



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA COMUNICACIÓN, TURISMO Y PSICOLOGÍA
ESCUELA PROFESIONAL DE TURISMO Y HOTELERÍA**

**DISEÑO DE UNA RUTA ALIMENTARIA PARA FORTALECER EL
TURISMO INTERNO EN PUCALLPA, 2017**

**PRESENTADA POR
SUSANA RIVERA ZANCA**

ASESORA

BARBARA PONCE PONCE

**TESIS
PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE LICENCIADA EN TURISMO Y
HOTELERÍA**

LIMA – PERÚ

2018



Reconocimiento - No comercial

CC BY-NC

El autor permite entremezclar, ajustar y construir a partir de esta obra con fines no comerciales, y aunque en las nuevas creaciones deban reconocerse la autoría y no puedan ser utilizadas de manera comercial, no tienen que estar bajo una licencia con los mismos términos.

<http://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/>



USMP
UNIVERSIDAD DE
SAN MARTÍN DE PORRES

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA COMUNICACIÓN TURISMO Y PSICOLOGÍA
ESCUELA DE TURISMO Y HOTELERÍA**

**“DISEÑO DE UNA RUTA ALIMENTARIA PARA FORTALECER EL
TURISMO INTERNO EN PUCALLPA, 2017”**

TESIS PARA OPTAR EL TÍTULO DE LICENCIADA EN

ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA.

PRESENTADA POR:

BACHILLER: SUSANA RIVERA ZANCA

ASESOR:

MBA. BARBARA PONCE PONCE

LIMA - PERÚ

2018

DEDICATORIA

A Dios por su eterna bendición.

A mis padres Cristina y Orlando por

su apoyo incondicional.

A mi sobrina Mafer por su amor.

ÍNDICE

PORTADA.....	i
Descripción de la realidad problemática	xiii
Formulación del problema	xiii
Pregunta General.....	xiii
Preguntas Específicas	xiv
Objetivos de la investigación	xiv
Objetivo General:.....	xiv
Justificación de la investigación.....	xv
Importancia de la investigación.....	xv
Viabilidad de la investigación	xvi
Limitaciones del estudio	xvi
Capítulo I:.....	19
MARCO TEÓRICO	19
1.1. Antecedentes de la investigación	19
La cocina de Pozuzo como eje central de una ruta gastronómica para su desarrollo turístico. (Morcia Rivera, 2013)	19
Gestión y planificación de rutas turísticas gastronómicas: estudio de caso en la provincia de Córdoba. (Hernández Rojas, 2015).	20

Investigación de la cultura gastronómica del cantón Arenillas, provincia de el Oro para el fortalecimiento del sector turístico, 2010. (Castro Guerrero, 2010)	20
La gastronomía tradicional y su incidencia en el desarrollo turístico de la parroquia Atocha-Ficoa. (Guerra Salgado, 2013).....	21
Desarrollo de una ruta gastronómica dentro de los cantones Durán-Yaguachi para el desarrollo del turismo en la provincia del Guayas. (Bravo Suárez, 2015).....	21
1.2. Bases teóricas	21
1.2.1. Teorías del Turismo	21
1.2.2. Teorías sobre las rutas alimentarias.....	26
1.2.3. El turismo y la ruta alimentaria	28
1.2.4. Rutas Internacionales:	29
1.2.5. Rutas Nacionales:	30
1.2.6. Evolución de las Rutas Alimentarias en el Perú:	34
1.2.7. Evolución de las Rutas Alimentarias en Pucallpa:	34
1.2.8. Situación actual del turismo en la región Ucayali	35
1.2.9. Oferta gastronómica en Pucallpa	41
1.3. Definición de términos básicos.....	41
Capítulo II:.....	45
HIPÓTESIS Y VARIABLES.....	45
2.1. Formulación de hipótesis principal y derivada	45
2.1.1. Hipótesis General	45

2.1.2.	Hipótesis Específicos.....	45
2.2.	Variables y definición operacional.....	46
2.2.1.	Variable Dependiente:.....	46
2.2.2.	Variable Independiente:.....	46
Capítulo III:	47
METODOLOGÍA	47
3.1.	Diseño metodológico.....	47
3.1.1.	Enfoque.....	48
3.1.2.	Tipo de investigación.....	48
3.1.3.	Nivel de investigación.....	49
3.2.	Diseño muestral.....	50
3.3.	Técnicas de recolección de datos.....	52
3.4.	Técnicas estadísticas para el procesamiento de la información.....	54
3.5.	Aspectos éticos.....	55
Capítulo IV:	56
RESULTADOS Y DISCUSIONES	56
4.1.	Resultados de la Investigación:.....	56
4.1.1.	Análisis Descriptivo.....	56
4.2.	Análisis de contrastación o prueba de hipótesis.....	61
4.2.1.	Hipótesis General.....	61

4.2.2.	Hipótesis Específica 1	62
4.2.3.	Hipótesis Específica 2	63
4.3.	Análisis de los instrumentos cualitativos.....	67
4.4.	Discusiones:	72
Capítulo V:	PROPUESTA.....	73
5.1.	Ficha técnica.....	74
5.2.	Ruta 1	75
5.3.	Ruta 2.....	76
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES		78
Conclusiones.....		78
Recomendaciones.....		79
ANEXOS.....		80
ENCUESTA: Cuestionario de la encuesta realizada a turistas internos.		80
RECETAS estándar.....		82
Artículos de diarios sobre la Ruta Alimentaria:		86

RESUMEN

Pucallpa se encuentra ubicada en la parte central oriental del Perú lugar donde se llevará a cabo la Ruta Alimentaria denominada “De la Selva su Sabor”, para el turista nacional básicamente, pero porque no para el turista internacional y para el visitante local, dentro de una propuesta turística de presentación de los diferentes platos típicos de la zona se intenta impulsar de esta manera el turismo interno en nuestra localidad, con ayuda de alianzas estratégicas con las cadenas hoteleras como Costa del Sol, Casa Andina y empresarios locales.

Este nuevo producto de hacer turismo no solo visitando los atractivos naturales existentes; sino deleitándose de la mejor comida de la amazonía Peruana en su exhibición y degustación de la misma.

Ucayali es una ciudad de nuestra Amazonía Peruana a la cual le falta un pequeño impulso para incrementar el turismo interno. Las comunidades nativas han hecho de la ciudad un lugar interesante ya que aún se mantiene la cultura viva, el turismo está vinculado directamente a la naturaleza en la cual aprovechando las tendencias actuales sería posible el desarrollo de otras modalidades de turismo como la que estamos proponiendo. Integrar a la comunidad y a los productos locales es una interesante propuesta.

El estudio de investigación que se presenta se inició con la introducción del tema a tratar durante el desarrollo de esta tesis, seguido del planteamiento del problema general orientado al fortalecimiento del turismo interno. También presentamos los objetivos a lograr con la investigación propuesta y las justificaciones sobre la importancia de esta investigación.

Palabras clave: Turismo interno, ruta alimentaria, cultivos nativos

ABSTRACT

Pucallpa is located in the central eastern part of Peru where the Food Route called "De la Selva su Sabor" will be carried out, basically for the national tourist, but not for the international tourist and for the crazy visitor, within a tourist proposal to present the different typical dishes of the area is intended to boost domestic tourism in our town, with the help of strategic alliances with hotel chains such as Costa del Sol, Casa Andina and local entrepreneurs.

This new product of tourism not only visiting the existing natural attractions; but relishing the best food of the Peruvian Amazon in its exhibition and tasting of it.

Ucayali is a city in our Peruvian Amazon that lacks a small impulse to increase domestic tourism. Native communities have made the city an interesting place since the culture is still alive, tourism is directly linked to nature in which taking advantage of current trends it would be possible to develop other forms of tourism such as the one we are proposing. Integrating the community and local products is an interesting proposal.

The research study presented began with the introduction of the topic to be addressed during the development of this thesis, followed by the general problem

approach aimed at strengthening domestic tourism. We also present the objectives to be achieved with the proposed research and the justifications about the importance of this research.

Key words: Domestic tourism, food route, native crops

INTRODUCCIÓN

El presente trabajo de investigación tiene como principal propósito de Diseñar una Ruta Alimentaria para fortalecer el Turismo Interno en Pucallpa, ubicado en el departamento de Ucayali.

La investigación se encuentra estructurada en 06 partes, las cuales son: Introducción, Marco Teórico, Hipótesis y Variables, Metodología, Resultados de la investigación y finalmente la Propuesta.

En la introducción se describe la realidad problemática con la formulación del problema, asimismo se establecen: el objetivo general, los objetivos específicos, la justificación de la investigación, la importancia de la investigación, la viabilidad de la investigación y se plantean las limitaciones del estudio.

El primer capítulo lo constituye el marco teórico, el cual comprende los diversos antecedentes de la investigación, las bases teóricas que tienen referencias bibliográficas y virtuales, bases legales, finalizando con la definición de términos básicos que apoyan el entendimiento de la investigación y las bases legales para llevar a cabo el diseño de una ruta alimentaria.

El segundo capítulo hace referencia a las hipótesis, variables e indicadores de la investigación para culminar con la operacionalización de las variables.

En el tercer capítulo se realiza la metodología de la investigación cuyo contenido lo conforman: el diseño metodológico, el diseño muestral, las técnicas usadas para la recolección de datos y para el procesamiento de la información, y a su vez describe los aspectos éticos de la tesis.

El cuarto capítulo contiene los resultados de la aplicación de los instrumentos de recolección de datos y la discusión de la investigación.

El quinto capítulo muestra la propuesta que permite concretar la investigación realizada.

Para finalizar, se presentan las conclusiones, recomendaciones, las fuentes de información y los anexos que se han considerado en la investigación.

Descripción de la realidad problemática

En el Perú a lo largo de los últimos años los gobiernos centrales y regionales han diseñado diferentes rutas alimentarias como por ejemplo la Ruta del Camu Camu en Pucallpa, la Ruta del Cacao en Pucallpa, la Ruta de la Papa, las cuales cuentan con estructuras poco promocionales.

En Pucallpa también se han desarrollado diferentes rutas sin embargo tenemos poco apoyo del Gobierno Regional de Ucayali y de la Dirección Regional de Comercio Exterior y Turismo, ya que contamos con insumos y diversos recursos para diseñar una ruta alimentaria.

El fin de esta investigación es diseñar una ruta alimentaria para Pucallpa que fortalezca el Turismo Interno en la localidad explotando sus principales recursos, insumos, cultivos, y expendios gastronómicos.

Formulación del problema

Pregunta General

¿De qué manera el diseño de una ruta alimentaria fortalece el turismo Interno en Pucallpa?

Preguntas Específicas

¿Existen cultivos en Pucallpa que permitan desarrollar la Ruta Alimentaria Vivencial?

¿Cuáles son las principales zonas de producción de Cultivos Nativos en Pucallpa?

¿El turismo gastronómico que se ofrece en la ciudad de Pucallpa es una actividad de turismo especializado o solo es una actividad de Turismo convencional?

¿Está la ciudad de Pucallpa preparada para atender una demanda especializada en Turismo Interno?

Objetivos de la investigación

Objetivo General:

Diseño de una Ruta Alimentaria para fortalecer el Turismo Interno en Pucallpa.

Objetivos Específicos:

Identificar los principales cultivos nativos que permitan desarrollar la Ruta Alimentaria-Vivencial.

Conocer las principales zonas de producción de Cultivos Nativos en Pucallpa.

Identificar cómo se ofrece el turismo Gastronómico en la ciudad de Pucallpa.

Analizar si la ciudad de Pucallpa está preparada para atender una demanda potencial de Turismo Interno.

Justificación de la investigación

Importancia de la investigación

Este proyecto busca contribuir con la revalorización de los diversos productos que se dan principalmente en Pucallpa-Ucayali y que fácilmente pueden dar platillos exquisitos para los paladares exigentes.

Pucallpa cuenta con diversos productos a punto de extinguirse por falta de consumo y que son nutritivos como por ejemplo la sachapapa, el dale dale, la pituca, pan de árbol, sachaculantro, variedades de ajíes, entre otros productos que se están perdiendo y se trata de revalorar y hacer que los productores continúen sembrando ya que son ingredientes necesarios y tendrán un mercado asegurado para vender dichos productos.

De este proyecto se beneficiarán todos los actores involucrados como los productores artesanales y comerciantes, comunidades rurales, restaurantes, hoteles, medios de transportes, agencias de viajes y los turistas.

Viabilidad de la investigación

La presente investigación es viable gracias a la disponibilidad de recursos humanos con los que se cuenta como chefs, operadores turísticos, medios de comunicación para su difusión, alianza con diferentes hoteles y restaurantes de Pucallpa.

Limitaciones del estudio

El tema tratado durante la presente investigación se limita al estudio de los cultivos nativos de la ciudad de Pucallpa (variedad, especies y la propuesta de una ruta alimentaria en base a ellos).

Espacial: Pucallpa, región Ucayali

Temporal: mayo a julio del 2017, los meses de junio y julio registran la mayor cantidad de visitantes en la región Ucayali.

Conceptual: la variable Ruta Alimentaria fue extraída del modelo teórico de Burnett Kathryn.

CAPÍTULO I:

MARCO TEÓRICO

1.1. Antecedentes de la investigación

En este punto abordaremos las rutas gastronómicas representativas que se han venido dando en nuestro país, y que han dado un impulso al turismo receptivo en su momento.

A continuación, algunos autores que desarrollaron investigaciones sobre el tema:

La cocina de Pozuzo como eje central de una ruta gastronómica para su desarrollo turístico. (Morcia Rivera, 2013)

Trabajo realizado en la Universidad San Martín de Porres para optar el grado Académico de Maestro en Gestión Culturas, Patrimonio y Turismo. “El trabajo de investigación tenía como principal objetivo rescatar y dar a conocer la cocina de Pozuzo mediante una ruta gastronómica a fin de incentivar el desarrollo turístico de la zona”.

Gestión y planificación de rutas turísticas gastronómicas: estudio de caso en la provincia de Córdoba. (Hernández Rojas, 2015).

Trabajo realizado en la Universidad de Córdoba para optar el grado de Doctor en Derecho y Ciencias Económicas y Empresariales. “El trabajo de investigación tenía como principal objetivo avanzar en el conocimiento de distintos aspectos claves para el turismo gastronómico y más concretamente en Córdoba y su provincia”.

Investigación de la cultura gastronómica del cantón Arenillas, provincia de el Oro para el fortalecimiento del sector turístico, 2010. (Castro Guerrero, 2010)

Trabajo realizado en la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo para optar el grado de Licenciado en Gestión Gastronómica. “El trabajo de investigación tenía como principal objetivo investigar la cultura gastronómica del Cantón Arenillas, Provincia del Oro para el fortalecimiento del Sector Turístico, 2010”

La gastronomía tradicional y su incidencia en el desarrollo turístico de la parroquia Atocha-Ficoa. (Guerra Salgado, 2013)

Trabajo realizado en la Universidad Técnica de Ambato para obtener el grado de Licenciado en Turismo y Hotelería. “El trabajo de investigación tenía como principal objetivo determinar el aporte de la gastronomía tradicional en el desarrollo turístico de la parroquia Atocha-Ficoa del cantón Ambato”.

Desarrollo de una ruta gastronómica dentro de los cantones Durán-Yaguachi para el desarrollo del turismo en la provincia del Guayas. (Bravo Suárez, 2015)

Trabajo realizado en la Universidad de Guayaquil para obtener el grado de Licenciada en Turismo y Hotelería. “El trabajo de investigación tenía como principal objetivo analizar la oferta gastronómica y turística de los cantones Durán y Yaguachi”.

1.2. Bases teóricas

1.2.1. Teorías del Turismo

“El turismo es un fenómeno social, cultural y económico relacionado con el movimiento de las personas a lugares que se encuentran fuera de su lugar de residencia habitual por motivos personales o de negocios/profesionales. Estas

personas se denominan visitantes (que pueden ser turistas o excursionistas; residentes o no residentes) y el turismo tiene que ver con sus actividades, de las cuales algunas implican un gasto turístico". (WTO, 2002).

El turismo es un fenómeno cuya esencia está relacionada con el concepto de espacio. Más allá de expresar aspectos fundamentales del fenómeno turístico, los modelos teóricos con enfoque espacial son bastante difundidos. Se puede definir esa categoría de modelos como aquellos cuyos principales elementos constitutivos son de carácter espacial, como por ejemplo origen y destino. Buena parte de los modelos teóricos con enfoque espacial concentran su atención en la relación existente entre esas dos unidades geográficas. Otro elemento bastante frecuente en los modelos espaciales es el desplazamiento de los turistas entre origen y destino.

Modelos de enfoque espacial

Dentro de los modelos teóricos sostenidos del turismo tenemos los siguientes; que ayudaron a la concepción de la propuesta de investigación.

(Fernández Fuster, 1985) Basado en la interrelación entre origen y destino. (Palhares, 2002)

El modelo presentado por Marriott (Douglas, 2003) es semejante al de Fernández Fuster, centrándose también en la interrelación origen - destino.

En el modelo de Marriott existen tres rutas entre origen y destino: de acceso, de regreso y recreativa.

Asimismo, el modelo propone la posibilidad de combinar las vías de acceso y de regreso con las recreativas como se aprecia en la Figura N°1.

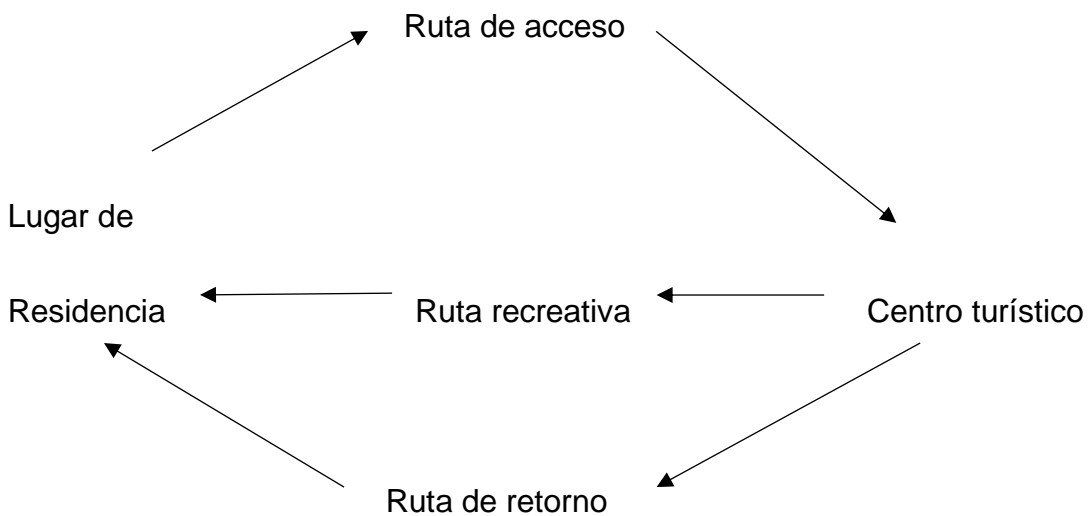


Figura N°1 Modelo teórico de enfoque espacial de Marriott

Fuente: Elaboración propia

El modelo de (Palhares, 2002), también se enfoca en la interrelación entre origen y destino, destaca la cantidad de desplazamientos que pueden ser realizados por los turistas.

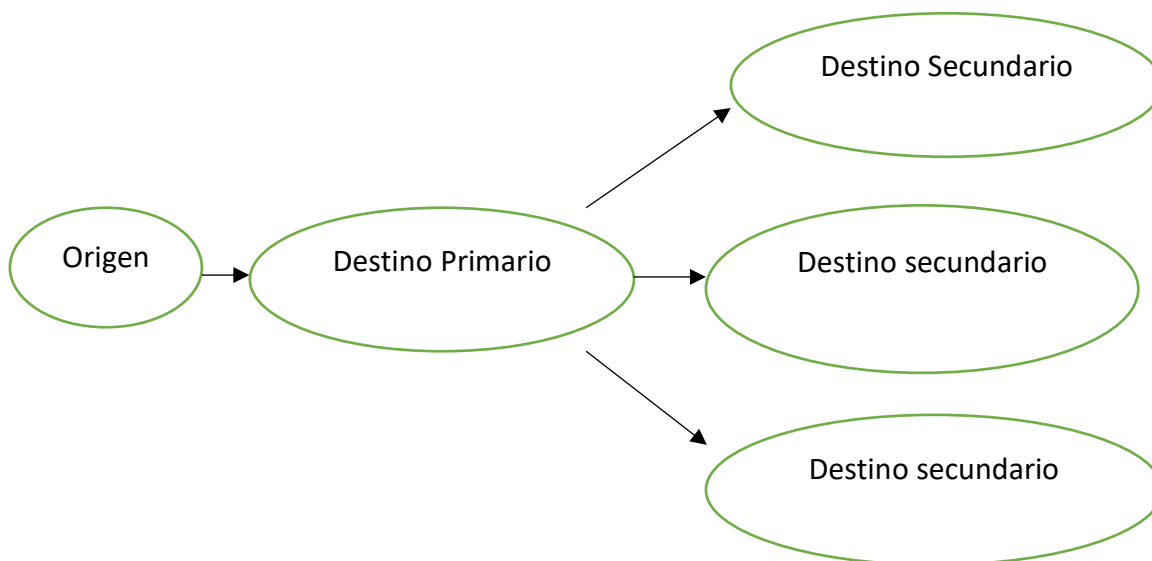


Figura N°2 Modelo teórico de enfoque espacial de Palhares

Fuente: Elaboración propia

El modelo de Lundgren (Douglas, 2003) , presenta de manera distinta la cuestión de los diferentes destinos posibles. En vez de diferenciarlos como primarios o secundarios, el autor utiliza tres criterios para su clasificación. Considera, en principio, que las localidades pueden emitir y recibir turistas al mismo tiempo y analiza la relación entre el volumen de turistas en cada sentido.

Tipos de turismo en Pucallpa

Turismo de Salud, “con el Chamanismo y la Medicina Tradicional se ha podido combatir enfermedades que médicamente fueron descartadas y esto también se suma el respeto por naturaleza y la cultura nativa”. (Vega, 2017)

Turismo Escénico, “Pucallpa y toda la región Ucayali, cuenta con un gran potencial paisajístico por lo cual está siendo considerada para la grabación de spots para la TV y reportajes independientes así como filmación de películas, utilizando diferentes servicios para el logro de estos objetivos”. (Vega, 2017)

Turismo Filantrópico (Apoyo Social), “este rubro es uno de los más solicitados ya que la selva peruana es uno de los territorios más visitados por fundaciones y organizaciones de ayuda social y médica nuestras ciudades puedes albergar a estas personas con la calidad en los servicios que ellos buscan”. (Vega, 2017)

Místico o Shamánico, “este tipo de turismo es el más especializado y sobre todo se realiza con la responsabilidad que se requiere pues los conocimientos ancestrales que tienen nuestras etnias aún siguen vivas y conservadas al 100% y los que optan esta opción de viajes son conocedores de sus beneficios”. (Vega, 2017)

Ecoturismo, “este tipo de turismo genera beneficios económicos para las comunidades, organizaciones y administraciones anfitrionas que gestionan zonas naturales con objetivos conservacionistas, ofreciendo oportunidades alternativas de empleo y renta a las comunidades locales, incrementando la concienciación sobre conservación de los activos naturales y culturales, tanto en los habitantes de la zona como en los turistas”. (WTO, 2002)

Turismo científico (observaciones y estudios especializados):

“Desplazamiento de personas cuyo motivo de viaje principalmente es por investigación o estudio sobre un tema determinado”. (WTO, 2002)

Turismo Vivencial o Rural Comunitario, “se realizan actividades de conocimiento de usos y costumbres de la vida cotidiana de las etnias Shipibo – Conibo, se proyecta también trabajar con los Cashibos cacataibos por ser una de las etnias aún más conservadas con cercanía a una ciudad mestiza. Aquí se desarrolla las diferentes rutas, como la ruta gastronómica y la ruta alimentaria”. (Vega, 2017)

1.2.2. Teorías sobre las rutas alimentarias

En las zonas rurales, las constantes crisis económicas han contribuido a agudizar la pobreza y marginación de la población. La globalización ha traído medidas de ajuste estructural que se han destinado, en la mayoría de los casos, a favorecer la inversión extranjera directa. Ello pasa a dominar el comercio minorista de alimentos y provoca que, en el área rural, la apertura y el creciente papel regulador de los mercados hayan sido aprovechados, fundamentalmente, por empresas con tierras de mayor potencial para la producción de exportables, con capacidad de acceder al crédito, la tecnología y la información sobre las condiciones de los mercados interno y externo. De este aspecto carece el sector rural, lo que hace que los beneficios se concentren en determinados productos (Schejtman, 2004).

En las últimas décadas, han surgido alternativas de desarrollo sustentable, como el turismo rural, que buscan integrar la economía, el medioambiente, la cultura y la sociedad, y privilegian los aspectos culturales como diferenciador entre una sociedad y otra. Es mediante el involucramiento que se pueden lograr los cambios necesarios para el uso responsable de los recursos y la participación activa de la población. El productor rural viene a ser, entonces, el principal protagonista (Bringas, 2010:3-4).

El turismo rural en América Latina y países europeos es visto como una herramienta adecuada para revitalizar las debilitadas áreas rurales y asegurar su futuro sostenible a través de la creación de empleos. Con ello se espera que se brinde apoyo a las granjas y, además, permita una ampliación de la provisión cultural, conservación del paisaje y de la naturaleza y el mantenimiento de artes y artesanías rurales como atractivos turísticos. Un beneficio del desarrollo del turismo rural está relacionado con oportunidades para la interacción social de los locales que normalmente tienen vidas aisladas en comunidades (Bocanegra y Vázquez, 2006:195).

Como parte del turismo rural, las rutas alimentarias se organizan en torno a uno o varios productos clave que caracterizan a la población. El turismo, en el caso de una ruta alimentaria, permite resaltar la historia, la memoria y el origen de los alimentos. La identidad de los alimentos, ante el proceso de globalización, permite revalorar lo propio y tradicional de cada zona y constituir así un factor importante a considerar para la conformación de una ruta (Bocanegra y Vázquez, 2006:4).

1.2.3. El turismo y la ruta alimentaria

Definición de ruta: “Puede ser un circuito o un corredor turístico, su particularidad es el concepto temático que adquiere a través de los atractivos o lugares de interés que la componen”. (ALBAN RAMIREZ, 2008)

Definición de ruta alimentaria: “Es un itinerario que permite reconocer y disfrutar de forma organizada el proceso productivo agropecuario, industrial y la degustación de la cocina regional, expresiones de la identidad cultural nacional”. (BARRERA, RUTAS ALIMENTARIAS, 2006)

Desde hace muchos siglos el hombre ha buscado siempre conocer nuevos lugares y vivir experiencias diferentes a través de sus viajes turísticos.

A medida que pasó el tiempo fueron cambiando los gustos y preferencias de los turistas y la realización de viajes convencionales por la búsqueda de experiencias distintas a las de su entorno habitual, desarrollándose así un turismo conocido como vivencial en el que las experiencias y actividades cotidianas de grupos humanos generaban interés y admiración para los viajeros.

Actividades como ordeñar vacas, cosechar, hacer pan, esquila de ovejas, bailar sus danzas típicas, deleitarse con la culinaria local, forman parte de las muchas actividades que los visitantes desean realizar en el destino.

Después de haber revisado los conceptos y posturas de diferentes autores es probable que las rutas gastronómicas se hayan organizado con el objetivo de dar a conocer y promocionar alimentos regionales mediante el incremento del consumo local por parte de los turistas y pobladores de la zona, como una estrategia dirigida a posicionarlos en los mercados internos y externos.

1.2.4. Rutas Internacionales:

- **EE.UU.:** El caso del Valle de Napa, California. El sector de las rutas del vino ha conseguido que más de 27 millones de turistas y es fuente de creación de empresas y de revigorización de las economías rurales.

- **México:** La Ruta del Tequila. Surgió como una propuesta para mejorar la competitividad turística del Estado de Jalisco, tienen Denominación de Origen y el paisaje tequilero es Patrimonio de la Humanidad.

- **España:** La Ruta del Vino. El modelo de España con la riqueza vinícola existente es un caso de éxito. Actualmente existen en España 13 rutas certificadas.

- **Colombia:** La Ruta del Café. Internacionalmente el café de Colombia es muy reconocido por su calidad.

- **Argentina:** Caminos del Vino. En el país existen 117 bodegas abiertas al turismo, la mayoría de ellas están ubicadas en la provincia de Mendoza.

1.2.5. Rutas Nacionales:

Ruta del Camu Camu

“El camu camu es un frutal arbustivo nativo de la Amazonía, con elevado contenido de vitamina C y enorme potencial económico.

Las poblaciones naturales presentan gran variación de caracteres cualitativos y cuantitativos, lo que constituye una base apropiada para su mejoramiento genético”. (Pinedo, Linares, Mendoza, & Anguiz, 2004).

Con el fin de promover el turismo vivencial en el departamento de Ucayali se lanzó el circuito denominado “Ruta turística del camu camu”, la cual comprende las comunidades de San Francisco, San Juan, San José, Santa Teresita y Amazon una empresa productora de la misma fruta y culmina en el malecón de Yarinacocha.

Dicho circuito combina las costumbres y tradiciones de dichas comunidades, así como el proceso de producción del camu camu, fruto amazónico considerado el producto bandera de nuestro departamento selvático.

El camu camu es muy apreciado en el mercado internacional por el elevado contenido de ácido ascórbico o vitamina C que posee y su buen sabor. Se consume en jugos, cremoladas, helados, ceviche, sour.

Tiene múltiples beneficios como reducir la grasa, es antioxidante, desinflamante, previene dolores musculares y es antidepresivo.

Ruta del Cacao

“Cacao es una fruta de origen tropical que proviene del árbol de cacao y que es el componente básico del chocolate. Las semillas de cacao son las que se utilizan en la elaboración del chocolate, concretamente mediante la extracción de estas semillas de cacao de dos productos derivados: la pasta de cacao, que es una materia sólida y la manteca de cacao, materia grasa. Hagamos un repaso de

cuáles son los tipos de plantas de cacao y cuáles son los principales países productores de cacao”. (Dani C, 2017)

A fin de diversificar la oferta turística de la Región de Ucayali mediante la implementación de nuevos productos que incorporen los diferentes eslabones de la cadena productiva del cacao.

Con la integración de empresarios turísticos del cacao y comunidades campesinas en esta ruta, se cumple con el rol de promover el desarrollo sostenible de dicha región, específicamente en el Boquerón del Padre Abad.

El cacao es reconocido a nivel internacional por su calidad y sabor y ha obtenido premios como “El mejor chocolate del mundo del Salón du Chocolat de París 2009” y “Mejor grano y licor de cacao”.

Ruta del Pisco

“El Pisco es un aguardiente que se elabora a través de la destilación y fermentación del zumo de la uva blanca peruana. Es una bebida que existe desde el siglo XVI. El pisco por ser propio en aroma y sabor, es una de las bebidas tradicionales de todas las regiones del país”. (Vingerhoets, 2015).

Las rutas temáticas representadas por productos gastronómicos y bebidas emblemáticas se presentan como un modelo turístico especializado, cuyo principal marco contextual viene dado por la compleja conexión en el sector turístico y el sector agrícola.

Estos productos, como recursos de carácter turístico, tienen implicaciones de trascendencia por ser elementos insertos en la cultura y la tradición histórica de territorios donde se produce.

La conexión de diversos aspectos nos permite entender al turismo desde una triple perspectiva complementaria: para los productores como estrategia de rentabilización de cuota de mercado, para las instituciones administrativas como argumento de desarrollo y valorización del territorio y para la sociedad como instrumento conducente a un aumento de la calidad de vida.

El objetivo principal de esta ruta fue incrementar el flujo turístico en el destino Paracas-Nasca a través del desarrollo del pisco, la bebida bandera.

Se buscó lograr que los productores de Pisco se organicen e implementen acciones que contribuyan al desarrollo sostenible de la actividad turística bajo una visión global del territorio.

1.2.6. Evolución de las Rutas Alimentarias en el Perú:

En el Perú se han desarrollado diversas rutas alimentarias, como la ruta del Camu Camu, la ruta del Cacao, la ruta del Pisco, pero que necesitan mejorarse y potenciarse, ya que nuestro país cuenta los requisitos como destino y responde a las exigencias del Mercado.

Se puede desarrollar diversas rutas alimentarias donde se pueda considerar el Paiche, la Quinoa, el Café, la Alpaca, el Queso, la artesanía, etc. De esta manera podemos aprovechar las oportunidades que ofrece nuestras tierras y crear rutas alimentarias, que agrupen y consoliden para la explotación y promoción del destino. Al desarrollar las rutas alimentarias se activa no solo el turismo, sino también las economías, la cultura local, la sostenibilidad, entre otros.

1.2.7. Evolución de las Rutas Alimentarias en Pucallpa:

En Pucallpa se lleva a cabo dos rutas la del Camu camu y la del Cacao.

Originalmente estas rutas se desarrollan en diferentes ciudades de la Amazonía ya que se cuenta con dichos productos en nuestra región.

El camu camu fue introducido al Mercado internacional, principalmente al japonés. La demanda creciente del Mercado de este producto es tal que se desarrolló la ruta del camu camu. Dicha ruta busca que el visitante se contacte con las comunidades y caserío ribereños de Yarinacocha, en donde se produce dicho producto.

La Ruta del Cacao se desarrolla en la provincial del Padre Abad en donde tienen una planta de secado y lo enlazan con atractivos turísticos como el Velo de la Novia y la Ducha del Diablo, Su principal Mercado es Suiza y Italia.

1.2.8. Situación actual del turismo en la región Ucayali

Información General:

Ubicación:

Pucallpa se encuentra ubicada en la parte central oriental del Perú, limita al norte con Loreto, al sur con Madre de Dios y Cuzco, al oeste con San Martín, Huánuco, Pasco y Junín, al este con Brasil.

Generalidades:

Proviene de un vocablo quechua:

PUCA = Rojo

ALLPA = Tierra

Reservas y/o Territorios protegidos:

- Cordillera Azul
- Sierra del Divisor
- El Sira
- El Alto Purús

Medios de comunicación:

- Vía terrestre
- Vía aérea
- Vía fluvial

Destinos Turísticos:

- **City tour**, que incluye la visita de la Plaza de Armas, el Reloj Público, el Árbol de la Lupuna, Parque Natural,
- **Laguna Yarinacocha**, que incluye la visita de la Comunidad Nativa de San Francisco, la Comunidad 11 de Agosto.
- **Laguna Cashibococha**, en donde podrás desarrollar diferentes deportes acuáticos y de aventura.
- **Cordillera Azul del Padre Abad**, donde puedes visitar la Ducha del Diablo, el Velo de la Novia,
- **Reserva Natural El Sira**
- **Aguas termales de Honoria**

Plan Estratégico Regional de Turismo:

De acuerdo a un estudio realizado por (SNV-LA, 2014) empresa consultora que elaboró el Plan Estratégico Regional de Turismo de Ucayali (PERTUR 2014-2023) se obtuvo lo siguiente:

Análisis externo

Dentro del análisis externo de la situación actual del turismo en la región, se han identificado en total 17 oportunidades para la región Ucayali, divididas entre 06 oportunidades para el Destino, 05 para la oferta, 01 para la infraestructura y 05 para la demanda. Así mismo, se han identificado 11 amenazas distribuidas en 02 para el territorio, 01 para la oferta, 03 para la infraestructura y 03 para la demanda. En la figura 1 se aprecia el detalle de lo encontrado en el análisis externo para cada eje temático.

Tabla 1: Diagnostico externo.

Ejes del Diagnostico	OPORTUNIDADES (Aspectos positivos)	AMENAZAS (Aspectos negativos)
Análisis del TERRITORIO	<ol style="list-style-type: none"> 1. Beneficios tributarios y legales especiales otorgados a la Amazonia (Ley N° 27037, “Ley de promoción e inversión de la Amazonia” y Ley N° 29742 “Ley que deroga los Derechos Legislativos 977 y 978, y restituye la plena vigencia de la Ley 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonia”) 2. Interés de organismos nacionales e internaciones por la conservación y uso sostenible de la biodiversidad amazónica 3. Disponibilidad de recursos producto del Canon y Sobrecanon petrolero. 4. Perú tiene la menor tasa de inflación de la región. 5. La pobreza se ubica en su nivel más bajo de los últimos 25 años. 6. Incremento del PBI per cápita. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vulnerabilidad frente a fenómenos climáticos (lluvias torrenciales, deslizamientos, inundaciones). 2. Inseguridad ciudadana, que deterioran la imagen del destino y desalientan la inversión privada.
Análisis de la OFERTA	<ol style="list-style-type: none"> 1. Fortalecimiento y articulación de la artesanía y el turismo promovido por el estado. 2. Creciente interés por promover alianzas público-privadas en el desarrollo de proyectos turísticos. 3. Marco normativo que regula la prestación de servicios turísticos. 4. Existencia de instituciones educativas (universidades e institutos) que brindan programas de formación en turismo. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Degradación del medio ambiente producto de actividades ilícitas (minería informal, tala ilegal de árboles, etc.): contaminación de suelos y cursos de agua, pérdida de diversidad biológica, deforestación, erosión y desertificación del suelo.

	5. Existencia de áreas naturales protegidas de Administración Nacional y Regional (dos Parques Nacionales, dos Reservas Comunales, una Área de Conservación Regional y una Zona Reservada).	
Análisis de la INFRAESTRUCTURA	1. Incremento de inversiones para impulsar proyectos hidroviales, aeroportuarios, portuarios y de comunicaciones por parte del Ministerio de Transporte y Comunicaciones.	1. Deterioro de las vías de acceso a la amazonia (carreteras) debido a los fenómenos naturales. 2. Limitado acceso a la tecnología. 3. Restringida integración vial terrestre, aérea y fluvial.
Análisis de la DEMANDA	1. Tendencia del mercado hacia el turismo cultural/místico, turismo rural comunitario, ecoturismo, turismo de aventura, además del desarrollo de segmentos especializados del turismo. 2. Mayor interés por parte de profesionales científicos por conocer la medicina tradicional. 3. Efecto positivo de la creación de la “Marca Perú” en el turismo a través de campañas que promueven el turismo interno y turismo receptivo. 4. Desarrollo de estrategias de promoción turística en el extranjero por tipo de mercados. 5. Uso de las nuevas tecnologías como medio de información y canal de distribución. 6. Mayor capacidad de gasto de la población debido a un crecimiento económico que favorece el turismo interno. 7. Reconocimiento de la gastronomía peruana a nivel internacional. 8. Creciente interés por visitar sitios con mega diversidad y en estado natural.	1. Incremento del desempleo en los principales mercados emisores de turistas hacia el Perú (Europa y Estados Unidos). 2. Competencia de otros destinos turísticos nacionales más consolidados y posicionados, con mayor promoción turística y mayor poder de atracción.

Fuente: (SNV-LA, 2014)

Análisis interno

Dentro del análisis interno de la situación actual del turismo en la región, se han identificado en total 16 fortalezas para la región Ucayali, divididas entre 04 oportunidades para el destino, 07 para la oferta, 02 para la infraestructura y 03 para

la demanda. Así mismo, se han identificado 21 debilidades distribuidas en 07 para el territorio, 07 para la oferta, 04 para la infraestructura y 03 para la demanda. En la figura 2 se aprecia el detalle de lo encontrado en el análisis interno para cada eje temático.

Tabla 2: Diagnostico externo.

Ejes del Diagnostico	FORTALEZAS (Aspectos positivos)	DEBILIDADES (Aspectos negativos)
<p>Análisis del TERRITORIO</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Creciente interés del gobierno regional de la inversión en la puesta en valor y acondicionamiento de los principales espacios turísticos de la región (accesos, estacionamientos, centro de visitas, etc.). 2. Se cuenta con documentos de gestión a nivel regional y documentos a nivel local (Atalaya) que promueven la actividad turística. 3. Proyectos de desarrollo de negocios para insertarlos dentro de cadenas productivas. 4. La ubicación de la región es estratégica (corredor económico). 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pérdida de la identidad cultural de la población indígena. 2. Falta de cultura y conciencia turística por parte de la población en general. 3. Inexistente ordenamiento turístico en la región. No se identificó y estableció los espacios adecuados para la actividad turística y definir la concentración de uso turístico que pueden tener estos espacios. 4. Insuficiente promoción turística de la región. 5. Necesidad de mayor articulación entre el sector público y privado, así como una disposición más activa en colaborar de forma conjunta para el desarrollo del turismo en la región. 6. Escasa presencia de los principales gremios de turismo a nivel nacional. 7. Limitada información sistematizada de la actividad turística regional que aporte a la toma de decisiones.
<p>Análisis de la OFERTA</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Posee una gran riqueza cultural (culturas vivas) que mantienen sus costumbres ancestrales. 2. Potencial desarrollo del turismo místico y turismo rural comunitario en el as Comunidades Nativas. 3. Variada y singular artesanía: cerámica, textilera, tallado, cestería y bijutería. 4. Destino con recursos culturales de interés para los visitantes (ferias, festivales, carnavales, 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bajo nivel de capacitación del recurso humano involucrado en la actividad turística. 2. La oferta turística actual de la región es limitada. 3. Deficiencia en la calidad del servicio de la empresa turística y el incumplimiento de las condiciones de servicio ofertada. 4. El destino carece de servicios de información al

	<p>museos, exposiciones artísticas, gastronómicas, etc.).</p> <p>5. Variedad de recursos turísticos (naturales y paisajísticos), que incluye áreas naturales protegidas y el Río Ucayali.</p> <p>6. Desarrollo de empresas dedicadas a actividades productivas con potencial para incorporarlas a la actividad turística: acuicultura, agricultura, etc.</p> <p>7. Existencia de establecimientos de hospedajes y restaurantes campestres, que fomentan el turismo y la recreación.</p>	<p>turista (señalización turística, casetas de información al turista, materiales, etc.)</p> <p>5. Carencia de establecimientos de entretenimiento, venta (mercado artesanal público) y diversión acondicionados para el turismo (manifestaciones culturales y folclore local y regional).</p> <p>6. Insuficiente equipamiento turístico en la mayoría de destinos (faltan miradores, museos de sitio, centros de interpretación, etc.).</p> <p>7. Poca coordinación entre los centros de formación y las empresas turísticas con la finalidad de desarrollar cursos acordes a las necesidades formativas.</p>
Análisis de la INFRAESTRUCTURA	<p>2. Las principales ciudades (capitales y centros de soporte) cuentan con servicios básicos de luz, agua, desagüe y comunicaciones.</p> <p>3. Se cuenta con una carretera asfaltada que conecta con el principal centro emisor (Lima).</p>	<p>4. Inaccesibilidad a algunos lugares turísticos.</p> <p>5. No cuenta con un terminal terrestre o puerto turístico público.</p> <p>6. Limitada conectividad para las zonas de Purús y Atalaya.</p> <p>7. Insuficiente infraestructura de servicio de agua, desagüe, electricidad, transporte y salud en zonas rurales y alejadas de las principales ciudades.</p>
Análisis de la DEMANDA	<p>9. La demanda receptiva de la región está conformada, principalmente, por turistas estadounidenses.</p> <p>10. La demanda interna está compuesta en su mayoría por turistas nacionales de Lima, Junín, Pasco, Huánuco, entre otros.</p> <p>11. El destino recibe principalmente visitantes por motivos de negocio.</p>	<p>3. Estacionalidad de la demanda turística de recreación.</p> <p>4. No hay información disponible sobre la demanda turística.</p> <p>5. Oferta turística poco competitiva en comparación con destinos como Iquitos y Tarapoto.</p>

Fuente: (SNV-LA, 2014)

1.2.9. Oferta gastronómica en Pucallpa

Actualmente en la ciudad de Pucallpa existen dos grandes hoteles quienes son nuestros aliados, Costa del Sol y Casa Andina, con sus restaurantes Paprika y La Plaza respectivamente, también contamos con el Hotel Río y su restobar Tabú.

También contamos con diversos restaurantes aliados como El Tuyuyo donde preparan platos típicos de la zona como su famoso Ceviche de Camu camu, Los Rosales un restaurante con muchos años en la zona donde han pasado todos los personajes famosos que visitan nuestra ciudad, la Anaconda un ícono en nuestra ciudad el restaurante flotante más famoso ya que está ubicado en la laguna de Yarinacocha.

1.3. Definición de términos básicos

Actividades turísticas: “son aquellos actos que realiza el consumidor para que acontezca el turismo. Son el objetivo de su viaje y la razón por la cual requiere que lean proporcionados los servicios”. (Aguilar, Rivas, & Gonzáles, 2008)

Agencias de viajes: “corresponden a empresas que prestan servicios de coordinación, mediación, producción, promoción, organización y venta de servicios turísticos, sea con medios propios o mediante la contratación de los mismos”. (Aguilar, Rivas, & Gonzáles, 2008)

Atractivo turístico: “es todo lugar, objeto o acontecimiento de interés turístico. Estos pueden ser atractivos naturales o culturales”. (Aguilar, Rivas, & Gonzáles, 2008)

Cocina: “sección del establecimiento o de una unidad habitacional destinada a la preparación de alimentos”. (Aguilar, Rivas, & Gonzáles, 2008)

Consumo turístico: “se refiere al valor monetario de todos los bienes y servicios, característicos y no característicos, que el visitante adquiere antes, durante y después del viaje en el territorio del país que lleva a cabo el estudio del turismo. Este puede ser interno, receptivo y emisor, es decir, se identifica según la procedencia del agente económico que realiza el gasto”. (Aguilar, Rivas, & Gonzáles, 2008)

Demanda turística: “comprende el total de personas que viaja o desea viajar para usar las instalaciones y servicios turísticos ubicados en lugares distintos al de residencia y trabajo de los usuarios. Por lo tanto, está formada por el conjunto de consumidores o posibles consumidores de servicios turísticos”. (Aguilar, Rivas, & Gonzáles, 2008)

Duración de la estancia (Permanencia): “es el tiempo pasado durante una visita medido desde el país o lugar receptor”. (Aguilar, Rivas, & Gonzáles, 2008)

Oferta: “registra el valor de la producción generada por actividades turísticas a precios productores, más las importaciones y en el caso de los bienes, se adicionan el margen de comercio y distribución”. (Aguilar, Rivas, & Gonzáles, 2008)

Oferta turística: “corresponde al conjunto integrado por tres componentes básicos, a saber atractivos turísticos, planta turística e infraestructura, los cuales pueden ser puestos en el mercado mediante procesos de gestión, desarrollados por los empresarios turísticos, por las propias municipalidades y por otros actores”. (Aguilar, Rivas, & Gonzáles, 2008)

Planta turística: “corresponde al subsistema integrado por el equipamiento (alojamiento, alimentación, esparcimiento y servicios turísticos) y las instalaciones turísticas”. (Aguilar, Rivas, & Gonzáles, 2008)

Producto turístico: “se define como el conjunto de atributos físicos y psicológicos que el consumidor considera que tiene un determinado bien o servicio para satisfacer sus deseos o necesidades”. (Aguilar, Rivas, & Gonzáles, 2008)

Recursos turísticos: “corresponde a todos los bienes y servicios, que por intermedio de la actividad humana y de los medios con que cuenta, hacen posible la actividad turística y satisfacen las necesidades de la demanda”. (Aguilar, Rivas, & Gonzáles, 2008)

Ruta gastronómica: “es un itinerario que permite reconocer y disfrutar de forma organizada el proceso productivo agropecuario, industrial y la degustación de la cocina regional”. (BARRERA, TURISMO RURAL, 2006)

Ruta alimentaria: “Es un itinerario que permite reconocer y disfrutar de forma organizada el proceso productivo agropecuario, industrial y la degustación de la cocina regional, expresiones de la identidad cultural nacional”. (BARRERA, RUTAS ALIMENTARIAS, 2006)

Turismo: “es el conjunto de actividades realizadas por las personas durante sus viajes y permanencias en lugares distintos al de su entorno habitual, por un periodo de tiempo consecutivo inferior a un año, por motivos diferentes al de ejercer una actividad remunerada en el lugar visitado”. (WTO, 2002)

Turismo Gastronómico: “el turismo gastronómico consiste en visitas que se hacen a ciertos lugares urbanos o rurales motivados por el deseo de consumir alguna especialidad de la cocina local”... (Aguilar, Rivas, & Gonzáles, 2008)

Turista: “Persona que realiza un viaje fuera de su entorno habitual y que pernocta en el lugar visitado. Dicho viaje se realiza por cualquier motivo al de ejercer una actividad remunerada en el lugar visitado”. (Aguilar, Rivas, & Gonzáles, 2008)

CAPÍTULO II:

HIPÓTESIS Y VARIABLES

2.1. Formulación de hipótesis principal y derivada

2.1.1. Hipótesis General

“El diseño de una Ruta Alimentaria fortalecerá el Turismo Interno en la ciudad de Pucallpa”.

2.1.2. Hipótesis Específicos

1. “Es posible identificar los principales cultivos nativos que permitan desarrollar la Ruta Alimentaria-Vivencial”.

2. “Es posible conocer las principales zonas de producción de Cultivos Nativos en Pucallpa”.

3. “Es posible identificar cómo se ofrece el turismo Gastronómico en la ciudad de Pucallpa”.

4. “Es posible analizar si la ciudad de Pucallpa está preparada para atender una demanda potencial de Turismo Interno”.

2.2. Variables y definición operacional

Una variable es una propiedad que puede fluctuar y cuya variación es susceptible de medirse u observarse.

Las variables adquieren valor para la investigación científica cuando llegan a relacionarse con otras variables, es decir, si forman parte de una hipótesis o una teoría. En este caso se les suele denominar constructos o construcciones hipotéticas. (Hernández Sampieri R. , 1998)

2.2.1. Variable Dependiente:

Cambios sufridos por los sujetos como consecuencia de la manipulación de la variable independiente por parte del experimentador. (Hernández Sampieri R. , 1998)

Las variables dependientes son las que se miden.

En nuestro caso, nuestras variables dependientes serán:

El Turismo y Pucallpa

2.2.2. Variable Independiente:

La variable independiente es la que se considera como supuesta causa en una relación entre variables, en la condición antecedente, y al efecto provocado por dicha causa se le denomina variable dependiente. (Hernández Sampieri R. , 1998)

Nuestra variable independiente será la Ruta Alimentaria.

CAPÍTULO III:

METODOLOGÍA

Para poder lograr el objetivo de esta tesis que consiste en desarrollar la Ruta Alimentaria para fortalecer el turismo interno en Pucallpa, se ha trabajado de la siguiente manera.

3.1. Diseño metodológico

Plan o estrategia concebida para dar respuesta al problema y alcanzar los objetivos de investigación. (BERNAL TORRES, 2006)

El diseño constituiría el plan o la estrategia que se desarrolla para obtener la información que se requiere en una investigación. (Hernández Sampieri R. , 1998)

El diseño utilizado es de tipo Aplicada, ya que se llevará a cabo la ruta alimentaria en nuestra ciudad de Pucallpa.

3.1.1. Enfoque

Debido a que las técnicas de recolección de datos serán cuantitativas y cualitativas, la presente investigación tendrá Enfoque Mixto.

“Los enfoques mixtos representan un conjunto de procesos sistemáticos, empíricos y críticos de investigación e implican la recolección y el análisis de datos cuantitativos y cualitativos, así como su integración y discusión conjunta, para realizar inferencias producto de toda la información recabada y lograr un mayor entendimiento del fenómeno bajo estudio”. (Hernández Sampieri R. , 1998)

“Los enfoques mixtos son la integración sistemática de los métodos cuantitativo y cualitativo en un solo estudio con el fin de obtener una fotografía más completa del fenómeno”. (JOHNSON, 2006)

3.1.2. Tipo de investigación

La investigación es de tipo observacional, pues no se manipula la variable de estudio. Es descriptiva ya que se describe la variable en su ambiente natural.

Es de tipo transversal, ya que la recolección de los datos se llevará a cabo una sola vez.

“Los diseños de investigación transaccional o transversal recolectan datos en un solo momento, en un tiempo único. Su propósito es describir variables, y analizar su incidencia e interrelación en un momento dado, pueden abarcar varios grupos o subgrupos de personas, objetos o indicadores" (Hernández Sampieri R. , 1998)

Se aplicó el diseño **transversal**, porque se recolectó datos en un solo momento, en un tiempo único.

El diseño transversal se clasifica en:

- Exploratorio
- Descriptivo
- Correlacional / Causal (Explicativo)

3.1.3. Nivel de investigación

El nivel de la investigación está en concordancia con la línea de investigación, debido a que cuenta con 2 variables el nivel que aborda es **descriptiva y correlacional**.

Investigación Descriptiva, busca especificar propiedades, características y rasgos importantes de cualquier fenómeno que se analice. Describe tendencias en un grupo o población. (Hernández Sampieri R. , 1998)

Investigación Correlacional, asocia variables mediante un patrón predecible para un grupo o población. (Hernández Sampieri R. , 1998)

3.2. Diseño muestral

Población

Para realizar esta investigación la población estará compuesta por Turistas Internos que visiten la ciudad de Pucallpa.

Encuesta

La población de turistas internos que ingresaron a nuestra ciudad en el 2015 fue de 86,426 habitantes según BADATUR-OTP.

Muestra, para calcular la muestra se utilizará el muestreo probabilístico y será de tipo aleatorio simple.

Fórmula:

$$n = \frac{(z)^2 pqN}{e^2 (N - 1) + (z)^2 pq}$$

n	Tamaño de la muestra	35
Z	Nivel de confianza	1.96
P	Variabilidad positiva	0.5
Q	Variabilidad Negativo	0.5
E	Precisión o el error	0.05
N	Población	21

$$n = \frac{(1.96)^2(0.5)(0.5)(86,426)}{(0.05)^2(86,426) + (1.96)^2(0.5)(0.5)}$$

$$n = 35$$

Cabe indicar que el error de la muestra es de +/- 5%

Entrevista

La población de todos los entrevistados serán los turistas internos que visiten la ciudad de Pucallpa.

Muestra, el muestreo será probabilístico, de tipo intencional, es decir, a conveniencia del investigador.

Observación

La población es Pucallpa.

Muestra, principales recursos culturales, las cuales son muestras no probabilísticas.

Muestra

El tipo de muestreo que se aplicará será no probabilístico por conveniencia, debido a que se seleccionará intencionalmente a tres individuos de la población.

3.3. Técnicas de recolección de datos

Las principales técnicas de recolección de datos que se usarán para este estudio serán la encuesta y la entrevista.

Para el diseño de la encuesta se presentará al turista ciertas preguntas, de las cuales algunas estarán dirigidos a obtener datos personales relacionados a la edad, sexo, etc.

Tabla4: Técnicas e Instrumentos.

Fuentes	Técnicas	Instrumentos	Agente
Primaria	Encuesta	Cuestionario	Dirigido a la muestra.
Secundaria	Entrevista	Guía de Entrevista	Dirigido a los expertos

En la tabla 4 se muestra el cuestionario como instrumento de recolección de datos primario que se aplicara a la muestra y como fuente secundaria la entrevista.

Objetivo

Ejecutar el procedimiento de recolección de datos para el proyecto de desarrollar la Ruta Gastronómica para fortalecer el Turismo Interno en Pucallpa.

Estrategias

Para la recolección de datos se precederá de acuerdo a los siguientes pasos:

1. Determinar una necesidad
2. Identificar el problema
3. Elaborar la encuesta
4. Analizar los datos recopilados

3.4. Técnicas estadísticas para el procesamiento de la información

La técnica o análisis se realizarán tomando en cuenta los niveles de medición de las variables y mediante la estadística, que puede ser Inferencia y Descriptiva.

La Estadística Descriptiva su principal tarea es describir los datos, los valores o las puntuaciones obtenidas para cada variable, se subdivide en distribución de frecuencias, en medidas de tendencia central, en medidas de variabilidad y en gráficas. (Hernández Sampieri R. , 2006)

Se utilizarán tablas, cuadros y gráficos para ayudar al procesamiento de datos, aplicando la estadística descriptiva y herramientas informáticas: MS EXCEL y SPSS.

1. **MS Excel:** Es una Hoja de Cálculo que permite realizar operaciones con números organizados en una cuadrícula, compuesta por Columnas y Filas, a la intersección entre una Fila y una Columna se le conoce con el nombre de Celda. Esta hoja de cálculo es muy útil para automatizar o realizar sumas, restas, divisiones, multiplicaciones y cualquier tipo de operación Matemática, Financiera, Estadística, Bases de Datos, etc. (Rocha Bonilla, 2012).
2. **STATISTICAL PACKAGE FOR THE SOCIAL SCIENCES (SPSS):** El SPSS (Statistical Product and Service Solutions) es una potente herramienta de tratamiento de datos y análisis estadístico. (Bausela Herreras, 2005).

Análisis e interpretación de resultados

- Tabla, Cuadro.
- Grafico (Diagrama de barras, diagrama de sectores o superficies representativas, diagrama polares).
- Figuras (Histogramas, polígonos de frecuencia, curvas de frecuencia).

3.5. Aspectos éticos

Toda la información recopilada para el desarrollo de esta tesis se ha utilizado de manera responsable y se ha revisado fuentes confiables, citando a cada uno de los autores, editoriales, publicaciones, autoridades, entidades que han sido utilizados para elaboración del presente trabajo.

En cuanto a la elaboración de la Ruta Gastronómica todas las personas miembros de este proyecto estuvieron de acuerdo con que yo realice la tesis con toda la información brindada por ellos, y que los mencione en dicha tesis. Desarrollando así paso a paso como se llevará a cabo dicha Ruta Gastronómica en nuestra ciudad.

Finalmente se ha explicado el diseño metodológico a utilizar para la elaboración de la tesis.

CAPÍTULO IV:

RESULTADOS Y DISCUSIONES

4.1. Resultados de la Investigación:

4.1.1. Análisis Descriptivo

4.1.1.1. Resultados de la aplicación del cuestionario

TABLA 01. Sexo de los encuestados

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	femenino	20	55,0	55,0	55,0
	masculino	15	45,0	45,0	45,0
				100,0	100,0
Perdidos	Sistema				
Total		35	100,0		

Fuente: Elaboración propia (2017)

INTERPRETACION:

Según los resultados estadísticos, el sexo predominante es el femenino con 55%, siendo el 45% masculino.

TABLA 02. Edad de los encuestados

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	22-29	4	16,1	16,1	16,1
	30-37	20	14,8	14,8	31,0
	38-45	8	22,6	22,7	53,6
	46-más	3	46,2	46,4	100,0
	Total	35	100,0	100,0	
Perdidos	Sistema				
Total		35	100,0		

Fuente: Elaboración propia (2017)

INTERPRETACION:

Según los resultados estadísticos, el 16% de los encuestados tienen de 22 a 29 años de edad, el 15% entre 30 y 37 años, el 23% entre 38 y 45 años y un 46% corresponde a los que tienen entre 46 a más años de edad.

TABLA 03. Conocimiento sobre la participación del estado en proyectos turísticos

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	si	35	100,0	100,0	100,0
	no	0			100,0
	Total			100,0	
Perdidos	Sistema	35			
Total			100,0		

Fuente: Elaboración propia (2017)

INTERPRETACION:

Según los resultados estadísticos, el 100% de los encuestados respondieron que conocen sobre la participación de proyectos turísticos.

TABLA 04. ¿Qué entiende usted sobre cultura gastronómica?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Buena	25	52,0	52,0	,3
	Regular	2	45,0	45,0	1,3
	Excelente	8	3,0	3,0	31,8
	Total			100,0	100,0
Perdidos	Sistema				
Total		35	100,0		

Fuente: Elaboración propia (2017)

INTERPRETACION:

Según los resultados estadísticos, el 52% de los encuestados cree que la cultura gastronómica es buena en su localidad, mientras que el 45% cree que es regular y el 8% cree que es excelente

TABLA 05. ¿Cuál es el platillo con el cuál se identifica usted en su región?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Tacacho con cecina	10	45,0	,3	,3
	Juanes	18	52,0	8,9	9,1
	Patarashca	3	5,0	90,9	100,0
	Paiche				
	Total	4	3,0	100,0	
Perdidos	Sistema				
Total		35	100,0		

Fuente: Elaboración propia (2017)

Interpretación

Según los resultados estadísticos de los encuestados el 45% se identifica con el Tacacho con cecina, el 52% con los Juanes, el 5% con la Patarascha y el 3% el Paiche.

TABLA 06. ¿Cuáles son los insumos de tu localidad?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Cecina, plátano, aguaje	18	45,5	,5	,5
	Camu camu, pandisho	11	50,5	59,4	59,9
	Paiche, sachapapa, sachaculantro, dale dale.	6	1,0	18,5	78,4
	Total	35		21,6	100,0
Perdidos	Sistema				
Total		35	100,0		

Fuente: Elaboración propia (2017)

Interpretación

Del total de 35 personas encuestadas el 50,5% tiene como insumo principal de su localidad el camu camu y el pandisho, mientras el 45,5% cree que los insumo principales son la cecina, el plátano y el aguaje. Sólo un 1% cree que los insumos principales son el paiche, el sachá tomate, la sachá papa y el dale dale.

TABLA 07. ¿Cuáles son las principales zonas de donde provienen esos insumos?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Yanaicocha	10	15,0	2,9	2,9
	San Alejandro	3	3,0	97,1	100,0
	Campo Verde	2	2,0		
	Aguaytía	20	80,0		
Perdidos	Sistemas				
Total		35	100,0		

Fuente: Elaboración propia (2017)

Interpretación

Del total de 35 personas encuestadas, el 80% mencionó a Aguaytía, el 15% a Yainacochoa, el 3% a San Alejandro y el 2% a Campo Verde.

Tabla 08 ¿Cree usted que el turismo interno mejorará su localidad?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Si	35	100,0	,8	,8
	No	0		81,0	81,8
				16,1	97,9
	Total			2,1	100,0
Perdidos	Sistema			100,0	
Total		35	100,0		

Fuente: Elaboración propia (2017)

Interpretación

Del total de 35 personas encuestadas el 100% creen que el turismo interno mejorará su localidad.

4.2. Análisis de contrastación o prueba de hipótesis

4.2.1. Hipótesis General

H0: El diseño de una Ruta alimentaria no fortalecerá el turismo interno en la ciudad de Pucallpa y su relación existente entre las variables.

Ha: El diseño de una Ruta alimentaria fortalecerá el turismo interno en la ciudad de Pucallpa y su relación existente entre las variables.

Tabla 09: Correlación entre las variables

Correlaciones				
Rho de Spearman	Coeficiente de			
	correlación	1,000		,846**
	Sig. (unilateral)	.		,000
	N	384		384
	Coeficiente de			
	correlación	,846**		1,000
	Sig. (unilateral)	,0001		.
	N	384		384

** . La correlación es significativa en el nivel 0,01 (unilateral).

Fuente: Elaboración propia (2016)

Interpretación

Según la **tabla 09** el 5% de significancia existe correlación significativa entre las variables el p-value (0.001) es menor a α (0.05). Por consiguiente se rechaza la hipótesis nula y acepta la hipótesis alterna.

4.2.2. Hipótesis Específica 1

Ho: No es posible identificar cultivos nativos que permitan desarrollar la ruta alimentaria- vivencial y su relación existente entre las variables.

Ha: Es posible identificar cultivos nativos que permitan desarrollar la ruta alimentaria- vivencial y su relación existente entre las variables.

Tabla 10. Correlación entre los principales cultivos y la ruta alimentaria

Correlaciones				
Rho de Spearman	Coeficiente de			
	correlación		1,000	,604**
	Sig. (bilateral)		.	,000
	N		384	384
	Coeficiente de			
	correlación		,604**	1,000
	Sig. (bilateral)		,001	.
	N		384	384

** . La correlación es significativa en el nivel 0,01 (2 colas).

Fuente: Elaboración propia (2016)

Interpretación

Según la **tabla 10**, el 5% de significancia existe correlación significativa entre LAS VARIABLES en la empresa porque el p-valor (0.001) es menor a α (0.05). Por consiguiente, se rechaza la hipótesis nula y acepta la hipótesis alterna.

4.2.3. Hipótesis Específica 2

Ho: No es posible conocer las principales zonas de producción de los cultivos nativos en Pucallpa y la relación existente entre las variables.

Ha: Es posible conocer las principales zonas de producción de los cultivos nativos en Pucallpa y la relación existente entre las variables.

Tabla 11. Correlación entre las principales zonas de producción y los productos nativos

Correlaciones				
Rho de Spearman	Coefficiente de correlación	de	1,000	,389**
	Sig. (bilateral)		.	,000
	N		384	384
	Coefficiente de correlación	de	,389**	1,000
	Sig. (bilateral)		,001	.
	N		384	384

** . La correlación es significativa en el nivel 0,01 (2 colas).

Fuente: *Elaboración propia (2016)*

Interpretación

Según la **tabla 11**, el 5% de significancia existe correlación significativa entre las VARIABLES en la empresa porque el p-valor (0.001) es menor a α (0.05). Por consiguiente, se rechaza la hipótesis nula y acepta la hipótesis alterna.

Para medir la diferencia entre los valores y calcular con exactitud la prueba se utilizará la prueba z. (Pérez Legoas, 2015) “Se utiliza la prueba z cuando la población distribuida con normalidad es $n > 30$) y σ conocida. Z es la distancia desde la media en relación con la desviación estándar de la media”.

Se aplica la siguiente fórmula:

$$z_{prueba} = \frac{\frac{x}{n} - p_0}{\sqrt{\frac{p_0(1-p_0)}{n}}}$$

Donde:

x = ocurrencias

n = observaciones

$\frac{x}{n}$ = proporción de la muestra

p_0 = proporción propuesta

Solución:

$$p_0 = 3\% = 0,03$$

Hipótesis Nula: $H_0: p = p_0$

Hipótesis Alternativa: $H_1: p > p_0$

$$\alpha = 0,001 \Rightarrow z_{tabla} = 2,326$$

Hipótesis

General:

$H_0: P = P_0$

$H_a: P > P_0$

$$z_{prueba} = \frac{\frac{x}{n} - p_0}{\sqrt{\frac{p_0(1-p_0)}{n}}} = \frac{75/384 - 0.03}{\sqrt{0.03(1-0.03)/384}} = 2.459$$

Por tanto; H0 es rechazada, ya que z prueba (2.459) es mayor que z tabla (2,326), por lo que la relación entre la variable estrategia social media y posicionamiento es significativa con una diferencia de 0.133.

Análisis de fiabilidad externa de los instrumentos:

Se procedió a utilizar la prueba de Juicio de expertos utilizando la prueba estadística binomial, en la se determina la significación estadística de la concordancia entre los evaluadores para cada pregunta.

Para el caso de la variable independiente el experto evaluó todas las preguntas con un p-valor < 0.05 lo cual significa que ha habido una concordancia significativa por los cinco jueces en todas las preguntas.

Para la variable dependiente el experto evaluó las 8 preguntas con un p-valor < 0.05 habiendo una concordancia significativa del juez en todas las preguntas.

Confiabilidad de los Instrumentos

Para medir la confiabilidad de los instrumentos se utilizó el coeficiente de consistencia Interna Alfa de Cronbach, cuya fórmula es la siguiente:

$$\alpha = \left[\frac{K}{K - 1} \right] \left[1 - \frac{\sum_{i=1}^K S_i^2}{S_t^2} \right],$$

Donde

- S_i^2 = es la varianza del ítem i ,
- S_t^2 = es la varianza de la suma de todos los ítems
- K = es el número de preguntas o ítems.

Entonces aplicando la formula el Alfa, con el software SPSS, para el cuestionario de las variables el cual es aceptable en un 75,2% como se aprecia en el siguiente cuadro es mayor al mínimo de 70%.

Estadísticas de fiabilidad

Alfa de Cronbach	Alfa de Cronbach basada en elementos estandarizados	N de elementos
,752	,786	6

Lo que demuestra la confiabilidad del instrumento cuantitativo.

4.3. Análisis de los instrumentos cualitativos

TÍTULO	Diseño de una Ruta Alimentaria para fortalecer el Turismo Interno en Pucallpa, 2017
PROBLEMA GENERAL	¿De qué manera el diseño de una ruta alimentaria fortalece el turismo Interno en Pucallpa?
OBJETIVO GENERAL	Diseño de una Ruta Alimentaria para fortalecer el Turismo Interno en Pucallpa.
ACTOR	Expertos en el tema.

TABLA N° 12 Guía de Entrevista - Experto 01

Orlando Flores - Gerente Zonal de Casa Andina Select Pucallpa

HIPÓTESIS	CATEGORÍA	INDICADORES	RESULTADOS	CONCLUSIONES
"El diseño de una Ruta Alimentaria fortalecerá el Turismo Interno en la ciudad de Pucallpa".	Ruta Alimentaria y el Turismo Interno	Qué opinión tiene sobre la inserción de una Ruta Gastronómica en la localidad respecto al turismo interno	Considero que es una Buena alternativa no solo para el turista interno, sino también para el externo. Es una iniciativa para dar a conocer las bondades gastronómicas que tiene por ofrecer Pucallpa en establecimientos de prestigio y al alcance todos los bolsillos, se puede dar a conocer al turista la cocina desde lo tradicional hasta lo más elaborado.	Según el experto es una buena alternativa para el turista interno y externo la inserción de la Ruta Gastronómica en
		Qué tan adecuado es realizar una Ruta Gastronómica tomando en cuenta a la comunidad	Me parece excelente ya que incentiva a que la comunidad brinde un servicio y un producto de calidad y a la vez logra brindar una experiencia vivencial al visitante.	Según el experto es una excelente idea tomar en cuenta a la comunidad.
		De acuerdo a su experiencia como recomendaría que sea la Ruta Gastronómica	Va a depender mucho del tipo de turista que tengamos. No todos están dispuestos a comer en restaurants tradicionales, va a ser trabajo de los agentes de viaje brindar las seguridades del caso. A opinión personal recomendaría que se arme un paquete turístico donde se visiten diversos lugares de la zona incluyendo comunidades nativas, y que se empiece desde lo más tradicional y se termine en los restaurants de mayor prestigio.	Según el experto recomienda que se arme un paquete turístico donde se visiten diversos lugares de la zona incluyendo comunidades nativas, y se terminen visitando restaurantes.
		Qué tanto afecta en la economía de la localidad el Turismo Interno	El turismo interno sería una Fuente de ingresos considerable a la economía local. Lamentablemente Ucayali no está promocionado turísticamente como lo están otras zonas de la Amazonía Peruana. Es momento y tiempo de prestarle más atención al turismo interno, lanzar promociones accesibles para que viajeros de Lima u otros departamentos puedan pasar unos 2 o 3 días agradables en Pucallpa. Esto representaría mayores ingresos en transporte, en restaurants, en hotels, etc. Esto beneficiaría considerablemente la economía de muchos hogares y del departamento en sí.	Según el experto indica que el turismo interno es una fuente de ingresos considerables a la economía local.

Fuente: Elaboración propia (2017)

TABLA N° 13 Guía de Entrevista - Experto 02

Giovana Vega-Gerente de CARETUR

HIPÓTESIS	CATEGORÍA	INDICADORES	RESULTADOS	CONCLUSIONES
“El diseño de una Ruta Alimentaria fortalecerá el Turismo Interno en la ciudad de Pucallpa”.	Ruta Alimentaria y Turismo Interno	Qué opinión tiene sobre la inserción de una Ruta Gastronómica en la localidad respecto al turismo interno	La iniciativa por parte de la Caretur para dar a conocer la gastronomía que tiene por ofrecer Pucallpa en diversos establecimientos, es una excelente opción para incrementar el turismo en nuestra localidad,	Según la experta indica que es una excelente opción para incrementar el turismo en la localidad.
		Qué tan adecuado es realizar una Ruta Gastronómica tomando en cuenta a la comunidad	Es lo más adecuado tomar en cuenta a las diversas comunidades de nuestra localidad, ya que así podrán sentirse parte de esta nueva iniciativa, de la cual también serán beneficiados económicamente con esta Ruta.	Según la experta indica que es adecuado tomar en cuenta a las comunidades de nuestra localidad.
		De acuerdo a su experiencia como recomendaría que sea la Ruta Gastronómica	De acuerdo a mi experiencia, la ruta debería empezar haciendo los city tours, luego algún tipo de turismo vivencial y terminar en diversos restaurantes.	Según la experta indica que la ruta debería empezar haciendo city tours, turismo vivencial y terminar en restaurantes.
		Qué tanto afecta en la economía de la localidad el Turismo Interno	Definitivamente el turismo interno afecta positivamente la economía de la zona, ya que activa medios de transportes, hoteles, agencias de viajes, restaurantes, etc.	Según la experta indica que definitivamente el turismo interno afecta positivamente la economía de la zona.

Fuente: Elaboración propia (2017)

a) Matriz de triangulación de resultados

En la siguiente tabla se presenta los resultados de aplicación de entrevista a expertos:

Tabla N° 14 Matriz de triangulación de resultados

EXPERTOS						
CATEGORÍA	INDICADOR	1	2	COMPARACION	RESULTADOS	
Turismo Interno y la Ruta Gastronómica	Qué opinión tiene sobre la inserción de una Ruta Gastronómica en la localidad respecto al turismo interno	Considero que es una Buena alternativa no solo para el turista interno, sino también para el externo. Es una iniciativa para dar a conocer las bondades gastronómicas que tiene por ofrecer Pucallpa en establecimientos de prestigio y al alcance todos los bolsillos, se puede dar a conocer al turista la cocina desde lo tradicional hasta lo más elaborado.	La iniciativa por parte de la Caretur para dar a conocer la gastronomía que tiene por ofrecer Pucallpa en diversos establecimientos, es una excelente opción para incrementar el turismo en nuestra localidad,	Ambos expertos coinciden que la ruta es una buena opción para dar a conocer la gastronomía y así incrementar el turismo interno en la zona.	Buena iniciativa para dar a conocer la gastronomía de Pucallpa.	
	Qué tan adecuado es realizar una Ruta Gastronómica tomando en cuenta a la comunidad	Me parece excelente ya que incentive a que la comunidad brinde un servicio y un producto de calidad y a la vez logra brindar una experiencia vivencial al visitante.	Es lo más adecuado tomar en cuenta a las diversas comunidades de nuestra localidad, ya que así podrán sentirse parte de esta nueva iniciativa, de la cual también serán beneficiados económicamente con esta Ruta.	Ambos expertos coinciden que es lo más adecuado tomar en cuenta a las comunidades nativas en la Ruta.	Excelente idea tomar en cuenta a las comunidades nativas en la Ruta.	
	De acuerdo a su experiencia como recomendaría que sea la Ruta Gastronómica	Va a depender mucho del tipo de turista que tengamos. No todos están dispuestos a comer en restaurants tradicionales, va a ser trabajo de los agentes de viaje brindar las seguridades del caso. A opinión personal recomendaría que se arme un paquete turístico donde se visiten diversos lugares de la zona incluyendo comunidades nativas, y que se empiece desde lo más tradicional y se termine en los restaurants de mayor prestigio.	De acuerdo a mi experiencia, la ruta debería empezar haciendo los city tours, luego algún tipo de turismo vivencial y terminar en diversos restaurantes.	Ambos expertos consideran que se visiten diversos lugares de la zona, comunidades nativas y terminar visitando diversos restaurantes.	Visitar primero los lugares de la zona, así como sus comunidades nativas y en las cuales pueden conocer los diferentes cultivos para terminar en diferentes restaurantes de la ciudad.	

	<p>Qué tanto afecta en la economía de la localidad el Turismo Interno</p>	<p>El turismo interno sería una Fuente de ingresos considerable a la economía local. Lamentablemente Ucayali no está promocionado turísticamente como lo están otras zonas de la Amazonía Peruana. Es momento y tiempo de prestarle más atención al turismo interno, lanzar promociones accesibles para que viajeros de Lima u otros departamentos puedan pasar unos 2 o 3 días agradables en Pucallpa. Esto representaría mayores ingresos en transporte, en restaurants, en hoteles, etc. Esto beneficiaría considerablemente la economía de muchos hogares y del departamento en sí.</p>	<p>Definitivamente el turismo interno afecta positivamente la economía de la zona, ya que activa medios de transportes, hoteles, agencias de viajes, restaurantes, etc.</p>	<p>Ambos expertos coinciden en que el turismo interno afecta positivamente la economía de la localidad.</p>	<p>El turismo interno afecta positivamente la economía de la zona.</p>
--	---	---	---	---	--

4.4. Discusiones:

El presente trabajo es confiable debido a todos los resultados antes mostrados han sido aprobados. Así mismo el análisis de confianza interna que se pudo obtener de Alfa Cronbach y el análisis de confianza externa elaborada por los expertos.

Se puede generalizar el presente trabajo tanto en hoteles, en agencias de viajes, gastronómicamente, económicamente, etc.

Los resultados del presente trabajo se asemejan con la de otros investigadores, ya que todos concluyen que la inserción de una Ruta Alimentaria ayudaría a incrementar el Turismo en la zona.

Todas las hipótesis presentadas fueron aprobadas.

CAPÍTULO V: PROPUESTA

Una ruta alimentaria es un valor agregado para un destino ya que resalta las bondades del lugar, y da a conocer al turista aquello que la zona posee y que solo se puede apreciar en dicho lugar. Es el caso de Pucallpa y sus atractivos más importantes, los cuales han sido considerados para la elaboración de la ruta alimentaria.

La presente ruta Alimentaria, se llevará a cabo en la ciudad de Ucayali, se realizarán los diversos tours guiados a los que estamos acostumbrados como: un city tour, visita a la laguna de Yarinacocha, visita a la Cordillera Azul del Padre Abad, posteriormente visitaremos las zonas de producción de los diversos productos nativos, conoceremos un poco de la historia de estos productos, cosecharemos estos productos y finalmente terminaremos degustando de estos productos. Tenemos para escoger si se deseará degustar en diversos restaurants gourmets o en huariques de la zona

5.1. Ficha técnica

Camu camu

Nombre científico: Myrciaria dubia

Descripción: es un arbusto frutal nativo de la Amazonía con una gran diversidad genética. La mayor concentración del camu camu se encuentra en la amazonía peruana y brasileña.

Aguaje

Nombre científico: Mauritia Flexuosa

Descripción: es una de las plantas más representativas de la Amazonía Peruana, crece silvestre en los pantanos de las zonas inundables y en los vallecitos de quebrada de las zonas de altura.

Plátano

Nombre científico: Musa paradisiaca Var. Harton

Descripción: es una fruta tropical de la Amazonía Peruana, se usa verde o maduro, en diversos derivados como harina, chifles, patacones, tiene muchos usos culinarios.

Pandisho

Nombre científico: Artocarpus altilis

Descripción: es una fruta conocida también como Pan de árbol o Fruto de pan en la zona.

Sacha papa

Nombre científico: Dioscorea trifida

Descripción: es un tubérculo cuya raíz suelo plantarse cerca de la superficie.

Sacha culantro

Nombre científico: Eryngium foetidum L.

Descripción: es una pequeña planta de propiedades curativas la cual es muy usada como sazonador en las comidas de la zona.

Dale dale

Nombre científico: Calathea allouia

Descripción: son raíces tuberosas las cuales se comen cocidas, y tienen una textura crujiente.

5.2. Ruta 1

Eje temático: City tour y productos nativos

Tipo de ruta: Alimentaria

Ámbito: Distrital

Duración: 8 horas

Punto de encuentro: Plaza de Armas

Objetivo: Dar a conocer a los turistas los productos nativos de la zona, y hacerlos participar de las diferentes actividades del proceso de cosecha de los mismos.

Itinerario:

Empezamos con la visita a los principales atractivo de Pucallpa, como la Plaza de Armas, la Plaza del Reloj Público, visita al Parque Natural de Pucallpa, recorrido por la Plazuela de La Lupuna, paseo en la Laguna de Yarinacocha es ahí donde visitaremos las comunidades y en donde podremos apreciar los diferentes cultivos, podremos cosechar y probar los diferentes productos, beber los tragos típicos de la zona, participar en las danzas típicas realizadas por los miembros de las comunidades. Retorno a la ciudad podremos ir a los restaurantes a probar todos los productos típicos antes vistos.

5.3. Ruta 2

Eje temático: Boquerón del Padre Abad y productos nativos

Tipo de ruta: Alimentaria

Ámbito: Provincial

Duración: Full day

Punto de encuentro: Plaza de Armas

Objetivo: Dar a conocer a los turistas los productos nativos de la zona, y hacerlos participar de las diferentes actividades del proceso de cosecha de los mismos.

Itinerario:

Empezamos con la visita del Boquerón del Padre Abad ubicado en la cordillera Azul, a lo largo de esta cordillera podremos observar más de 100 caídas de aguas, siendo las más importantes el Velo de la Novia y la Ducha del Diablo que contrastan notablemente con orquídeas y helechos que cuelgan desde lo más alto, en la zona de Aguaytía podremos cosechar y probar los diferentes productos, beber los tragos típicos de la zona. Retorno a la ciudad podremos ir a los restaurantes a probar todos los productos típicos antes vistos.

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

CONCLUSIONES

- El diseño de la ruta alimentaria propuesta fortalecerá el turismo interno en Pucallpa debido en primer lugar a que se cumple la relación existente entre ambas variables dando niveles de significancia mayores al P-valor 0.05. Asimismo promoverá el empleo interno dando a conocer su potencial gastronómico y sus tan variados insumos.
- Los principales cultivos nativos que permitirán a Pucallpa desarrollar la ruta alimentaria son la cecina con tacacho, el plátano, el aguaje, el camu camu, la sachapapa, el sachaculantro, el pandisho y el dale dale. Los principales agricultores de la zona se beneficiarán y a su vez repotenciarán el turismo con respecto a la ruta.
- Las principales zonas de producción que ayudarán a desarrollar la ruta alimentaria son Campo verde, Neshuya, San Alejandro, Yarinacocha y Aguaytía.
- El turismo gastronómico hoy en día en Pucallpa es variado y se ofrecen platillos como Tacacho con cecina, Paiche, Juanes y Patarashca, realizados con insumos propios de la zona.
- La ciudad de Pucallpa no está preparada para satisfacer la demanda del turista interno. Por ello es necesaria la creación de la ruta la cual ayudará al crecimiento sostenido de la zona.

RECOMENDACIONES

- El diseño de la ruta alimentaria propuesta fortalecerá el turismo interno el Pucallpa, sin embargo se recomienda, realizar una investigación paralela que promueva el cultivo en serie, para el abastecimiento adecuado del turismo interno. Lo que se denomina estudio de abastecimiento de producción nacional.
- Los principales cultivos nativos que permitirán a Pucallpa desarrollar la ruta alimentaria podrían diversificarse, utilizando como aliados estratégicos a las zonas aledañas por ejemplo, Huánuco y Tingo María cuyos suelos son adecuados para la plantación de los recursos.
- Las principales zonas de producción que ayudarán a desarrollar la ruta alimentaria podrían ampliarse como se sugiere en el párrafo anterior.
- El turismo gastronómico hoy en día en Pucallpa es variado y se ofrecen platillos como Tacacho con cecina, Paiche, Juanes y Patarashca, realizados con insumos propios de la zona, se sugiere innovación y creatividad a través de un concurso que promueva el estado peruano para la creación de nuevas ofertas gastronómicas en base a los insumos existentes.
- La creación de la ruta la cual ayudará al crecimiento sostenido de la zona, sin embargo, se recomienda crear focos de investigación interna, que permitan estudiar los insumos y sus múltiples usos como por ejemplo en la medicina natural.

Tacacho con cecina

Juanes

Patarashca

Paiche

4. ¿Cuáles son los insumos de tu localidad?


5. ¿Cuáles son las principales zonas de donde provienen dichos insumos?


6. ¿Cree usted que el turismo interno mejorará su localidad?

SI

NO

RECETAS ESTÁNDAR

	FORMATO	AYB-F-10
	RECETA ESTÁNDAR	Versión: Fecha: 10 febrero - 2018: CHEF... Alexander Correa C.

NOMBRE:	Doncella pucallpa hot			FOTO	
DESCRIPCION:	Delicada doncella a la parrilla bañada en salsa de cocona picante en cama de yuquitas doradas.				
TIPO:	Plato de Fondo	FECHA DE INGRESO:	10/02/2018		
INGREDIENTES				Cantidad de uso	Medida de uso
1	doncella	0,2	Kilogramo		
2	salza de cocona	0,14	Kilogramo		
3	ají dulce	0.14	Kilogramo		
4	culantro regional	0.1	Kilogramo		
5	Aceite Vegetal x Lit	0.03	Litro		
6	Sal de Mesa x Kg	0.005	Kilogramo		
7	Pimienta negra molida x Kg	0.003	Kilogramo		
8	yuca	0.003	Kilogramo		


DETALLE DE LA PREPARACION

- 1 poner a la parrilla a la doncella ya condimentada
- 2 dorar las yucas
- 3 bañar la doncella con salsa de la cocona
- 4 decorar con aji dulce y el culantro

COSTO REAL	S/. 6.521
COSTO DE VENTA	S/. 18.00

Detalle de Servicio:

Servicio en plato tendido redondo.


	FORMATO	AYB-F-10
	RECETA ESTÁNDAR	Versión: Fecha: 10 febrero - 2018: CHEF... Alexander Correa C.

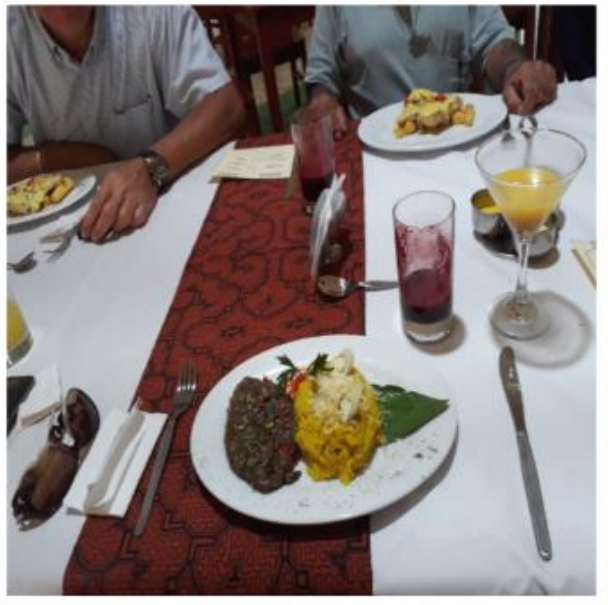
NOMBRE:	Piqueos del chef charapa			FOTO
DESCRIPCION:	la fusion exquisita de una mini pizza con base de patacones y cecina			
TIPO:	piqueo o entrada	FECHA DE INGRESO:	10/02/2018	
INGREDIENTES				
		Cantidad de uso	Medida de uso	
1	patacones	1	Kilogramo	
2	cecina	0.029	Kilogramo	
3	cebolla	0.014	Kilogramo	
4	queso edam	0.014	Kilogramo	
5	aceite	0.029	Litro	
6	tomate	0.014	Kilogramo	
7	salsa madre	0.007	Litro	
8	crema de leche	0.007	Litro	

DETALLE DE LA PREPARACION

- 1 freir los patacones
- 2 en un adreso criollo incorporar la cecina y la salsa madre
- 3 incorporar la crema de leche
- 4 gratinar el queso y espolvorear oregano

COSTO REAL	S/. 2.40
COSTO DE VENTA	s/. 15.00

	FORMATO	AYB-F-10
	RECETA ESTÁNDAR	Versión: Fecha: 10 febrero - 2018: CHEF... Alexander Correa C.

NOMBRE:	Arroz ajuamado con medallón de lomo al chimichurri regional			FOTO
DESCRIPCION:	tradicional juane fusionado con medallón de lomo a la parrilla			
TIPO:	fondo	FECHA DE INGRESO:	10/02/2018	
INGREDIENTES				
		Cantidad de uso	Medida de uso	
1	lomo	0.18	Kilogramo	
2	arroz	0.1	Kilogramo	
3	cebolla	0,029	Kilogramo	
4	sachaculantro	0,03	Kilogramo	
5	aceituna	0.014	Kilogramo	
6	sal	0.009	Kilogramo	
7	nuez moscada	0,004	unidad	
8	sazonador	0.004	Kilogramo	
9	huevo de codorniz	1	unidad	
10	hojas de bijao	1	unidad	
11	laurel	1	unidad	
12	orégano	0.71	Kilogramo	
13	palillo	0.003	Kilogramo	
14	bechamel	0.5	Litro	
15	agua	0.2	Litro	


DETALLE DE LA PREPARACION

- 1 dorar la cebolla e incorporar el palillo
- 2 mezclar el arroz e incorporar agua hasta que este cocido el arroz
- 3 incorporar la crema de leche
- 4 incorporar el sacha culantro y la nuez moscada Servir

Detalle de Servicio:

servir en plato largo debidamente decorado

COSTO REAL	S/. 8.433
COSTO DE VENTA	s/. 22.00

	FORMATO	AYB-F-10
	RECETA ESTÁNDAR	Versión: Fecha: 10 febrero - 2018: CHEF... Alexander Correa C.

NOMBRE:	SALTADO DE MI TIERRA COLORADA		
DESCRIPCION:	TRADICIONAL SALTADO DE CECINA AL ESTILO CRIOLLO		
TIPO:	fondo	FECHA DE INGRESO:	10/02/2018

FOTO	

INGREDIENTES		Cantidad de uso	Medida de uso
1	Cecina	0.12	Kilogramo
2	cebolla	0.12	Kilogramo
3	tomate	0.08	Kilogramo
4	aji dulce	0.05	Kilogramo
5	culantro	0.01	Kilogramo
6	arroz	0.1	Kilogramo
7	yuca	0.29	Kilogramo
8	ajos	0.01	Kilogramo
9	aceite	0.07	Litro
10	sal	0.01	Kilogramo
11	pimienta	0	Kilogramo
12	comino	0	Kilogramo
13	sazonador	0	Kilogramo
14	sillao	0.01	Litro
15	vinagre	0.001	Litro

DETALLE DE LA PREPARACION

- 1 saltear la cecina
- 2 incorporar el tomate, cebolla y aji dulce
- 3 incorporar el vinagre y el Sillao
- 4 servir con arroz y yucas doradas

CORSTO REAL	S/. 7.40
COSTO DE VENTA	s/. 22.00

ARTÍCULOS DE DIARIOS SOBRE LA RUTA ALIMENTARIA:

Pucallpa, viernes
18 de agosto de 2017

ACTUALIDAD

IMPETU.pe 13

DE LA SELVA SU SABOR

Ruta gastronómica se promocionará en Ucayali



Los sabores amazónicos de Ucayali se ofertará en ruta gastronómica hoy viernes

Una aventura de sabores amazónicos en Pucallpa se convertirá en un nuevo producto de la industria sin chimenea, así lo revela Giovanna Vega, gerente de Amazon World, con la presentación de la ruta gastronómica denominada "De la Selva Su Sabor" junto a una conocida cadena hotelera que opera en la ciudad.

La divulgación sobre esta iniciativa turística refiere que se hará este viernes 18 a partir de las 9:00 de la mañana en Casa Andina, aliado estratégico de esta apuesta que busca consolidar una historia, degustación y valoración de la gastronomía de la selva peruana, ligada al sector turismo como un punto de partida y de presentación al mundo.

Giovanna Vega expresó que esta decisión viene desde hace tiempo atrás, pues quiere visibilizar los componentes que invoca nuestra riqueza en diversos alimentos amazónicos, desde el cultivo, pesca, caza y consumo para para saber sus gustos y propiedades".

Con la ruta gastronómica "De la Selva Su Sabor" se busca fortalecer el consumo de nuestros platillos y el compartir de secretos culinarios; para ello se viene concibiendo una presentación de potajes de la cocina amazónica con los mejores ingredientes, los mismos que será presentado por estaciones a los turistas y a toda la familia.

4 IMPETU.pe

ACTUALIDAD

Pucallpa, lunes
21 de agosto de 2017

INICIATIVA TURÍSTICA FUE ACEPTADA POR MINCETUR



Comida fusión se ofertará en ruta gastronómica de Ucayali

an de sachapapa, waffer de camu camu, cecina saltada, patarashca acevichada, y otros más serán las delicias que ofertará la ruta gastronómica de la región Ucayali "De la Selva Su Sabor", para el turista nacional, internacional y para el visitante local. Se trata de una propuesta turística de presentación de comida fusión con productos netamente amazónicos que impulsa el operador turístico Amazon World, en alianza con las cadenas hoteleras de Costas del Sol, Casa Andina y empresarios locales.

Para socializar y consolidar esta propuesta turística en la región, periodistas de la localidad, participaron en la convocatoria formulada por Giovanna Vega, quien con esta iniciativa busca contribuir a la revalorización de los diversos productos de pan llevar que se producen en Ucayali, y que fácilmente pueden dar platillos exquisitos para los paladares exigentes, con apoyo de expertos chefs de estas conocidas cadenas hoteleras que apuestan por el confort, buen servicio y degustación de alimentos exóticos.

Trascendió que funcionarios del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo - Mincetur, estuvieron informándose de la iniciativa que parte del sector privado, como una contribución a la promoción de la actividad turística del país, quedándose maravillado de los sabores, aromas de la comida preparado con insumos regionales, por esta razón, se evalúa su pronta marcha, porque no hay tiempo para perder, en Ucayali hay delicias gastronómicas que merecen ser apreciadas y degustadas para propios y extraños.

Henri Beligand, gerente de Hotel de Costa Del Sol, refiere que la región Ucayali tiene un gran potencial para consolidar su desarrollo turístico, el apoyar esta iniciativa de Amazon World, significa apostar por un trabajo coordinado, así lo entienden los propietarios de esta cadena hotelera que incluye en su bufete comida, postres, entradas y bebidas preparados con productos de la amazonia, además de acondicionar sus ambientes con imágenes de la riqueza paisajística, en un proceso de remodelación de sus instalaciones para un mejor servicio a sus clientes.

A su vez, Gladys Byzaguire, ejecutiva de ventas de Casa Andina, y natural de Pucallpa, en su presentación con los periodistas locales refirió que el producto turístico a ofertarse significa aprender a revalorar los productos de la amazonia, para ser expuestos en el boom de la gastronomía nacional, en este propósito vienen trabajando las propuestas gastronómicas a presentarse en la ruta "De la Selva Su Sabor", confiando tenga la aceptación del exigente paladar de los visitantes a Ucayali.

Finalmente, Giovanna Vega, sostiene que las alianzas establecidas de manera estratégica permitirá consolidar en el más breve plazo, el inicio de este nuevo producto de hacer turismo no solo visitando los atractivos naturales existentes, sino deleitándose de la mejor comida fusión de la amazonia en su exhibición y degustación.





FUENTES DE INFORMACIÓN

Hernández Sampieri, R. (1998). *Metodología de la Investigación*. México: McGraw Hill Interamericana.

Aguilar, V., Rivas, H., & Gonzáles, R. (20 de Julio de 2008). Glosario de Turismo. *Glosario de Términos técnicos relacionados con la actividad turística*. Santiago, Santiago, Chile: SERNATUR.

BARRERA, E. (2006). *RUTAS ALIMENTARIAS*. BUENOS AIRES: CONACULTA.

BARRERA, E. (2006). TURISMO RURAL. En E. BARRERA, *TURISMO RURAL* (pág. 200). GUADALAJARA: HUESCA.

Bausela Herreras, E. (2005). SPSS: UN INSTRUMENTO DE ANÁLISIS DE DATOS CUANTITATIVOS. *Revista de Informática Educativa y Medios Audiovisuales Vol. 2*, 62-69.

BERNAL TORRES, C. A. (2006). *METODOLOGIA DE LA INVESTIGACION*. MEXICO: MORE EDITION.

Bravo Suárez, J. M. (2015). *Desarrollo de una ruta gastronómica dentro de los cantones Durán-Yaguachi para el desarrollo del turismo en la provincia del Guayas*. Guayaquil: Universidad de Guayaquil.

Castro Guerrero, J. V. (2010). *Investigación de la cultura gastronómica del Cantón Arenillas, provincia del el Oro para el fortalecimiento del sector turístico, 2010*. . Riobamba: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo.

- Dani C, A. (06 de 09 de 2017). *VEREMA INTERACTIVA S.L.* Obtenido de [www.verema.com: https://www.verema.com/blog/productos-gastronomicos/1129360-que-cacao-donde-produce](https://www.verema.com/blog/productos-gastronomicos/1129360-que-cacao-donde-produce)
- Douglas, P. (2003). *Geografía do turismo: fluxos e regioes no mercado de viagens*. Sao Paulo: Aleph.
- Fernández Fuster, L. (1985). *Introducción a la teoría y técnica del turismo*. Madrid: Alianza Editorial.
- Guerra Salgado, D. J. (2013). *La gastronomía tradicional y su incidencia en el desarrollo turístico de la parroquia Atocha-Ficoa*. Ambato: Universidad Técnica de Ambato.
- Hernández Rojas, R. D. (2015). *Gestión y Planificación de rutas gastronómicas estudio de caso en la provincia de Córdoba*. Córdoba: Universidad de Córdoba.
- Hernández Sampieri, R. (2006). *METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN*. En R. Hernández Sampieri, *METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN* (pág. 656). MEXICO: MC GRAW HILL INTERAMERICANA EDITORES S.A.
- JOHNSON, B. (2006). *LOS METODOS DE INVESTIGACIÓN MIXTOS*.
- Morcía Rivera, F. L. (2013). *La cocina de Pozuzo como eje central de una ruta gastronómica para su desarrollo turístico*. Lima: Universidad San Martín de Porres.
- Palhares, G. (2002). *Transportes turísticos*. Sao Paulo: Aleph.

- Pérez Legoas, L. A. (2015). Estadística básica para las ciencias sociales y la educación. En L. A. Pérez Legoas, *Estadística básica para las ciencias sociales y la educación* (pág. 566). Lima: San Marcos.
- Pinedo, M., Linares, C., Mendoza, H., & Anguiz, R. (2004). *Plan de mejoramiento genético de camu camu*. Iquitos: Instituto de Investigaciones de la Amazonía Peruana-IIAP.
- Rocha Bonilla, M. A. (2012). *Teoría de microsoft office excel 2007*. Cali: SENA.
- SNV-LA. (2014). *Plan Estratégico Regional de Turismo - Ucayali 2014 - 2023*. Pucallpa: DIRCETUR - Ucayali.
- Vega, G. (18 de Junio de 2017). Amazon World. (S. Rivera Zanca, Entrevistador)
- Vingerhoets, M. (2015). *Los secretos del Pisco*. Lima: San Martín de Porres.
- WTO. (2002). *THE BRITISH ECOTOURISM MARKET*. EE.UU.: UNWTOeLIBRARY.