UNIVERSIDAD ESTATAL AMAZÓNICA

DEPARTAMENTO DE CIENCIAS DE LA VIDA

INGENIERÍA EN TURISMO

PROYECTO DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE INGENIERA EN TURISMO

TEMA:

DISEÑO DE UNA GUÍA TURÍSTICA GASTRONÓMICA PARA POTENCIAR LA ACTIVIDAD TURÍSTICA EN LA CIUDAD DE CHACHAPOYAS, DEPARTAMENTO AMAZONAS-PERÚ.

AUTORES:

MARY JESUS GOICOCHEA POSITO

LESLY NATALY SUÁREZ SAUCEDO

TUTOR:

Msc. CHRISTIAN FERNANDO SALAZAR GAIBOR

Puyo – Ecuador

2019 - 2020

DECLARATORIA DE AUTORÍA Y CESIÓN DE DERECHOS

Nosotros, Lesly Nataly Suárez Saucedo, con cédula de identidad No. 74975000 y Mary Jesus Goicochea Posito, con cédula de identidad No. 72179109, declaramos que las actividades realizadas para la elaboración y culminación del presente proyecto de investigación y desarrollo, que tiene como tema "**DISEÑO DE UNA GUÍA TURÍSTICA GASTRONÓMICA PARA POTENCIAR LA ACTIVIDAD TURÍSTICA EN LA CIUDAD DE CHACHAPOYAS, DEPARTAMENTO AMAZONAS-PERÚ",** no ha sido previamente presentada para ningún grado o calificación profesional, y hemos consultado las referencias bibliográficas que se incluyen en la presente investigación.

Los criterios emitidos en el proyecto de investigación, así como también los contenidos, ideas, análisis, conclusiones y recomendaciones son de exclusiva responsabilidad de nosotras, como autoras de este trabajo de grado

Mary Jesus Goicochea Posito
CI. 72179109

Lesly Nataly Suárez Saucedo
CI. 74975000

CERTIFICACIÓN DE CULMINACIÓN DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

Por medio del presente, Christian Fernando Salazar Gaibor con cédula de identidad No. 1802984755 certifica que Mary Jesus Goicochea Posito y Lesly Nataly Suárez Saucedo egresadas de la Carrera de Ingeniería en Turismo de la Universidad Estatal Amazónica, realizaron el Proyecto de investigación titulado: **"DISEÑO DE UNA GUÍA TURÍSTICA GASTRONÓMICA PARA POTENCIAR LA ACTIVIDAD TURÍSTICA EN LA CIUDAD DE CHACHAPOYAS, DEPARTAMENTO AMAZONAS-PERÚ"**, previo a la obtención del título de Ingenieras en Turismo bajo mi supervisión y dirección ha sido prolijamente revisado cumpliendo con todos los requisitos y disponibilidades legales establecidas en el Reglamento de Títulos de grado de la Facultad de Ciencias de la Vida de la Universidad Estatal Amazónica, por lo que se autoriza su presentación.

Ms.C Christian Fernando Salazar Gaibor
TUTOR DEL PROYECTO
1802984755

UNIVERSIDAD ESTATAL AMAZÓNICA

SISTEMA ANTIPLAGIO URKUND

Oficio No. 17-SAU-UEA-2020

Puyo, 20 de enero de 2020

Por medio del presente **CERTIFICO** que:

El Proyecto de Investigación correspondiente a las egresadas GOICOCHEA POSITO MARY JESUS con C.I. 72179109; y SUÁREZ SAUCEDO LESLY NATALY con C.I. 74975000 con el Tema: **"DISEÑO DE UNA GUÍA TURÍSTICA GASTRONÓMICA PARA POTENCIAR LA ACTIVIDAD TURÍSTICA EN LA CIUDAD DE CHACHAPOYAS, DEPARTAMENTO AMAZONAS-PERÚ"**, de la carrera, Ingeniería en Turismo. Director de proyecto Ing. Salazar Christian MSc, ha sido revisado mediante el sistema antiplagio URKUND, reportando una similitud del 4%, Informe generado con fecha 20 de enero de 2020 por parte del director, conforme archivo adjunto.

Particular que comunico a usted para los fines pertinentes

Atentamente,

Ing. Italo Marcelo Lara Pilco MSc.
ADMINISTRADOR DEL SISTEMA ANTIPLAGIO URKUND – UEA - .

CERTIFICADO DE APROBACIÓN POR TRIBUNAL DE SUSTENTACIÓN

El Tribunal de sustentación del Proyecto de Investigación y Desarrollo aprueba el proyecto de investigación y desarrollo con el tema **"DISEÑO DE UNA GUÍA TURÍSTICA GASTRONÓMICA PARA POTENCIAR LA ACTIVIDAD TURÍSTICA EN LA CIUDAD DE CHACHAPOYAS, DEPARTAMENTO AMAZONAS-PERÚ"**.

Ing. Germania Gamboa, Ms.C

Presidente del tribunal

Dr.C. Carlos Manosalvas, Ph.D

Miembro del Tribunal

Dr.C. Pedro López, Ph.D

Miembro del Tribunal

AGRADECIMIENTO

Expreso mi más grato agradecimiento primero a Dios por darme salud y permitirme finalizar mis estudios, por guiar cada paso durante esta etapa de mi vida y por darme las fuerzas necesarias para seguir adelante.

A mi padre por darme la vida, aunque por circunstancias de la vida nunca le conocí porque se fue al cielo antes de mi nacimiento, y sé que desde el cielo Él está muy orgulloso por haber dejado una hija inteligente, a mi madre por cuidarme, por enseñarme que no hay nada imposible cuando se trabaja con esfuerzo y dedicación, y seguir adelante sola a pesar de todos los problemas que tenía.

A mis abuelos, Elvira y Juan por nunca dejarme sola, por su amor, por siempre creer en mí y apoyarme siempre en cada reto que asumo; pero por sobre todo por luchar por mí como su hija, por darme una educación y una familia respetosa, amorosa y llena de valores.

Mi gratitud, principalmente está dirigida a los docentes de la Facultad de Ciencias de la Vida, de la Universidad Estatal Amazónica, por haberme trasmitido sus conocimientos durante todos los años de estudio y formarme como profesional de donde me llevo los mejores recuerdos de mi vida y siempre los llevaré en mi corazón.

A mi tutor del Proyecto de Investigación, Ms.C. Christian Fernando Salazar Gaibor, por sus conocimientos, orientaciones, paciencia y apoyo en la realización de este Proyecto, gracias por su valiosa colaboración y exigirme cada día a sacar lo mejor de mí para cumplir esta meta.

Mary Goicochea

AGRADECIMIENTO

A Dios, por la salud y fortaleza que me brinda cada día para continuar con mis metas y seguir a pesar de cada obstáculo que se me presente en la vida.

Mi gratitud a los docentes que me impartieron clases en esta prestigiosa Universidad Estatal Amazónica, en especial a mi tutor el Ingeniero Christian Salazar, por la dedicación, paciencia y por compartir sus conocimientos haciendo posible el desarrollo de esta tesis.

Mi gratitud hacia mi familia, amigos, por darme la fuerza y apoyo incondicional para cumplir mis metas, que a pesar de la distancia siempre estuvieron pendientes de mí.

Lesly Suárez

DEDICATORIA

A Dios, por darme la oportunidad de vivir y por estar conmigo en cada paso que doy, por fortalecer mi corazón e iluminar mi mente y por haber puesto en mi camino a aquellas personas que han sido mi soporte y compañía durante todo el periodo de estudio.

A mi padre que desde el cielo está muy orgulloso de mi, por haber cumplido mi meta de ser una profesional.

A mi madre Mileny, por cuidarme y salir adelante a pesar de todos los obstáculos que tuvo en su vida.

A mis abuelos Elvira y Juan, quienes fueron el ejemplo más valioso en mi vida, quienes se dedicaron a cuidar de mi como una hija más en su familia, por darme tanto amor y apoyo incondicional que me ayudo a culminar esta etapa de mi vida.

A mis tías Neysi, Doris y Edita por ser la fuente de agua viva con el ejemplo, la ayuda, el amor y el apoyo entregado a mí en esos momentos difíciles y sus valiosos consejos para alcanzar esta meta.

Mary Goicochea

DEDICATORIA

A mis padres Jenny Saucedo y Jorge Suárez, mi familia: Arminda, Sonia, Diego, Iraida, Ayrton, por darme la fuerza y apoyo incondicional para cumplir mis metas, que a pesar de la distancia siempre estuvieron pendientes de mí.

A mi bisabuela Asunción Rivera, por sus enseñanzas, consejos que me sirven para ser mejor persona cada día, por los momentos de alegría, aunque hoy en día ya no estés entre nosotros.

A mi amigo Edwin Llatas, que siempre estuvo en mis alegrías y tristezas, sé que compartíamos una misma meta, estuviste a puertas de graduarte, pero por circunstancias de la vida dejó este mundo, sé que hoy en día hemos alcanzado nuestra meta hermano, gracias por tus consejos y amistad.

Lesly Suárez

RESUMEN EJECUTIVO

El presente proyecto de investigación es producto de un proceso de investigación que partió de la realización de un diagnóstico de la situación actual de la actividad turística de la ciudad de Chachapoyas, de la realización un inventario del patrimonio cultural inmaterial gastronómico de la ciudad y de la elaboración de una guía turística gastronómica como objetivos específicos, formulándose el siguiente problema de investigación: ¿el diseño de una guía turística gastronómica potenciará la actividad turística en la ciudad de Chachapoyas?. La metodología utilizada fue de enfoque cualitativo, de carácter exploratorio, descriptiva y documental; los métodos para el cumplimiento de los objetivos fueron las entrevistas, la ficha del diagnóstico turístico local de Ricaurte Quijano (2009); la ficha de declatoria de expresiones del patrimonio cultural inmaterial peruano emitida por el Ministerio de Cultura de Perú 2017 y el modelo ADDIE. Los resultados muestran que la ciudad cuenta con una población de 32026 habitantes, el 50.4% son hombres y el 49.6% son mujeres, tiene como índice de pobreza un 12,2%, servicios básicos: agua, energía eléctrica, recolección de basura, servicio de transporte, comunicación, seguridad y accesibilidad; el inventario de 19 platos típicos donde cada plato posee una historia que a través de los años se han venido manteniendo dentro de la gastronomía chachapoyana y el diseño de la guía turística gastronómica indica que los beneficiarios son los prestadores de servicios turísticos, la población y los turistas nacionales y extranjeros, y las herramientas que se utilizaron fueron adobe ilustrator cc y adobe photoshop.

Palabras claves: Guía turística gastronómica, turismo gastronómico, gastronomía

ABSTRACT

The present research project is the product of a research process that started from a diagnosis of the current situation of the tourist activity of the city of Chachapoyas, an inventory of the city's intangible cultural heritage of the city and the preparation of a gastronomic tourist guide as specific objectives, formulating the following research problem: will the design of a gastronomic tourist guide enhance tourism activity in the city of Chachapoyas ?. The methodology used was qualitative, exploratory, descriptive and documentary; the methods for the fulfillment of the objectives were the interviews, the card of the local tourist diagnosis of Ricaurte Quijano (2009); the declaration form of expressions of Peruvian intangible cultural heritage issued by the Ministry of Culture of Peru 2017 and the ADDIE model. The results show that the city has a population of 32026 inhabitants, 50.4% are men and 49.6% are women, with a poverty rate of 12.2%, basic services: water, electricity, garbage collection, service of transport, communication, security and accessibility; The inventory of 19 typical dishes where each dish has a history that over the years has been maintained within the Chachapoyana gastronomy and the design of the gastronomic tourist guide indicates that the beneficiaries are the providers of tourist services, the population and the Domestic and foreign tourists, and the tools that were used were Adobe Illustrator CC and Adobe Photoshop.

Keywords: Gastronomic tourist guide, gastronomic tourism, gastronomy

TABLA DE CONTENIDOS

CAPÍTULO I 1

1. INTRODUCCIÓN 1

1.1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN Y SU JUSTIFICACIÓN……2

1.2. FORMULACIÓN DEL PROBLEMA 3

1.3.OBJETIVOS……...3

1.3.1. General 3

1.3.2. Específicos 3

CAPÍTULO II 4

2. FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA 4

2.1.ANTECEDENTES……4

2.2.BASES TEÓRICAS……..5

2.2.1. La gastronomía como patrimonio 5

2.2.1.1. Patrimonio cultural inmaterial gastronómico 5

2.2.1.2. La gastronomía peruana como patrimonio cultural de la nación 5

2.2.1.3. Gastronomía peruana patrimonio cultural de las Américas 6

2.2.2. La gastronomía como recurso turístico 6

2.2.2.1. Gastronomía 7

2.2.2.2. Turismo gastronómico 7

2.2.2.3. Guía turística gastronómica 7

2.2.3. La gastronomía peruana, evolución e importancia nacional 8

2.2.3.1. La gastronomía en el Perú 8

2.2.3.2. El auge gastronómico 9

2.2.3.3. La gastronomía peruana en el exterior 9
2.2.3.4. La importancia del turismo gastronómico en un país 10
2.2.3.5. Las cocinas regionales en el Perú 10
2.2.3.6. Los principales platos tradicionales del Perú 11
2.2.4. Marketing gastronómico 12
2.2.4.1. Redes sociales y gastronomía 13
CAPÍTULO III 14
3. METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN 14
3.1.LOCALIZACIÓN 14
3.2. TIPO DE INVESTIGACIÓN 15
3.3. MÉTODOS DE INVESTIGACIÓN 15
CAPÍTULO IV 18
4. RESULTADOS Y DISCUSIÓN 18
4.1. RESULTADO N° 1: DIAGNÓSTICO DE LA SITUACIÓN ACTUAL DE LA ACTIVIDAD TURÍSTICA DE LA CIUDAD DE CHACHAPOYAS 18
4.2. RESULTADO N° 2: INVENTARIO DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL GASTRONÓMICO DE LA CIUDAD DE CHACHAPOYAS 32
4.3. RESULTADO N° 3: ELABORACIÓN DE LA GUÍA TURÍSTICA GASTRONÓMICA DE LA CIUDAD DE CHACHAPOYAS 50
CAPÍTULO V 54
5. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES 54
5.1.CONCLUSIONES 54
5.2.RECOMENDACIONES 55
CAPÍTULO VI 56
BIBLIOGRAFÍA 56
CAPÍTULO VII 60

ANEXOS 60

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1: Proceso de peruanización en la gastronomía.....8

Tabla 2: Calendario festivo de la ciudad de Chachapoyas.....27

Tabla 3: Platos típicos de la ciudad de Chachapoyas.....33

Tabla 4: Fase de análisis del diseño de la guía.....51

Tabla 5: Fase de diseño de la guía.....51

Tabla 6: Fase de desarrollo de la guía.....52

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1: Mapa de localización de la ciudad de Chachapoyas.....14

Figura 2: La ciudad de Chachapoyas en la historia.....21

Figura 3: Pasacalle alrededor de la Plaza Central 22

Figura 4: Virgen de Asunta 23

Figura 5: Pobladores del Barrio Luya Urco 23

Figura 6: Retretas populares.....24

Figura 7: Danza de la región 24

Figura 8: Raymillacta de los Chachapoyas 25

Figura 9: Escenificación de la Batalla de Higos Urco. 26

Figura 10: Organigrama de la Municipalidad Provincial de Chachapoyas.....28

Figura 11: Estructura de la guía 52

CAPÍTULO I

1. INTRODUCCIÓN

La gastronomía a nivel mundial en los últimos años es una disciplina que entrelaza lo formativo, académico, investigativo y culinario, sin embargo, no es una en el mundo, ya que se diferencia de país en país, con lo cual llegan a denominarse gastronomía nacional, regional y local; también es llamado el arte de la preparación de una buena comida, ya que se compone de un conjunto de conocimientos y prácticas relacionadas con el arte culinario, las recetas, los ingredientes, las técnicas y los métodos, por ende, es conocido como una rama que estudia la relación del ser humano con su alimentación (Peiró, 2018).

A nivel nacional Perú se caracteriza por el mestizaje de sus razas, por las mezclas y fusiones de sus sabores e insumos, que la revolución histórica de sus productos autóctonos hace que lo tradicional siga perenne; en los últimos años ha conseguido reconocimientos a nivel internacional por su cultura, tradición y técnica ancestral en el rubro culinario; la gastronomía nacional es importante porque promueve el desarrollo económico del país y reafirma nuestra identidad nacional, impulsa el crecimiento económico e influye en el desarrollo de otras industrias, tales como la hotelería, el transporte y la producción de productos relacionados a ambos sectores (Caiza, 2019).

El departamento Amazonas como parte de su oferta gastronómica en la actividad turística tiene características tradicionales y se limita a ofertar productos como el tucsiche, juanes, tamales, el cuy frito, variedad de locros entre otros productos gastronómicos que en algunos casos utilizan baterías de cocinas tradicionales y teniendo como elemento combustible la leña. Las instituciones encargadas de brindar el fortalecimiento de capacidades tienen como elemento principal al DIRCETUR que organiza talleres en convenio con instituciones nacionales referente al tema de la gastronomía; Chachapoyas es una ciudad que posee un gran potencial gastronómico ya que dentro de su urbe contiene conocimientos ancestrales, diversidad de productos frutales locales, los cuales son utilizados para la preparación de platos típicos, cultura y costumbres que lo diferencian de las otras ciudades del departamento (Escobedo & Zavaleta, 2018).

1.1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN Y SU JUSTIFICACIÓN

Según el Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, (2019) manifiesta que 4’419,430 millones de turistas visitaron el país de Perú en el año 2018, de este un porcentaje significativo que es el 82% lo considera como un destino gastronómico; la cocina peruana a través de los años ha logrado un protagonismo a nivel mundial.

La gastronomía en Perú tiene una diversidad de platos que son conocidos a nivel mundial, ya sea por su transcendencia histórica que muestra los diferentes sabores a través de sus mezclas originales y presentaciones únicas; así mismo, la ciudad de Chachapoyas se sitúa en la Región Amazonas, la cual deleita a los turistas con sus platos típicos, festividades y majestuosos atractivos, que no son promocionados de una manera correcta debido a la inexistencia de una herramienta que ayude a difundir el patrimonio cultural inmaterial gastronómico que posee dicha ciudad (Carreño, 2015).

Una guía turística gastronómica tiene la finalidad de brindar información relevante para que el turista pueda visitar el lugar, sin ningún problema; además, esta herramienta da a conocer sitios turísticos ya sean culturales o naturales; así como los lugares que brindan el servicio de alimentación: tradicional, nacional e internacional; como otro punto relevante, es que la primera guía turística fue diseñada en Francia por el Sr. Andre Michelin (Periódicos Asociados de Latinoamerica, 2016).

La gastronomía enriquece la historia de un pueblo gracias a los productos que se utilizan para la preparación, así como las técnicas culinarias y sus constantes innovaciones en el sector para ofrecer una experiencia culinaria inolvidable; de este modo Di Clemente, Hernández Mogollón, & López Guzmán, (2014) manifiesta que, la gastronomía es la actividad más importante por su capacidad de atraer a los turistas y viajeros, además, se identifica como una de las principales motivaciones del viajero, y por ello representa un verdadero elemento estratégico para el desarrollo y el éxito turístico de los destinos. La gastronomía representa un recurso indispensable en la actividad turística que ofrece un abanico de potenciales actividades llenas de contenido cultural, patrimonial e histórico para entretener a los turistas y proponerles una forma innovadora de hacer experiencia del territorio a través de un contacto multisensorial (Torre, Romero, & Viteri, 2017).

La importancia del diseño de una guía turística gastronómica en la ciudad de Chachapoyas se debe a potenciar el turismo a gran escala, dando así a conocer a los turistas nacionales, extranjeros y a toda la población de la ciudad la revalorización del patrimonio gastronómico y natural que posee dicha ciudad.

Por lo cual el efecto que se tiene con la guía turística gastronómica, es que a través de esta herramienta se da a conocer los platos típicos, atractivos turísticos y festividades que posee la ciudad de Chachapoyas, por lo tanto, la gastronomía es tomada en cuenta como alternativa de desarrollo económico del sector y así tener más visitantes satisfechos y maravillados por la cocina Chachapoyana.

1.2. FORMULACIÓN DEL PROBLEMA

¿El diseño de una guía turística gastronómica potenciará la actividad turística en la ciudad de Chachapoyas?

1.3. OBJETIVOS

1.3.1. General

Diseñar una guía turística gastronómica para potenciar la actividad turística en la ciudad de Chachapoyas, departamento Amazonas, Perú.

1.3.2. Específicos

- Diagnosticar la situación actual de la actividad turística de la ciudad de Chachapoyas.
- Realizar un inventario del patrimonio cultural inmaterial gastronómico de la ciudad de Chachapoyas.
- Elaborar una guía turística gastronómica para la ciudad de Chachapoyas.

CAPÍTULO II

2. FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

2.1. ANTECEDENTES

Según Romero, (2017) en la investigación titulada: "Guía gastronómica de los mercados del centro urbano del cantón Ambato, provincia de Tungurahua", manifiesta que, se plantearon objetivos: fundamentar teóricamente los procesos para realizar una guía turística gastronómica de los mercados céntricos del cantón Ambato mediante fuentes bibliográficas; analizar la situación actual de los mercados del centro urbano del cantón Ambato, provincia de Tungurahua y los platos típicos que se ofertan, mediante metodología investigativa y por ende estructurar los componentes de una guía para ofertar la gastronomía que se expende en dichos establecimientos; por lo cual los resultados obtenidos de esta investigación es la estructuración de una guía gastronómica que contiene los platos tradicionales que son ofertados en los establecimientos dentro de los mercados, potencializando así el turismo local; el proyecto intenta mantener la historia y difundir la identidad gastronómica a la población.

Según la Asociación de Chefs del Ecuador, (2018) mencionan que, la propuesta: "Guía turismo culinario sostenible" expone a la cocina nacional en platos de reconocida tradición que utilizan productos y alimentos de los ríos, del mar y la tierra, como también sus usos y técnicas desde tiempos ancestrales hasta la actualidad; los resultados que se muestra en este trabajo de investigación son 24 platos que representan una parte de la identidad del país de los cuatro mundos; además, esta guía es una muestra de los productos y sabores, cultura e historia del Ecuador.

Según el investigador Zapata, (2018) menciona que, el patrimonio gastronómico peruano es una realidad que a través del desarrollo de las comidas e insumos se ha venido reconociendo con cada plato que muestra la historia de un pueblo, si bien es cierto la gastronomía en este país ha sido reconocida como patrimonio de la nación por lo cual muchos de sus destinos turísticos se han complementado con el servicio de alimentación.

Según Escobedo y Zavaleta, (2018) en su investigación de la gastronomía típica en la localidad de Luya, da a conocer que este tipo de actividad ayudó a promover el turismo en la ciudad, además, la mezcla de ingredientes en cada plato muestra las costumbres y tradiciones que la localidad posee distinguiéndose de otras; la falta de conciencia del valor gastronómico de cada lugar, se viene evidenciando durante años y que a raíz de esos muchos de los pueblos van perdiendo su origen.

2.2. BASES TEÓRICAS

2.2.1. La gastronomía como patrimonio

2.2.1.1.Patrimonio cultural inmaterial gastronómico

El patrimonio gastronómico está constituido por un conjunto de productos agrícolas, los saberes y técnicas culinarias que poseen las diferentes culturas, consideradas como una herencia compartida, o como un bien común, por una colectividad; además la construcción de este patrimonio se centra en la relación hombre-naturaleza donde implica la protección de prácticas culturales y de esta manera, se integra los elementos y saberes locales a una narrativa orientada a la concepción occidental de desarrollo (Matta, 2015).

El patrimonio inmaterial se define como herencia de un pueblo, ya sea en sus expresiones orales (mitos, cuentos, leyendas, etc.), saberes ancestrales (medicinales, culinarios, etc.), danzas; donde cada generación reconoce sus orígenes por medio de estas; sin embargo, este tipo de patrimonio tiene un alto rango de vulnerabilidad para perderse debido a la falta de trasmisión a las generaciones actuales (Ministerio de Cultura, 2017).

2.2.1.2.La gastronomía peruana como patrimonio cultural de la nación

Quizá con la influencia de las coyunturas internacionales vinculadas al patrimonio cultural, el 26 de octubre del 2007 el gobierno peruano, a través del Instituto Nacional de Cultura (INC), hoy Ministerio de Cultura, declara la cocina peruana como patrimonio cultural de la nación; el único artículo de la resolución referida señala lo siguiente: «Declarar Patrimonio Cultural de la Nación a la cocina peruana, como expresión cultural cohesionadora que contribuye, de manera significativa, a la consolidación de la identidad nacional»; debe anotarse que, desde 2004, algunos elementos de la cocina peruana como el ceviche, el pollo a la brasa y el pisco sour ya habían sido declarados en esa categoría (Arista, 2015).

Asimismo, el mismo autor manifiesta que el nombramiento como patrimonio cultural de la nación es el reflejo del interés generalizado por esta expresión cultural; durante los diez últimos

años, los peruanos nunca habían hablado tanto de cocina peruana y de sus chefs, considerados como verdaderos artistas; especialmente en medios urbanos, la cocina constituye un verdadero terreno de entendimiento y, a la vez, uno de los principales referentes identitarios de una sociedad atravesada por grandes desigualdades económicas, sociales y culturales, producto de la interiorización histórica de una ideología racista.

2.2.1.3.Gastronomía peruana patrimonio cultural de las Américas

La milenaria gastronomía de Perú fue declarada Patrimonio Cultural de las Américas para el mundo el 23 de marzo del 2011, un reconocimiento que entregó por primera vez la Organización de Estados Americanos (OEA) en una ceremonia en su sede en Washington, que sitúa a la gastronomía del Perú en un lugar privilegiado frente a las demás manifestaciones culturales, destacando que la gastronomía peruana se ha convertido en un enorme embajador para el país y que representa su herencia cultural y del mismo modo, destacó que su reconocimiento se otorga en agradecimiento por su importancia como manifestación de cultura (Matta, 2012).

La importancia de este galardón le da a la gastronomía peruana no solo un valor interamericano sino global, razón por la cual la OEA difunde con este premio el aporte cultural de las Américas para el mundo entero y, de esta manera, reafirmar su presencia en el escenario internacional de una manera viva, dinámica y de constante evolución. El Gobierno de Perú ha convertido la gastronomía en bandera de la identidad cultural del país, el mismo puede servir de la antesala de otro reconocimiento: que la Organización de la ONU para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) nombre la gastronomía del país Patrimonio Inmaterial de la Humanidad (Matta, 2012).

2.2.2. La gastronomía como recurso turístico

Según Leal (2015), manifiesta que la gastronomía asociada al turismo se ha convertido en un recurso turístico para la creación de nuevos productos y para la reinvención de aquellos que han agotado su ciclo de vida, o bien se encuentran en la última etapa del "ciclo del área turística"; de esta forma, la gastronomía vinculada al turismo puede ser un medio para la revitalización o reinvención de productos turísticos y destinos; además, la gastronomía es un fragmento importante de la cultura, involucra la unión con el pasado, es un legado de otras civilizaciones, forma parte de la identidad y refleja la vida de las personas.

También Aguirregoitia y Fernández (2017), por su parte, explican que la gastronomía se manifiesta en un país como un recurso turístico diverso y rico, que forma parte intrínseca de la

cultura, al mismo tiempo es un avance importante en la imagen de un destino, que aporta rasgos diferenciadores al lugar y puede convertirse en una atracción turística por sí misma.

2.2.2.1.Gastronomía

La gastronomía establece una unión con el turismo a través de cuatro aspectos diferentes, pero vinculados entre sí, como atracción, lo cual significa que el destino puede utilizar este elemento para promocionar dicho lugar; como componente del producto, donde se ahonda en el diseño de guías gastronómicas, como experiencia, abordando la existencia de uno o varios lugares donde la gastronomía adquiere un nivel diferente y se convierte en un reclamo en sí mismo; y como fenómeno cultural, sustentándose en la existencia de diferentes festivales gastronómicos (Di Clemente, Hernández, & López, 2014).

De acuerdo a los autores en mención manifiestan que en la gastronomía se da a conocer la cultura de un pueblo, cada cocina emite tradiciones que se han impregnado de generación en generación, por lo cual se argumenta que la persona al degustar las riquezas culinarias de un lugar puede percibir la sensación de estar en él pese a encontrarse en algún otro lugar distinto al de donde es oriundo el plato/ bebida consumido.

2.2.2.2.Turismo gastronómico

El turismo gastronómico hace referencia al turista que elige su destino por el placer de degustar las preparaciones culinarias para satisfacer su necesidad de alimentación, además de este modo se refleja la existencia de los fenómenos sociales y/o culturales que lo identifica al lugar visitado (Carreño, 2015).

El turismo gastronómico implica que tendría un mayor o menor grado de desarrollo de acuerdo con el nivel de conexión que la cocina tenga con la cultura del lugar donde se halla radicado, ya que la cocina juega un rol en la satisfacción de la experiencia del turista y como parte de la herencia cultural del destino; por tanto, esta tipología de turismo refuerza la importancia de los ingredientes locales, del aprendizaje y de la apreciación de su propio consumo y a su vez la importancia de los recursos culinarios (Hernández, Di Clemente, & López, 2015).

2.2.2.3.Guía turística gastronómica

Según Nina (2014) y la Asociación de Chefs del Ecuador GT26, (2018) indican que, la edición de una guía turística gastronómica ayuda a que los turistas planifiquen de una mejor manera su visita a los diferentes atractivos turísticos locales, por otra parte, las guías turísticas pueden ser por medio digital o físico, la cual puede llegar a un sin número de personas; este es un medio de

promoción que ayudará a potenciar la visita a los diferentes lugares turísticos de la zona y por ende aumentar los ingresos de la misma.

2.2.3. La gastronomía peruana, evolución e importancia nacional

2.2.3.1.La gastronomía en el Perú

La gastronomía peruana, una de las expresiones culturales más importantes del Perú, plena de exquisitos sabores y antiguas reminiscencias, resultado de un amplio proceso que se inicia en las culturas precolombinas, y se prolonga hasta nuestros días como expresión de una vasta herencia cultural. A este continuo intercambio de alimentos y vertientes culinarias que ha enriquecido a lo largo de varios siglos nuestra gastronomía, hay que agregarle su biodiversidad y pluriculturalidad, lo cual ha generado una gastronomía que recoge los saberes, técnicas y tradiciones desarrolladas a lo largo de miles de años, pero que a la vez conserva su apertura y capacidad de innovación (Matta, 2012).

La siguiente tabla presenta una selección de platos que expresan el principio de diversidad y el proceso de peruanización que subyacen a la culinaria peruana:

Tabla 1: Proceso de peruanización en la gastronomía

Prehispánico		
Insumos de diversos pisos ecológicos	Coca, achiote, maíz, papa, pato, caracol	
Comidas asociadas al ciclo agrícola	Huatia, chuño	
Colonia		
Insumos de resistencia	Kiwicha, maca, coca, tarwi, mashwa y arrakacha	
Bebidas de resistencia	Chicha	
Platillos de sincretismo	Trigo con atago	
República		
Platillo de peruanización	Influencia española	Pulpo al olivo, ají de gallina, alfajores, arroz con leche
	Influencia china	Lomo saltado, arroz chaufa
	Influencia africana	Anticuchos de corazón
	Influencia italiana	Mondonguito a la italiana
	Influencia japonesa	Tiradito

Fuente: (Cánepa et al., 2011).

Nina (2015), manifiesta que la cocina peruana es considerada como una de las más variadas y ricas del mundo, gracias a la herencia pre incaica, incaica, a la inmigración española, africana, chino cantonesa, japonesa e italiana principalmente hasta el siglo XIX; ofreciendo una variedad inigualable e impresionante de platos típicos de arte culinario peruano en constante evolución, imposible de enumerarlos en su totalidad.

Casi todos los autores revisados coinciden en que lo que se suele llamar cocina peruana, en realidad viene a ser un conjunto de tradiciones alimentarias que, proviniendo de distintas partes del mundo, y en distintas épocas, encontraron en el territorio peruano un lugar propicio para amoldarse y reinventarse, conformando algo nuevo. Este tránsito multidireccional, basado en la movilidad de las sociedades y procesos de adaptación y diferenciación, es uno de los elementos principales que le da unidad y particularidad a la cocina peruana (Cánepa et al., 2011).

2.2.3.2.El auge gastronómico

Hace casi diez años, en el Perú inició el auge gastronómico que ha permitido que su cocina aglutine una nueva generación de cocineros, genere expectativas para una mejor calidad de vida en las áreas rurales, fortalezca la identidad cultural y obtenga amplio reconocimiento en las principales urbes mundiales (Morales & Coppin, 2015).

Este fenómeno se relaciona con un proceso de revalorización de la identidad nacional en el que varias condiciones han contribuido a su éxito: El regreso de la paz social, una economía en crecimiento, mejor infraestructura y carreteras, así como la existencia de un grupo de chefs y amantes de la cocina peruana que se consolidan con la creación de la Sociedad Peruana de Gastronomía (APEGA) en 2008 y el lanzamiento de Mistura en 2009; a esto se suma la proliferación de publicaciones y guías sobre gastronomía y turismo, y sin duda el factor mediático, que genera una nueva mirada sobre el país, posicionando a la cocina como patrimonio cultural y medio para obtener un desarrollo inclusivo (Morales & Coppin, 2015).

2.2.3.3.La gastronomía peruana en el exterior

Hace unos quince años la cocina peruana era una ilustre desconocida en el mundo. Sólo era apreciada por un puñado de cronistas gastronómicos y de turistas sibaritas que visitaban el Perú en busca de la sazón peruana; este panorama ha comenzado a cambiar y en forma radical. La proyección internacional de nuestra culinaria toma cada vez más vuelo y es elogiada en los principales periódicos del mundo, se lee en las más respetadas publicaciones de culinaria gourmet, y pasea sus aromas por festivales internacionales y programas de la televisión

internacional (Nina Arias, 2015).

De igual manera el mismo autor manifiesta que Promperú y la empresa privada han venido realizando una campaña de promoción de la cocina peruana organizando festivales en hoteles o participando en ferias internacionales. Gastón Acurio plantea que se hace necesario invertir en aquellos pequeños restaurantes de peruanos que desde hace años se han batido solos en el mundo; son restaurantes que hoy podrían entrenarse con los estándares internacionales.

2.2.3.4.La importancia del turismo gastronómico en un país

La importancia del turismo gastronómico en un país, se basa en el desarrollo de las actividades que se realizan en el lugar, dándole experiencias nuevas a los turistas de conocer los diferentes tipos de comidas y bebidas, sus características más llamativas y propias de la zona; a través, de estas experiencias se crean lazos entre naciones que permiten la innovación de productos y así mismo la calidad de estos, combinando culturas y conocimientos para nuevas ideas de negocio (Quito, 2016).

El mismo autor también señala que la mejor forma de hacer publicidad es brindándole excelentes experiencias a los turistas quienes a través del marketing directo entre sus amigos y familiares harán que los países se vuelvan atractivos para conocerlos, ya que por medio de la comida se logra enamorar a los visitantes del país. Así mismo se ofrecen experiencias no solo culinarias sino también recreativas y culturales que harán al país más atrayente para turistas tantos locales, nacionales y extranjeros.

También la clave del éxito para la correcta gestión del turismo gastronómico por parte de un destino y la generación de productos de turismo gastronómico que funcionen incluyen los siguientes aspectos: liderazgo, creatividad, trabajo en equipo, visión a largo plazo, audacia y altura de miras; el trabajo en equipo incluye la colaboración a todos los niveles, es decir, la colaboración público-privada, la colaboración entre organismos públicos y la colaboración entre empresas privadas (OMT, 2016).

2.2.3.5. Las cocinas regionales en el Perú

Las cocinas regionales como conjunto han logrado continuidad debido a la implementación del principio de la gestión y valoración de la diversidad, manifiesto a través de la incorporación, apropiación y resignificación de insumos, formas de cocción, usos locales y otros elementos introducidos mediante procesos históricos como la Conquista, la Independencia y procesos sociales como los flujos migratorios, los mecanismos de distinción cultural y la movilidad

social; en el contexto del auge de la cocina peruana, los actores como los gobiernos locales y agentes turísticos han tomado iniciativa en el registrar la historia y los repertorios de las cocinas regionales con el objetivo de reafirmar sus identidades (Cánepa et al., 2011).

En la gastronomía peruana encontramos tres cocinas regionales: la cocina costeña, que esta compuesta por una variedad de platos y especies que incorporan variados productos marinos, algunos exclusivos de la zona debido a las corrientes cálidas que provienen del Ecuador y dentro de esta se divide en cocina marina y cocina criolla; la cocina andina, esta comparte en casi todo su espacio las mismas recetas, la especificidad está más bien vinculada a festividades sociales, religiosas y agrícolas y que además suelen estar condensadas en un mismo evento (Farias, 2018); y la cocina amazónica, que se caracteriza por las formas simples de cocción, donde predomina el ahumado y el salado de las carnes, debido a que es la mejor forma de conservarlas ante el intenso calor de la región (Cánepa et al., 2011).

2.2.3.6.Los principales platos tradicionales del Perú

Promperú (2018) Perú fue elegido como el mejor destino culinario de Sudamérica durante este 2019, los World Travel Awards (WTA) representan la premiación más importante del sector turístico, y lo cierto es que este país ha sido ganador en esta categoría durante varias de las últimas ediciones del concurso, porque resguarda cada uno de sus platos tradicionales con cariño y respeto, respeto por la madre naturaleza que bendijo al Perú con insumos únicos en el mundo, pero, también, por una tradición inacabable que ha dado origen a verdaderas joyas de la gastronomía internacional; de hecho, el mundo reconoce y distingue a Perú por el ceviche, su plato con mayor renombre:

Ceviche: El orgullo gastronómico peruano por excelencia tiene su origen en el riquísimo mar peruano, este símbolo de identidad nacional es el caballito de batalla del boom gastronómico que ha puesto al Perú en el muro de la fama de la cocina mundial.

Lomo saltado: Un delicioso plato que resume la fusión peruano china que no solo se ve en la gastronomía, sino en varios aspectos culturales del Perú.

Rocoto relleno: Se trata de un delicioso ícono de la zona de Arequipa, este plato de origen andino es elaborado a base de rocoto, un ají peruano muy picante con una forma redondeada y del tamaño casi igual al de una manzana.

Papa a la huancaina: Con un nombre que hace honor a sus orígenes en la ciudad de Huancayo, este plato se presenta como otra distinción importantísima dentro de la cocina peruana tanto

para los habitantes locales como para los visitantes extranjeros.

Pachamanca: Este es un plato que sin dudas posee tal importancia para la gastronomía nacional que ha sido nombrado como un Patrimonio Cultural de la Nación, contiene una herencia de la historia de nuestros antepasados milenarios, y fue una de las comidas más representativas para la comunidad Inca.

Causa limeña: También se puede encontrar en algunos restaurantes como 'Causa rellena", este plato suele aparecer con dos posibles presentaciones y rellenos; por un lado, causa rellena de pollo; y por otro, causa rellena de atún.

Tamales: Si bien el tamal es un plato de origen amerindio, es decir, que se prepara en gran parte de los países de América Latina, la recomendación es no dejar afuera esta alternativa con el toque de la mejor gastronomía peruana.

Ahora bien, muy rica la gastronomía en Perú, pero otro de los distintivos en este país de cultura milenaria es el PISCO, esta emblemática bebida oriunda de la provincia de Pisco, es considerado como un regalo que Perú hace para el mundo, es el producto de bandera y un motivo de orgullo nacional**.**

2.2.4. Marketing gastronómico

El marketing gastronómico es un proceso por el cual el profesional de gastronomía identifica una serie de necesidades de sus consumidores, aplicando óptimas estrategias, herramientas para satisfacer necesidades y deseos de su target o público objetivo; además de buscar y generar nuevos hábitos de consumo, el objetivo más importante del marketing gastronómico es que el cliente vuelva y entonces la política de marketing debe estar orientada en esa dirección; el reto de los empresarios del sector gastronómico es muy grande, pues se deben adaptar cada día a la creciente demanda de las personas que buscan experiencias nuevas y a su vez a la gran competencia que existe (Campos, Liévano, & Moreno, 2018).

El sector gastronómico se ha constituido en un área de creciente competitividad y de un vertiginoso desarrollo de nuevos negocios y en donde los competidores actuales incrementan su oferta de bienes y servicios, es por ello que es fundamental desarrollar estrategias de marketing, por una parte, aprovechar este despertar a los placeres culinarios, así como para asegurar la continuidad del negocio, y la sostenibilidad de la rentabilidad; hoy en día todo negocio o emprendimiento gastronómico ha comprendido la necesidad de prestar atención al desarrollo de una estrategia de marketing (Cabrera, 2014).

El marketing en la gastronomía está basado en la autenticidad del producto, en la publicidad de la organización o del destino, y en la ubicación del atractivo culinario; de tal manera que, se difundan los atractivos gastronómicos generando beneficios emocionales para los turistas (Camacho, 2019).

2.2.4.1.Redes sociales y gastronomía

En la actualidad el uso de las redes sociales se ha difundido a nivel mundial y se ha venido incrementando de manera exponencial en los últimos años; el Perú no es ajeno a estas tendencias, lo cual se ve representado en la predilección de los peruanos en el uso de redes sociales tales como el Facebook y Twitter como estrategias de comunicación y marketing dentro de las empresas gastronómicas, pues les permite estar en permanente contacto con sus clientes potenciales incrementando así sus oportunidades comerciales (Yoshimura, 2012).

El mismo autor manifiesta que algunos restaurantes del Perú han logrado darse a conocer mediante su página en la red social Facebook, donde las personas han buscado información sobre a qué categoría pertenece, que platos brinda, el rango de precios, a que público va dirigido, si es cálido, si les transmite seguridad, etc; donde les permite crearse juicios sobre el restaurante que van a visitar. Los restaurantes han mejorado su marca gracias a la aplicación de apropiadas estrategias de marketing, que consistieron inicialmente en la creación de su propia marca de restaurante y posteriormente, en adoptar el uso de la red social Facebook como mecanismo de comunicación y difusión con sus clientes potenciales.

El entorno gastronómico en general y los restaurantes, chefs y profesionales del sector de la restauración en particular, se han visto motivados a actualizarse y adaptarse a los nuevos modelos de comunicación que son, al fin y al cabo, los que han propiciado la transformación de los discursos clásicos, es indispensable mantener activo el canal de comunicación digital, más aún en un entorno como el gastronómico, que crece vertiginosamente en todos sus aspectos, consolidándose como una industria creativa en auge, activa, atractiva y, sobre todo, rentable (Rodriguez, Hidaldo, & Segarra, 2014). Así mismo Segarra, Hidalgo & Rodríguez (2015) manifiestan que redes sociales en la gastronomía son herramientas claves en la estrategia comunicativa, no sólo por la labor corporativa que en ellas se observa y el minucioso trabajo de imagen que se aprecia tras su estudio, sino también por la existencia evidente de recursos web que contribuyen al fomento de la comunicación bidireccional.

CAPÍTULO III

3. METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

3.1. LOCALIZACIÓN

La presente investigación se realizó en la ciudad de Chachapoyas, del distrito de Chachapoyas, Provincia de Chachapoyas, del departamento de Amazonas de Perú.

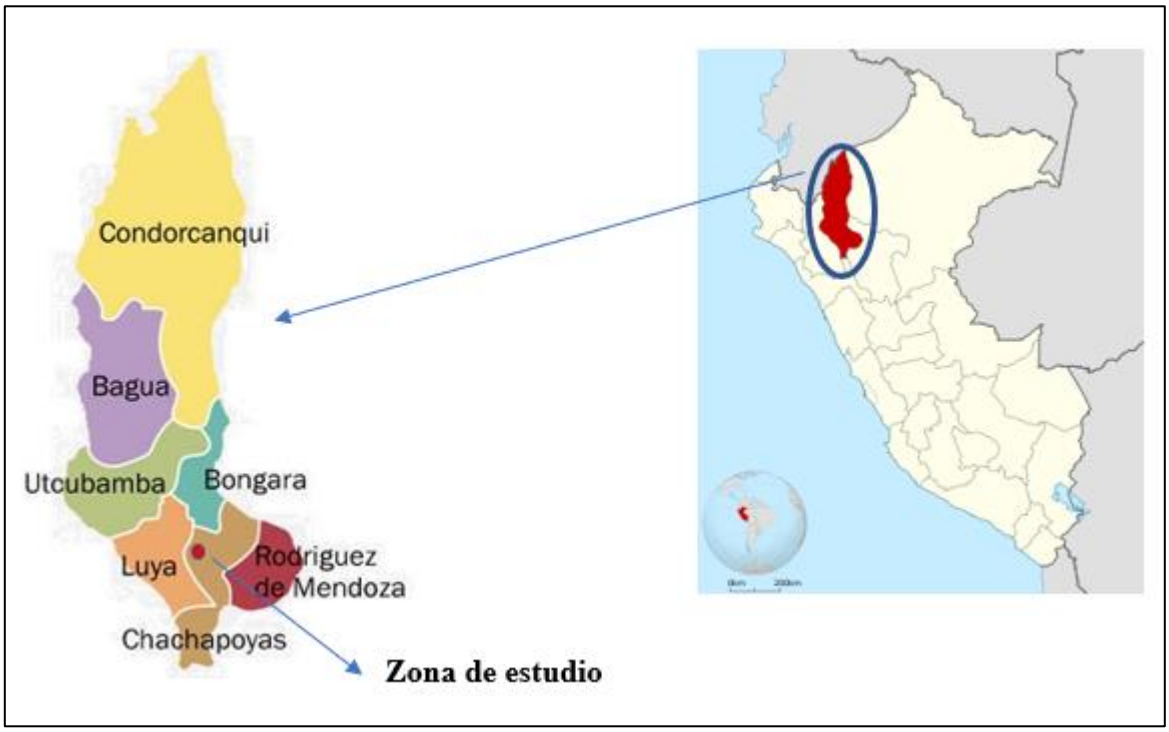


Figura 1: Mapa de localización de la ciudad de Chachapoyas
Fuente: Municipalidad de Chachapoyas

Coordenadas geográficas

- Latitud: 6° 13’ 45.87”
- Longitud: 77° 52’ 20.07”
- Altitud: 2342 msnm

Clima

Templado a frío

Temperatura promedio

15° C

Extensión territorial

12,3 Km^2

Población

32 026 habitantes.

3.2. TIPO DE INVESTIGACIÓN

El tipo de investigación que se aplicó en el presente proyecto de titulación se basa en el nivel de medición y análisis de la información: exploratorio, descriptiva. (Baptista, Fernández, & Hernández, 2014).

Además, dichos autores refieren que esta investigación se basa en el estudio de la realidad y de cómo se desarrolla los cambios, porque se pudo observar cómo estuvo la situación actual de la actividad turística en la ciudad de Chachapoyas hasta la actualidad; causas en el tema estudiado, lo cual se determina por medio del registro directo de acontecimientos, derivadas de la observación y fuentes directas; siendo estas fuentes analizadas facilitando especificar y diagnosticar la realidad del turismo gastronómico de la ciudad.

3.3. MÉTODOS DE INVESTIGACIÓN

El método de investigación se desarrolló con enfoque cualitativo donde esta pasó por procesos desde definición de la situación – problema, trabajo de campo, identificación de patrimonios culturales, observación directa, revisión bibliográfica; por lo que proporciona profundidad a los datos, dispersión, riqueza interpretativa, contextualización del ambiente o entorno, detalles y experiencias únicas (Baptista, Fernández, & Hernández, 2014).

Para el desarrollo del objetivo 1. Diagnosticar la situación actual de la actividad turística de la ciudad de Chachapoyas.

Se aplicó el tipo de muestreo no probabilístico mediante tres pasos, descritos a continuación:

Paso 1. Revisión bibliográfica: se realizó a través de diferentes páginas webs, libros, leyes, reglamentos, revistas, para identificar actores que están relacionados al sector turístico y para establecer la herramienta de levantamiento de información.

Paso 2. Levantamiento de información: para lo cual se utilizó la ficha del diagnóstico turístico local de Ricaurte Quijano, (2009) (ver anexo 1), la misma que fue aplicada a través de entrevistas para obtener el diagnóstico a las entidades como: la Dirección Regional de Comercio Exterior

y Turismo (DIRCETUR), la Municipalidad Provincial de Chachapoyas, Dirección Desconcentrada de Cultura, iPerú, l Agencia Peruana de Cooperación Internacional (APCI) y el Instituto Nacional de Estadísticas e Informática (INEI), de las cuales se obtuvo información referente a los ámbitos social, cultural, económico y organizacional y político de la ciudad. Y también para la información referente a turismo y gastronomía se realizó una entrevista de 7 preguntas abiertas (Ver anexo 2) la misma que se aplicó a la Dirección Regional de Comercio Exterior y Turismo (DIRCETUR), Dirección Desconcentrada de Cultura, iPerú y a la Municipalidad Provincial de Chachapoyas, por medio del tipo de muestreo no probabilístico por conveniencia; asimismo, estas entidades facilitaron información sobre: el plan de desarrollo turístico; la reseña histórica de la ciudad; calendario de festividades; catastro de alojamiento, de alimentos y bebidas y de los atractivos de la ciudad.

Paso 3. La sistematización de la información tanto del paso 1 y 2, fueron a través de Microsoft Office Word.

Para el cumplimiento del objetivo 2. Realizar un inventario del patrimonio cultural inmaterial gastronómico de la ciudad de Chachapoyas.

Se aplicó la ficha de declatoria de expresiones del patrimonio cultural inmaterial peruano (ver anexo 3)- que es emitida por el Ministerio de Cultura de Perú 2017, con esta herramienta recopilamos la información transmitida por parte de las 7 personas poseedoras de los conocimientos ancestrales, estas fueron identificadas con el tipo de muestreo accidental o bola de nieve, adjuntando a esto la autorización para la grabación y la toma de fotografías, la cual es un modelo elaborado por el Dr. Méric Olivier docente de la Universidad Estatal Amazónica (ver anexo 4). Este objetivo se desarrolló con una sistematización de la información a través de Microsoft Office Word

Para el cumplimiento del objetivo 3. Elaborar una guía turística gastronómica para la ciudad de Chachapoyas.

Se procedió a diseñar la guía turística gastronómica de la ciudad de Chachapoyas, mediante la utilización del modelo ADDIE que es un esquema teórico sencillo que sirve para contemplar con detenimiento las fases de cualquier tipo de actividad de formación o diseño de material, el cual se desarrolla en cinco fases: análisis, diseño, desarrollo, implementación y evaluación; por lo cual las dos últimas fases del presente modelo no se desarrollaron en el proyecto de titulación (Aragón, 2016).

Además, de revisión de documentos lo cual dio una visión más clara del diseño de la guía turística gastronómica a desarrollar para la ciudad de Chachapoyas. Este objetivo se desarrolló con una sistematización de la información a través de Microsoft Office Word, adobe ilustrator cc y adobe photoshop.

CAPÍTULO IV

4. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

4.1. RESULTADO N° 1: DIAGNÓSTICO DE LA SITUACIÓN ACTUAL DE LA ACTIVIDAD TURÍSTICA DE LA CIUDAD DE CHACHAPOYAS

El departamento de Amazonas se encuentra al norte del Perú, consta de 7 provincias: Bagua, Bongará, Chachapoyas, Condorcanqui, Luya, Rodríguez de Mendoza, Utcubamba. La provincia de Chachapoyas, está conformada por 21 distritos, siendo uno el distrito de Chachapoyas, el cual está compuesto por ciudades, pueblos y caseríos.

4.1.1. Ámbito social

4.1.1.1. Socio demografía de la población local

Según los datos analizados por el INEI, (2018) la población total del departamento de Amazonas, es de 191 mil 275 son hombres (50,4%), en tanto que las mujeres ascienden a 188 mil 109 (49,6%) y detallando las edades se comprenden entre 1 a 19 años y 35 a 79 años que muestran la existencia de más hombres que mujeres, siendo el grupo de 65 a 69 años el que presenta mayor índice de masculinidad (112 hombres por cada 100 mujeres). A diferencia de los grupos menores de 1 año, 20 a 29 años y de 80 y más años de edad, se muestra que hay más mujeres que hombres donde, el grupo de 85 y más años registran menor índice de masculinidad; además, en la ciudad de Chachapoyas, existe un rasgo poco significativo de pobreza ya que a la población con domicilio se le considera como “NO POBRE”.

4.1.1.2. Servicios Básicos

Los servicios básicos que se detallan a continuación son en base a la fuente de la Municipalidad Provincial de Chachapoyas realizado por Montaldo (2019).

4.1.1.2.1. Abastecimiento de agua

La cuenca hidrográfica de la ciudad, son los ríos Utcubamba y el Sonche e incluso para el abastecimiento de agua de los pobladores se obtiene de captaciones de manantiales del sistema Ashpachaca (Matala, Shoropampa I, Shoropampa II, San Cristóbal, Albahuayéo, Lanchemonte, Barretacucho Chico, Barretacucho Grande). Existe alrededor de 5 reservorios circulares que se encuentran ubicados en distintas partes de la ciudad, estando operativos todos excepto uno que presenta algunas falencias como filtraciones.

4.1.1.2.2. Energía Eléctrica

La ciudad de Chachapoyas, cuenta con un sistema eléctrico interconectado nacional (SEIN), permitiendo que más del 50% de la población cuente con este servicio básico (Mondragón, 2017).

4.1.1.2.3. Recolección y tratamiento de desechos

Existen compactadoras y volquetes que recogen la basura de la ciudad por distintas calles, donde se ha venido trabajando en clasificaciones desde lo orgánico hasta desechos tóxicos todos estos reciben un manejo especial en el botadero "Rondón", aunque existen algunas falencias como personal no capacitado para realizar el tratamiento de los desechos.

4.1.1.2.4. Sitios de abastecimiento

En la ciudad existen 3 mercados grandes, donde la población puede conseguir fácilmente sus productos para la canasta básica de sus hogares, además de mercados existen una gran cantidad de tiendas, panaderías, carnicerías, entre otros establecimientos que expenden alimentos.

4.1.1.2.5. Salud

Existen dos hospitales del sector público y alrededor de 13 clínicas que brindan una diversidad de tratamientos especializados en medicina general, odontología, entre otros servicios.

La población debe estar afiliado al tipo de seguro EsSalud o al hospital para poder acceder a este servicio, si no se encuentra afiliado es un poco complejo la atención porque se deberá tramitar el historial y posteriormente ser atendido. Existen falencias en este sector de salud, como escasos equipos técnicos y profesionales que se abastezcan ante algún problema mayor en la ciudad o lugares aledaños.

4.1.1.2.6. Nivel de seguridad

Existe una comisaria de la policía nacional del Perú, así como puestos donde se realizan el control y orden de la ciudad, Chachapoyas es considerada una ciudad tranquila por los reportes policiales que muestran un bajo porcentaje de robos o algún acto delictivo. La ciudad también presenta juntas vecinales que ayudan a resguardar la seguridad de la ciudad.

4.1.1.2.7. Saneamiento

La ciudad de Chachapoyas cuenta con una red de alcantarillado donde las aguas servidas no están recibiendo ningún tipo de tratamiento, en algunos casos se ha observado que estas desembocan en las cuencas hídricas más cercanas.

4.1.1.2.8. Comunicación

Existe cobertura telefónica fija y móvil de distintos operadores como: claro, movistar, bitel, entel, entre otras, además la ciudad cuenta con acceso a internet siendo ofertados por las operadoras anteriores en mención.

4.1.1.2.9. Accesibilidad

Las vías de acceso a la ciudad son asfaltadas, permitiendo a los vehículos poder transportar con facilidad, pero cabe recalcar que existen algunas falencias debido a la ubicación geográfica de la ciudad ya que se presenta muchos deslizamientos de tierra quedando la zona incomunicada regularmente.

***Vía de acceso aérea:** Por el momento no existen vuelos directos de Lima hacia Amazonas, sin embargo, hay conectividad aérea indirecta que acorta el tiempo de llegada.

- Tarapoto-Chachapoyas: 25 minutos de vuelo (L-S)
- Lima-Jaén: 1:35 horas (vuelos diarios)

***Vía de acceso terrestre**

- Lima-Chiclayo-Chachapoyas: 1219 Km (22 horas en auto)
- Trujillo-Chiclayo-Chachapoyas: 653 Km (13 horas en bus)
- Chiclayo-Chachapoyas: 449 Km (10 horas en bus)
- Cajamarca-Chachapoyas: 336 Km (10 horas en bus).
- Tarapoto–Chachapoyas: 353 Km (8 horas en bus).
- Jaén–Chachapoyas: 183 Km (4 horas en auto - combi).
- Bagua Grande – Chachapoyas: 92 Km (2 horas $^{1}/_{2}$ en auto - combi)

Descripción del transporte público terrestre: local / provincial: Empresa de transporte CIVA, Transporte Zelada, Trans Service Kuelap, Turismo Selva S.A, Diplomáticos, Turismo Díaz, GH Bus, Transporte Chiclayo, Cruz del Sur, Movil Tours, entre otros.

4.1.2. Ámbito cultural

4.1.2.1. Reseña histórica de la ciudad

Algunos escritos revelan que la ciudad fue la antigua cuna de la cultura Chachapoyas la cual se vio en peligro por la expansión que realizaba el imperio incaico, liderado por Túpac Yupanqui, pero a pesar que la cultura Chachapoyas mantuvo resistencia ante dicha expansión incaica, fueron derrotados; después de algunos años esta ciudad fue nuevamente atacada en este caso

por la expedición de los españoles dirigida por Alonso de Alvarado y el imperio incaico fue derrotado, siendo la ciudad fundada por los españoles con el nombre de San Juan de la Frontera de los Chachapoyas el 5 de septiembre de 1538, desde esa época datan su plaza de Armas y las pequeñas callejuelas empedradas que se conservan hasta la actualidad (Montaldo, 2019).



Figura 2: La ciudad de Chachapoyas en la historia
Fuente: Municipalidad Provincial de Chachapoyas

Según relatos se manifiesta que fue pensada para constituirse como la capital del oriente peruano desde el margen derecho del río Marañón hasta los límites con las naciones fronterizas. En 1821 derrotaron en ella los patriotas peruanos a los realistas, convirtiéndose de inmediato (1832) en la capital de uno de los primeros departamentos. Es sede episcopal. Destaca su memorable biblioteca. La ciudad mantiene aún, en sus construcciones, el carácter colonial de las mismas.

Los descendientes de la cultura Chachapoyas fueron divididos en pequeños grupos y llevados a diversos pueblos. El pueblo que se conoce por la historia y por los acontecimientos es el pueblo llamado Jalca. Se dice que en el pueblo de Jalca había un descendiente del monarca que lleva el apellido chachapoyas o sachapuyo que deriva del quechua (hombre de las nubes). Estos chachapoyas huyeron del maltrato que recibían de los españoles y fueron al departamento de Cajamarca donde en la actualidad viven en la provincia de Cutervo, distrito de Querocotillo.

4.1.2.2.Calendario de festividades

4.1.2.2.1. Carnaval chachapoyano

Esta fiesta carnavalesca es una mezcla de costumbres cajamarquinas y orientales, destacada por su danza que es muy parecida al huayno.

Al compás de dicha danza, bailan las parejas, la "pandilla", alrededor de las "humishas" (árbol adornado con quitasueños, espejitos, cadenas, banderines, colmados de regalos y serpentinas, cadenetas, inclusive animales vivos que cogen los invitados cuando al fin son derribados), la pareja que en una fiesta de carnavales hace caer la humisha tiene el compromiso de levantar otra vez al año siguiente, mejorándola cada año en cuanto a los adornos que contiene dicho árbol (Mondragón, 2017).



Figura 3: Pasacalle alrededor de la Plaza Central
Fuente: Revista Perú.21

4.1.2.2.2. Fiesta patronal "Virgen de Asunta"

La Celebración de la Fiesta Patronal de la Virgen de Asunta, se lleva a cabo en el distrito de Chachapoyas, dentro de la provincia del mismo nombre, en el departamento de Amazonas.

Se trata de una celebración de carácter religioso, donde el folclore y la devoción se encuentran enlazados en pro de la celebración del culto de esta virgen, llamada Mama Asunta por los moradores del lugar y que es venerada desde su llegada al pueblo, allá por la década del 40 del siglo XIX.

Fiestas Patronales Virgen Asunta Chachapoyas, temporada turística con actividades religiosas, culturales, recreativas y sociales con participación de todo el pueblo (Zuta Castillo, 2019).



Figura 4: Virgen de Asunta
Fuente: Programa Oficial Virgen de Asunta

4.1.2.2.3. Semana turística de chachapoyas

Creado en el año 1996 con la finalidad de mayor realce a las celebraciones por el aniversario de la Batalla de Higos Urco y fortalecer nuestra identidad cultural. Es así que, durante la semana turística de los Chachapoyas, se desarrolla una serie de actividades culturales y sociales, que tienen como escenario la ciudad de Chachapoyas, así tenemos:

1. **La fiesta de mi barrio:**

Evento realizado del 1 al 6 de junio, organizado con la participación de los cuatro barrios tradicionales de la ciudad (barrio Luya Urco, barrio Yance, barrio Santo Domingo, barrio la Laguna, entre otros).



Figura 5: Pobladores del Barrio Luya Urco
Fuente: Municipalidad Provincial de Chachapoyas

2. **Las retretas:**

Se realiza por la noche con diferentes bandas de músicos provenientes de varias localidades de la región.



Figura 6: Retretas populares
Fuente: Comité de fiestas, 2012.

3. **Las noches culturales:**

Se desarrollan en distintos puntos de la ciudad y presentan diversas actividades desde exposiciones de fotografías, concursos de creatividad artística, entre otras.

4. **La festidanza:**

Se desarrolla en el coliseo cerrado Florentino Ordinola, con participación de distintas localidades.



Figura 7: Danza de la región
Fuente: Andina Noticias

5. **El encuentro artesanal y cultura:**

Se muestra tallados, cerámicas, tejidos en motivo de la cultura Chachapoyas.

6. **Fiesta del fuego:**

Consiste en la organización de fogatas a oscuras, en las cuatro esquinas de la Plaza Mayor,

incentivando la formación de círculos de baile al ritmo de la banda de músicos y alrededor del fuego, brindando con la tradicional bebida del Guarapo para apaciguar la sed y seguir bailando.

4.1.2.2.4. El raymillacta de los chachapoyas

Es un evento cultural, la fiesta grande del pueblo de los Chachapoyas, actividad dentro del marco de la Semana Turística, en la que miles de hombres y mujeres de las comunidades del departamento, muestran con orgullo al mundo lo mejor del folklore, usos y costumbres de Amazonas.

Como dice Manuel Cabañas, secretario técnico de la Agenda Social de Amazonas, el Raymillacta es el despertar de un sentimiento, donde aflora en cada pecho, el orgullo de ser peruano y mucho más aún de ser chachapoyano y amazonense, porque el Raymillacta es sentir por la piel, las emociones encontradas al apreciar cómo se actualiza un pasado lleno de tradiciones, música y colores, y que permite vivenciar en carne propia la más grande expresión de identidad amazonense.



Figura 8: Raymillacta de los Chachapoyas
Fuente: DIRCETUR

4.1.2.2.5. Pampas de Higos Urco

El 6 de junio de 1971 con motivo de conmemoras el sesquicentenario de la batalla, se inauguró en la pampa de Higos Urco un obelisco que simboliza una vela encendida en honor de los héroes y heroínas caídos en batalla. Cada 6 de junio luego del desfile cívico patriótico realizado en la plazuela de la independencia la población en general se traslada a este lugar con motivo de participar en la escenificación de la batalla de Higos Urco y degustación de comidas y bebidas típicas que ofrece el barrio de Higos Urco.



Figura 9: Escenificación de la Batalla de Higos Urco.
Fuente: Elizalde Cruz - Radio Esfera, Chachapoyas.

4.1.2.2.6. Navidad chachapoyana

Con la llegada de los conquistadores españoles a la región de los Sachapuyos y con la fundación de la ciudad el 6 de septiembre de 1538 por el capitán don Alonso de Alvarado, se debió haber celebrado también en esta región la primera navidad y ha perdurado hasta nuestros días manteniendo mucho de su tradición castiza, al transcurrir los años la navidad en Chachapoyas toma ciertas características propias que los diferencian de los demás pueblos del Perú y América. Como no recordar las velaciones del 24 de diciembre en las principales iglesias de la ciudad, sobre todo de la "Mama Asunta" en la que una estudiantina muy afiatada con los mejores músicos de la ciudad participaba en el acto, así como las velaciones frente a los mejores nacimientos familiares en los cuatro tradicionales barrios de nuestra añeja ciudad: La Laguna, Luya Urco, Yance y Santo Domingo. Las caminatas por las calles y plaza mayor, de grupos de muchachos pidiendo las "pascuas" las que siempre daban en dinero las personas mayores con cuyo producto se compraba los suculentos tamalitos que en Luya Urco eran preferidos los de doña Carmen Castilla, la mama Musha y de doña Perpetua acompañado de su café o su “capri” de Chicha, en la inolvidable “escalera de la Muerte”: Muy rápidamente nos referiremos a los siguientes: Los aguinaldos, el nacimiento, las pastoras, los villancicos.

Tabla 2: Calendario festivo de la ciudad de Chachapoyas

FECHA	FESTIVIDAD
1 al 5 de marzo	Carnaval Chachapoyano
1° semana de junio	Semana Turística
Tercer día de junio	El Raymillacta de Los Chachapoyas
6 de junio	Pampas de Higos Urco
07 al 15 de agosto	Fiesta patronal "Virgen de Asunta"
05 de septiembre	Aniversario de la Fundación de la ciudad de Chachapoyas
24 de diciembre	Navidad Chachapoyana

Fuente: DIRCETUR

4.1.3. Ámbito organizacional y político

La ciudad se encuentra bajo el régimen político administrativo de la municipalidad provincial de Chachapoyas.

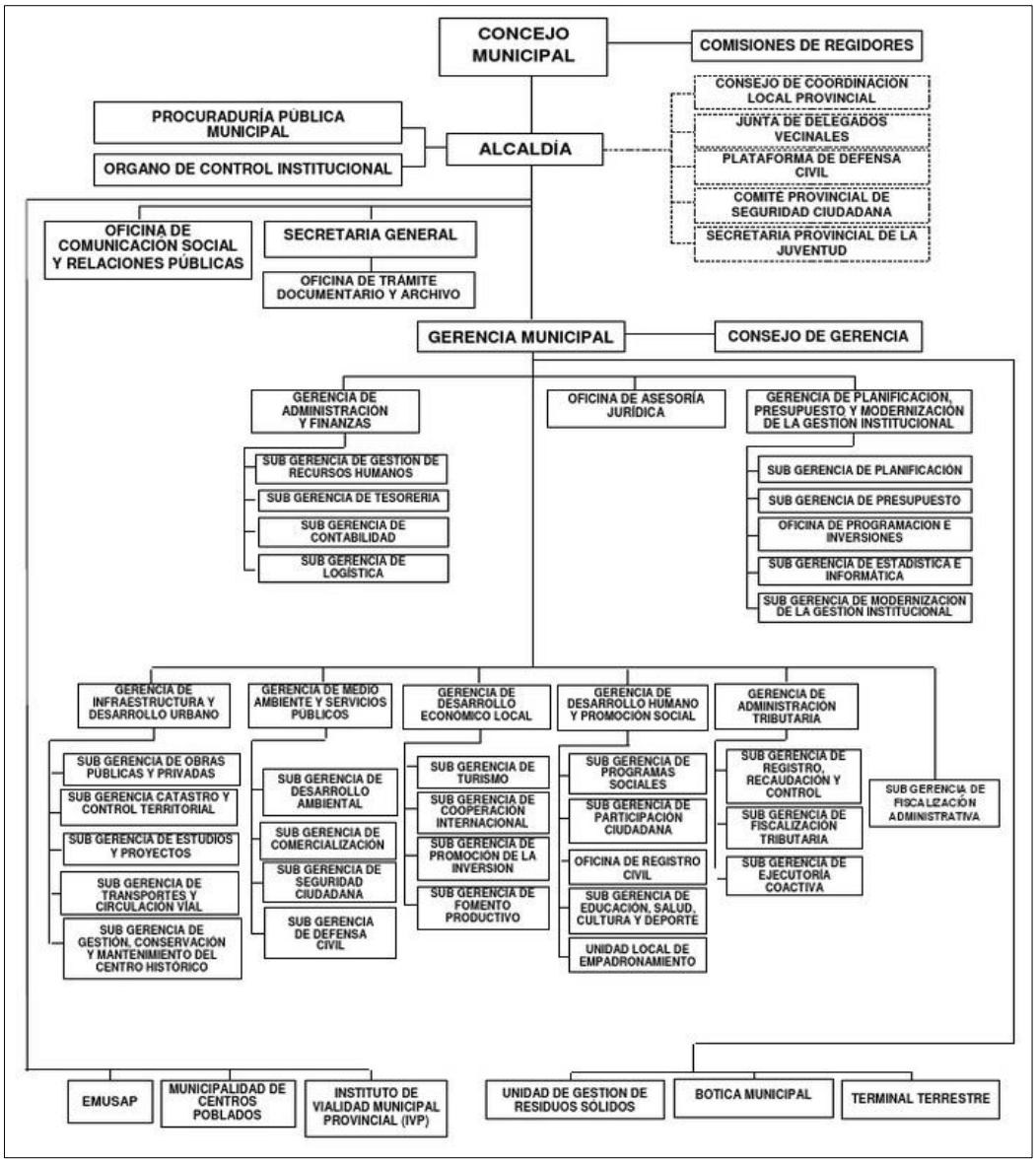


Figura 10: Organigrama de la Municipalidad Provincial de Chachapoyas
Fuente: Municipalidad Provincial de Chachapoyas

4.1.3.1.Las organizaciones que tiene la ciudad

El DIRCETUR, la dirección descentralizada del Ministerio de Cultura, Municipalidad del Distrito de Chachapoyas, Asociación De Productores De Azucenas Cruz De Mayno, Asociación De Comedores Populares De La Provincia De Chachapoyas, Asociación De Microempresarios Produce Amazonas Asme - Produce Amazonas, Asociación De Productores Agropecuarios Pucara Chachapoyas, Asociación Artesanos Los Chachapoyas, Cámara de comercio agricultura e industria de Amazonas, Centro de Innovación tecnológica de artesanía y turismo Utcubamba – Chachapoyas, Instituto Andino de Investigación y Desarrollo Regional

Laguna de los Cóndores-P, Asociación Peruana para la conservación de la Naturaleza - APECO, Nature and culture internacional, Asociación civil educat. Promotora Belen, Asociación centro de formación e información del turismo y medio ambiente Ofitur, Comité de compra Amazonas 2, Atems Ingenieros y contratistas generales S.A.C y la Asociación de productores cafetaleros de Valle de Mashuyacu.

4.1.4. Ámbito económico

La principal actividad económica de la población es la agricultura, seguido por el comercio, industria manufacturera y servicios turísticos.

4.1.4.1.Actividad turística

La participación de la población local se encuentra inmiscuida con el sector turístico, ya que participan en los diferentes eventos que se realizan en las festividades de la ciudad, donde la afluencia de turistas nacionales e internacionales es amplia**.**

4.1.4.2.Organismos de financiamiento a nivel local o regional

Existen entidades del sector público como DIRCETUR, Municipalidad Provincial de Chachapoyas, Dirección descentralizada de Cultura, Prom Perú, entre otras entidades; en el sector privado existen algunas como: JICA, entidades bancarias, entre otras, tanto el sector privado como el sector público apoya a los ciudadanos que desean emprender en el ámbito del turismo.

4.1.4.3.Planificación turística

Algunas de las planificaciones que se tiene en el sector del turismo es el PERTUR, pero que en el momento está siendo actualizado. Este tipo de planificación se maneja a nivel regional por las entidades públicas del sector turístico.

4.1.4.4.Alojamiento

En la ciudad de Chachapoyas existe 30 establecimientos hoteleros de los cuales 20 son hostales y 10 hoteles, estos están clasificados por estrellas donde los hostales se categorizan por 2 estrellas y los hoteles de 3 estrellas.

4.1.4.5.Alimentos y bebidas

Existen 65 establecimientos entre restaurantes, cafeterías, de los cuales 52 son restaurantes que ofertan gastronomía regional, local e internacional y 13 son cafeterías.

4.1.4.6.Establecimientos de esparcimiento

Existen 7 establecimientos entre discotecas, instalaciones deportivas y teatros.

4.1.4.7.Agencias de viajes y tour operadores

Existen 24 establecimientos que ofertan diversos servicios y paquetes turísticos, para conocer parte de la ciudad histórica. Dentro de la clasificación hay 2 agencias de viajes mayoristas y 2 minoristas, 14 tours operadoras y 6 tours operadoras vía online.

4.1.5. Análisis de las entrevistas

La entrevista que se aplicó a funcionarios y representantes de gremios del sector turístico indican los siguientes resultados:

1. ¿Considera usted que el turismo es una actividad de importancia para el crecimiento de la ciudad de Chachapoyas?
Las entidades entrevistadas con respecto a la pregunta tuvieron la concordancia que: La importancia que representa la actividad turística para el crecimiento de la ciudad de Chachapoyas es significante, gracias a que la ciudad posee diversos atractivos históricos, gastronomía diferenciada, entre otros factores, todas las personas que se relacionan con la actividad turística tienen un beneficio económico directo o indirecto. Por lo cual al potenciar la actividad turística enfocándose en la gastronomía se ayuda a las otras actividades que la población desempeña como: la ganadería, agricultura, elaboración de artesanías, tallados en madera, etc. El turismo gastronómico complementa la actividad básica de la población y contribuye de alguna forma a mejorar el tema económico de la canasta familiar.
2. ¿Según su criterio profesional de qué manera debe difundirse el patrimonio cultural inmaterial gastronómico de la ciudad de Chachapoyas?
Las entidades entrevistadas con respecto a la pregunta manifestaron que: El tema del patrimonio cultural inmaterial gastronómico no se vende como un producto tangible que el turista se puede llevar hacia su lugar de origen; es más una experiencia, una degustación que lleva en si el turista, por lo cual el patrimonio cultural inmaterial en referencia con la gastronomía de la ciudad de Chachapoyas se debe difundirse a través de los festivales gastronómicos, ferias, material publicitario, medios electrónicos y redes sociales, todos estos aplicados con estratégicas de marketing.
3. ¿Cuáles son los factores que determinan la baja demanda turística en la ciudad de Chachapoyas?
Las entidades entrevistadas con respecto a la pregunta manifestaron que: algunos de los factores que determinan la baja demanda turística en la ciudad de Chachapoyas es debido a la poca oferta

turística, las entidades se enfocan en que solo la ciudad es reconocida por la arquitectura que posee y que eso hace limitante para poder ofertar a los turistas esta ciudad; por otro lado consideran que las vías de comunicación para la ciudad es algo preocupante ya que, en temporada de lluvia existen bastantes deslizamientos de tierra por lo cual perjudica al libre tránsito de los vehículos; también, consideran que la falta de operatividad del aeropuerto es otro factor que origina la poca demanda turística por lo cual están considerando la reactivación del aeropuerto, si bien es cierto algunos estudios realizados por consorcios determinan que debido a la geografía que tiene el lugar, tiene un rango elevado que ocurra algún incidente como no poder observar la pista de aterrizaje por la constante neblina que existe; los servicios de alimentos y bebidas, alojamientos , entre otros, no tienen la capacidad para recibir a una suma significante de turistas, esto se ha observado en las actividades anteriores como es el Raymillacta que dio lugar a un sin número de personas y se pudo observar las falencias de los servicios turísticos que no pudieron cubrir la capacidad para tanta demanda.

4. ¿Qué estrategias se están llevando a cabo para potenciar la demanda de turistas en la ciudad de Chachapoyas?

Las entidades entrevistadas con respecto a la pregunta manifestaron que: Las estrategias que están llevando a cabo va en relación a sus competencias, algunas de estas son:

- Brindar capacitaciones al sector de transportes (Taxistas, agencias de transporte turístico) como tratar a un visitante, saber relacionarse con la persona sin invadir en su privacidad, ya que se considera a este sector como el primero en relacionarse con el turista.
- Realizar talleres de capacitación para la planta turística, desde cómo obtener licencias de funcionamiento y seguir todo el proceso formal para establecer un servicio turístico.
- Proyecto de balcones floridos para mejorar la belleza escénica de la ciudad.
- Estudios para determinar la capacidad de carga de los establecimientos turísticos de la ciudad, esto se está realizando especialmente por la Expo Amazónica que tiene como sede la ciudad de Chachapoyas en este año 2020 (este evento abarca un sin número de personas y por ahora la meta es 70 mil visitantes incluyendo a los empresarios).

5. ¿Cuál es su criterio ante la propuesta del diseño de una guía turística gastronómica

de la ciudad de Chachapoyas?
Las entidades entrevistadas con respecto a la pregunta manifestaron que: La propuesta del diseño de una guía turística gastronómica de la Ciudad de Chachapoyas, es un punto importante a detallar debido a que esta investigación diversificaría la oferta y, además, sería algo exclusivo de la ciudad por lo que no hay estudios de una guía gastronómica siendo esto interesante para incrementar demanda turística e incluso mejorando la calidad de la oferta de vida de los pobladores.
6. ¿Quiénes cree usted que serían los beneficiarios en el diseño de una guía turística gastronómica de la ciudad de Chachapoyas?
Las entidades entrevistadas con respecto a la pregunta manifestaron que: En este caso los beneficiarios del diseño de una guía turística gastronómica de la ciudad no solo sería el turista ya que en muchos casos se le considera primero, sino que también se beneficiaría la población local y los establecimientos turísticos.
7. ¿Por qué medio de comunicación cree usted que se debería difundir la guía turística gastronómica?
Las entidades entrevistadas con respecto a la pregunta manifestaron que: Los medios de comunicación para difundir son: páginas web, medios de prensa, medios televisivos, periódicos, conferencias, entre otros.

4.2. RESULTADO N° 2: INVENTARIO DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL GASTRONÓMICO DE LA CIUDAD DE CHACHAPOYAS

La gastronomía de un país es inmensa ya que existen diferentes recetas que vienen de generación en generación y que algunas aún se mantienen vigentes. Este es el caso de la ciudad de Chachapoyas pues gracias a la información obtenida a través de las fichas de declaratorias de expresiones del patrimonio cultural inmaterial peruano dentro del ámbito "Conocimientos, Saberes y Prácticas asociadas a la medicina tradicional y la Gastronomía" se han recolectado 19 platos típicos que se degustan en las fiestas de la ciudad, en los festivales, en reuniones familiares y sociales, y por último en actos religiosos.

El departamento de Amazonas cuenta con suficientes recursos turísticos de calidad y cantidad para convertirse en un destino turístico importante a nivel nacional y mundial, que busca la

consolidación y participación del Sector Turismo en la economía local, regional y del país, convirtiéndolo en un sector protagónico del crecimiento y desarrollo. Existen 900 patrimonios culturales y naturales registrados en el departamento: donde la provincia de Chachapoyas cuenta con el 34% (303) de los patrimonios registrados, la provincia de Luya 29% (257), Bongará 12% (109), Rodríguez de Mendoza 11% (99), Utcubamba 6% (53), Condorcanqui 4% (40) y Bagua 4% (39).

En la provincia de Chachapoyas existen 303 patrimonios naturales y culturales de los cuales 69 con un porcentaje de 23% corresponden a gastronomía, relacionado a la ciudad de Chachapoyas, se pudo observar que posee 19 platos gastronómicos que se describen en la tabla 3 del documento, por lo tanto Chachapoyas esta conservando sus conocimientos ancestrales referentes al tema gastronomico.

Tabla 3: Platos típicos de la ciudad de Chachapoyas

Nombre de la Expresión: HUMITAS	
Descripción General	Este plato se encuentra en la ciudad de Chachapoyas, distrito Chachapoyas, provincia de Chachapoyas en el departamento de Amazonas, y estas se consumen durante todo el año, de acuerdo a la cosecha del maíz y es tradicional degustarlas en el desayuno y en la tarde acompañado de un buen café.
Características	El término humita tiene historia y denota en sí su origen, ya que proviene de quechua huminta, que significa pan de maíz. Uno de los primeros registros de la humita aparece en las crónicas del "Inca" Garcilaso de La Vega del siglo XVI, en las que señala que los indígenas peruanos comían un pan llamado "Huminta" de vez en cuando, o para las épocas festivas. Este platillo, cuya preparación es a base de granos de choclo triturados antiguamente en el batán (utensilio lítico que sirve para moler alimentos) y ahora se lo hace con el molino de mano, a los que se incorpora el quesillo, la manteca de chancho, sal y achiote para dar color al quesillo, es una herencia gastronómica de los antepasados. Los portadores de esta herencia son los pobladores de la ciudad de Chachapoyas, de las otras provincias del departamento de Amazonas, de la sierra y parte de la costa peruana. Este plato es transmitido de generación en generación que

	viene de nuestros ancestros.
Valor	Este plato típico tiene un valor comercial ya que algunas familias se dedican a la venta y además tiene un valor familiar ya que en algunas reuniones familiares se acostumbra a consumir las humitas con café mientras se cuentan algunas historias, mitos y leyendas.
Plan de Salvaguardia	Este plato tradicional se mantiene vigente en la gastronomía de la ciudad, es ofrecido en todos los establecimientos de alimentos y bebidas siendo un plato bastante exigido por los comensales y los turistas tanto nacionales como los extranjeros, y también es un plato muy reconocido en la parte de la sierra del país.
Nombre de la Expresión: TAMALES	
Descripción General	Este plato se encuentra en la ciudad de Chachapoyas, distrito Chachapoyas, provincia de Chachapoyas en el departamento de Amazonas, y se consumen durante todo el año, y es tradicional degustarlo en el desayuno y en la cena.
Características	Según la historia el antropólogo peruano Humberto Rodríguez Pastor dice que el tamal es una herencia afro-peruana en su libro "La Vida en el entorno del tamal peruano". El autor afirma que el tamal tomó la apariencia actual en el Perú con la llegada de los españoles que vinieron con sus esclavos, originarios de la costa atlántica en el continente africano. Los Tamales Peruanos fueron desarrollados incluso como una ración portátil para su uso durante las guerras en la antigua América, y también se hace evidente pues en diversas tumbas incas y pre incas, donde se encontraron restos de este potaje. Este plato típico lo comenzaron a preparar como un breve desayuno así nació la idea de hacer con el maíz seco los tamales para la alimentación diaria, para su elaboración se necesita, el maíz seco (remojado con ceniza y agua por un día para que este grano tenga un forma inflada y suave para triturarlo con el batán que es un utensilio lítico que los ancestros utilizaban pero ahora utilizan el molino de mano), el quesillo, la manteca de chancho, sal, y las pancas de maíz seco o las hojas de achira para envolver la masa

	y posteriormente cocinarlo por un periodo de 30 minutos. Los portadores de este conocimiento es la población de la ciudad de chachapoyas, mayormente el grupo de las personas que se dedican a la venta de este plato en el mercado y los abuelitos; las otras provincias del departamento Amazonas, costa y sierra del país. Este conocimiento es transmitido de generación en generación.
Valor	El tamal es un plato muy importante para la ciudad ya que posee un valor comercial y nutricional.
Plan de Salvaguardia	Esta tradición ancestral se mantiene vigente ya que es un plato muy demandado en la ciudad y en las otras partes del país, pero hoy en día la nueva generación no toma mucho interés en mantener esta tradición, por eso es aconsejable que los abuelos enseñen a sus hijos este conocimiento para que se mantenga viva esta tradición.
Nombre de la Expresión: QUESO CHACHAPOYANO	
Descripción General	Este plato se encuentra en la ciudad de Chachapoyas, distrito Chachapoyas, provincia de Chachapoyas en el departamento de Amazonas, se prepara en grandes cantidades en el mes de diciembre, se puede encontrar todos los días en el mercado central y se lo utiliza en los desayunos.
Características	Según la historia, la creación del queso se hizo de forma fortuita y accidental por un pastor, al quien le debió fermentar la leche, se le coaguló y por necesidad o por curiosidad, con la ayuda de un poco de sal y los agentes naturales climatológicos empezó a experimentar, hasta conseguir crear el primer queso. Un viernes 4 de noviembre de 1532, llegaron al Perú los españoles y se asentaron, ellos añoraban el queso; entonces empezaron a criar cabras, para que estas en su momento pudieran otorgarles la leche tan preciada, pero no contaban con las herramientas para la extracción del suero y tuvieron que improvisar empleando mantas donde ponían la leche cuajada, desde ambos extremos empezaban a torcer y con ello obtenían el queso. Este potaje se lo elaboraba antiguamente con el cuajo (cortante de res con limón

	sutil fermentado o la berenjena verde) como producto de fermentación, luego se lo coloca los trozos de quesillo en una batea de madera y finalmente se procede a colocar el queso en los moldes circulares hechos de maguey con sal; hoy en día ya se está utilizando las pastillas químicas para realizar el proceso de este queso. Los portadores de este conocimiento es la población de la ciudad de chachapoyas, y los diferentes distritos de la provincia de Chachapoyas. Este conocimiento es transmitido de generación en generación.
Valor	Esta tradición tiene un valor comercial, ayuda a las familias como forma de sustento de vida y tiene un sabor único que lo hace ser muy demandado por los turistas nacionales e internacionales.
Plan de Salvaguardia	Esta tradición aún se mantiene vigente pero solo la población mayor es la que posee este conocimiento, ya que existen plantas procesadoras de yogurt en la ciudad y esto hace que la población vaya perdiendo la forma de preparar de manera ancestral el queso.
Nombre de la Expresión: DULCE DE FREJOL	
Descripción General	Este plato se encuentra en la ciudad de Chachapoyas, distrito Chachapoyas, provincia de Chachapoyas en el departamento de Amazonas, se consume durante las fiestas, y en las ferias de la ciudad.
Características	Según la historia a finales del siglo XVIII el escritor y poeta español Esteban de Terralla y Landa (1750-1805), que fue un crítico de las costumbres limeñas de la época, escribió que el frejol colado era uno de los postres populares de época. En épocas de esclavitud los afroperuanos que dieron origen a este celestial dulce, hoy la tradición felizmente se mantiene laboriosamente en los valles del sur, este riquísimo dulce tiene la peculiaridad de que en su sabor no se distingue el frejol. Este dulce se prepara en un perol grande, con un poco de agua y una tapa de chancaca (es un dulce redondo obtenido de la evaporación de los jugos de la caña y la consiguiente cristalización de la sacarosa), y luego se lo agrega el frejol molido en batan cuando la chancaca esta diluida. Los portadores de este conocimiento es la población de la ciudad

	de Chachapoyas, las provincias de Rodríguez de Mendoza, Luya, Bongará y también la ciudad de Chincha. Este conocimiento viene de generación en generación.
Valor	Este dulce posee valor nutricional ya que aporta excelentes nutrientes para el organismo como vitamina A y B y proteínas que ayuda al crecimiento y desarrollo del cerebro. El dulce de frejol obtiene su mayor sabor gracias al empleo de la chancaca (es un dulce redondo obtenido de la evaporación de los jugos de la caña y la consiguiente cristalización de la sacarosa) por el azúcar.
Plan de Salvaguardia	Este dulce en la actualidad aún se mantiene vigente, aunque en algunos lugares ha cambiado la forma de prepararse, ya que ahora utilizan el azúcar por la chancaca y eso hace que cambie de sabor.
Nombre de la Expresión: CANCHA DE MAÍZ BLANCO	
Descripción General	Este plato se encuentra en la ciudad de Chachapoyas, distrito Chachapoyas, provincia de Chachapoyas en el departamento de Amazonas, se consume durante todo el año y se puede encontrar en el mercado central de la ciudad.
Características	Según la historia este plato es conocido desde tiempos ancestrales, ya que fue un elemento importante en la época precolombina y en el imperio incaico, la palabra "cancha" es una palabra original del quechua CAMCHA o KANCHA, pero hoy en día tiene muchas denominaciones, tales como: cancha peruana, cancha serrana, cancha paccho o maíz tostado; también este maíz está presente en diversas cerámicas, mantos y grabados en los muros de diversas culturas. Antiguamente este plato se lo preparaba sin aceite en una olla de barro, se lo agregaba la cancha de maíz lavada y se lo movía con una cuchara de palo, pero hoy en día ya se utiliza el aceite para tostar la cancha. Los portadores de este conocimiento es la población de la ciudad de Chachapoyas, mayormente los ancianos; las otras provincias de la región Amazonas y la parte de sierra y costa del país. Este conocimiento es transmitido de generación en generación.

Valor	Esta tradición tiene mucho valor en la gastronomía de la ciudad, mayormente en las fiestas es donde se ocupa en mayores cantidades y también es el principal acompañante del ceviche peruano.
Plan de Salvaguardia	Esta tradición se mantiene vigente a través de los años y es un plato muy conocido casi en todo el país.
Nombre de la Expresión: TUCSICHE	
Descripción General	Este plato se encuentra en la ciudad de Chachapoyas, distrito Chachapoyas, provincia de Chachapoyas en el departamento de Amazonas, se consume a diario en reemplazo de pan y en las fiestas de la ciudad.
Características	Según la historia antiguamente los ancestros enseñaban a preparar este plato que ahora es típico en la ciudad, antes se mataba al ganado a lo natural y pues se extraía la grasa y servía como aceite para hacer el tucsiche que es una torreja o pan frito en aceite, que generalmente reemplaza al pan en el desayuno. Para la preparación de este plato se necesita yuca, arracacha, huevos criollos, sal y aceite; se hace una masa y al final tienen una forma plana redonda. Los portadores de este conocimiento es la población de la ciudad de Chachapoyas y algunos distritos de la provincia de Chachapoyas. Este conocimiento es transmitido de generación en generación.
Valor	Este plato tiene mucho valor ancestral ya que este era la comida diaria de nuestros ancestros y que lo utilizaban como pan.
Plan de Salvaguardia	Esta tradición aún se mantiene vigente, aunque hoy en día se está perdiendo un poco, ya que la nueva generación se dedica a realizar otras actividades, solo a pocos les interesa el tema de la gastronomía como patrimonio de la ciudad.
Nombre de la Expresión: JUANE DE YUCA	
Descripción General	Este plato se encuentra en la ciudad de Chachapoyas, distrito Chachapoyas, provincia de Chachapoyas en el departamento de Amazonas, se consume a diario, en temporadas de fiestas y se puede encontrar en el mercado central de la ciudad.

Características	Según la historia existen variedades según las zonas, pero su sabor es inconfundible, fusiona los sabores de nuestra gastronomía, el juane con su tentadora forma abultada y cubierta de hojas verdes de bijao, los orígenes de este plato se remontan a la etapa precolombina de nuestra historia, cuando las culturas selváticas, utilizaban sus ingredientes de forma común; fue con la llegada de los españoles y después con la intervención de los evangelistas, quienes popularizaron el episodio bíblico que atañe a San Juan, que el plato toma el nombre de Juane como referencia a este santo. Este plato se elabora a base de arroz, huevos, yuca y pollo, y para envolver la masa se necesita las hojas del bijao, que es el que le proporciona su sabor, su aroma, su esencia y su alma, sin el bijao sólo sería un arroz con pollo, y se demora aproximadamente unos 30 minutos en cocinarse. Los portadores de este conocimiento es la población de la ciudad de chachapoyas, y también la población de la selva peruana. Y este conocimiento es transmitido de generación en generación.
Valor	Este plato tiene un valor ancestral en la selva peruana ya que el nombre proviene de un santo, también tiene un valor comercial donde varias familias de la ciudad se dedican a la venta de este plato.
Plan de Salvaguardia	Esta tradición se mantiene vigente ya que es un plato muy demandado por los comensales y por los turistas nacionales e internacionales.
Nombre de la Expresión: LOCRO DE CHOCHOCA	
Descripción General	Este plato se encuentra en la ciudad de Chachapoyas, distrito Chachapoyas, provincia de Chachapoyas en el departamento de Amazonas, se consume a diario, en temporadas de fiestas y se puede encontrar en el mercado central de la ciudad.
Características	Según la historia, se dice que antiguamente no había arroz en la ciudad ya que este se importaba, la comida más saludable era el trigo, la chochoca, la cebada, el frejol, el mote pelado, el mote, el camote, estas eran las comidas netamente de los ancestros, las personas iban a sus chacras a cosechar el maíz para luego preparar la chochoca que hasta en

	la actualidad se sigue conservando esta tradición. Este plato típico es preparado con chochoca, frejol, manteca de chancho, ajo, y también se lo agrega el caransho (cuero del chancho) y se lo deja cocinar por un tiempo de 30 minutos y al final se coloca orégano o culantro. Los portadores de este conocimiento es la población de la ciudad de Chachapoyas, las otras provincias de la Región Amazonas y la parte de la sierra del país. Y este conocimiento es transmitido de generación en generación.
Valor	Este plato tiene un valor comercial ya que algunas familias se dedican a la venta de este potaje.
Plan de Salvaguardia	Esta tradición se mantiene vigente por la población mayor de la ciudad, y además que este plato es muy apetecido por los turistas.
Nombre de la Expresión: LOCRO DE MOTE CON FREJOL	
Descripción General	Este plato se encuentra en la ciudad de Chachapoyas, distrito Chachapoyas, provincia de Chachapoyas en el departamento de Amazonas y se consume todos los días durante todo el año.
Características	Según la historia, antiguamente este plato del locro de mote con frejol se dio inicio porque no había arroz en la ciudad, es por eso que los ancestros comenzaron a realizar comidas con lo que sembraban en sus cultivos, estos alimentos les daban más fuerzas para trabajar en el campo y se lo realizaba en cocina de leña y en ollas de barro. Este plato se elabora a base de mote pelado, frejol seco, manteca de chancho y papa amarilla, se hace en una olla de barro y al final se lo coloca orégano o culantro y también se puede agregar el caransho (cuero del chancho). Los portadores de este conocimiento es la población anciana de la ciudad y algunos jóvenes que sus padres les han enseñado, las otras provincias de la región Amazonas y parte de la sierra del país. Y este conocimiento es transmitido de generación en generación.
Valor	Este plato tiene mucho significado para la ciudad ya que ha sido la comida de nuestros ancestros, además tiene un valor comercial y es muy apetecido por los turistas y los comensales.

Plan de Salvaguardia	Esta tradición aún se mantiene vigente, aunque con algunas modificaciones en su receta ancestral, ahora le ponen las patas de las vacas y en otros lugares la cabeza de la vaca y también manifestó una portadora "la juventud de hoy ya no quiere escuchar a los abuelitos es por eso que este conocimiento se va perdiendo de a pocos".
Nombre de la Expresión: CHICHA DE JORA	
Descripción General	Este plato se encuentra en la ciudad de Chachapoyas, distrito Chachapoyas, provincia de Chachapoyas en el departamento de Amazonas, se consume en la fiesta patronal de la virgen de asunta, en el raymillacta y cuando las personas van a realizar cualquier cultivo.
Características	Según la historia, esta tradicional bebida hecha de maíz fue creada casualmente durante el gobierno del inca Túpac Yupanqui. Las fuertes lluvias dañaron los tambos (silos) donde se almacenaba el maíz cosechado, la humedad provocó que los granos germinen y fermenten, lo que derivó en maíz malteado. Para evitar el desperdicio se ordenó la distribución de este maíz para ser consumido cocido como si fuera mote. Sin embargo, no tuvo acogida y fue finalmente desechada a la basura. La leyenda cuenta que un indígena hambriento encontró en la basura la bebida desechada, consumiéndola completamente y quedando embriagado. Tiempo después de ese origen humilde, la chicha de jora se convirtió en la principal bebida de la nobleza inca, utilizándose en importantes ceremonias religiosas en honor a las wacas (lugares sagrados) y apus (dioses incas). Esta bebida se prepara con el maíz, se lo deja remojar para posteriormente moler en el batán (utensilio lítico), luego se lo coloca en una olla con agua y chancaca hasta que hierba, después se lo agrega el maíz molido y se lo deja fermentar de 4 a 6 días o más dependiendo del grado de alcohol natural que desean. Los portadores de este conocimiento es la población adulta de la ciudad, otros distritos del departamento de Amazonas, en la costa y sierra y del país. Este conocimiento es transmitido de generación en generación.
Valor	Tiene un valor religioso y ceremonial en la ciudad ya que es consumida

	durante la ceremonia del raymillacta y en la fiesta religiosa de la virgen de asunta.
Plan de Salvaguardia	Esta tradición se mantiene vigente, porque es preparado todos los años y conocido por toda la región Amazonas, costa y sierra del país.
Nombre de la Expresión: UCHO DE CHOCHO	
Descripción General	Este plato se encuentra en la ciudad de Chachapoyas, distrito Chachapoyas, provincia de Chachapoyas en el departamento de Amazonas, se consume en la fiesta del raymillacta y en semana santa.
Características	Según la historia, esta legumbre tiene orígenes preincas, ya que se encontraron semillas en las tumbas de la cultura Nasca (100-500 años a.C.); así como en representaciones de la cerámica Tiahuanaco (500 - 1000 d.C.). En esa época tuvo un importante rol para los sistemas de producción y alimentación de la población indígena. En la ciudad de Chachapoyas antiguamente consumían durante la semana santa el ucho de chocho (o tarwi), el denominado "aucha". Este plato se elabora a base del chocho molido en el batán (utensilio lítico que sirve para moler alimentos), luego se procede a hacer un refrito con el guacatay molido (es una hierba que crece en las tres regiones del Perú, costa, sierra y selva), se pone papas, repollo y se sirve en platos de barro y es consumido durante la semana santa. Los portadores de este conocimiento es la población de la ciudad y en especial las señoras del mercado central, la parte de la región costa y sierra del país. Y este conocimiento es transmitido de generación en generación.
Valor	Tiene mucho valor para la ciudad ya que es muy apetecido por los turistas que visitan la ciudad y además que este plato tiene un alto potencial nutricional, contiene vitaminas del grupo B y E, calcio, potasio, zinc, fósforo, magnesio y calcio; también posee un valor comercial para algunas familias ya que se dedican a la venta de este producto.
Plan de Salvaguardia	Esta tradición se mantiene vigente ya que este plato se consume durante la semana santa, porque no contiene ningún tipo de carne.

Nombre de la Expresión: DULCE DE CHICLAYO	
Descripción General	Este dulce se encuentra en la ciudad de Chachapoyas, distrito Chachapoyas, provincia de Chachapoyas en el departamento de Amazonas, se consume a diario, se lo puede degustar en la plaza de armas, en las calles y en el mercado central.
Características	Según la historia la calabaza se ha cultivado desde el año 6,000 a.C. es una cucurbitácea que también se denomina Chiclayo, "chiuche" o "chipche". Antiguamente los abuelitos cuando este chiclayo estaba maduro lo asaban en hornos de barro o se lo cocinaban en olla para obtener el dulce más apreciado, el dulce de Chiclayo o "mishki chipchi"; esto era la comida de todos los días. Este dulce se elabora a base del chiclayo que tiene su pedúnculo seco, se lo saca toda la comida y se lo coloca en una olla de barro con un poco de agua y una tapa de chancaca (es un dulce redondo obtenido de la evaporación de los jugos de la caña y la consiguiente cristalización de la sacarosa), después cuando este ya está en su punto, se lo agrega el maíz molido y se mueve hasta que esté en su punto cocción. Los portadores de este conocimiento es la población de ciudad, los diferentes distritos de la provincia de chachapoyas, algunas partes de la región costa y sierra del país. Y este conocimiento es transmitido de generación en generación.
Valor	Este dulce tiene mucho valor comercial para la ciudad ya que algunas familias se dedican a la venta de este potaje.
Plan de Salvaguardia	Esta tradición aún se mantiene vigente por la población adulta de la ciudad y además este dulce es muy demandado por los turistas nacionales e internacionales.
Nombre de la Expresión: DULCE DE HIGO	
Descripción General	Este dulce se encuentra en la ciudad de Chachapoyas, distrito Chachapoyas, provincia de Chachapoyas en el departamento de Amazonas, se consume a diario, se lo puede degustar en la plaza de armas, en las calles, en el mercado central y en los restaurantes de comida local.

Características	Según la historia este dulce, se prepara para que las personas lo puedan vender, aunque hay muchas familias que lo predisponen para la degustación familiar, y el sabor es rico, se produce en grandes cantidades en la ciudad y en todo el departamento de Amazonas, se cosecha el higo cuando alcanzado su madurez técnica o biológica. Este dulce se elabora a base de higos, chancaca (es un dulce redondo obtenido de la evaporación de los jugos de la caña y la consiguiente cristalización de la sacarosa), pues se procede a realizar un corte horizontal al estilo (parte superior del higo) y se los coloca a cocinar en una olla de barro con la chancaca por un tiempo aproximado de 2 horas y se lo sirve acompañado con trozos de queso. Los portadores de este conocimiento es la población de la ciudad de Chachapoyas, algunas provincias de la región Amazonas, una parte de la población de la provincia de Chincha y Piura. Y este conocimiento es transmitido de generación en generación.
Valor	Este dulce tiene mucho valor nutricional debido a su contenido en potasio, que ayuda a la recuperación muscular y a fortalecer los huesos, así como en magnesio, fósforo y calcio; y tiene un valor comercial ya que algunas familias se dedican a la venta de este potaje.
Plan de Salvaguardia	Esta tradición aún se mantiene vigente, ya que es preparado en las fiestas de la ciudad y es muy demandando por los turistas nacionales e internacionales, por su sabor y aroma.
Nombre de la Expresión: PAN CHACHAPOYANO	
Descripción General	Este pan se encuentra en la ciudad de Chachapoyas, distrito Chachapoyas, provincia de Chachapoyas en el departamento de Amazonas, se consume a diario, y en la semana de identidad chachapoyana en el festival del pan chachapoyano.
Características	Según la historia el pan de Chachapoyas adquiere diferentes nombres debido a los insumos que contiene, a la forma y a la tradición, destacan la cemita, el mollete, el biscocho, el pan de yema, el pan de choclo, el pan de maíz y el pan de letra, este pan es muy requerido en las siete provincias del departamento Amazonas y en la costa peruana, cada pan

	tiene un aroma y sabor diferentes características que se conservan por más de 15 días, Además, con este pan se realiza el voto una celebración religiosa a un santo donde se hace un festival del pan. Este pan es elaborado a base de harina de trigo y de choclo, antiguamente se lo hacía en horno de piedra, pero ahora ya se lo hace en hornos eléctricos, también antes a la masa se lo colocaba guarapo en lugar de levadura para que este llegue a su punto de fermentación y posteriormente se coloca en el horno por un tiempo aproximado de media hora. Los portadores de este conocimiento es la población anciana de la ciudad, los otros distritos de provincia de Chachapoyas, Luya, Rodríguez de Mendoza, y Bongará. Y este conocimiento es transmitido de generación en generación.
Valor	El pan es el ícono de la gastronomía en los desayunos, lonches (comida de media tarde) y en el voto (es una ofrenda consistente en llevar pan y dinero, durante una celebración religiosa de la imagen de un Santo, esta ofrenda por lo general se coloca luego de la misa o procesión de la imagen en el atrio del templo. Asimismo, el voto está compuesto por la entrada, la mesa, la jarra y el suelo).
Plan de Salvaguardia	Esta tradición aún se mantiene vigente, gracias también al festival del pan chachapoyano que se realiza en la ciudad, y es muy demanda por los comensales, turistas nacionales e internacionales.
Nombre de la Expresión: GUARAPO	
Descripción General	Esta bebida se encuentra en la ciudad de Chachapoyas, distrito Chachapoyas, provincia de Chachapoyas en el departamento de Amazonas, se consume un domingo antes del día central (15 de agosto) de la fiesta patronal de la Virgen de Asunta, se realiza el festival del guarapo en el barrio El Molino, también esta bebida es consumida en su mayoría por los abuelitos de la ciudad en lugar de cerveza.
Características	Según la historia el guarapo comenzó a dar señales de su existencia en la ceja selva de Oxapampa con la llegada de los colonos, quienes para subsistir construyeron los famosos trapiches, lugar en donde se empezó a elaborar esta bebida. Fue en el año 1958, cuando estos trapiches

	comenzaron a desaparecer debido a una ley dictada por el gobierno de Manuel Prado, quien indicó que, por cada litro vendido del guarapo, el productor debería pagar 4 soles, lo que equivalía casi la mistad del costo de producción. El Festival del Guarapo es una actividad artística netamente costumbrista y originaria que se celebra en la ciudad de Chachapoyas, es así, que la familia Chauca Rubio empujados y motivados por el deseo de dar a conocer las costumbres de la población, la identidad cultural social y artística de la región de Amazonas para el Perú y al mundo. Esta bebida es elaborada a base de la caña de azúcar morada, antiguamente se lo molía en el trapiche y después de moler se deja fermentar entre 3 a 6 días y a este le dan de nombre guarapo casha casha y cuando era fermentado más de 6 días recibe el nombre de guarapo ractacho. Los portadores de este conocimiento es la población mayor de la ciudad, de las provincias de Chachapoyas, Rodríguez de Mendoza, Luya y Bongará y en la parte de la sierra del país. Y este conocimiento es transmitido de generación en generación.
Valor	Esta bebida tiene mucho valor para la ciudad ya que en la actualidad se realiza el festival del guarapo que se lleva a cabo todos los años en el mes de febrero y también tiene un valor curativo ya que ayuda a solucionar los problemas renales.
Plan de Salvaguardia	Esta bebida es muy característica en la ciudad y tiene un plan de salvaguardia ya que es conservada a través del festival que se realiza cada año desde el año 2002 y se mantiene vigente esta tradición.
Nombre de la Expresión: LICOR DE MORA	
Descripción General	Esta bebida se encuentra en la ciudad de Chachapoyas, distrito Chachapoyas, provincia de Chachapoyas en el departamento de Amazonas, se consume en las fiestas, en las ferias, en los festivales y en las reuniones familiares.
Características	Según la historia los abuelos mandaban a cosechar a sus hijos las moras, ellos se iban a cosechar hasta que un día hicieron un experimento; cogieron moras, las machacaron en una piedra plana, con un mantel lo

	colaron, al final agregaron agua ardiente y comenzaron a tomárselo quedando completamente borrachos, pues así comenzó a elaborarse esta bebida. Esta bebida es elaborada a base de moras con agua ardiente, antiguamente los ancestros lo molían a las moras en un batan y lo colaban en un mantel y lo agregaban el agua ardiente, pero hoy en día ya la elaboración se lo realiza con el uso de la licuadora. Los portadores de este conocimiento es la población mayor de la ciudad y algunas provincias del departamento Amazonas. Y este conocimiento es transmitido de generación en generación.
Valor	Esta bebida tiene un comercial para la ciudad, ya que hoy este licor lo podemos encontrar en los diferentes bares como un licor estrella de los chachapoyas.
Plan de Salvaguardia	Esta tradición aún se mantiene, gracias al aporte de los ancestros, ahora ya existen licorerías que se dedican a la venta de esta bebida.
Nombre de la Expresión: SHIPASMUTE	
Descripción General	Este plato se encuentra en la ciudad de Chachapoyas, distrito Chachapoyas, provincia de Chachapoyas en el departamento de Amazonas, se consume en los meses de abril y mayo, época en la que hay choclo y frejoles verdes, esto también se encuentra en el mercado central.
Características	Según la historia los ancestros utilizaban los diversos productos que cultivan y dentro de ese cultivo estaba el maíz que les servía para hacer humitas, tamales, harina, ya que era su comida diaria, luego comenzaron a hacer mezclas y pues lograron mezclar el choclo tierno con el frejol. Este plato típico que shipas significa tierno por eso contiene frejol verde y choclo cocinados, después se los mezcla y son rociados con culantro picado, se sirve en platos de barro y acompañados de chicharrón. Los portadores de este conocimiento es la población de la ciudad de Chachapoyas y varias localidades del departamento de Amazonas. Y este conocimiento es transmitido de generación en generación.
Valor	Este plato tiene un valor comercial en la ciudad ya que algunas familias

	se dedican a su venta y es muy demandado por los turistas tanto nacionales como los internacionales.
Plan de Salvaguardia	Esta tradición aún se mantiene vigente en la ciudad ya que se le puede encontrar en el mercado central como un plato típico.
Nombre de la Expresión: PURTUMUTE	
Descripción General	Este plato se encuentra en la ciudad de Chachapoyas, distrito Chachapoyas, provincia de Chachapoyas en el departamento de Amazonas, se consume en las fiestas de la ciudad y también se puede degustarlo en el mercado central.
Características	Según la historia los ancestros cocinaban en ollas de barro y en cocina de leña ya que antes no existía el gas, debido a esta forma de preparación sus platos tenían otro sabor; los ancestros comenzaron a comer mote con frejol seco desde años atrás, ya que no existía arroz, antes existía pocas enfermedades debido a que los productos eran fumigados con fertilizantes orgánicos y los ancestros vivían hasta los 90 a 100 años de edad. Este plato que purtu significa viejo por eso contiene frejol seco y mote pelado cocinados, después se los mezcla y son rociados con culantro picado, se servía antiguamente en platos de barro y acompañados de chicharrón. Los portadores de este conocimiento es la población de la ciudad de Chachapoyas y algunas localidades del departamento de Amazonas. Y este conocimiento es transmitido de generación en generación.
Valor	Este plato tiene un valor comercial para algunas familias ya que se dedican la venta.
Plan de Salvaguardia	Esta tradición aún se mantiene vigente en la ciudad, ya que lo podemos encontrar en el mercado central de la ciudad y también sirve como acompañante de otros platos.
Nombre de la Expresión: CUY CON PAPAS CHACHAPOYANO	
Descripción General	Este plato se encuentra en la ciudad de Chachapoyas, distrito Chachapoyas, provincia de Chachapoyas en el departamento de Amazonas, se consume a diario, en las fiestas, en las ferias, festivales, y

	en reuniones sociales y familiares.
Características	Según la historia el Jaca o jaka es el término quechua para el cuy, que fue criado en la región andina de Huánuco, aproximadamente hace 4000 a.C., los incas lo ofrecían como ofrenda para sus dioses, como buena fuente de proteínas, los curacas solicitaban este plato a las matronas para ser más eficaces en sus actividades laborales. El cuy frito está presente siempre en las fechas especiales, como por ejemplo bautizos y matrimonios, fiestas en las cuales los padrinos son lo más agasajados, pues se les entrega los famosos "cuyes cruzados" (uno sobre otro), y si el cariño es más grande se le coloca hasta seis cuyes en un plato o mate. Para la preparación de este plato se procede a pelar el cuy, después se agrega achiote y se lo deja "orear" por un espacio de 1 hora, se lo aplasta en el batán para que al momento de freírse no se encoja, y se lo sirve acompañado con papas. Los portadores de este conocimiento es la población de la ciudad y otras localidades de las provincias del departamento Amazonas, y en la parte de la sierra del país. Y este conocimiento es transmitido de generación en generación.
Valor	Este plato tiene mucho valor para la gastronomía amazonense ya que está presente en todas las fiestas de la ciudad y además que posee un valor nutricional de 668 kcal de energía, 94,9 g de proteínas, 4,5 mg de hierro, 15,8 ug de retinol y 3,9 mg de zinc.
Plan de Salvaguardia	Esta tradición se mantiene vigente ya que este potaje le podemos encontrar en los diferentes establecimientos de restauración, y presente en los festivales de la ciudad.

Fuente: Elaboración propia

La gastronomía chachapoyana tiene influencias de la región selva y sierra del país por el clima que atraviesa la cordillera de los andes y dentro de esta zona los productos primordiales o preponderantes son la chancaca, el maíz, el higo, la papa, el plátano, el frejol, la mora, la caña de azúcar, el cuy, entre otras; para la realización de los diferentes platos típicos que vienen de generación en generación y son degustados en las fiestas patronales, en las ferias, festivales, rituales, etc., de la ciudad.

La mayoría de los platos son elaborados a base de maíz en diversas maneras y el frejol porque los abuelos cuentan que estos productos eran su alimentación diaria, ya que en esa época no existía arroz, pues estos eran cultivados a las afueras de la ciudad y lo utilizaban para realizar diferentes comidas que hoy en día podemos apreciar en el mercado central de la ciudad.

La chancaca es un dulce redondo obtenido del jugo de la caña de azúcar que es puesto en un perol grande para proceder a la ebullición del jugo del cual se deja por un espacio de 3 horas, consiguiendo una melaza un poco espesa que luego se lo coloca en los moldes; y pues este dulce se lo utiliza como base en el dulce de frejol, en la chicha de jora, en dulce de chiclayo y en el dulce de higo pues esta les da un sabor único y especial, pero ahora en la actualidad es reemplazada por el azúcar.

Algunos platos han variado de acuerdo a las recetas tradicionales de los antepasados, porque algunos productos han sufrido procesos de industrialización y el sabor ya no es el mismo, los pobladores locales indican que ha variado también el sabor de las comidas porque ahora todo el mundo cocina a gas y antes se cocinaba a leña aunque los abuelos dicen que ellos aún siguen cocinando a leña; también antes se utilizaba ollas de barro y ahora se utiliza ollas de aluminio y dicen nuestros antepasados que el sabor ya no es lo mismo.

Asimismo, se resalta que nuestros antepasados utilizaban como utensilios de cocina el perol, las ollas de barro, el batán (utensilio lítico, que sirve para triturar alimentos), platos de barro, cucharas de palo, hornos de piedra, etc; para la preparación de los platos típicos encontrados.

4.3. RESULTADO N° 3: ELABORACIÓN DE LA GUÍA TURÍSTICA GASTRONÓMICA DE LA CIUDAD DE CHACHAPOYAS

Para el desarrollo se utilizó el modelo ADDIE, se utilizó las fases análisis, diseño y desarrollo que se describen a continuación:

Fase de análisis

En esta etapa se definen las necesidades de la propuesta al contestar las siguientes preguntas:

Tabla 4: Fase de análisis del diseño de la guía

PREGUNTA	RESPUESTA
Propósito de la propuesta	Diseñar una Guía Turística Gastronómica para potenciar la actividad turística en la ciudad de Chachapoyas, departamento Amazonas, Perú.
Beneficiarios	Prestadores de servicios turísticos, la población y los turistas nacionales y extranjeros.
¿Qué demuestra la propuesta?	Que es posible la potencialización de la actividad turística en la ciudad de Chachapoyas.
¿Qué herramientas son necesarias?	Equipo de cómputo, sistemas informáticos, fotografías digitales, servicio de Internet, información bibliográfica.
Metas a corto	El diseño de la guía turística gastronómica.

Fuente: Elaboración propia

Fase de diseño

En esta fase se especifican las actividades para ejecutar la propuesta, con el siguiente procedimiento:

Tabla 5: Fase de diseño de la guía

1	Determinación del contenido y sucesión de la presentación.
2	Realización de un listado de los recursos gastronómicos y turísticos que se incluirán en la propuesta. Organizar por tópico o contexto si es necesario.
3	Revisión del diseño, conforme indica la figura 11.

Fuente: Elaboración propia



Figura 11: Estructura de la guía

Fase de desarrollo

Es esta fase se procede a crear la propuesta:

Tabla 6: Fase de desarrollo de la guía

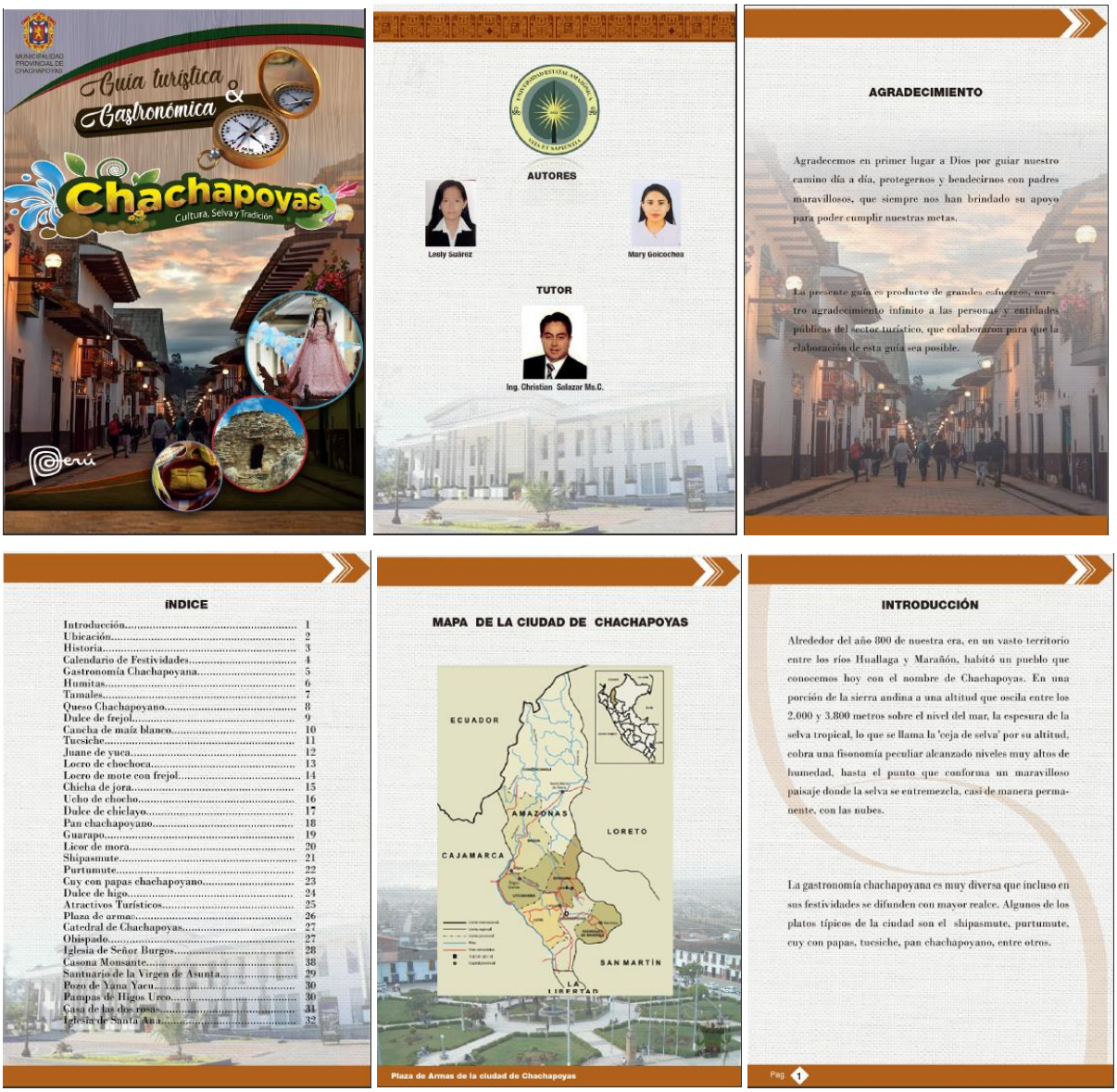
1	Selección del programa informático a utilizar para desarrollar la guía fue adobe ilustrator cc y adobe photoshop.
2	Selección de fotografías, donde se seleccionaron las mejores fotografías de los platos típicos y de los lugares turísticos.
3	Redacción del contenido, el contenido se redacta a continuación:

Fuente: Elaboración propia

La guía turística gastronómica de la ciudad de Chachapoyas cuenta con 40 páginas, en la primera parte está la portada que contiene imágenes de la ciudad, de los platos típicos y de la marca de

Perú; en la contraportada se encuentran los autores; en la siguiente página, el agradecimiento a las personas que contribuyeron con su conocimiento, luego el índice, un mapa de la ciudad, una introducción, datos generales como clima, altitud, ubicación y las vías de acceso, la historia, el calendario de festividades y el desarrollo del contenido del índice de todos los platos típicos y de los atractivos turísticos. El papel utilizado para la guía fue el couche de 150 gramos y tiene una dimensión de 13 cm de ancho por 19 cm de altura.

La guía esta adjuntado a este documento.



CAPÍTULO V

5. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1. CONCLUSIONES

- Se realizó el diagnóstico de la situación actual de la actividad turística de la ciudad de Chachapoyas, donde se estudió 4 ámbitos; el ámbito social: cuenta con una población de 32026 habitantes, el 50.4% son hombres y el 49.6% son mujeres, tiene como índice de pobreza un 12,2%, además, la ciudad cuenta con los principales servicios básicos: agua, energía eléctrica, recolección de basura, servicio de transporte, comunicación, seguridad y accesibilidad; el ámbito cultural, aquí se encuentra la información sobre la historia de la ciudad y el calendario de festividades; el ámbito organizacional y político, dentro de esto se encontró las organizaciones que tiene la ciudad y que se rige a una estructura organizacional principalmente por la Municipalidad Provincial Chachapoyas; y el ámbito económico, dentro de este se encuentra la actividad turística, que es la fuente dinamizadora de la ciudad; así mismo se realizó el análisis de las entrevistas.

- Después de realizar el inventario del patrimonio cultural inmaterial gastronómico de la ciudad de Chachapoyas, con la ayuda de las personas poseedoras de este conocimiento, se recopiló 19 fichas de platos típicos de la ciudad como son: humitas, tamales, tucsiche, juane de yuca, locro de chochoca, locro de mote con frejol, ucho de chocho, cuy con papas chachapoyano, shipasmute, purtumute, cancha de maíz blanco, dulce de frejol, dulce de chiclayo, dulce de higo, pan chachapoyano, queso chachapoyano, chicha de jora, guarapo y licor de mora, cada plato posee una historia que a través de los años se han venido manteniendo dentro de la gastronomía chachapoyana, son degustados en las fiestas patronales, en las ferias, festivales, rituales, etc., de la ciudad, y además, tiene influencias de la región selva y sierra del país por el clima que atraviesa la cordillera de los andes y dentro de esta zona los productos primordiales o preponderantes son la chancaca, el maíz, el higo, la papa, el plátano, el frejol, la mora, la caña de azúcar y el cuy.

- Se realizó el diseño de la guía turística gastronómica, ha sido elaboraba bajo la metodología del modelo ADDIE, la cual nos indica que los beneficiarios son los prestadores de servicios turísticos, la población y los turistas nacionales y extranjeros, las herramientas que se utilizaron fueron adobe ilustrator cc y adobe photoshop y el propósito es diseñar una Guía Turística Gastronómica para potenciar la actividad turística en la ciudad de Chachapoyas; en la estructura se pudo obtener la información general de la ciudad como limites, ubicación, historia y el calendario de festividades, todos los platos típicos y los atractivos turísticos; está tiene 39 páginas, con una dimensión de 13 cm de ancho por 19 cm de altura y está impresa en papel couche de 150 gramos tres ejemplares.

5.2. RECOMENDACIONES

- Se recomienda al DIRCETUR fomentar estrategias para diversificar la oferta turística de la región y la ciudad de Chachapoyas dentro de ello fomentando la guía turística gastronómica de la ciudad de Chachapoyas. Asimismo, organizar capacitaciones y talleres con temas de atención al cliente y promoción del patrimonio cultural inmaterial gastronómico con el fin de generar una mayor cantidad de demanda e ingresos que favorezcan a los prestadores de servicio.
- Se recomienda a las autoridades de turismo de la ciudad de Chachapoyas continuar con las dos fases del diseño de la guía turística gastronómica que son la implementación y evaluación, en la cual se debe socializar los contenidos de esta guía con la población y las autoridades locales con el propósito de contribuir positivamente al desarrollo de nuevos elementos que ayuden a propagar todo el potencial gastronómico de nuestro país en especial de nuestra ciudad turística, pues nuestra riqueza no solo está en los lugares de atracción turística, sino en la cantidad infinita de platos típicos con sus respectivas historias.
- Se recomienda como medio de promoción de esta guía turística gastronómica hacer convenios con los bancos y las empresas de transporte, para promocionar la gastronomía local a través de videos, en los televisores de estas entidades para que la misma población tome interés y conciencia de preservar estos conocimientos que son parte del patrimonio gastronómico de la ciudad.

CAPÍTULO VI

BIBLIOGRAFÍA

Aguirregoitia, A., & Fernández, D. (2017). La gastronomía como recurso turístico en la provincia de Alicante. *International journal of scientific management and tourism, III*(3), 26-30.

ANDINA. (18 de junio de 2019). *Lima 2019: gatronomía peruana moverá US$75 millones*. Obtenido de https://andina.pe/agencia/noticia-lima-2019-gastronomia-peruana-movera-75-millones-755857.aspx#

Aragón, Y. L. (2016). Propuesta de aplicación del modelo instruccional ADDIE, para el desarrollo de la habilidad "Diseñar base de datos".

Asociación de Chefs del Ecuador GT26. (2018). *Guía de turismo culinario sostenible Ecuador*. Quito: ACE.

Baptista, L., Fernández, C., & Hernández, R. (2014). *Metodología de la investigación* (6° ed.). Federación de México: Mc Graw Hill.

Cabrera, S. (2014). *La experiencia de convertir el momento del consumo en un recuerdo memorable.* Centro de estudios en diseño y comunicación.

Caiza, E. (24 de agosto de 2019). *La gastronomía peruana tiene su influencia en Quito*. Obtenido de https://www.elcomercio.com/tendencias/gastronomia-peruana-influencia-quito-restaurantes.html

Camacho, M. (Mayo de 2019). Marketing gastronómico, estrategias de negocios. *Revistas Científicas de América Latina, el Caribe, España y Portugal*.

Campos, C., Liévano, M., & Moreno, M. (2018). *Estrategias de un nuevo marketing gastronómico local para la creación de marca.* Bogotá: CESA.

Carreño, D. (2015). Gastronomic tourism in Lima Metropolitan: supply and demand diagnosis . *Revista de Investigación de la Facultad de Ciencias Administrativas - UNMSM*, 91.

Di Clemente, E., Hernández, J. M., & López, T. (2014). *La gastronomía como patrimonio cultural y motor del desarrollo turistico. Un análisis DAFO para extremadura.* Obtenido de https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/5385975.pdf

Escobedo, Y., & Zavaleta, M. (2018). *Gastronomía innovadora con uso de frutas locales para*

contribuir a la competitividad del producto turístico de la ciudad de Chachapoyas. Obtenido de http://repositorio.untrm.edu.pe/bitstream/handle/UNTRM/1450/ESCOBEDO%20BARRIENTOS%20-%20ZAVALETA%20MU%C3%91OZ.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Farias, J. (2018). *Historia de la cocina peruana.* Obtenido de https://grupojhosefarias.com/wp-content/uploads/2018/04/Historia-de-la-cocina-peruana.pdf

Hernández, J. M., Di Clemente, E., & López, T. (2015). El turismo gastronómico como experiencia cultural. El caso práctico de la ciudad de Cáceres (España). *International conference on tourism & management studies*, 407-427. Obtenido de file:///C:/Users/mary/Downloads/Dialnet-TurismoCulturaYGastronomiaUnaAproximacionALasRutas-5018471%20(1).pdf

Instituto Nacional De Estadística E Informática. (Octubre de 2018). *Amazonas - INEI.* Obtenido de https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones_digitales/Est/Lib1567/01TOMO_01.pdf

Leal, M. (2015). Estrategias de promoción gastronómica asociadas al turismo en áreas geográficamente marginadas. *Via tourism review*.

Matta, R. (2012). *"El patrimonio culinario peruano ante UNESCO: algunas reflexiones de gastro-política".* Obtenido de https://www.academia.edu/1846485/El_patrimonio_culinario_peruano_ante_UNESCO_algunas_reflexiones_de_gastro-pol%C3%ADtica

Matta, R. (2012). El patrimonio culinario peruano ante UNESCO: algunas reflexiones de gastro-política. *Working Paper Series*(28).

Matta, R. (2015). *Conocimiento y poder. Prácticas alimentarias y patrimonialización cultural.* Obtenido de researchgate.net/profile/Raul_Matta/publication/298401905_Conocimiento_y_poder_practicas_alimentarias_y_patrimonializacion_cultural/links/56e926a008aec65cb46040c6.pdf

MINCETUR. (2019). Crecimiento del Turismo del 2018. *TNEWS.*

Ministerio de Cultura. (2017). *Guía sobre declaratorias de expresiones del patrimonio cultural inmaterial como Patrimonio Cultural de la Nación.* Lima: CECOSAMI.

Mondragón, E. (2017). *Así es Amazonas.* Jaén, Cajamarca, Perú: NOR CULTURAL.

Montaldo, M. (2019). *MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE CHACHAPOYAS.* Obtenido de http://www.munichachapoyas.gob.pe/public/chachapoyas/historia

Morales, S., & Coppin, L. (2015). ¿La gastronomía como agente de cambio social? Perú y su boom gastronómico. *Congreso de investigación turística aplicada*.

Nina Arias, M. A. (2015). *Centro de formación gastronómica y difusión de la cocina peruana en la ciudad de Tacna.*

Nina, J. A. (2014). *Diseño de una guía de turismo cultural para el fortalecimientos de las actividades turísticas del Cantón Guano.* Obtenido de http://dspace.uniandes.edu.ec/bitstream/123456789/2039/1/TURTYH009-2014.pdf

OMT. (2016). *Segundo foro mundial de turismo gastronómico.* Lima.

Peiró, C. (04 de agosto de 2018). *De cómo la papa "apaciguó" a Europa y la salvó del hambre*. Obtenido de https://www.infobae.com/historia/2018/08/04/de-como-la-papa-apaciguo-a-europa-y-la-salvo-del-hambre/

Periódicos Asociados de Latinoamerica. (13 de Marzo de 2016). Guías turísticas famosas. Guayaquil, Guayas, Ecuador. Obtenido de https://www.eluniverso.com/vida-estilo/2016/03/13/nota/5459640/guias-gastronomicas-famosas

PromPerú. (2018). *Perú.travel*. Obtenido de Los platos tradicionales peruanos: un tesoro gastronómico que no te puedes perder: https://www.peru.travel/es-lat/sobre-peru/platos-tradicionales-peruanos-tesoro-gastro.aspx

Quito, A. P. (2016). *Estudio de aceptación para un aplicativo móvil gastrónomico en la ciudad de Guayaquil.* Obtenido de http://repositorio.ucsg.edu.ec/bitstream/3317/6411/1/T-UCSG-PRE-ESP-AETH-298.pdf

Ricaurte Quijano, C. (2009). *Manual para el diagnóstico turístico local.*

Rodriguez, E., Hidaldo, T., & Segarra, J. (2014). La gastronomía como producto de entretenimiento: restaurantes y programas televisivos culinarios de éxito en España desde una perspectiva creativa. *Red Académica Iberoamericana de Comunicación, V*(1).

Rodriguez, M. (2010). Diseño de una ruta turística de interpretación cultural para la promoción y el desarrollo local de la etnia aborigen Warao o en el estado Delta Amacuro, Venezuela. Caracas.

Roncagliolo, S. (29 de octubre de 2015). *Comer con los ojos*. Obtenido de La revolución de la

cocina de Perú no es culinaria: es estética. Y no ha transformado el aspecto de unos platos, sino la autoestima de un país: https://elpais.com/elpais/2015/10/26/eps/1445863952_983946.html

Segarra, J., Hidalgo, T., & Rodríguez, E. (2015). La gastronomía como industria creativa en un contexto digital: análisis de webs y redes sociales de los restaurantes españoles con estrella Michelin. *Revista científica de estrategias, tendencias e innovación en comunicación*.

Torre, F., Romero, J., & Viteri, M. F. (2017). Diversidad gastronómica y su aporte a la identidad cultural. *Revista de Comunicación de la SEECI*, 01-13. Obtenido de //www.seeci.net/revista/index.php/seeci/article/view/470

Yoshimura, J. (2012). Innovación en la gastronomía peruana: El rol de las redes sociales en la consolidación de la marca "cocina peruana".

Zapata Acha, S. (14 de marzo de 2018). Patrimonio gastronómico peruano: realidades y perspectivas para un programa nacional. *Turismo y Patrimonio*(3), 9-24. Obtenido de http://ojs.revistaturismoypatrimonio.com/index.php/typ/article/download/151/129/

Zuta Castillo, P. (26 de julio de 2019). *Programa Oficial Virgen de Asunta*. Obtenido de https://issuu.com/virgenasunta9/docs/programa_oficial_virgen_asunta

CAPÍTULO VII

ANEXOS

Anexo 01. Ficha de manual de diagnóstico de la actividad turística local

1. DATOS GENERALES

1.1. Ubicación:

País :
Región :
Provincia:
Distrito :
Ciudad :

1.2. Número de habitantes:

2. OFERTA DE SERVICIOS

2.1. Alojamiento: Identifique el tipo y número de establecimientos de alojamiento existentes en la ciudad.

Tipo de alojamiento	#
a. **Hotel**	
b. **Apart Hotel**	
c. **Hostal**	
d. **Albergues**	

2.2. Alimentación: Identifique el tipo y número de establecimientos de alimentos y bebidas existentes en la ciudad.

	#
a. **Restaurantes**	
b. **Cafeterías**	
c. **Fuente de Soda**	
d. **Bares**	

2.3. Esparcimiento: Identifique el tipo y número de establecimientos de esparcimiento existentes en la ciudad.

	#
a. **Discotecas**	
b. **Cines / Teatros**	
c. **Instalaciones Deportivas**	

2.4. Otros servicios: Identifique el tipo y número de establecimientos de otros servicios existentes en la ciudad.

	#
a. **Agencias de viajes**	
b. **Tour Operadoras**	

3. INFRAESTRUCTURA DE SERVICIOS BÁSICOS

3.1. Distancias: Identifique las distancias que hay desde el punto de partida hasta la ciudad de Chachapoyas, así como el tiempo de recorrido y medio de transporte.

a. Vía de acceso aérea

b. Vía de acceso terrestre

3.2. Principales vías de acceso a la ciudad:

a. **Pavimentada/Asfaltada** ☐

b. **Adoquinada** ☐

c. **Empedrada** ☐

d. **Lastrada** ☐

e. **Fluvial** ☐

f. **Marítima** ☐

g. **Aérea** ☐

3.3. Para llegar a la ciudad (o dentro de ella) existe señalización:

3.3.1. Vial

Sí ☐

No ☐

3.3.2. Turística

Sí ☐

No ☐

3.4. En la ciudad se hace uso de los siguientes transportes públicos (puede marcar más de una opción):

a. **Bus Urbano** ☐

b. **Camioneta** ☐

c. **Taxis** ☐

3.5. En la ciudad existen las siguientes terminales o estaciones de transporte (puede marcar más de una opción):

a. **Buses interprovinciales** ☐

b. **Combis/minivan/autos** ☐

c. **Camioneta/ Taxis** ☐

3.6. Descripción del transporte público terrestre que presta servicio a la ciudad

Empresa de Transporte	Terminal	Tipo de transporte		Frecuencia del servicio	Tipo de vehículo
		Local	Provincial		

4. COMUNICACIONES

4.1. Existe servicio telefónico en la ciudad: Marque con una X

Sí ☐

No ☐

4.2. Existe señal de servicio telefónico celular en la ciudad

Sí ☐

No ☐

4.3. En la ciudad existen ____ cabinas de servicio telefónico para uso público.

4.4. En la ciudad existen ___ cibercafés.

4.5. Existe oficina de correos en la ciudad:

Sí ☐

No ☐

5. SANIDAD

5.1. Existe una red de abastecimiento de agua potable:

Sí ☐

No ☐

5.2. Existe un sistema de alcantarillado en la ciudad:

Sí ☐

No ☐

5.3. Cómo elimina la basura la mayoría de la población:

a. **Carro recolector** ☐

b. **Se quema** ☐

c. **Se entierra** ☐

5.4. Existen establecimientos de salud en la ciudad:

Sí ☐ **¿Cuántos? :**

No ☐

6. ENERGÍA

6.1. La población cuenta con energía eléctrica:

Sí

No ☐

7. GOBERNANZA

7.1. **Qué tipo de organizaciones tiene la ciudad:**

7.2. Existen plan de desarrollo en la ciudad. Si es así, nombre el plan y el año en que se empezó o empezara a ejecutar.

Sí ☐ **¿Cuáles?:**

No ☐

8. COMUNIDAD RECEPTORA

8.1. A qué actividades económicas principales se dedica la ciudad:

a. Agricultura, Caza, pesca, artesanías ☐
b. Comercio ☐
c. Turismo ☐
d. Transporte ☐
e. Explotación de Minas ☐

8.2. ¿Cuáles son las tres actividades productivas más rentables de la ciudad? Nómbrelas.

Anexo 02. Ficha de manual de diagnóstico de la actividad turística local

UNIVERSIDAD ESTATAL AMAZÓNICA
DEPARTAMENTO DE CIENCIAS DE LA VIDA
INGENIERÍA EN TURISMO
"CIUDAD DE CHACHAPOYAS, AMAZONAS – PERÚ"

GUÍA DE ENTREVISTA

Fecha: _____ / _____ / _____ **Hora**: _____

1. **Datos Generales:**

   Entrevistador: _____

   Datos del entrevistado:

   Nombre completo: _____

   Edad: _____ Grado de instrucción: _____

   Cargo actual: _____

2. **Sobre turismo y gastronomía**

- ¿Considera usted que el turismo es una actividad de importancia para el crecimiento de la ciudad de Chachapoyas?
- ¿Según su criterio profesional de qué manera debe difundirse el patrimonio cultural inmaterial gastronómico de la ciudad de Chachapoyas?
- ¿Cuáles son los factores que determinan la baja demanda turística en la ciudad de Chachapoyas?
- ¿Qué estrategias se están llevando a cabo para potenciar la demanda de turistas en la ciudad de Chachapoyas?
- ¿Cuál es su criterio ante la propuesta del diseño de una guía turística gastronómica de la ciudad de Chachapoyas?
- ¿Quiénes cree usted que serían los beneficiarios en el diseño de una guía turística gastronómica de la ciudad de Chachapoyas?
- ¿Por qué medio de comunicación cree usted que se debería difundir la guía turística gastronómica?

Anexo 03. Ficha de declaratorias de expresiones del patrimonio cultural inmaterial peruano

Ámbito	**Conocimientos, Saberes y Prácticas asociadas a la medicina tradicional y la Gastronomía**

I. INVESTIGACIÓN:
a. Descripción general:
▪ Nombre o nombres de la expresión cultural:
▪ Ubicación y extensión de la expresión:
▪ Temporalidad:
b. Características:
▪ Historia:
▪ Descripción de la expresión:
▪ Portadores:
▪ Proceso de transmisión:
c. Valor:
d. Plan de salvaguardia:
II. BIBLIOGRAFÍA:
III. FOTOGRAFÍAS:
IV. SUSTENTO DOCUMENTAL:

Anexo 04. Modelo de autorización

AUTORIZACIÓN RELATIVA A LA GRABACIÓN Y A LA TOMA DE FOTOGRAFÍAS

Yo, (apellido y nombre): ----------

- Autorizo que la Universidad Estatal Amazónica (UEA) realice la grabación audio y/o vídeo de la comunicación realizada en el entorno de una actividad de investigación, y tomar fotografías donde yo aparezca solo, o en grupo.
- Autorizo que la Universidad Estatal Amazónica (UEA) reproduzca, utilice y difunda estas imágenes y estas grabaciones (audio y/o vídeo), únicamente con fines de informaciones sobre las actividades de la institución y de investigación. Queda claro entre las partes que estas imágenes y estas grabaciones no podrán ser utilizadas en un ámbito comercial sin acuerdo previo del autor y de mi persona.
- Autorizo que la Universidad Estatal Amazónica (UEA) efectúe las modificaciones técnicas habituales en estas grabaciones (audio y/o vídeo) y estas tomas para las necesidades de publicación, siempre y cuando que estas modificaciones no modifiquen el fondo de la intervención, ni mi imagen, ni el objeto de la fotografía o del video y no atenten al respeto de mi vida privada.

Estas autorizaciones son válidas desde la fecha de la firma del presente documento, y podrán revocarse por simple petición de mi persona.

Firmado en ...…....., el .....,
en dos ejemplares originales,
(previo a la firma, especificar «leído y aprobado»)

****

Información complementaria:

La UEA se compromete respetar las obligaciones legales que se le imponen en materia de derecho de autor, de declaración, de colecta, de grabación y de elaboración, de conservación y de destrucción de las informaciones nominativas.

Usted dispone de un derecho de acceso, de modificación y de rectificación de los datos que le concierne. Para ejercer este derecho diríjase al Departamento de Investigación.

Anexo 05. Entidades entrevistadas



Figura 12: Entrevista al asistente de iPerú

Fuente: Elaboración propia



Figura 13: Entrevista al director del DIRCETUR

Fuente: Elaboración propia



Figura 14: Entrevista al director de la Dirección desconcentrada de Cultura de Chachapoyas.

Fuente: Elaboración propia



Figura 15: Entrevista a la directora del departamento de turismo de la Municipalidad provincial de Chachapoyas

Fuente: Elaboración propia