y sal al gusto.
3. Tapar y dejar cocinar por aproximadamente 15 minutos.
4. Agregar culantro picado
5. Cuando el pescado este cocido servir acompañado de majado de plátano verde.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Estado actual</td><td colspan="2">Observaciones</td></tr>
<tr><td colspan="2">Bueno. La preparación del sudado aún sigue vigente y lo ofrecen muchos restaurantes en la región.</td><td colspan="2">Lo más tradicional es acompañar el sudado con majado de plátano verde, pero se le puede sustituir por yucas o patacones.</td></tr>
</table>

Tabla 15-4: *Ficha de inventario de platos típicos, Copús de cabrito o chancho*

<table>
<tr><td colspan="4">DATOS GENERALES</td></tr>
<tr><td colspan="2">Nombre del recurso</td><td>Copús de cabrito o chancho</td><td>Ficha N° 10</td></tr>
<tr><td colspan="4">UBICACIÓN</td></tr>
<tr><td colspan="2">Departamento/región</td><td colspan="2">Tumbes</td></tr>
<tr><td colspan="2">Provincia</td><td colspan="2">Tumbes</td></tr>
<tr><td colspan="2">Distrito</td><td colspan="2">Tumbes</td></tr>
<tr><td colspan="2">CLASIFICACIÓN DEL RECURSO TURÍSTICO</td><td colspan="2">FOTOGRAFÍA</td></tr>
<tr><td>Categoría</td><td>Folclore</td><td colspan="2" rowspan="4">
Archivo fotográfico Manuel Velásquez</td></tr>
<tr><td>Tipo</td><td>Gastronomía</td></tr>
<tr><td>Subtipo</td><td>Plato típico</td></tr>
<tr><td colspan="2">DESCRIPCIÓN</td></tr>
<tr><td colspan="2">La preparación del copús de cabrito o chancho consiste en colocar las presas en una olla de fierro, la cual se cocina en un hueco, bajo tierra incluyendo papas, camotes y maduros. El origen de este plato se remonta a la época precolombina, tiene como antecedentes la pachamanca en la sierra de Perú, la huatía de Ayacucho y Huancavelica, alimentos que también son cocinados bajo tierra.</td><td colspan="2" rowspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="2">Proceso de elaboración</td></tr>
<tr><td colspan="2">Ingredientes:
- Carne de cabrito o chancho
- Ajo molido
- Sal, pimienta y comino
- Vinagre
- Plátano maduro, camote y papa</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="4">Preparación:
1. Aderezar la carne un día antes de la preparación, con ajo molido, sal, pimienta, comino y vinagre. Reservar.
2. Hacer un hueco, y en el fondo encender la leña hasta que se hagan brasas.
3. Poner la carne en una olla de fierro, tapar completamente y llevarla al hueco.
4. Encima de la tapa poner los plátanos maduros, papas y camotes lavados.
5. Cubrir el hueco con una tapa de aluminio y costales y tierra para evitar que salga el calor.
6. Esperar una aproximado de 2 a 3 horas, destapamos cuidadosamente, quitamos de las brasas la olla cuando todo esté completamente cocido
7. Pelar y cortar los camotes, papas y plátano maduro. Servir con salsa criolla.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Estado actual</td><td colspan="2">Observaciones</td></tr>
<tr><td colspan="2">Bueno. Es un plato que en su mayoría se prepara en la parte rural de Tumbes, en los restaurantes campestres. Su consumo está ligado a las celebraciones como cumpleaños, misas, matrimonios, bautizos y demás.</td><td colspan="2">En su mayoría es ofrecido por los restaurantes campestres los días sábados y domingos</td></tr>
</table>

Tabla 16-4: *Ficha de inventario de platos típicos, Ajícito*

<table>
<tr><td colspan="4">DATOS GENERALES</td></tr>
<tr><td colspan="2">Nombre del recurso</td><td>Ajícito</td><td>Ficha N° 11</td></tr>
<tr><td colspan="4">UBICACIÓN</td></tr>
<tr><td colspan="2">Departamento/región</td><td colspan="2">Tumbes</td></tr>
<tr><td colspan="2">Provincia</td><td colspan="2">Contralmirante Villar</td></tr>
<tr><td colspan="2">Distrito</td><td colspan="2">Canoas de Punta Sal</td></tr>
<tr><td colspan="2">CLASIFICACIÓN DEL RECURSO TURÍSTICO</td><td colspan="2">FOTOGRAFÍA</td></tr>
<tr><td>Categoría</td><td>Folclore</td><td colspan="2" rowspan="4">
Archivo fotográfico Manuel Velásquez</td></tr>
<tr><td>Tipo</td><td>Gastronomía</td></tr>
<tr><td>Subtipo</td><td>Plato típico</td></tr>
<tr><td colspan="2">DESCRIPCIÓN</td></tr>
<tr><td colspan="2">Es un plato casi desconocido de la gastronomía peruana ya que únicamente se consume y se prepara en el pueblo de Cancas, capital del distrito de Canoas de Punta Sal. Este plato consiste en arroz amarillo, pescado fino salpreso pasado por agua caliente, con una crema especial picante y acompañado de frijol zarandaja.</td><td colspan="2" rowspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="2">Proceso de elaboración</td></tr>
<tr><td colspan="2">Ingredientes:
- Pescado
- Frijol zarandaja
- Ajo
- Aceite
- Palillo
- Harina
- Ají picante
- Culantro
- Cebolla
- Sal</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="4">Preparación:
1. Poner a remojar el frejol zarandaja un día antes, al igual que el pescado salpreso y limpio.
2. Cocinar el arroz aderezado con ajo y palillo.
3. Cocinar la zarandaja con sal hasta que quede suave.
4. Para preparar la crema picante, licuar ají, culantro y cebolla.
5. En un sartén hacer un aliño de ajo y tomate e ir agregando la crema picante.
6. Incorporar harina para tener una consistencia espesa, mover constantemente con una cuchara de palo.
7. En una olla poner a hervir el pescado por unos minutos, evitando que se deshaga.
8. Servir haciendo que la crema picante quede sobre el pescado salpreso.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Estado actual</td><td colspan="2">Observaciones</td></tr>
<tr><td colspan="2">Bueno. Es un plato muy consumido por el pueblo de Cancas y ofrecido a turistas, la tradición es consumirlo los días lunes, para empezar una semana con fueras.</td><td colspan="2">Para su preparación el pescado siempre debe ser de pulpa blanca, se usan pescados como: cojinova, mero, cherela o peje.</td></tr>
</table>

Tabla 17-4: *Ficha de inventario de platos típicos, Dulce de pechiche*

<table>
<tr><td colspan="4">DATOS GENERALES</td></tr>
<tr><td colspan="2">Nombre del recurso</td><td>Dulce de pechiche</td><td>Ficha N° 12</td></tr>
<tr><td colspan="4">UBICACIÓN</td></tr>
<tr><td colspan="2">Departamento/región</td><td colspan="2">Tumbes</td></tr>
<tr><td colspan="2">Provincia</td><td colspan="2">Tumbes</td></tr>
<tr><td colspan="2">Distrito</td><td colspan="2">San Jacinto</td></tr>
<tr><td colspan="2">CLASIFICACIÓN DEL RECURSO TURÍSTICO</td><td colspan="2">FOTOGRAFÍA</td></tr>
<tr><td>Categoría</td><td>Folclore</td><td colspan="2" rowspan="4">
Archivo fotográfico fuente delicias peruanas</td></tr>
<tr><td>Tipo</td><td>Gastronomía</td></tr>
<tr><td>Subtipo</td><td>Dulce típico</td></tr>
<tr><td colspan="2">DESCRIPCIÓN</td></tr>
<tr><td colspan="2">Es un dulce tradicional tumbesino elaborado a partir de la cocción del fruto llamado pechiche (vitex gigantea) el cual es muy parecido a la cereza pero su color es muy oscuro, crece en el bosque tropical del pacifico en Tumbes.</td><td colspan="2" rowspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="2">Proceso de elaboración</td></tr>
<tr><td colspan="2">Ingredientes:
- Pechiche
- Azúcar rubia, chancaca o panela.
- Clavo de olor
- Rajas de canela</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="4">Preparación:
1. Tener listo todos los ingredientes, poner a hervir agua en una olla y agregar la canela y clavo de olor.
2. Posteriormente agregar el pechiche y la chancaca e ir revolviendo.
3. Cocinar a fuego lento y revolver hasta que el agua se evapore y se obtenga una contextura espesa.
4. Una vez que el fruto este blando, retirar del fuego y servir.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Estado actual</td><td colspan="2">Observaciones</td></tr>
<tr><td colspan="2">Bueno. Aún se conserva la tradición que es trasmitida de generación en generación y mayormente se prepara en las zonas rurales del Departamento de Tumbes, se suele preparar en cocinas de leña.</td><td colspan="2">El pechiche es un fruto que se cosecha por temporadas que se dan una vez durante todo el año, entre los meses de diciembre y marzo.
Existe un centro poblado llamado Pechichal el cual está ubicado en el Distrito de San Jacinto, Provincia Tumbes.</td></tr>
</table>

Tabla 18-4: *Ficha de inventario de platos típicos, Antecoco*

<table>
<tr><td colspan="4">DATOS GENERALES</td></tr>
<tr><td colspan="2">Nombre del recurso</td><td>Antecoco</td><td>Ficha N° 13</td></tr>
<tr><td colspan="4">UBICACIÓN</td></tr>
<tr><td colspan="2">Departamento/región</td><td colspan="2">Tumbes</td></tr>
<tr><td colspan="2">Provincia</td><td colspan="2">Tumbes</td></tr>
<tr><td colspan="2">Distrito</td><td colspan="2">San Jacinto</td></tr>
<tr><td colspan="2">CLASIFICACIÓN DEL RECURSO TURÍSTICO</td><td colspan="2">FOTOGRAFÍA</td></tr>
<tr><td>Categoría</td><td>Folclore</td><td colspan="2" rowspan="4">
Archivo fotográfico Manuel Velásquez</td></tr>
<tr><td>Tipo</td><td>Gastronomía</td></tr>
<tr><td>Subtipo</td><td>Dulce típico</td></tr>
<tr><td colspan="2">DESCRIPCIÓN</td></tr>
<tr><td colspan="2">Dulce tumbesino hecho a base de coco, leche de vaca y azúcar. El resultado se asemeja al manjar blanco. Este dulce se realiza de manera artesanal y se le cocina a leña.</td><td colspan="2">Proceso de elaboración</td></tr>
<tr><td colspan="2">Ingredientes:
- Coco
- Leche de vaca
- Azúcar rubia, chancaca o panela.
- Maicena o granos de arroz molido.</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="4">Preparación:
1. Pelar el coco y retirar el líquido reservándolo en una jarra.
2. Rallar la parte blanca del coco, posteriormente lavarlo y exprimirlo con ayuda de una coladera hasta obtener un líquido lechoso.
3. En una olla y a fuego lento agregar el agua de coco y adicionar la leche de vaca y azúcar revolviendo a fuego lento.
4. Agregar una cucharada de maicena para espesar y mover constantemente con una cuchara de palo hasta que la mezcla tome un color marrón.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Estado actual</td><td colspan="2">Observaciones</td></tr>
<tr><td colspan="2">Bueno. Doña Dominga Cevallos comenta que es un dulce típico que se transmite de generación en generación en su familia, ella lo aprendió de su mamá a los 15 años y ahora le enseña a sus hijos; pero que existen muy pocas personas que lo preparan a nivel local.</td><td colspan="2">El dulce aún lo ofrecen algunas dulcerías en la ciudad de Tumbes, pero mayormente se lo puede encontrar en las zonas rurales.</td></tr>
</table>

Tabla 19-4: *Ficha de inventario de platos típicos, Cocadas*

<table>
<tr><td colspan="4">DATOS GENERALES</td></tr>
<tr><td colspan="2">Nombre del recurso</td><td>Cocadas</td><td>Ficha N° 14</td></tr>
<tr><td colspan="4">UBICACIÓN</td></tr>
<tr><td colspan="2">Departamento/región</td><td colspan="2">Tumbes</td></tr>
<tr><td colspan="2">Provincia</td><td colspan="2">Tumbes</td></tr>
<tr><td colspan="2">Distrito</td><td colspan="2">Tumbes</td></tr>
<tr><td colspan="2">CLASIFICACIÓN DEL RECURSO TURÍSTICO</td><td colspan="2">FOTOGRAFÍA</td></tr>
<tr><td>Categoría</td><td>Folclore</td><td colspan="2" rowspan="4">
Archivo fotográfico Manuel Velásquez</td></tr>
<tr><td>Tipo</td><td>Gastronomía</td></tr>
<tr><td>Subtipo</td><td>Dulce típico</td></tr>
<tr><td colspan="2">DESCRIPCIÓN</td></tr>
<tr><td colspan="2">Dulce tumbesino hecho a base de coco rallado, azúcar y canela. Las cocadas son un dulce de antaño, que aún se conserva en la actualidad. En el Perú fueron preparadas en la antigüedad por las monjas españolas en los conventos coloniales. En Lima, a finales del siglo XIX, surgió la costumbre de prepáralas con chancaca o azúcar y yemas de huevo.</td><td colspan="2" rowspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="2">Proceso de elaboración</td></tr>
<tr><td colspan="2">Ingredientes:
- Coco
- Agua de coco
- canela
- Leche de vaca
- Azúcar rubia
- Mantequilla</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="4">Preparación:
1. Poner en una olla a fuego lento el agua de coco, la leche e ir agregando el azúcar.
2. Hervir hasta lograr un almíbar
3. Retirar la olla del fuego y agregar el coco rayado
4. Volver a colocar a fuego lento hasta que la consistencia tome punto
5. Retira del fuego y mover hasta que se enfríe.
6. Colocar en porciones pequeñas previamente enmatequilladas.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Estado actual</td><td colspan="2">Observaciones</td></tr>
<tr><td colspan="2">Bueno. Es un dulce típico de gran demanda y aun se ofrece en muchas de las dulcerías en Tumbes.</td><td colspan="2">Es un dulce consumido en muchos países de Latinoamérica, su consumo en Tumbes no ha variado y aun se puede observar en las calles a vendedores con sus carretillas o canastas.</td></tr>
</table>

Tabla 20-4: *Ficha de inventario de platos típicos, Jalea de plátano*

<table>
<tr><td colspan="4">DATOS GENERALES</td></tr>
<tr><td colspan="2">Nombre del recurso</td><td>Jalea de plátano</td><td>Ficha N° 15</td></tr>
<tr><td colspan="4">UBICACIÓN</td></tr>
<tr><td colspan="2">Departamento/región</td><td colspan="2">Tumbes</td></tr>
<tr><td colspan="2">Provincia</td><td colspan="2">Tumbes</td></tr>
<tr><td colspan="2">Distrito</td><td colspan="2">Tumbes</td></tr>
<tr><td colspan="2">CLASIFICACIÓN DEL RECURSO TURÍSTICO</td><td colspan="2">FOTOGRAFÍA</td></tr>
<tr><td>Categoría</td><td>Folclore</td><td colspan="2" rowspan="4">
Archivo fotográfico Manuel Velásquez</td></tr>
<tr><td>Tipo</td><td>Gastronomía</td></tr>
<tr><td>Subtipo</td><td>Dulce típico</td></tr>
<tr><td colspan="2">DESCRIPCIÓN</td></tr>
<tr><td colspan="2">Dulce tumbesino en el cual se utiliza el guineo o plátano de seda, el mismo que se coloca a fuego lento y se cocina con azúcar y canela.</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="2">Proceso de elaboración</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="2">Ingredientes:
- Plátano de seda o guineo que este bien madurito
- Jugo de naranja
- Azúcar
- Canela</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="4">Preparación:
1. Pelar los guineos y aplastarlos con ayuda de un mortero o tenedor hasta obtener un puré, rociándole jugo de naranja.
2. En una paila, poner azúcar rubia a fuego lento e ir adicionándole agua hasta que se disuelva y poder lograr un almíbar.
3. Agregar el guineo, la canela y mover constantemente con una cuchara de palo hasta lograr el punto (hasta que la masa se despegue de la paila)
4. Dejar enfriar y servir.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Estado actual</td><td colspan="2">Observaciones</td></tr>
<tr><td colspan="2">Bueno. Aún se conserva la tradición de consumir este dulce entre las familias de Tumbes, mayormente se realiza cuando existe abundancia en la producción de guineo.</td><td colspan="2">Tradicionalmente se suele usar las cocinas en leña para su preparación, porque se cree que le da un sabor único al dulce.</td></tr>
</table>

Tabla 21-4: *Ficha de inventario de platos típicos, Jugo de badea o tumbo*

<table>
<tr><td colspan="3">DATOS GENERALES</td></tr>
<tr><td>Nombre del recurso</td><td>Jugo de badea o tumbo</td><td>Ficha N° 16</td></tr>
<tr><td colspan="3">UBICACIÓN</td></tr>
<tr><td>Departamento/región</td><td colspan="2">Tumbes</td></tr>
<tr><td>Provincia</td><td colspan="2">Tumbes</td></tr>
<tr><td>Distrito</td><td colspan="2">Tumbes</td></tr>
<tr><td colspan="2">CLASIFICACIÓN DEL RECURSO TURÍSTICO</td><td>FOTOGRAFÍA</td></tr>
<tr><td>Categoría</td><td>Folclore</td><td rowspan="4">

Archivo fotográfico Manuel Velásquez</td></tr>
<tr><td>Tipo</td><td>Gastronomía</td></tr>
<tr><td>Subtipo</td><td>Bebida típica</td></tr>
<tr><td colspan="2">DESCRIPCIÓN

Se elabora a base de la fruta llamada badea la cual debe estar madura, mezclada con azúcar y agua. Según una teoría el origen del nombre Tumbes se debe a este fruto, porque al llegar los españoles encontraron plantaciones de “tumbo” que era como le llamaban los nativos a este fruto.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Proceso de elaboración

Ingredientes:
- Badea
- Agua
- Azúcar</td></tr>
<tr><td colspan="3">Preparación:
1. Cortar la badea por la mitad, retirar las semillas y conservarlas.
2. Limpiar la parte interior, quitarle la cascara con ayuda de un cuchillo.
3. Picar la pulpa de la badea en cuadritos y licuarla, agregando azúcar.
4. Luego licuar con agua una parte de las semillas para extraer el jugo y aroma.
5. Colar cuidadosamente.
6. En una jarra mezclar el jugo que se obtuvo luego de licuar, agregar las semillas que no se licuaron.
7. Comprobar el azúcar y servir con cubitos de hielo.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Estado actual</td><td>Observaciones</td></tr>
<tr><td colspan="2">Regular. Aún se conserva la tradición y consumo en zonas rurales de Tumbes, sin embargo no es tan comercializada ni difundida.</td><td>Es un alimento energético, aporta vitaminas A y C.</td></tr>
</table>

Tabla 22-4: *Ficha de inventario de platos típicos, Agua de coco*

<table>
<tr><td colspan="4">DATOS GENERALES</td></tr>
<tr><td colspan="2">Nombre del recurso</td><td>Agua de coco</td><td>Ficha N° 17</td></tr>
<tr><td colspan="4">UBICACIÓN</td></tr>
<tr><td colspan="2">Departamento/región</td><td colspan="2">Tumbes</td></tr>
<tr><td colspan="2">Provincia</td><td colspan="2">Contralmirante Villar</td></tr>
<tr><td colspan="2">Distrito</td><td colspan="2">Zorritos</td></tr>
<tr><td colspan="3">CLASIFICACIÓN DEL RECURSO TURÍSTICO</td><td>FOTOGRAFÍA</td></tr>
<tr><td>Categoría</td><td colspan="2">Folclore</td><td rowspan="4">
Archivo fotográfico Manuel Velásquez</td></tr>
<tr><td>Tipo</td><td colspan="2">Gastronomía</td></tr>
<tr><td>Subtipo</td><td colspan="2">Bebida típica</td></tr>
<tr><td colspan="3">DESCRIPCIÓN</td></tr>
<tr><td colspan="3">El agua de coco consta en consumir el líquido que se encuentra de forma natural en el interior del coco o también se puede mezclar con aguardiente.</td></tr>
<tr><td colspan="3">Proceso de elaboración</td></tr>
<tr><td colspan="3">Ingredientes:

- Coco
- Aguardiente o pisco</td></tr>
<tr><td colspan="4">Preparación:
1. Abrir el coco por la parte superior si dañarlo
2. Una vez abierto se puede consumir el agua en el mismo coco o mezclarla con aguardiente, de preferencia pisco.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Estado actual</td><td colspan="2">Observaciones</td></tr>
<tr><td colspan="2">Bueno. Es una bebida que se ofrece muy a menudo en las playas de Zorritos y Punta Sal, también hay personas que con sus carretillas recorren la ciudad de Tumbes.</td><td colspan="2">Esta bebida se consume en el mismo coco o “pipa” como le llaman los pobladores.</td></tr>
</table>

Tabla 23-4: *Resumen del inventario de platos típicos del Departamento de Tumbes*

N°	Nombre del recurso turístico	Clasificación			Estado actual		
		Categoría	Tipo	Subtipo	Muy bueno	Bueno	Regular
1	Ceviche de Conchas negras	Folclore	Gastronomía	Plato típico	x		
2	Majarisco tumbesino	Folclore	Gastronomía	Plato típico	x		
3	Caldo de bolas	Folclore	Gastronomía	Plato típico		x	
4	Arroz con conchas negras	Folclore	Gastronomía	Plato típico		x	
5	Carapachos rellenos	Folclore	Gastronomía	Plato típico		x	
6	Chicharrón de pescado	Folclore	Gastronomía	Plato típico		x	
7	Arroz con mariscos	Folclore	Gastronomía	Plato típico		x	
8	Chupe de cangrejo	Folclore	Gastronomía	Plato típico		x	
9	Sudado de pescado	Folclore	Gastronomía	Plato típico		x	
10	Copús de cabrito o chancho	Folclore	Gastronomía	Plato típico		x	
11	Ajícito	Folclore	Gastronomía	Plato típico		x	
12	Dulce de pechiche	Folclore	Gastronomía	Dulce típico		x	
13	Antecoco tumbesino	Folclore	Gastronomía	Dulce típico		x	
14	Cocadas	Folclore	Gastronomía	Dulce típico		x	
15	Jalea de plátano	Folclore	Gastronomía	Dulce típico		x	
16	Jugo de badea	Folclore	Gastronomía	Bebida típica			x
17	Agua de coco	Folclore	Gastronomía	Bebida típica		x	

Fuente: elaboración propia.

Análisis:

Como resumen del inventario de platos típicos del Departamento de Tumbes, se tiene que: según la clasificación dada por el MINCETUR (2018) estos pertenecen a la categoría de folclore, de tipo gastronomía. Así mismo se inventariaron 11 platos típicos, 4 dulces típicos y 2 bebidas típicas. Con respecto al estado actual, se tiene que dos platos típicos se encuentran es estado "muy bueno" debido a que son los más populares, su consumo es frecuente y su preparación aún se conserva; 14 de estos se encuentran en estado "bueno" es decir que su consumo y tradición ha ido variando, y 1 que se encuentra en estado de "regular" debido a que la tradición, consumo y difusión ha disminuido en esta zona.

4.3. Propuesta de un formato digital que permita la difusión de los platos típicos del Departamento de Tumbes.

Para el cumplimiento del tercer objetivo específico, primero se revisó la información obtenida a partir del cumplimiento del primer objetivo y la información recolectada en las fichas de inventario de recurso turístico, en el segundo objetivo; luego la guía gastronómica digital del Departamento de Tumbes se estructura en base a un formato digital y se comienza a plasmar la información.

Considerando, que un formato digital hace referencia a todo tipo de archivo, documento o carpeta que haya sido generado o creado bajo tecnología computacional, se puede decir que cualquier "cosa, objeto o materia" que se encuentre alojado en un computador (en lo virtual) es en formato digital. (Jurado, 2018)

Así mismo tomando en cuenta lo que menciona la autora Basagoiti (2015): una guía digital puede adoptar diferentes formatos, en función al soporte o dispositivo utilizado para su lectura, pueden ser desde un guía en linea alojada en una página de internet, un documento legible, un libro electronico, una aplicación movil o un documento descargable.

Por lo cual se propuso una guía gastronómica digital en formato de sitio web, teniendo en cuenta los recursos, la información obtenida y el factor tiempo. Además de

las ventajas que proporciona este formato, como: estructurar e integrar diferentes recursos multimedia, facilidad para la edición y actualización de información, el alcance de difusión (pudiendo ser accesible desde cualquier parte del mundo); y a su vez es dinámico e interactivo con los usuarios.

Existen diferentes plataformas para crear sitios web como: Wix, Webnode, Jimdo, Wordpress, Squarespace, Weebly; por citar algunas, las cuales permiten editar plantillas preestablecidas, sin tener algún conocimiento técnico previo. Para la creación de la guía gastronómica digital del Departamento de Tumbes, se tomó como opción la plataforma Wix, la cual es muy conocida y resulta ser muy sencilla al momento de personalizar y modificar un sitio web.

- Se selecciona la plantilla a editar para la creación del sitio web, con siderando las distintas temáticas y opciones que brinda la plaforma Wix.



Figura 1-4 Creación del sitio web - Plataforma Wix elección de plantillas
Fuente: Wix.com

- Se da inicio de sesión por medio de un correo, en este caso se creyó conveniente crear una cuenta en Gmail, la cual es: guía.gastronomica.tumbes @gmail.com



Figura 2-4 Creación del sitio web - Inicio de sesión
Fuente: Wix.com

- Por último se comienza a editar la plantilla según los gustos y necesidades.



Figura 3-4 Creación del sitio web – Edición
Fuente: Wix.com

4.3.1. Diseño de una guía gastronómica digital para la difusión de platos típicos del Departamento de Tumbes, Perú

La guía gastronómica digital fue estructurada de la siguiente forma:

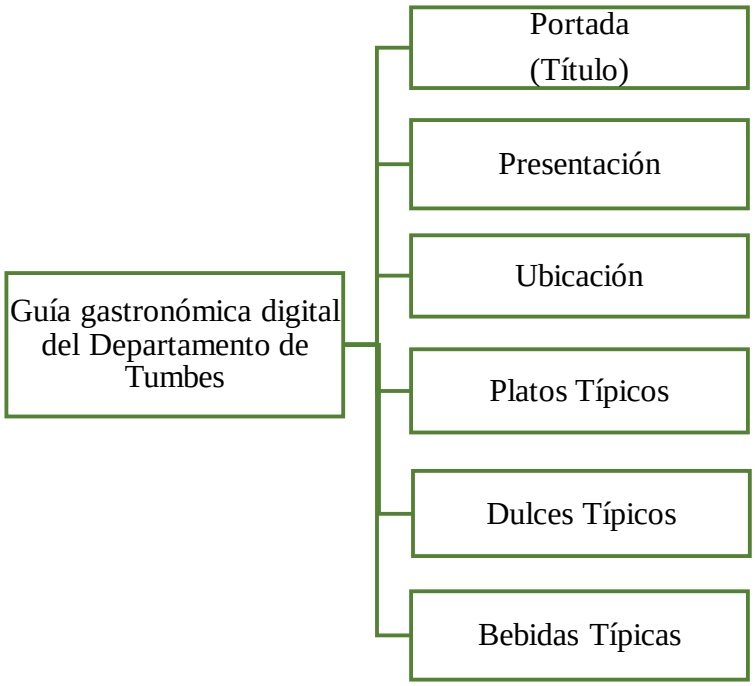


Figura 4-4 Estructura de la guía gastronómica
Fuente: Velásquez, 2021

La guía gastronómica cuenta con 5 secciones, en la primera se encuentra la portada en donde está el título de la guía además de una barra de menú y una breve presentación de la guía. En la segunda parte se hace una descripción de la ubicación y demás datos adicionales del Departamento de Tumbes, además se presentan imágenes de paisajes del Departamento de Tumbes; en las siguientes secciones se divide en platos típicos, dulces típicos y bebidas típicas con su respectiva descripción.

La guía gastronómica digital del Departamento de Tumbes se elaboró en la plataforma Wix, para su diseño se usaron los colores de la bandera de la ciudad de Tumbes, capital del Departamento de Tumbes, los mismos que tienen un valor simbólico, además se generó un código Qr para el ingreso a la guía mediante dispositivos móviles, la cual puede ser incluida en distintos medios publicitarios según se crea conveniente.

Colores:

- Amarillo: representa el sol brillante y el clima.
- Azul: la riqueza marina y cielo
- Verde: representa los valles, bosques y manglares tumbesinos.

Además se consideró nombrarle: “Sabor del norte” – Guía gastronómica de Tumbes. Haciendo referencia a la temática que es relacionada a la gastronomía y la ubicación geográfica Del Departamento de Tumbes, al norte de Perú.

Portada



Figura 5-4 Portada de la guía gastronómica digital del Departamento de Tumbes
Fuente: Velásquez, 2021

Sección de inicio: contiene el nombre de la guía, introducción e imágenes referentes a la gastronomía y al Departamento de Tumbes.

Ubicación

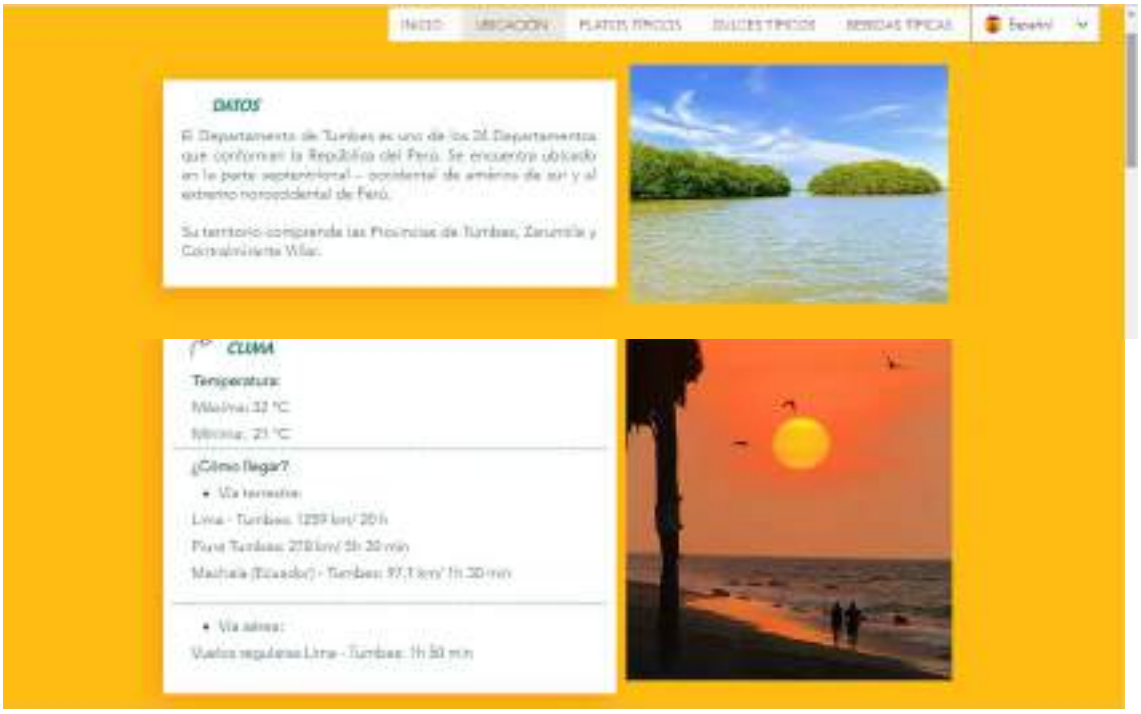


Figura 6-4 Sección de ubicación, Guía gastronómica digital del Departamento de Tumbes
Fuente: Velásquez, 2021

Sección de ubicación: contiene información sobre la ubicación del Departamento de Tumbes, así como también datos adicionales como clima, temperatura, como llegar y un mapa de ubicación del Departamento de Tumbes.

Platos típicos



Figura 7-4 Sección de platos típicos, Guía gastronómica digital del Departamento de Tumbes
Fuente: Velásquez, 2021

Sección de platos típicos: presenta la imagen y nombre de cada uno de los platos típicos, así como la descripción y receta.

Recetario



Figura 8-4 Recetario, Guía gastronómica digital del Departamento de Tumbes
Fuente: Wix.com

En esta sección de la guía gastronómica digital se encuentra una descripción de cada plato, con un respectivo recetario en donde se halla información sobre los ingredientes y preparación.

Código QR



Figura 9-4 Código QR, Guía gastronómica digital del Departamento de Tumbes
Fuente: Wix.com

Finalmente la guía gastronómica digital esta lista para ser puesta a disposición de los usuarios o turistas, la misma cuenta con un dominio propio para el acceso y búsqueda por internet, el cual es: https://www.guia-gastronomica-tumbes.com/

De igual forma se generó un código QR para el acceso desde dispositivos móviles.

CONCLUSIONES:

- Se realizó un diagnóstico en el cual se estudiaron 3 ámbitos, el ámbito físico espacial, ámbito sociocultural, ámbito económico y productivo, los mismos que sirvieron para ver las características que tiene el Departamento de Tumbes, así como su gastronomía para el desarrollo de la propuesta; se tiene que las actividades más representativas son el comercio, las actividades agrícolas, producción del especies hidrobiológicas, pesca y turismo, en donde se resalta los principales insumos que se producen, exportan y que guardan relación con su gastronomía, con respecto a turismo se analizó las fortalezas y debilidades que presenta tanto la oferta de restaurantes y la gastronomía que promocionan diversas instituciones. El desarrollo de este objetivo sirvió como insumo para la posterior realización del inventario y la guía gastronómica digital.

- Se realizó un inventario de platos típicos del Departamento de Tumbes – Perú, en donde se recopiló información de 17 platos típicos, haciendo uso de las fichas del inventario del recurso turístico diseñadas y validadas por el MINCETUR (2018), las mismas que fueron llenadas con la información proporcionada por personas conocedoras de la gastronomía tumbesina, en cada plato se describe una receta que ha sido transmitida de generación en generación, y que son hechas con los principales insumos que se generan en la zona. De acuerdo a su clasificación se obtuvieron 11 platos, 4 dulces y 2 bebidas típicas, así como también se tiene que en su mayoría la preparación y consumo aún se conserva.

- Se propuso un formato para la difusión de los platos típicos del Departamento de Tumbes, para ello se decidió que sería una guía gastronómica en formato de página web, en la cual consta la información de los platos típicos del Departamento de Tumbes, además de datos como ubicación y clima; la misma que servirá como material de promoción para la difusión, transmisión y conocimiento de la gastronomía como parte de la oferta del Departamento de Tumbes.

RECOMENDACIONES:

- Se recomienda a las autoridades trabajar en el área de restauración, para lograr una mejora continua en el servicio de los restaurantes.

- Promover proyectos e investigaciones relacionadas a temas culturales para conservar la identidad cultural de los habitantes, a su vez diversificar la oferta del Departamento de Tumbes y potenciar la actividad turística.

- Poner en marcha esta guía ya que servirá como material de promoción para atraer el turismo en el Departamento de Tumbes, así mismo se necesita realizar convenios con distintas empresas e instituciones para que tenga un mayor alcance y sea actualizada según corresponda.

- Se recomienda tomar en cuenta la metodología descrita en el presente trabajo de integración curricular, para la realización de investigaciones futuras, con el fin de conservar y difundir los conocimientos y tradiciones de los pueblos.

REFERENCIAS

Andina. (27 de noviembre de 2018). La comida peruana se lucirá en la Feria Perú, Mucho Gusto Tumbes. *Andina*. Obtenido de https://andina.pe/agencia/noticia-la-comida-peruana-se-lucira-la-feria-peru-mucho-gusto-tumbes-734117.aspx

Basagoiti, P. (2015). *Guías de viaje en formato digital. Herramientas y recursos en línea para la planificación de viajes. Análisis de las aplicaciones para dispositivos móviles sobre ciudades andaluzas declaradas patrimonio de la humanidad por la UNESCO*. (Tesis de Maestria, Universidad de Málaga, Málaga, España). Obtenido de http://hdl.handle.net/10630/8726

Bernal, C. (2006). Metodología de la investigación: para la administración, economía, humanidades y ciencias sociales. *Pearson Educación México*.

CANATUR. (14 de setiembre de 2020). *Portal de Turismo*. Obtenido de https://portaldeturismo.pe/noticia/gastronomia-peruana-es-destacada-como-agente-de-desarrollo-economico/

Cerezo, M. A. (2020). *Introducción al turismo y la gastronomía*. España: Manual para Ciencias Gastronómicas y Gestión Hotelera de la Universidad de Málaga. Obtenido de https://hdl.handle.net/10630/19643

Corredor, A. M. (2019). La gastronomía peruana como impulsora estrategica del turismo. *Universidad Santo Tomas*.

Cuevas, M. C., Pérez, M., & Pecero, E. (2018). Preservación de la herencia cultural a través del turismo gastronómico. *Hitos de ciencia económico administrativas, 24*(68), 177-189. Obtenido de http://revistas.ujat.mx/index.php/hitos/article/view/2520/1927

Duarte, D., & Vega, T. (2017). *Diseño de una guía gastronómica de establecimientos denominados las huecas, como identidad patrimonial de la ciudad Santo Domingo, Periodo 2016-2017*. (Tesis de pregrado, Pontificia Universidad Católica del Ecuador, Santo Domingo, Ecuador). Obtenido de https://issuu.com/pucesd/docs/tesis_duarte-vega

El comercio Perú. (11 de noviembre de 2020). Reactivación de restaurantes: Hora de generar un nuevo boom. *El comercio Perú*. Obtenido de https://elcomercio.pe/publirreportaje/reactivacion-de-restaurantes-hora-de-generar-un-nuevo-boom-noticia/?ref=ecr

El Universo. (24 de julio de 2020). Restaurantes en Perú reabren después de 126 días por virus. *El Universo*. Obtenido de https://www.eluniverso.com/entretenimiento/2020/07/24/nota/7917852/restaurantes-peru-reabren-despues-126-dias-virus?fbclid=IwAR105zMlCo7HoTw_F4JUjeQkqGVnPfiFWeV84_0Vvh4RCFI8zwbRranHHa4

Escobar, W. (2017). *Elaboración de una guía vírtual turística de la localidad de Zuleta ubicada en el Cantón Ibarra, Provincia de Imbabura para formentar el turismo en la zona.* (Tesis de pregrado, Instituto tecnológico cordillera, Quito, Ecuador). Obtenido de https://dspace.cordillera.edu.ec/handle/123456789/3463

Espinoza, F. (2017). *Diseño de una guía gastronómica y difusión de platos típicos en la Provincia de Santo Domingo de Los Tsáchilas.* (Tesis de pregrado, Universidad Regional Autónoma de los Andes, Ambato, Ecuador). Obtenido de http://dspace.uniandes.edu.ec/handle/123456789/5947

Fernández, M., & Cuadrado, R. (2014). El impacto de las nuevas tecnologías en el sector turístico: Aplicación de la realidad aumentada al turismo cultural. *International journal of world of tourism, 1*(2), 11-18. Obtenido de https://institucional.us.es/revistas/IJWT/Vol.1N.2/2.pdf

Fueres, C. (2013). *Guía gastronómica ancestral de los platos autóctonos de las comunidades kichwas de la Parroquia de Quichinche del Cantón Otavalo.* Ibarra, Ecuador: (Tesis de pregrado, Universidad Regional Autónoma de los Andes, Ibarra, Ecuador). Obtenido de http://dspace.uniandes.edu.ec/bitstream/123456789/3275/1/TUIETH001-2013.pdf

Gambarota, D., & Lorda, M. (2017). El turismo como estrategia de desarrollo local. *Revista Geográfica Venezolana, 58*(2), 346-359.

Gastronómica Internacional. (21 de abril de 2020). *Gastronómica Internacional - Escuela de gastronomía online*. Obtenido de https://gastronomicainternacional.com/articulos-culinarios/todos/que-es-gastronomia/

Gavilánez, M. (2019). *Elaboración de una guía gastronómica de la ciudad de salcedo provincia de Cotopaxi periodo 2018-2019.* (Tesis de pregrado, Universidad

Técnica de Cotopaxi, Latacunga, Ecuador). Obtenido de http://repositorio.utc.edu.ec/handle/27000/6002

Guglielmino, M. (2007). La difusión del patrimonio. Actualización y debate. *Revista electrónica de Patrimonio Histórico*(1), 195-216.

Hernández, R., Fernández, C., & Baptista, P. (2014). *Metodología de la investigación* (Sexta ed.). México: McGraw-Hill/ Interamericana Editores, S.A de C.V. Obtenido de https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004

Hinojosa, V. (2012). El turismo gastronómico, oportunidad para revitalizar y diversificar la oferta. *Hosteltur*. Obtenido de https://www.hosteltur.com/121860_turismo-gastronomico-oportunidad-revitalizar-diversificar-oferta.html

Huacón, D., Murrieta, M. d., & Gavilanes, J. (2010). *Creación de una Guía Virtual Turística Gastronómica típica ancestral del cantón General Villamil Playas de la Provincia del Guayas.* (Tesis de pregrado, Escuela Superior Politécnica del Litoral, Guayaquil, Ecuador). Obtenido de http://www.dspace.espol.edu.ec/xmlui/handle/123456789/13615

La República. (7 de noviembre de 2019). Feria gastronómica 'Perú Mucho Gusto' reunió a 34 mil personas en Tumbes. *La República*. Obtenido de https://larepublica.pe/economia/2019/11/07/feria-gastronomica-peru-mucho-gusto-reunio-a-34-mil-personas-en-tumbes-lrnd/?fbclid=IwAR334AiBZR9i4x4IApNoOMwfRUFKZt5Jq3y4uuk_8cu356j8NZNveb0R1po

MINCETUR. (2019). *Plan Estratégico Regional de Turismo.* Tumbes, Perú. Obtenido de https://www.mincetur.gob.pe/wp-content/uploads/documentos/turismo/pertur/PERTUR_TUMBES.pdf

Mora, G., & Suárez, L. (2015). *Diseño de una guía de gastronomía típica para la ciudad de Guayaquil.* (Tesis de pregrado, Escuela Superior Politécnica del Litoral, Guayaquil, Ecuador). Obtenido de http://www.dspace.espol.edu.ec/xmlui/handle/123456789/29991

Nizama, J. (2020). *Implementación de una aplicación móvil basada en realidad aumenta para la promoción gastronómica en la ciudad de Tumbes, 2018.* (Tesis de pregrado, Universidad Católica los Angeles de Chimbote, Tumbes, Perú). Obtenido de http://repositorio.uladech.edu.pe/bitstream/handle/123456789/18045/ATENCIO

N_AL_CLIENTE_APLICACION_MOVIL_NIZAMA_AGURTO_JHON_WILLIANS.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Norrild, J. A. (2017). Gastronomía y Turismo. Destinos con sal y pimienta. *Revista Rosa dos Ventos - Turismo e Hospitalidade, 9*(2). Obtenido de http://www.ucs.br/etc/revistas/index.php/rosadosventos/article/view/5194/pdf

OMT & BCC. (2016). *Red de gastronomía de la OMT: Plan de acción 2016 - 2017.* Obtenido de https://webunwto.s3-eu-west-1.amazonaws.com/imported_images/46789/gastronomy_action_plan_print_2_es_web_0.pdf

OMT. (2019). *Guía para el desarrollo del turismo gastronómico.* Madrid. Obtenido de https://doi.org/10.18111/9789284420995

PromPerú. (2015). *Perfil del turista extranjero.* Obtenido de https://www.promperu.gob.pe/TurismoIN/Uploads/temp/Uploads_eventos_2038_Perfil%20del%20Turista%20Extranjero%202015_%20Tumbes.pptx

PromPerú. (2017). *Evaluación de mercado para el análisis del turismo gastronómico en el Perú.* Lima. Obtenido de https://www.promperu.gob.pe/turismoin/Sitio/VisorDocumentos?titulo=Turismo%20Gastron%C3%B3mico%20en%20el%20Per%C3%BA&url=~/Uploads/infografias/1048/TurismoGastronomicoPeru2016.pdf&nombObjeto=Infograf%C3%ADas

Revelo, J. (2018). *Diseño de una guía gastronómica tradicional como aporte a la cultura gastronómica de Riobamba.* (Tesis de pregrado, Universidad Regional Autónoma de los Andes, Riobamba, Ecuador). Obtenido de http://dspace.uniandes.edu.ec/handle/123456789/9144

Samanamud, E. (2020). *Incidencia del consumo y la preparación de platos típicos en la gastronomía del Distrito de Santa María, Provincia Huaura - 2018.* (Tesis de pregrado, Universidad Nacional José Faustino Sánchez Carrión, Huacho, Perú). Obtenido de http://repositorio.unjfsc.edu.pe/handle/UNJFSC/3763

Sobrado, D. (2018). Identidad cultural y turismo gastronómico: la mercantilización del patrimonio. *International Journal of Scientific Management and Tourism, 4*(2), 51-71.

Valles, J. (27 de septiembre de 2020). *Excelencias Gourmet*. Obtenido de https://www.excelenciasgourmet.com/es/turismo-gastronomico/el-turismo-gastronomico-despues-de-la-covid-19

Vivanco. (2016). *Vivanco Cultura del Vino*. Obtenido de Guías gastronómicas para comerse el mundo: https://vivancoculturadevino.es/blog/2016/07/27/guias-gastronomicas/

Zapata, S. (2001). Patrimonio gastronómico peruano: realidades y perspectivas para un programa nacional. *Turismo y Patrimonio*(3), 9-24. Obtenido de https://doi.org/10.24265/turpatrim.2001.n3.01

ANEXOS

Anexo 1: Definiciones de gastronomía.

N°	Año	Autor	Concepto
1.	1998	Montaner	La gastronomía es el conjunto de conocimientos y actividades relacionadas con la preparación y degustación de la comida
2.	2001	Brillat-Savarin	Entiéndase por gastronomía el conocimiento razonado de cuanto al hombre se refiere en todo lo que respecta a la alimentación. Tiene por objeto velar por la conservación del hombre empleando los mejores alimentos. Esto lo consigue dirigiendo con principios fijos a los que buscan, suministran o preparan cosas capaces de convertirse en alimentos.
3.	2001	Guillespie y cousins	El arte y la ciencia del buen comer y beber, un concepto que se extiende hacia las nociones de tradición, cultura, sociedad y civilización.
4.	2010	Zapata	La gastronomía es la cultura de un pueblo puesta en la mesa, es el disfrutar sabores, colores, texturas que brindan la comida y bebida gracias a la memoria. Es el patrimonio intangible, expresión de un país, de una región que representa y da identidad; una expresión de arte culinario, que transmite sensaciones placenteras al paladar.
5.	2010	Mascarenhas y Gândara	La gastronomía es un importante elemento de producción del espacio y de construcción social; y puede ser percibida como un elemento de reconocimiento del grupo social. Así como puede ser utilizada como elemento representativo de la cultura de la comunidad, ofrecida al visitante para su goce.
6.	2012	Jiménez, Serrano y Zizumbo	La gastronomía forma parte del patrimonio cultural de un sitio; contribuye a darle o a fortalecer su identidad, lo que en una sociedad cada vez más homogenizada resulta un atributo valioso para sus propios habitantes, pero también un elemento susceptible de aprovechamiento para la práctica turística.
7.	2012	Montesinos	La gastronomía es un conocimiento razonado del arte de producir, crear, transformar, evolucionar, preservar y salvaguardar las actividades, el consumo, uso, gozo, disfrute de manera saludable y sostenible del Patrimonio Gastronómico Mundial Cultural, Natural, Inmaterial,

			Mixto y todo lo que respecta al sistema alimenticio de la humanidad.
8.	2016	Fusté-Forné	La gastronomía es un símbolo territorial, una muestra tanto de la cultura como de la naturaleza que nos define como seres humanos con arraigo a un determinado lugar.
9.	2018	Camacho y Mejía	La gastronomía es un complejo compuesto por elementos culturales-históricos que incluyen sabores y olores arraigados en una población o asentamiento humano en algún punto geográfico particular. Esta sabiduría obedece a ingredientes diferenciados y a formas de preparación singulares que lo hacen atractivo.

Análisis de los conceptos de gastronomía

N°-	**Autor**	**A**	**B**	**C**	**D**	**Total**
1	Montaner		x		x	2
2	Brillat-Savarin	x			x	2
3	Guillespie y cousins	x		x	x	3
4	Zapata	x		x		2
5	Mascarenhas y Gândara	x	x	x		3
6	Jiménez, Serrano y Zizumbo	x		x		2
7	Montesinos		x	x		2
8	Fusté-Forné	x		x		2
9	Camacho y Mejía	x		x	x	3
	Total	7	3	7	4	
	100%	35%	30%	25%	10%	
A	Símbolo territorial, identidad					
B	Conjunto de conocimientos					
C	Patrimonio cultural intangible					
D	Preparación y degustación de comida					

Elaborado por: Velásquez, 2021

Anexo 2: Definiciones de guía digital

N°	Año	Autor	Concepto
1.	2002	Viñals	Es un material que tiene tres funciones, localizar los recursos interesantes de un itinerario, marcar la ruta a seguir para localizarlos y dar por escrito información sobre cada uno de ellos.
2.	2003	Larousse	Es un material de consulta donde se puede encontrar datos necesarios para conocer un país, una ciudad o una zona geográfica a la que se va de viaje; donde se puede encontrar una serie de información acerca de un servicio.
3.	2007	Estrada	Se entiende por guía aquello o a aquel que tiene por objetivo y fin el conducir, encaminar y dirigir algo para que llegue a un buen puerto, a un sitio, a una información a un lugar elegido. Este tipo de función la podemos hallar materializada en un elemento específico que es de uso recurrente para la mayoría de personas.
4.	2012	León	Son un medio de comunicación excelente para cualquier empresa, ya que brindan información clave, que la representa en sus componentes gráficos y se establece en una relación directa entre la institución y el lector.
5.	2014	Centeno y Muñoz	Es un medio de publicad digital que va encaminado a orientar y transmitir información necesaria de los facilitadores e incentivadores de un determinado destino turístico, dando un valor significativo a los sitios de interés
6.	2016	Vivanco	Una guía es un libro de indicaciones, una lista de datos o información referente a una determinada materia, y en el caso que nos ocupa, esa información está relacionada con comida, restaurantes, regiones, países; dirigida a que todos los amantes de los viajes y de la gastronomía puedan hacer un buen uso de ellas.
7.	2016	Alvarado y Cevallos	Es una herramienta digital que sirve para informar y motivar al viajero en conocer algún elemento relevante que exista en un lugar, que sea de interés y que mencione la manera en la que pueda asistirle de forma efectiva a poder realizar dicha actividad.
8.	2019	Aguirre	Una guía es una obra que ofrece al lector los datos, instrucciones y la representación de las características especiales referentes a una cuestión específica.

Análisis de los conceptos de guía digital

N°-	Autor	A	B	C	D	Total
1	Viñals	x	x	x		3
2	Larousse	x	x			2
3	Estrada	x	x			1
4	León	x		x		2
5	Centeno y Muñoz	x			x	2
6	Vivanco	x			x	2
7	Alvarado y Cevallos	x				1
8	Aguirre		x	x		2
	Total	7	4	3	2	
	100%	35%	30%	25%	10%	
A	Transmite información					
B	Material de consulta					
C	Ofrece datos y características especiales					
D	Medio de publicidad digital turística					

Elaborado por: Velásquez, 2021

Anexo 3: Ficha de inventario del recurso turístico (MINCETUR, 2018)

<table>
<tr><td colspan="4">DATOS GENERALES</td></tr>
<tr><td colspan="2">Nombre del recurso</td><td></td><td>Ficha N° 00</td></tr>
<tr><td colspan="4">UBICACIÓN</td></tr>
<tr><td colspan="2">Departamento/región</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="2">Provincia</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="2">Distrito</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="2">CLASIFICACIÓN DEL RECURSO TURÍSTICO</td><td colspan="2">FOTOGRAFÍA</td></tr>
<tr><td>Categoría</td><td></td><td colspan="2" rowspan="6"></td></tr>
<tr><td>Tipo</td><td></td></tr>
<tr><td>Subtipo</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">DESCRIPCIÓN</td></tr>
<tr><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="2">Proceso de elaboración</td></tr>
<tr><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="4"></td></tr>
<tr><td colspan="2">Estado actual</td><td colspan="2">Observaciones</td></tr>
<tr><td colspan="2"></td><td colspan="2"></td></tr>
</table>