



**UNIVERSIDAD NACIONAL
JOSÉ FAUSTINO SÁNCHEZ CARRIÓN**

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

TESIS

**INCIDENCIA DEL CONSUMO Y LA PREPARACIÓN DE
PLATOS TÍPICOS EN LA GASTRONOMÍA DEL
DISTRITO DE SANTA MARÍA, PROVINCIA DE HUAURA
- 2018**

PRESENTADO POR LA:

Bach. ELLAN'D ALMIR KARLA SAMANAMUD QUISPE

ASESORA: Dra. FLOR LIOO JORDÁN

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

HUACHO – PERÚ

2020

TÍTULO

**INCIDENCIA DEL CONSUMO Y LA PREPARACIÓN DE PLATOS TÍPICOS EN
LA GASTRONOMÍA DEL DISTRITO DE SANTA MARÍA, PROVINCIA DE
HUAURA - 2018**

ASESORA: Dra. FLOR LIOO JORDÁN

DEDICATORIA

A mis padres, y a mis maestros por ser los magnánimos impulsores en mi vida, debido a que con su sacrificio, amor y comprensión sembraron en mí la perseverancia y el deseo de alcanzar mis metas, por más dificultosas que fueran las épocas.

ELLAN'D ALMIR

AGRADECIMIENTO

Agradezco a Dios por ser siempre mi guía en el camino del bien, asimismo doy gracias a mi asesor y a los docentes de la escuela de turismo brindarme su apoyo moral e intelectual.

ELLAN'D ALMIR

RESUMEN

La presente investigación trata acerca Incidencia del consumo y la preparación de platos típicos en la gastronomía del distrito de Santa María, Provincia de Huaura - 2018.

La investigación se ajusta dentro de las del tipo de investigación explicativa o causal, de diseño no experimental y de corte transversal, la población de estudio está formada por 300 turistas, para la investigación, la muestra corresponde a 300 turistas, cuyas edades oscilan entre los 16 a 60 años.

Para la recolección de los datos se empleó, como instrumentos; un cuestionario: El Cuestionario para medir el consumo y preparación de platos típicos elaborado por Ellan'd Almir Samanamud Quispe (2018), el cual fue adaptado y validado para nuestro medio en turistas de la zona por el mismo autor, seleccionados para turistas con edades comprendidas entre los 16 y 60 años (de acuerdo a los baremos correspondientes). El examinado responde en una hoja de respuestas, elaborado para efectos de la aplicación colectiva. Los resultados mostraron que: Existe influencia del consumo y las diferentes preparaciones de ensalada sobre la gastronomía del distrito de Santa María, provincia de Huaura - 2018, debido a la correlación de Spearman que devuelve un valor de 0.523, representando una **moderada** asociación.

Existe influencia del consumo de ensaladas sobre la gastronomía del distrito de Santa María, provincia de Huaura - 2018, debido a la correlación de Spearman que devuelve un valor de 0.417, representando una **moderada** asociación.

Existe influencia de la preparación de ensaladas sobre la gastronomía del distrito de Santa María, provincia de Huaura - 2018. La correlación de Spearman que devuelve un valor de 0.652, representando una **buena** asociación.

Palabras clave: Incidencia de consumo, Incidencia de preparación, Platos típicos, Gastronomía.

ÍNDICE GENERAL

RESUMEN.....	05
INTRODUCCIÓN.....	11
TÍTULO PRIMERO: ASPECTOS TEÓRICOS DE LA INVESTIGACIÓN	
CAPÍTULO I: PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	
1.1. DESCRIPCIÓN DE LA REALIDAD PROBLEMÁTICA	13
1.2. FORMULACIÓN DEL PROBLEMA	15
1.2.1. Problema General.....	15
1.2.2. Problemas Específicos.....	15
1.3. OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN	16
1.3.1. Objetivo General	16
1.3.2. Objetivos Específicos	16
1.4. JUSTIFICACIÓN	16
CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO	
2.1. ANTECEDENTES DE LA INVESTIGACIÓN	19
2.2. BASES TEÓRICAS - CIENTÍFICAS	34
2.3. DEFINICIÓN DE CONCEPTOS.....	46
2.4. FORMULACIÓN DE LA HIPÓTESIS.....	47
2.4.1 Hipótesis General	47
2.4.2 Hipótesis Específica.....	47
CAPÍTULO III: METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN	
3.1. DISEÑO METODOLÓGICO	48
3.1.1 Tipo de Investigación.....	48
3.1.2 Enfoque	48
3.2. POBLACIÓN Y MUESTRA	49

3.3 OPERACIONALIZACIÓN DE LAS VARIABLES	50
3.4 TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS ...	50
3.4.1. Técnicas.....	50
3.4.2. Descripción de los Instrumentos	50
3.5. TÉCNICAS PARA EL PROCESAMIENTO Y ANÁLISIS DE LA INFORMACIÓN	51

TÍTULO SEGUNDO: ASPECTOS PRÁCTICOS DE LA INVESTIGACIÓN

CAPÍTULO IV: LOS RESULTADOS

4.1. ANÁLISIS DE RESULTADOS Y DISCUSIÓN DE LOS INSTRUMENTOS DE INVESTIGACIÓN.....	53
4.2. DISCUSIÓN DE LOS RESULTADOS	78

CAPITULO V: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1. CONCLUSIONES.....	91
5.2. RECOMENDACIONES	92

CAPITULO VI: FUENTES DE INFORMACIÓN

6.1. FUENTES BIBLIOGRÁFICAS.....	93
----------------------------------	----

ANEXOS

Matriz de consistencia.....	99
Cuestionario a turistas.....	101

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla N° 01: ¿En qué rango de edades se encuentra usted?	53
Tabla N° 02: Sexo del encuestado	54
Tabla N° 03: ¿Cuál es el motivo por el que usted visita el distrito.....	55
Tabla N° 04: ¿Qué atractivos naturales conoce del distrito de Santa	56
Tabla N° 05: ¿Qué atractivos arqueológicos conoce del distrito de	57
Tabla N° 06: ¿Cuál es el principal motivo de su viaje?	58
Tabla N° 07: Señale que es lo que más le gusta del distrito de Santa	59
Tabla N° 08: ¿Cuántas veces ha visitado el distrito de Santa María?	60
Tabla N° 09: Usted viaja con.....	61
Tabla N° 10: Usted regresará al distrito de Santa María, porque motivo	62
Tabla N° 11: ¿Qué platos típicos del distrito de Santa María conoce?	63
Tabla N° 12: ¿Qué platos típicos del distrito de Santa María ha probado?	64
Tabla N° 13: ¿Qué es lo que le gustaría consumir en los restaurantes	65
Tabla N° 14: ¿Qué le pareció la comida que brindan los restaurantes	66
Tabla N° 15: ¿En qué restaurantes del distrito de Santa María prefiere	67
Tabla N° 16: ¿En qué nivel de calidad considera usted se encuentran	68
Tabla N° 17: Ha recibido información o asesoramiento para visitar	69
Tabla N° 18: Ha recibido información o asesoramiento sobre gastronomía	70
Tabla N° 19: ¿Dónde se hospeda frecuentemente cuando viaja al distrito	71
Tabla N° 20: Relación consumo y las diferentes preparaciones de ensalada y gastronomía	72
Tabla N° 21: Relación entre el consumo de ensalada y la gastronomía	74
Tabla N° 22: Relación entre la preparación de ensaladas y la gastronomía	76

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico N° 01: ¿En qué rango de edades se encuentra usted?	53
Gráfico N° 02: Sexo del encuestado	54
Gráfico N° 03: ¿Cuál es el motivo por el que usted visita el distrito	55
Gráfico N° 04: ¿Qué atractivos naturales conoce del distrito de Santa....	56
Gráfico N° 05: ¿Qué atractivos arqueológicos conoce del distrito de.....	57
Gráfico N° 06: ¿Cuál es el principal motivo de su viaje?	58
Gráfico N° 07: Señale que es lo que más le gusta del distrito de Santa ..	59
Gráfico N° 08: ¿Cuántas veces ha visitado el distrito de Santa María? ...	60
Gráfico N° 09: Usted viaja con.	61
Gráfico N° 10: Usted regresará al distrito Santa María, porque motivo....	62
Gráfico N° 11: ¿Qué platos típicos del distrito de Santa María conoce?..	63
Gráfico N° 12: ¿Qué platos típicos del distrito de Santa María ha proba?.	64
Gráfico N° 13: ¿Qué es lo que le gustaría consumir en los restaurant.....	65
Gráfico N° 14: ¿Qué le pareció la comida que brindan los restaurantes..	66
Gráfico N° 15: ¿En qué restaurantes del distrito de Santa María prefiere.	67
Gráfico N° 16: ¿En qué nivel de calidad considera usted se encuentran.	68
Gráfico N° 17: Ha recibido información o asesoramiento para visitar.	69
Gráfico N° 18: Ha recibido información o asesoramiento sobre gastrono.	70
Gráfico N° 19: ¿Dónde se hospeda frecuentemente cuando viaja al distr.	71
Gráfico N° 20: Consumo y las difer preparaciones ensalada y gastrono.	73
Gráfico N° 21: El consumo de ensalada y la gastronomía.	75
Gráfico N° 22: La preparación de ensaladas y la gastronomía.	77

INTRODUCCIÓN

A continuación se presenta el Informe Final de la investigación: **Incidencia del consumo y la preparación de platos típicos en la gastronomía del distrito de Santa María, provincia de Huaura - 2018**, la que se muestra con el propósito de optar el título profesional de Licenciada en Gestión en Turismo y Hotelería.

El consumo de una alimentación rica en carbohidratos por parte de los peruanos en estos últimos años está convirtiéndose en toda una problemática en la salud, lo que trae consigo la necesidad de optar por un consumo de alimentos como hortalizas y frutas, siendo preferente para una alimentación saludable, recomendaciones para el consumo de nutrientes como las proteínas y vitaminas que encierra el consumo de ensaladas nos pueden asegurar una mejor calidad de vida. El consumo de productos vegetales, en calidad con una alimentación bien equilibrada, ayuda a evitar enfermedades graves, como accidentes cardiovasculares, la diabetes, niveles elevados de colesterol y el cáncer. La Organización Mundial de la Salud (OMS), coloca el escaso consumo de fruta y hortalizas como causante de riesgo de mortalidad humana, sobre la base de este planteamiento, se desarrolló la presente investigación del comportamiento de consumo de ensaladas identificando cuáles son las características y atributos que prefieren los consumidores.

En base a tales referencias, se diseñó la presente investigación, por ello esperamos que se constituya un aporte a nivel del distrito de Santa María y de la Provincia de Huaura, con respecto a la incidencia del consumo y la preparación de platos típicos en la gastronomía, y de esta manera nos sirva para mejorar la salud en los turistas. De la misma forma podemos señalar que este

trabajo no constituye más que una pequeña contribución, en procura de la formación integral de la persona.

La investigación: **Incidencia del consumo y la preparación de platos típicos en la gastronomía del distrito de Santa María, provincia de Huaura - 2018**, se organiza en dos títulos. El primero título que se relaciona a la parte teórica de la investigación, alcanza tres capítulos: (1) Planteamiento del Problema, (2) Marco Teórico, (3) Metodología de la Investigación. El segundo título, alcanza la parte práctica de la investigación, comprende tres capítulos: (4) Los Resultados, (5) Conclusiones y Recomendaciones; y (6) Fuentes de Información.

Se deja a deferencia del distinguido jurado y de los leyentes en general la presente tesis esperando que cumpla los requisitos establecidos por esta casa superior de estudio y, también para que valga como fuente de investigación y referencia para la elaboración de futuras investigaciones.

CAPÍTULO I:

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

1.1. DESCRIPCIÓN DE LA REALIDAD PROBLEMÁTICA

Durante nuestra formación pre profesional en la universidad, pudimos observar una serie de investigaciones y ponencias en eventos académicos de trascendencia, lo que nos llevó a entender la importancia de la incidencia del consumo de los platos típicos y como vamos desarrollando una cultura gastronómica que de una u otra manera genera ingresos a una determinada población de un zona o región.

Estamos conscientes que la gastronomía, logra jerarquía cada vez más en nuestro país; pero al igual que en muchos países de este continente y del resto del mundo acerca de esto no existe mucha investigación, en muchas investigaciones se analiza como componente asociado a negocios de hoteles y restaurantes.

Las empresas destinadas a la venta de alimentos se preocupa por la demanda de mejores productos, el interés por comidas más sanas, nutritivas y la carencia de no contar con alimentos frescos en las comidas; razón por la cual deben orientar a satisfacer las graduales y versátiles necesidades de los consumidores.

La forma de vida agitada producto de una sociedad capitalista en descomposición ha generado que muchos adultos padezcan estrés,

depresión, agotamiento. Un cambio de hábitos para calmar la presión del entorno, puede ayudar a tolerar este acelerado ritmo de vida. Los individuos valoran el día a día y buscan disfrutar con la familia o en actividades de entretenimiento y jolgorio.

La participación de la mujer en el mundo laboral ha suprimido las labores de la casa, entre ellas las culinarias. Es uno de los motivos por los que se buscan productos fáciles de preparar, con gusto agradable y de poca manipulación.

Tendencia que ha subestimado el valor de la fruta y las hortalizas para la nutrición y la salud.

Por otro lado, el consumo de alimentos como hortalizas y frutas está siendo preferente en la alimentación saludable, son las recomendaciones de un consumo de nutrientes que puedan asegurar una mejor calidad de vida. El consumo de productos vegetales, en calidad con una alimentación bien equilibrada, ayuda a evitar enfermedades graves, como accidentes cardiovasculares, la diabetes, niveles elevados de colesterol y el cáncer.

La Organización Mundial de la Salud (OMS), coloca el escaso consumo de fruta y hortalizas como causante de riesgo de mortalidad humana,

Sobre la base de este planteamiento, se desea hacer una investigación de comportamiento de consumo de ensaladas identificando cuáles son las características y atributos que prefieren los consumidores. Titulando Incidencia del consumo y la preparación de platos típicos en la gastronomía del distrito de Santa María, provincia de Huaura - 2018

Para ello, al iniciar la investigación se plantearon las siguientes interrogantes: La presente investigación acerca de la Incidencia del consumo y la preparación de platos típicos en la gastronomía del distrito de Santa María, provincia de Huaura - 2018, se debe a que en el contexto sobre el que se desarrolla la población de estudio es trascendente, porque existe una cantidad de estudiantes que tienden a desarrollar conductas de preocupación para nuestra universidad.

La investigación de esta problemática es estimable porque nos permitirá elaborar planes afines en base a los resultados obtenidos.

1.2. FORMULACIÓN DEL PROBLEMA

1.2.1. PROBLEMA GENERAL

¿En qué medida el consumo y las diferentes preparaciones de ensalada influyen en la gastronomía del distrito de Santa María, provincia de Huaura - 2018?

1.2.2. PROBLEMAS ESPECÍFICOS

- ¿En qué medida el consumo de ensaladas influye en la gastronomía del distrito de Santa María, provincia de Huaura – 2018?
- ¿En qué medida la preparación de ensaladas influye en la gastronomía del distrito de Santa María, provincia de Huaura – 2018?

1.3. OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN

1.3.1. OBJETIVO GENERAL

Explicar sí el consumo y las diferentes preparaciones de ensalada influyen en la gastronomía del distrito de Santa María, provincia de Huaura - 2018.

1.3.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Explicar si el consumo de ensaladas influye en la gastronomía del distrito de Santa María, provincia de Huaura - 2018.
- Explicar si la preparación de ensaladas influye en la gastronomía del distrito de Santa María, provincia de Huaura - 2018.

1.4. JUSTIFICACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN

Esta investigación tiene valía académica por lo que trata de dos aspectos relativos con el desarrollo integral del hombre, como son: Incidencia del consumo y la preparación de platos típicos en la gastronomía.

Se puede afirmar que en la actualidad no se conocen estudios sobre el consumo y las diferentes preparaciones de ensaladas tanto tradicionales como innovadoras en la gastronomía peruana. Por lo que esta investigación es pionera en esta área. Asimismo, la investigación es importante, porque ayuda a visualizar alternativas nuevas de negocios y base a futuros planes, logrando que las empresas sean más eficientes en el uso de sus recursos.

Por otro lado, esta investigación, paralelamente, orienta a los estudiantes universitarios de ciencias económicas y empresariales a realizar futuros estudios sobre comportamiento de compra. Al mismo tiempo que también es válido para la carrera de ingeniería industrial, así como también para la carrera de biología.

Para realizar este estudio se hizo una investigación bibliográfica, principalmente en la Biblioteca de la Municipalidad distrital de Santa María, la biblioteca de la Municipalidad provincial de Huaura y de las Bibliotecas de la Universidad Nacional José Faustino Sánchez Carrión, además del uso del Internet.

Este trabajo muestra la importancia de la gastronomía como atracción principal mediante el estudio de caso de la ciudad de Lima donde el arte culinario es sin duda la razón que motiva el desplazamiento de personas y es la base de la economía local.

Esta investigación no es un estudio de mercado, tampoco comprende: el análisis de la industria gastronómica, ni tampoco cuantificar la oferta, ni se intentará cuantificar la demanda actual, ni realizar la proyección de la demanda futura ,sin embargo no ha sido un impedimento para conseguir los objetivos de la investigación.

Este estudio es muy interesante e importante, recalcando los pocos trabajos de investigación que existen sobre gastronomía e insumos autóctonos disponibles para la preparación de ensaladas aun así este no fue un impedimento para poder conseguir los objetivos de la investigación.

Finalmente debemos precisar que la presente investigación se desarrollará a partir del segundo semestre del año 2018, con los turistas y pobladores del distrito de Santa María de la provincia de Huaura.

CAPÍTULO II:

MARCO TEÓRICO

2.1. ANTECEDENTES DE LA INVESTIGACIÓN

Para la preparación de la presente investigación, se recurrió al análisis de tesis y artículos en algunas bibliotecas y revistas; asimismo de analizar fuentes electrónicas de información. En esta parte se definirá el término incidencia del consumo y la preparación de platos típicos en la gastronomía, de acuerdo a las diversas perspectivas que se presentan respecto al tópico a investigar. Para a la postre erigir la hipótesis de investigación.

La presente investigación cuenta con los resultados referenciales de estudios en el extranjero y en el país.

2.1.1 ESTUDIOS PREVIOS A NIVEL INTERNACIONAL

Guerra Salgado, D. J. (2014). En su investigación acerca de: La gastronomía tradicional y su incidencia en el desarrollo turístico de la parroquia Atocha-Ficoa (Master's thesis). Llegó a las siguientes conclusiones:

“Se determina que la gastronomía tradicional es un eje principal para el desarrollo de la actividad turística en la parroquia Atocha-Ficoa, convirtiéndose en un imán para el turismo nacional e internacional que gusta de la comida típica. El turismo gastronómico es un especialidad de turismo poco potencializada y valorada en nuestro país, que se la práctica muy empíricamente, por la cual existen

ciertas deficiencias técnicas muy importantes que deben ser pulidas para alcanzar un óptimo desarrollo en esta actividad. Los establecimientos de expendio de comida típica de la parroquia aún conservan las técnicas tradicionales en su preparación y muchos de ellos realizan sus productos con recetas que fueron heredadas por sus antecesores, convirtiéndose éste en un factor muy apreciado por los turistas. Los propietarios de los establecimientos de venta de comida típica de la parroquia coinciden en que es sumamente necesario contar con un material publicitario que incentive e invite al turista a conocer y degustar de la amplia gama de ofertas gastronómicas del sector. Los consumidores de la gastronomía tradicional perciben que el servicio brindado por los establecimientos de la parroquia es bueno, pero existen ciertos requerimientos básicos que a su consideración no son suplidos por los prestadores de servicios; tales como: correcta manipulación de alimentos, infraestructura precaria, inexistencia de servicios higiénicos, falta de parqueaderos y seguridad para las turistas, dichos factores podrían ser analizados para el mejoramiento del servicio brindado” (pp. 54-55)

Masabanda Tite, E. E. (2015). Investigó acerca de: La gastronomía y su incidencia en el desarrollo turístico-económico del cantón Baños de Agua Santa, Provincia de Tungurahua (Bachelor's thesis, Universidad Técnica

de Ambato. Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación. Carrera de Hotelería y Turismo). Donde llega a las siguientes conclusiones:

“Se logró evaluar la incidencia que tiene la gastronomía en el desarrollo turístico-económico de Baños de Agua Santa. Se determinó cual es la comida típica de Baños de Agua Santa. La gastronomía típica del cantón Baños de Agua Santa dinamiza la economía del mismo ya que existe varios establecimiento que brindan este tipo de servicio y eso un de los motivos de visita de turistas nacionales y extranjeros. El turismo de aventura es una de las principales fuentes de ingresos económicos para la localidad” (p. 60)

Jerez Masaquiza, W. D. R., & Palacios Chica, D. C. (2018). Investigaron acerca de los: Factores determinantes de elección del consumo de comida típica en los turistas de la Provincia de Tungurahua (Bachelor's thesis, Universidad Técnica de Ambato. Facultad de Ciencias Administrativas. Carrera de Marketing y Gestión de Negocios). Y llegaron a las siguientes conclusiones:

“Se determinó que los factores cognoscitivos sociales que son afines con el consumo de la comida, se dan de acuerdo a la alimentación que posee el individuo, la cultura, costumbres, y creencias de las diferentes localidades sobre la comida típica, tomando en cuenta la diversidad cultural en el ámbito gastronómico de la provincia, los factores que están relacionados son: el consumo, geográficos, climáticos, sociales, culturales, individuales y económicos, (Cruz,

2014), además cabe recalcar que influyen otros factores como: preferencias, el estilo de vida y el estado de salud, todos estos elementos intervienen al momento de decidir consumir cierto tipo de comida, como también la elaboración de los productos es de acuerdo a la zona y la temperatura, la diversidad gastronómica se va adaptándose a la cultura y aspectos sociológicos y costumbristas, familiares y los medios de comunicación. En el factor climático la característica con mayor realce es la temperatura debido a que es un factor importante que identifica el tipo de alimentos que ofrece cada localidad considerando que la temperatura de varios alimentos repercute en potencializar o disminuir las características como sabor, textura, aroma, lo que implica en la preferencia de consumir o no ciertos alimentos; en cuanto al factor social la característica con mayor relevancia es la tecnología puesto que hoy en día esta ha permitido promocionar y dar a conocer los atractivos que tiene un país a nivel mundial impulsando así el turismo mediante los diferentes medios de información y el comercio electrónico brindándole al turista facilidad para escoger el destino turístico donde desea viajar. En el factor cultural el aspecto con mayor relevancia son las costumbres pues estas son inculcadas desde la infancia y se van adquiriendo los hábitos alimenticios que determinan los gustos y preferencias de los diferentes tipos de alimentos que se comercializan en el mercado, en cuanto al factor individual el aspecto más relevante es

la comunicación razón por la cual es indispensable que los sitios turísticos se preocupen por disponer de personal preparado que haga que el turista se sienta como en casa debido a que él desea ser comprendido, escuchado y atendido en su idioma natal y por último el factor económico la característica con mayor relevancia es la política de precios puesto que los costos elevados inciden en la disminución del consumo de comida típica ya que al ofertar a precios altos los turistas preferirán buscar otras opciones de menor costo” (p. 96-97)

2.1.2 ESTUDIOS PREVIOS A NIVEL NACIONAL

Lima convertida en una ciudad liberal en el buen sentido de la palabra, cada día come más sano. Costumbre que ayuda a la relación directa entre consumidor y productor, y el aumento reflexivo de una buena alimentación por encima de la gula y el sabor por parte de los pobladores.

El turismo gastronómico categoría que representa el 5% del turismo. Según cifras de la Cámara de Comercio de Lima 2008, alrededor de 100.000 turistas cruzan de Ecuador y Chile (a Tumbes y Tacna), sólo para saborear la comida nacional.

Vargas Llosa (2010). En su ensayo “El sueño de un chef”, indica el nuevo atractivo turístico peruano: “Si alguien me hubiera dicho hace algunos años que en el extranjero se organizaría un viaje turístico gastronómico por el Perú, simplemente no lo hubiera creído. Pero ha ocurrido. Los chupes de camarones, los piqueos, la causa, las pachamancas, los

cebiches, el lomito saltado, el ají de gallina, los picarones o el suspiro a la limeña, atraen ahora al país tantos turistas como los palacios coloniales y prehispánicos del Cusco y las piedras de Machu Picchu” (Boom gastronómico, 2010)

La expansión no es sólo en número sino también en calidad, la comida peruana apunta a restaurantes exclusivos, hoy en el Perú la cocina está de moda en los medios de comunicación masivos. No sólo propalan programas gastronómicos en radio y televisión se hacen reportajes en revistas y diarios, sino que el tema gastronómico aparece en todos los programas y la cocina asoma en noticieros, rutas de viajes, cultura y entretenimiento.

En el Perú encontramos por doquier festivales de comida auspiciados por los gobiernos regionales y locales, o por entidades de desarrollo privadas, un cúmulo de actividades que se organizan cada vez con mayor frecuencia y esfuerzo por el interés de promover rutas gastronómicas que promuevan el turismo.

En definitiva, surge, un tema básico que debemos prestar atención, es un reportaje de la revista Perú Económico, que recalca la paradoja, contradictoria de ser un país con una excelente gastronomía, pero sobresale la desnutrición (Grupo Apoyo, 2009). Precisamente, la gastronomía está ligada con la lucha contra la pobreza en el campo. Debemos ser conscientes que desaprovechamos el potencial nutritivo de nuestros productos tradicionales tarwi, la oca y las papas nativas.

Para este año 2017 se espera la llegada de más de 4.36 millones de turistas extranjeros, cifra cercana a la meta de 7 millones trazada para el 2021, sostuvo que el turismo constituye la tercera fuente generadora de divisas para el Perú, detrás de la minería y el agro, siendo el principal generador de divisas del sector servicios, respaldó el ministro de Comercio Exterior y Turismo, Eduardo Ferreyros (El Comercio, 2016).

Espinosa, A., & Calderón-Prada, A. (2009). Investigaron acerca de: Relaciones entre la identidad nacional y la valoración de la cultura culinaria peruana en una muestra de jóvenes de clase media de Lima. *Liberabit*, 15(1) pp. 21-28. Y llegaron a las siguientes conclusiones:

“La Teoría de la Identidad Social aparece en este caso como una propuesta conceptual adecuada para comprender el proceso de formación de la identidad asociada a grandes grupos como una nación. Los resultados sugieren que una parte importante de los participantes en el estudio presentan una aproximación negativa a la categoría social peruano, lo que podría traducirse en un riesgo potencial de adquirir una identidad social negativa, con el impacto consiguiente en la autoestima. Si se extrapolan estos resultados a la población peruana, esto sugeriría que un sector importante de la misma tiene una autopercepción del Perú y de sus habitantes como personas, deficitarias, deshonestas y corruptas, entre otras características negativas. Aunque especulativo, no es descabellado pensar en este contexto, que esto es un problema

social cuyas implicancias en el largo plazo se traducen en problemas de un ajuste saludable al medio, en la implementación de estrategias de creatividad social en las que lo que anteriormente era inaceptable, ahora es permitido, y en la manifestación del prejuicio intergrupar, sobre todo, contra los miembros de aquellos grupos que en el imaginario peruano han sido considerados tradicionalmente como de menor estatus. En ese sentido, se propone la apuesta por promover la construcción de una identidad nacional basada en autoestereotipos positivos, que sean sostenibles en el tiempo y que sean relevantes en términos de comparación social con otros grupos. Todo esto, con miras a consolidar un autoconcepto sustentado en la percepción de eficacia, y una autoestima colectiva positiva que incida favorablemente en una mejor calidad de vida para todos los peruanos. Al menos conceptualmente, lo anterior ayudaría a superar algunos de los problemas antes descritos. Es así que con miras a consolidar una identidad nacional saludable e inclusiva, se debería apuntar a encontrar aquellos elementos, que como la gastronomía, dan a los peruanos ese sentido de autoeficacia, así como motivos de orgullo y mejora como colectividad. Por tal motivo, aunque la gastronomía no es la única respuesta al problema de la identidad nacional, parece incidir positivamente en una mejor autoestima colectiva; y esto parece estar relacionado con el hecho de que la cocina peruana en tanto propuesta cultural, es una

propuesta colectiva e inclusiva; a diferencia de otros eventos o situaciones de éxito que involucran a peruanos, pero de una manera más individual o personalizada” (pp. 26-27)

Burgos Urquiza, E. M. (2015). Investigó acerca del: Impacto del sector gastronómico en el desarrollo del turismo en la ciudad de Huamachuco-2015. Llegando a las siguientes conclusiones:

“La hipótesis es el impacto del sector gastronómico en el desarrollo del turismo en la ciudad de Huamachuco – 2015 es favorable, ella se validó a través del Diseño de Contrastación descriptiva; para el desarrollo del estudio se definió en tres fases: en la primera fase se realizó para poder la situación actual de sector gastronómico y el sector turismo y sus aportes a la economía como también dar a conocer su gastronomía y su turismo de la ciudad de Huamachuco; en la segunda fase se realizó una encuesta a los turistas nacionales y extranjeros con una muestra de 234 turistas que visitan la ciudad de Huamachuco, siendo 156 turistas Nacionales y 78 turistas Extranjeros de una población de 600 turistas, los resultados han permitido ver cuál es el estado de su gastronomía y del turismo de la ciudad y conocer la razones de preferencia delos turistas nacionales y extranjeros; cual es el principal motivo de su viaje. Que es lo que más le gusto de la ciudad de Huamachuco y si usted regresa a Huamachuco por qué motivo lo aria. Finalmente la tercera fase es elaborar una propuesta de mejora para fortalecer el

dinamismo en de la gastronomía y el turismo de la ciudad de Huamachuco. Se realizó entrevistas a los dueños de los restaurantes y hoteles de Huamachuco, podemos notar que la ciudad de Huamachuco no solamente es reconocida por sus atractivos turísticos; si no también por su gastronomía de los diferentes restaurantes de la ciudad y los que se encuentran en los diferentes lugares turísticos de la zona; ya que muchos de los turistas que visitan estos restaurantes quedan satisfechos con los potajes que se les brinda en los restaurantes de la ciudad y por la comodidad de los hoteles” (p. 5)

Arce, E., & Fabiani, W. (2015). Investigaron acerca de las: Potencialidades turísticas que presenta la gastronomía del distrito de Huamachuco, como complemento de la oferta turística. Y llegaron a las siguientes conclusiones:

“La investigación evidencia que el turismo local, se relaciona y genera turismo gastronómico, en donde se identifican que lugares turísticos como los Restos Arqueológicos de Marcahuamachuco, Wiracochapampa, la Laguna de Sausacocha, entre otros, atraen a comensales que degusten de la comida de Huamachuco, entonces mientras mayor turismo, mayores son los ingresos para los establecimientos que prestan servicios de alimentación. La gastronomía de la ciudad de Huamachuco presenta una gran cantidad de platos tradicionales de los cuales hemos obtenido

información de 36 platillos entre platos de entrada y de fondo, de los cuales los platos a base de cuy son los más consumidos, asimismo los platos a base de trucha, entre otros. La chicha de jora se constituye como un elemento indispensable en la gastronomía de Huamachuco. La gastronomía Huamachuquina ha sabido revalorar los insumos naturales de la zona, las instituciones públicas y privadas de la ciudad buscan incentivar el consumo de las mismas mediante diversas ferias gastronómicas a lo largo del año que tienen como motivo principal dar a conocer y fomentar en la población y turistas el valor nutritivo de la comida de la zona. Al igual que los platos típicos, la ciudad también presenta una gran cantidad de postres típicos, de los cuales se seleccionó los más tradicionales de la zona y donde se utilizan los insumos igualmente más tradicionales. La gastronomía Huamachuquina presenta características propias que la hacen agradable y única para los visitantes, una de ellas es la originalidad expresada en la mezcla de ingredientes y recetas no vistas en otros lugares del territorio peruano. El sabor y la sazón, se convierten en elementos importantes dentro de la gastronomía en Huamachuco, ya que los cocineros le dan su valor agregado al momento de la preparación, la inclusión de los insumos que se caracterizan por ser naturales de la zona. Los utensilios que se utilizan en la preparación de los diferentes platos, bebidas y postres, agregan sabor y color a los insumos; convirtiéndola en una de las más llamativas. Así mismo,

la acción de cocinar en cocina de leña, es otro valor agregado; todo esto hace de la gastronomía Huamachuquina un fuerte potencial turístico. La gastronomía Huamachuquina podría constituirse en un atractivo turístico cultural potencial. La ciudad de Huamachuco presente muchos lugares de interés turísticos que junto a la gastronomía tradicional de la zona pueden llegar a complementar la oferta turística de la ciudad” (pp.121-122)

Barranzuela Quintana, Edinson (2017). Investigó acerca de la: Incidencia del consumo y la preparación de ensaladas en la gastronomía de la provincia de Lima en el año 2017. Llegando a las siguientes conclusiones: “De acuerdo a la investigación realizada podemos deducir que a diferencia de años anteriores las ensaladas ocupan un lugar cada vez más preponderante en la cocina y gastronomía peruana, sea bien por la diversidad de insumos que posee el país, o por el auge de los movimientos relacionados a la cultura de la buena salud y alimentación de los comensales que se viene desarrollando en el mundo. La propuesta de las ensaladas enriquece la opción del turismo gastronómico grandemente; ya que además de la riqueza gastronómica del país existente; esta permite la apertura de nuevos usos de insumos, conllevando con ello un estímulo a los productores de los mismos, a los cuales se les da un valor mayor a muchos de sus productos que de alguna manera a través de la historia no hayan sido correctamente reconocidos. Con ello los

servicios de elaboración final de estos productos, pueden tener más posibilidades de crear o recrear mayores opciones para su público objetivo dentro de lo relacionados a la cultura de la buena salud muy de moda y auge en la actualidad; o las que desean experimentar con nuevas propuestas con el uso de insumos sumamente atractivos y novedosos” (p. 58)

Torrealva, R., & Maribel, D. (2017). Investigó acerca de: La gastronomía tradicional en la provincia de Trujillo para el desarrollo de rutas culinarias en el año 2017. Llegando a las siguientes conclusiones:

“Teniendo como objetivo general determinar la gastronomía tradicional en la provincia de Trujillo y como objetivos específicos, analizar la elaboración de platos tradicionales, identificar los insumos usados, analizar las técnicas y utensilios tradicionales usados en la producción, analizar la importancia y presencia de los cocineros para la permanencia de la gastronomía tradicional en la provincia de Trujillo y para finalizar diseñar una ruta gastronómica acorde con los gustos y preferencias del turista real que visita el destino de la provincia de Trujillo. En la hipótesis planteamos que la gastronomía que presenta la provincia de Trujillo se destaca los insumos propios, las técnicas y utensilios tradicionales, la variedad de platos y la presencia de los cocineros. La metodología que se uso fue no experimental transversal, descriptiva. En la cual usamos la ficha de observación y la entrevista para obtener la información. Se llegó a

la conclusión que hoy en día la gastronomía Peruana es un boom mundial, la gastronomía tradicional de la provincia de Trujillo forma parte de ello. Nuestros antepasados nos heredaron algunos platos que hasta el día de hoy son preparados, ya sea por costumbre o tradición” (p. VIII)

Choque Cutipa, M. L., Vara, L., & Viviana, M. (2018). Realizaron una investigación acerca del: Valor nutritivo de los platos tradicionales y sus características gastronómicas de las picanterías de la Ciudad de Arequipa. Donde llegaron a las siguientes conclusiones:

“Se determinó la cantidad de kilocalorías (kcal), proteínas (g), grasa (g), carbohidratos (g), fibra (g), calcio (mg), hierro (mg), colesterol (mg) y sodio (mg); de los PTPA (Platos Tradicionales de las Picanterías de Arequipa), para ello se utilizó las tablas peruanas de composición de alimentos y la base de nutrientes para referencia estándar nacional (USDA) del departamento de agricultura de EE.UU. Para la determinación de nutrientes de los Platos Típicos de Arequipa PTA se las agrupo den 5 categorías: jayaris o zarzas, sopas o chupes, guisos tradicionales, PTPA de menor consumo pero consideradas importantes y la última categoría donde incluyen a los picantes, dobles, triples y extras. Los resultados promedio obtenidos fueron: 455.32 Kcal a 1483.77 Kcal de energía; 27.38 a 84 g de proteínas; 13.81 a 77.78 g de grasas; 58.72 a 120.07 de carbohidratos; 4.64 a 10.09 g de fibra; 149.24 a 484.73 mg de

calcio, 5.54 mg a 12.21 mg de hierro, de 526.63 a 2089.88 mg de sodio; y de 79.46 a 327.34 mg de colesterol. En cuanto a las características gastronómicas se determinó que el 93.8 % tiene preferencia por los picantes y almuerzos; el pepián de cuy es el PTPA de menor consumo más mencionado (43.8%); el 93.75% elabora su propio aderezo, el 100% usa los aderezos básico, rojo y amarillo; el 31.3% usa el aderezo mixto, en el 81.3% de las picanterías un cocinero tradicional está a cargo, el 100% usa alimentos naturales no orgánicos, el 100% usa oleaginosas y el 94% utiliza azucares procesadas, 100% de semillas y granos mínimamente procesados, las compras en su mayoría son cada tres días para productos perecibles y semanal para productos no perecibles, usan gas como combustible y el acero inoxidable en utensilios es el material común entre todas las preparaciones de los PT (platos típicos)” (p. 1)

2.2. BASES TEÓRICAS

La presente investigación pretende examinar la relación entre Incidencia del consumo y la preparación de platos típicos en la gastronomía del distrito de Santa María, provincia de Huaura - 2018.

A continuación se presentan las bases teóricas que se utilizan a modo de puntal científico a la presente investigación.

2.2.1 EL CONSUMO DE ALIMENTOS

DEFINICIONES:

Para Cartay (2005) “El intercambio étnico ha originado cambios en la alimentación. Las personas consumen lo que está a su alrededor, pero, al interrelacionarse se llevan a cabo intercambios para suplir la escasez de productos o variar la dieta diaria” (p.53). Para Guigoni (2005) “Los alimentos y su preparación no se realizan de acuerdo al lugar de su nacimiento, debido a que se va adecuando a su complacencia e inclinaciones, para que después se constituya como parte sus prácticas culinarias” (p. 170). Debido a ello para Cartay (2005) “cada cultura genera una cocina particular, distinta del resto, pero al mismo tiempo mantiene elementos en común con otros pueblos” (p. 52). Es decir, para Rozín y Rozín (1981) “Los alimentos básicos pueden ser los mismos, el modo de prepararlos, la condimentación tradicional base y la forma de comerlos varía culturalmente hasta generar un "plato o comida" con identidad propia, lo que permite identificar y diferenciar la cocina de un país” (p. 243).

En este argumento, para Camarena & Sanjuán (2008) “los platillos asociados a un pueblo o cultura específicos, que se ingieren en un lugar ajeno al del origen se conocen como comidas étnicas o internacionales” (p. 72).

La actual investigación toma la propuesta de Camarena y Sanjuán (2008), quien plantea que la “cultura gastronómica de una nación, cuyo consumo se extiende fuera de sus fronteras geofísicas y culturales, y por tanto, es 'étnico' en tanto que se contempla desde la perspectiva de un mercado y/o consumidor ajeno al grupo cultural de referencia” (p. 5).

De la misma forma, puede usarse los ingredientes locales, de la nación originaria o con una mixtura de lo extranjero y lo nacional.

Tipos de comidas étnicas/internacionales

Tradicionales	Modificadas	Generalizadas
Cuando los procesos de elaboración y características organolépticas no sufren transformaciones ni adaptaciones a ningún mercado.	Las disponibles en el mercado, modificadas para satisfacer el gusto y las preferencias de los consumidores.	Cuando los procesos de elaboración se han estandarizado y terminan siendo muy diferentes de la cocina original.
Ejemplos: cuscús tradicional, mole y tortillas mexicanas, asado argentino y ceviche.	Ejemplos: las comidas tex-mex, china (rollito primavera elaborado con ingredientes distintos a los tradicionales), la mexicana sin picante, etc.	Ejemplos: alimentos distribuidos por cadenas especializadas en su elaboración como pizzas, pastas y hamburguesas, etc., que incluyen fast food.

Fuente: adaptado de Church et al. (2006), en Camarena (2010).

2.2.2 PLATOS TÍPICOS

DEFINICIÓN

Está referida a la comida o bebida que encarna los deleites de una nación, provincia o departamento. En la mayoría de los casos el plato típico nacional posee componentes hechos o sembrados en la región. Cada país posee desiguales costumbres y por ende posee diferentes platos distintivos cada uno de ellos un sabor distinto.

Se encuentran ejemplos de que algunos platos nacionales que son el mismo aun encontrándose en otro país, por ejemplo el plato nacional de Austria o del estado federal de Baviera en Alemania y la República Checa son muy similares; adicionalmente en diferentes países de Europa Central

y del este son muy populares el bigos, el borscht, y el pierogi, en Portugal el bacalao, en Marruecos el cuscús, en Chile las empanadas, el cebiche en Perú, en el Brasil la feijoada, en México el mole, en Venezuela el pabellón, en República Dominicana el sancocho, en los Estados Unidos las hamburguesas y en el Japón el sushi y el sashimi en Japón.

No obstante, lo que debemos tener en consideración es el carácter social de estas prácticas culinarias, aspecto que es sostenido por Shultz & Luckmann (1973) señalan que:

“Para para el caso de estos saberes y prácticas culinarias, la presencia de un vínculo orgánicamente enraizado en valores y costumbres comunes, como parte de la sabiduría popular, en este caso en una cocina, en la que la presencia de lo afectivo, del sentido de pertenencia, de la liga a un territorio se revelan en las persistencias y en la transformación de la tradición culinaria” (p. 28)

Giard (1999) les otorga a la tradición y a la innovación igual importancia dentro de los comportamientos alimentarios, "...donde el presente y el pasado se mezclan para atender la necesidad del momento, proporcionar la alegría del instante, adecuarse a la circunstancia". (p. 154)

Asimismo Domínguez, A. (2006) menciona que la cocina es:

“Uno de los elementos culturales que da identidad a una comunidad, a un pueblo, a una sociedad en general. Se trata de un conjunto de conocimientos que se arraiga a tal grado en los individuos que cuando esta sociedad se desintegra, por emigración de sus miembros, por dominación política extranjera u otros factores, los

sabores culinarios prevalecen en ellos más que la misma lengua que articula su cohesión social como comunidad” (p. 3).

LOS ALIMENTOS Y SU CLASIFICACIÓN

Para Carbajal A., A. (2013) Los alimentos son:

“Almacenes dinámicos de nutrientes -de origen animal o vegetal, sólidos o líquidos, naturales o transformados- que una vez ingeridos aportan: materiales a partir de los cuales el organismo puede producir movimiento, calor o cualquier otra forma de energía, pues el hombre necesita un aporte continuo de energía. Asimismo materiales para el crecimiento, la reparación de los tejidos y la reproducción. De la misma forma sustancias necesarias para la regulación de los procesos de producción de energía, crecimiento y reparación de tejidos. Además, los alimentos tienen también un importante papel proporcionando placer y palatabilidad a la dieta. Los componentes de los alimentos que desempeñan estas funciones son los nutrientes: sustancias necesarias para la salud que no pueden ser sintetizadas por el organismo y que por tanto deben ser ingeridas a través de los alimentos y la dieta y cuya carencia va a producir una patología determinada que sólo curará con la administración del nutriente en cuestión” (pp. 109-110).

Asimismo Carbajal A., A. (2013) señala que los:

“Hidratos de carbono, proteínas y grasas o lípidos se denominan macronutrientes y son los mayoritarios en los alimentos. A partir de ellos se obtiene la energía que el organismo necesita: 1 g de grasa (9 kcal/g), 1 g de proteína (4 kcal/g), 1 g de hidratos de carbono (3.75 kcal o 4 kcal/g). De manera que la composición cuantitativa de estos 3 componentes en el alimento determina su aporte de energía, bastará multiplicar la cantidad de cada uno de ellos por estos factores para conocer las calorías que aporta. Aquellos que estén formados mayoritariamente por lípidos serán los que aporten mayor cantidad de energía. El alcohol, que no es un nutriente, cuando se consume moderadamente (menos de 30 g de etanol al día) también puede aportar energía con un rendimiento de 7 kcal/gramo de etanol. El consumo excesivo satura los sistemas enzimáticos que intervienen en el metabolismo del alcohol y éste no se metaboliza, aumentando los niveles en sangre, la alcoholemia, y los efectos indeseables. Minerales y vitaminas, también denominados micronutrientes, se necesitan y se encuentran en los alimentos en cantidades mucho más pequeñas. Dentro de las vitaminas se observan grandes diferencias cuantitativas en los alimentos: concentraciones de pocos microgramos para la vitamina B12 o el ácido fólico y de varias decenas de miligramos para la vitamina C. No olvidemos en este breve recuerdo a otros constituyentes importantes de los alimentos: como el agua, un componente común en prácticamente todos los

alimentos, cuyo contenido es extraordinariamente variable y del que depende la concentración del resto de los nutrientes y, por tanto, el valor nutritivo del alimento (0% en aceites, azúcar o galletas y 96% en melón y sandía); y la fibra dietética o alimentaria, con un papel destacado en la mecánica digestiva y en la prevención de algunas enfermedades crónico-degenerativas” (p. 110)

CRITERIO	CLASIFICACIÓN	ALIMENTOS
Origen (naturaleza)	Animal	Carnes, pescados, mariscos, lácteos, huevos y grasas animales
	Vegetal	Cereales, leguminosas, frutas, verduras, tubérculos, aceites y grasas vegetales
Composición química y componente predominante	Glucídicos (predominan los hidratos de carbono)	Cereales, tubérculos, leguminosas.
	Proteicos (predominan las proteínas)	Carnes, pescados, mariscos, huevos
	Lipídicos (predominan los lípidos)	Aceites, margarina, mantequilla, manteca, mayonesa, crema, tocino, mayoría de embutidos, semillas oleaginosa
Función nutritiva principal que desempeñan en el organismo	Energéticos (destacan los hidratos de carbono y las grasas): Función principal: Suministrar la energía para realizar las distintas funciones	Cereales y derivados, tubérculos, grasas y aceites, legumbres secas, frutos secos.

	Plásticos o constructores (Destacan las proteínas): Función principal: Construcción de estructuras corporales, mantenimiento y reparación de tejidos.	Carne, pescados, huevos, legumbres secas, lácteos, frutos secos
	Reguladores (predominan los minerales y las vitaminas): Función principal: Regular el funcionamiento del metabolismo	Verduras, frutas, legumbres frescas
En grupos que poseen un contenido similar de macronutrientes y calorías (representados normalmente como pirámide)	Cereales, tubérculos y Leguminosas frescas	
	Frutas	
	Verduras	
	Lácteos	
	Pescados, carnes, huevos, leguminosas secas	
	Aceites, grasas y alimentos vegetales ricos en lípidos	
	Azúcar y otros	

Fuente: Hernández, M. & Satres, A. (1999). Tratado de Nutrición. Ediciones Díaz de Santos (Tabla modificada)

PLATOS TÍPICOS DE SANTA MARÍA

Ceviche de Pato

Ingredientes

1 pato limpio y trozado

1 taza de jugo de naranja agría

3 cucharadas de ajo molido

2 ajíes arnauchos picados (preferentemente el de color lila)

2 cucharadas de ají mirasol picado

Sal y pimienta al gusto

3 cebollas grandes cortadas en pluma

Comino al gusto

1 kilo de yucas cocidas

Aceite

Rocoto (opcional)

Hojas de lechuga

Preparación:

30min

Cocción: 40min

Tiempo Total: 70min

Dificultad: Intermedio

Estación: Todo el año

Nivel calórico: Medio

En un bol grande colocar el pato trozado.

Mezclar los ajíes picados (mirasol y arnaucho), el ajo molido, el jugo de naranja agría, sal, pimienta y comino. Revolver y añadir al pato.

Macerar el pato con los condimentos por 2 horas por lo menos. (Lo ideal es macerar desde la víspera).

En una olla calentar un aceite.

Una vez caliente dorar el pato por ambos lados.

Una vez dorado el pato añadir las cebollas y el jugo de la maceración.

Tapar y cocinar a fuego lento por 15 minutos.

Servir junto a las yucas, rodajas de rocoto y adornar con una hoja de lechuga.

También puede acompañar con arroz blanco.

Preferiblemente use naranja agria no otra.

Fuente: Propia

SOPA HUACHANA

Ingredientes:

1 kilo de carne de gallina

1 kilo de carne de pavo

1 kilo de carne de vaca (pescuezo sin hueso)

1 kilo de carne de chanco (costillar sin hueso)

6 litros de agua

Sal de acuerdo al gusto

La molleja e hígado de pava al igual que el de la gallina deben estar picados

1 kilo de manzanas para agua (deben estar peladas y picadas)

2 plátanos de la isla picados

150 gramos de aceitunas

10 panes tipo francés trozados

1/2 taza de aceite

Una pizca de achiote

3 cucharadas de ajo molido en batán

1/4 tomates pelados, sin pepas y picados

1 kilo salchicha huachana

3 hojas de laurel

3 porciones de hongos picados

1/4 kilo pasas blancas

10 gramos de pimienta,

Sal y comino al gusto

Preparación:

Colocamos una olla de regular tamaño con agua para hacer caldo, las carnes en presas y le agregamos sal al gusto. Dejar que cocine hasta la carne este suave. Luego en una olla de barro se hace un aderezo con el aceite, el ajo, la cebolla, el tomate y la salchicha por un espacio de 10 minutos. Luego añadimos las hojas de laurel, los hongos, las pasas, la pimienta, la sal y el comino. Sazonamos por espacio de 3 minutos y agregamos la molleja e hígado del pavo y la gallina, luego las manzanas, los plátanos y las aceitunas. Dejar cocinar por 5 minutos para luego separar 10 cucharadas del aderezo. Posteriormente hay que agregar 3 tazas de caldo de carne además de los panes y dejar que cocinar hasta que se evapore, después hay que juntar el aderezo con el caldo y las carnes, si falta sal hay que agregar al gusto. Finalmente se sirve la sopa junto con las carnes agregando el aderezo que se había separado.

Fuente: Propia

SECO A LA HUACHANA

Ingredientes:

- 1 kilo de carne de cordero
- 6 dientes de ajo
- 1 rodaja de zapallo loche (si desea)
- 1 cebolla
- 1 vaso de chicha de jora
- 1 taza de culantro
- 3 cucharadas de ají panca molido
- 2 cucharadas de pimentón
- 1 cucharada de ají mirasol molido
- Sal y pimienta

Preparación:

Moler en el batán el culantro con el aceite o con agua en mínima cantidad.

Condimentar la carne del cordero con pimienta al gusto, ají panca molido, pimentón y ají mirasol molido. Agregar el culantro, el loche y la chicha de jora.

Dejar descansar durante unas horas. Inmediatamente freír en una olla los dientes de ajo y la cebolla picada delgadamente. Una vez fritas, agregar las presas de cordero y cocinar hasta dorarlas.

Luego, añadir el aderezo con el cual se maceró la carne y tapar la olla.

Vigilar que el jugo no se consuma (aumentar caldo de carne de vez en cuando si es necesario). Cocinar hasta que la carne esté muy suave.

Añada sal al gusto y después servir con fréjoles y arroz o con yuca sancochada y salsa criolla.

2.3. DEFINICIÓN DE TÉRMINOS BÁSICOS

1. CONSUMO:

Es la acción y efecto de consumir o gastar, sean productos, bienes o servicios, por ejemplo la energía, entendiendo por consumir, como el hecho de utilizar estos productos y servicios para satisfacer necesidades primarias y secundarias.

2. PREPARACIÓN:

En el arte culinario es la mezcla o unión de determinados ingredientes. Estos ingredientes deben ser combinados, cocinados o trabajados de modos particulares para convertirse en comidas más complejas. Por ejemplo, uno tiene tomate, queso y pan para preparar con ellos un sándwich.

3. PLATOS TÍPICOS:

El concepto es informal y vago, y en muchos de los casos la relación entre un territorio y la gente que consume estos platos es ambiguo. Los platos típicos varían de región a región, y el empleo de "plato nacional" no siempre implica necesariamente la existencia de una nación en el sentido legal.

4. GASTRONOMÍA:

Es el estudio de la relación del ser humano con su alimentación y su medio ambiente o entorno.

2.4. FORMULACIÓN DE LA HIPÓTESIS

2.4.1. HIPÓTESIS GENERAL

El consumo y las diferentes preparaciones de ensalada influyen en la gastronomía del distrito de Santa María, provincia de Huaura - 2018.

2.4.2. HIPÓTESIS ESPECÍFICAS

- El consumo de ensaladas influye en la gastronomía del distrito de Santa María, provincia de Huaura - 2018.
- La preparación de ensaladas influye en la gastronomía del distrito de Santa María, provincia de Huaura - 2018.

CAPÍTULO III: METODOLOGÍA

3.1. DISEÑO METODOLÓGICO

3.1.1. TIPO DE INVESTIGACIÓN

El tipo de investigación utilizado corresponde al descriptivo-cuantitativo, explicativo o causal. Descriptivo puesto que consiente detallar y medir las variables de la investigación: Incidencia del consumo y la preparación de platos típicos en la gastronomía.

Asimismo, es explicativo o causal debido a que busca el porqué de los hechos mediante el establecimiento de relaciones causa efecto entre la Incidencia del consumo y la preparación de platos típicos en la gastronomía.

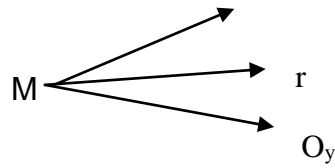
3.1.2. ENFOQUE

La investigación es de enfoque cuantitativo, porque para obtener y explicar sus hallazgos se usarán los métodos estadísticos.

El tipo de diseño que empleamos para alcanzar los objetivos de esta investigación corresponde a la investigación No Experimental. El diseño que consideramos apropiado para esta investigación es Transversal, ya que los datos son recolectados en un tiempo único, buscando describir las variables del estudio y analizar su incidencia e interrelación.

El esquema del presente diseño es:

O_x



3.2. POBLACIÓN Y MUESTRA

La Población consta de 300 turistas que asisten a los principales restaurantes de la zona de investigación, para nuestro trabajo, la muestra que hemos considerado al azar corresponde a la misma cantidad de la población de turistas, cuyas edades oscilan entre los 16 a 60 años, que equivale a 300 turistas.

CUADRO DE TURISTAS 2018 EN LA ZONA DE INVESTIGACIÓN

	VARONES	MUJERES	TOTAL
	150	150	300
TOTAL	150	150	300

Fuente: Restaurantes de la zona de Santa María.

Niveles	Cantidades	%
<u>Población</u> : turistas que asisten a los principales restaurantes de la zona de investigación.	300	100%
<u>Muestra</u> : Totalidad de turistas que asisten a los principales restaurantes de la zona de investigación.	300	100%

3.3. OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLES E INDICADORES

Variables	Dimensión	Indicador	Instrumento
-----------	-----------	-----------	-------------

Variable Independiente: Consumo de ensaladas	• Frecuencia de consumo	Muy alto Alto Normal Bajo Muy bajo	Cuestionario de preguntas
Variable Dependiente: Preparación de ensaladas	• Calidad de preparación	• Excelente • Buena • Regular • Malo • Muy malo	Cuestionario de preguntas

3.4. TÉCNICA E INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS

3.4.1. TÉCNICAS A EMPLEAR

Teniendo en cuenta los tipos de procedimientos se utilizarán las siguientes técnicas:

- Técnica de Observación indirecta.
- Técnica de Encuesta.

3.4.2. DESCRIPCIÓN DE LOS INSTRUMENTOS

- Guías de Observación: Se aplicó la revisión y observación del comportamiento de las personas, y cómo actúan en su medio natural. La finalidad es obtener determinada información necesaria para la investigación.
- Las preguntas del cuestionario han sido tomadas de instrumentos utilizados en otros estudios similares. Sin embargo para constatar su validez de contenido y estructura fue sometido a juicio de expertos y su confiabilidad y consistencia fue medido mediante la fórmula de Kuder

Richardson, se utilizará un cuestionario de preguntas a manera de encuestas, tal como se muestra en el Anexo.

3.5. TÉCNICAS PARA EL PROCESAMIENTO DE LA INFORMACIÓN

3.5.1. PROCESAMIENTO MANUAL

En este estudio de Incidencia del consumo y la preparación de platos típicos en la gastronomía del distrito de Santa María, provincia de Huaura - 2018, se recurrirá a un cuestionario a modo de encuestas, como el modelo del Anexo.

3.5.2. PROCESAMIENTO ELECTRÓNICO

Posteriormente a haber aplicado las escalas a los turistas del distrito de Santa María de la provincia de Huaura, se procederá a tabular utilizando el software Microsoft Excel, y luego se procederá a la clasificación de los ítems, y finalmente tabular los resultados.

3.5.3. TRATAMIENTO ESTADÍSTICO (SE APLICARÁ EL PROCESADOR STATISTICAL PACKAGE OF SOCIAL SCIENCES – SPSS)

- Procesamiento de Datos.
- Análisis e Interpretación de Datos.
- Se someterá a Prueba: La Hipótesis Central y

Las Hipótesis específicas

Análisis de los cuadros de doble entrada

- Coeficiente de Correlación de Pearson

CAPÍTULO IV:

LOS RESULTADOS

4.1. ANALISIS DESCRIPTIVO POR VARIABLES Y DIMENSIONES

TABLA 1

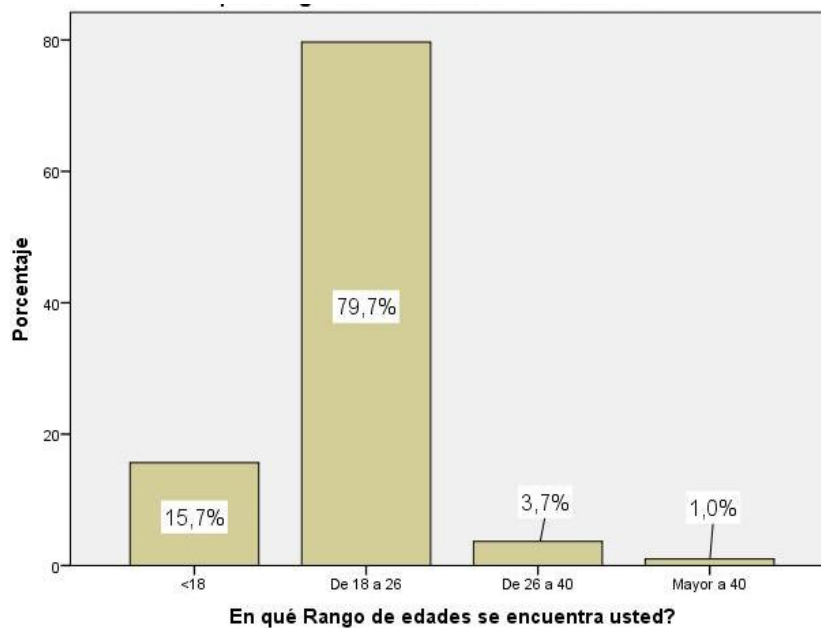
En qué Rango de edades se encuentra usted?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	<18	47	15,7	15,7	15,7
	De 18 a 26	239	79,7	79,7	95,3
	De 26 a 40	11	3,7	3,7	99,0
	Mayor a 40	3	1,0	1,0	100,0
	Total	300	100,0	100,0	

Fuente: Cuestionario aplicado a turistas que asisten a los principales restaurantes del distrito de Santa María, Huaura 2018

Para una mejor valoración y símil se muestra la consiguiente figura:

Figura 1



De la fig. 1, un 79,7% de turistas que asisten a los principales restaurantes del distrito de Santa María, Huaura 2018 tienen entre 18 a 26 años de edad, un 15,7% son menores de 18 años, un 3,7% tienen entre 26 y 40 años y un 1,0% son mayores de 40 años.

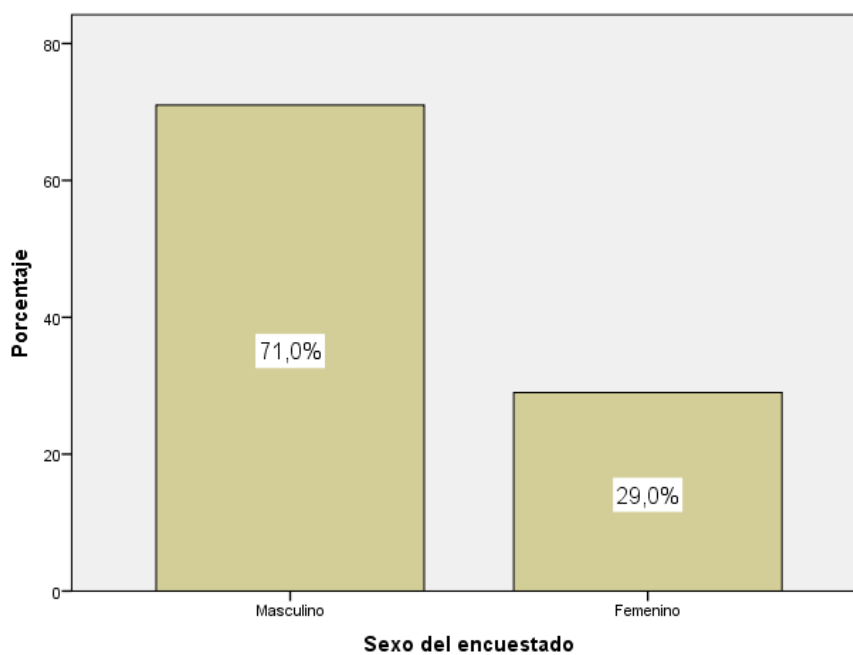
TABLA 2

Sexo del encuestado					
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	Masculino	213	71,0	71,0	71,0
	Femenino	87	29,0	29,0	100,0
Total		300	100,0	100,0	

Fuente: Cuestionario aplicado a turistas que asisten a los principales restaurantes del distrito de Santa María, Huaura 2018

Para una mejor valoración y símil se muestra la consiguiente figura:

Figura 2



De la fig. 2, un 71,0 de turistas que asisten a los principales restaurantes del distrito de Santa María, Huaura 2018 son del sexo masculino y un 29,0% pertenecen al sexo femenino.

TABLA 3

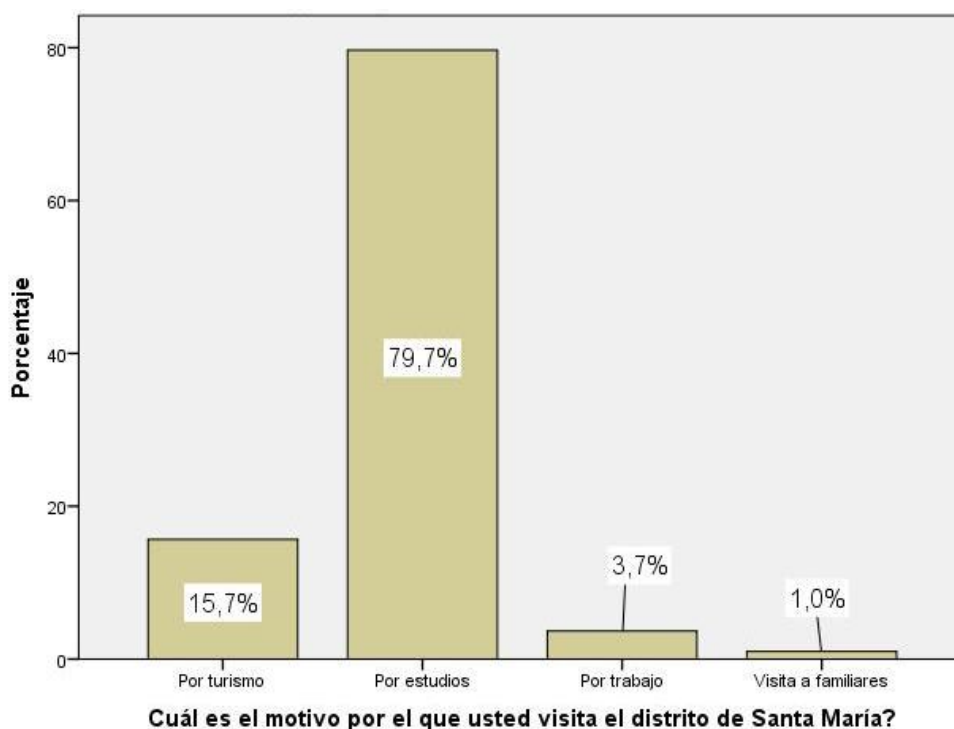
Cuál es el motivo por el que usted visita el distrito de Santa María?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	Por turismo	47	15,7	15,7	15,7
	Por estudios	239	79,7	79,7	95,3
	Por trabajo	11	3,7	3,7	99,0
	Visita a familiares	3	1,0	1,0	100,0
	Total	300	100,0	100,0	

Fuente: Cuestionario aplicado a turistas que asisten a los principales restaurantes del distrito de Santa María, Huaura 2018

Para una mejor valoración y símil se muestra la consiguiente figura:

Figura 3



De la fig. 3, un 79,7% de turistas que asisten a los principales restaurantes del distrito de Santa María, Huaura 2018 visitan el distrito de Santa María por estudio, un 15,7% por turismo, un 3,7% por trabajo y un 1,0% visitan a sus familiares.

TABLA 4

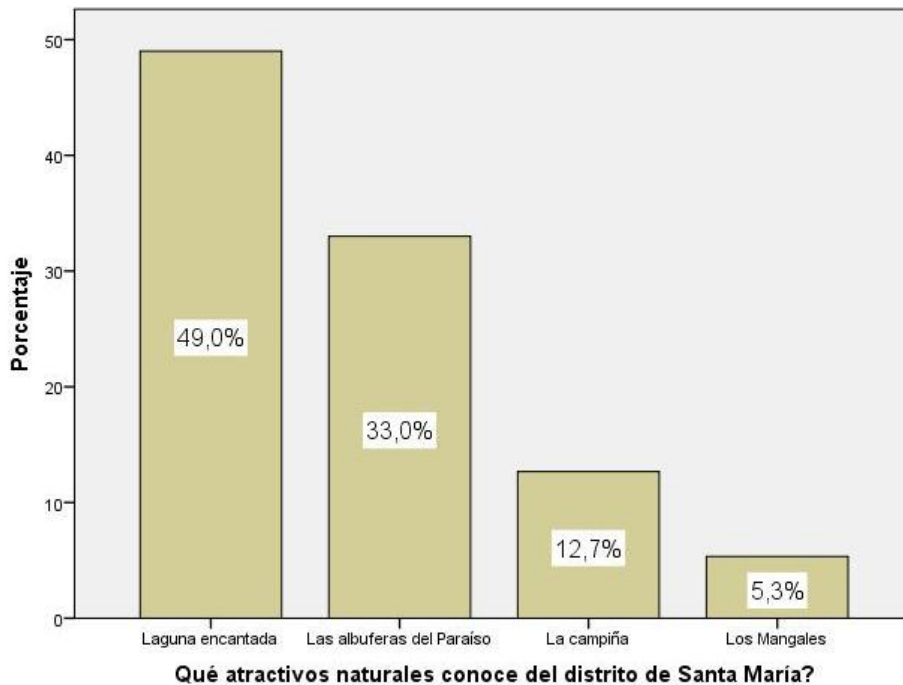
Qué atractivos naturales conoce del distrito de Santa María?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	Laguna encantada	147	49,0	49,0	49,0
	Las albuferas del Paraíso	99	33,0	33,0	82,0
	La campiña	38	12,7	12,7	94,7
	Los Mangales	16	5,3	5,3	100,0
	Total	300	100,0	100,0	

Fuente: Cuestionario aplicado a turistas que asisten a los principales restaurantes del distrito de Santa María, Huaura 2018

Para una mejor valoración y símil se muestra la consiguiente figura:

Figura 4



De la fig. 4, el 49,0% de turistas que asisten a principales restaurantes del distrito de Santa María, Huaura 2018 conocen la laguna encantada, un 33,0% conocen las albuferas del Paraíso, un 12,7% conocen la campiña y un 5,3% conocen los mangales.

TABLA 5

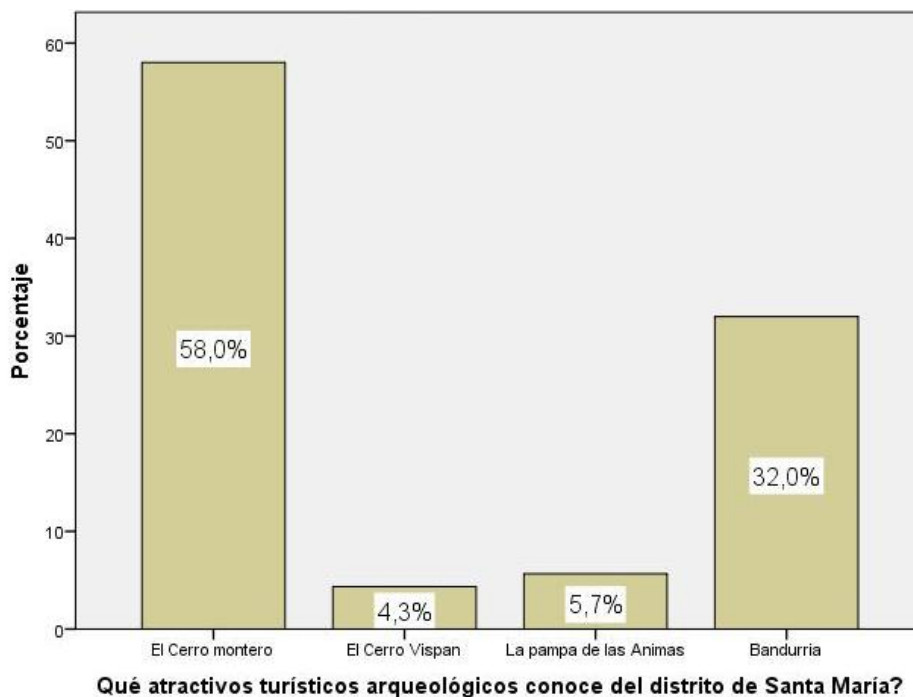
Qué atractivos turísticos arqueológicos conoce del distrito de Santa María?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	El Cerro montero	174	58,0	58,0	58,0
	El Cerro Vispan	13	4,3	4,3	62,3
	La pampa de las Animas	17	5,7	5,7	68,0
	Bandurria	96	32,0	32,0	100,0
	Total	300	100,0	100,0	

Fuente: Cuestionario aplicado a turistas que asisten a los principales restaurantes del distrito de Santa María, Huaura 2018

Para una mejor valoración y símil se muestra la consiguiente figura:

Figura 5



De la fig. 5, el 58,0% de turistas que asisten a principales restaurantes del distrito de Santa María, Huaura 2018 conocen el atractivo arqueológico del Cerro Montero un 32,0% conoce Bandurria, un 5,7% conocen la pampa de las animas y un 4,3% conocen el Cerro Vispán.

TABLA 6

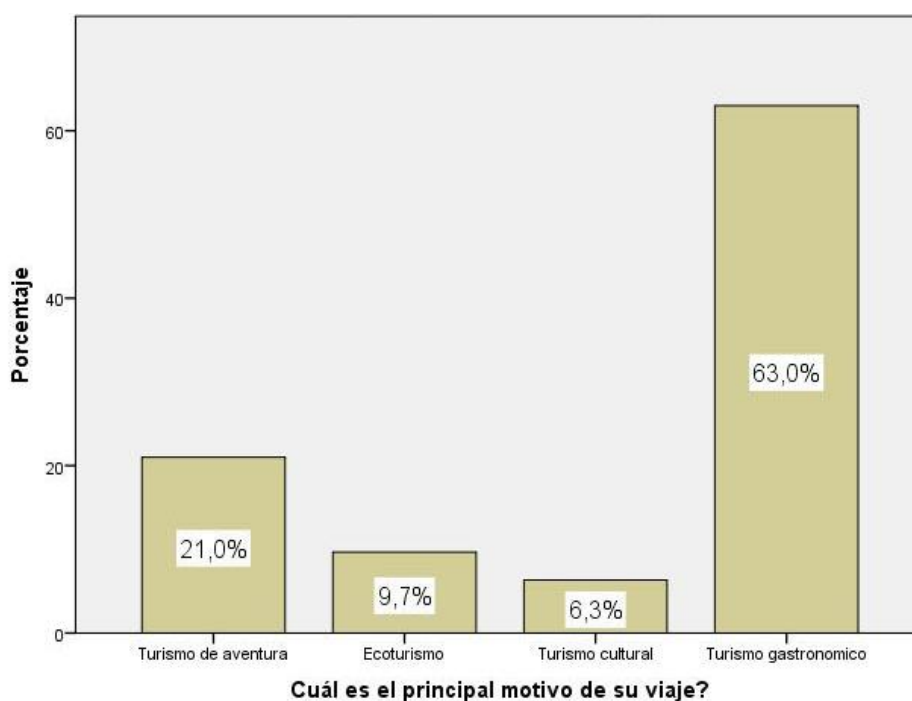
Cuál es el principal motivo de su viaje?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	Turismo de aventura	63	21,0	21,0	21,0
	Ecoturismo	29	9,7	9,7	30,7
	Turismo cultural	19	6,3	6,3	37,0
	Turismo gastronomico	189	63,0	63,0	100,0
	Total	300	100,0	100,0	

Fuente: Cuestionario aplicado a turistas que asisten a los principales restaurantes del distrito de Santa María, Huaura 2018

Para una mejor valoración y símil se muestra la consiguiente figura:

Figura 6



De la fig. 6, el 63,0% de turistas que asisten a principales restaurantes del distrito de Santa María, Huaura 2018 viajan al distrito de Santa María por turismo gastronómico, un 21,0% por turismo de aventura, un 9,7% por ecoturismo y un 6,3% viajan por turismo cultural.

TABLA 7

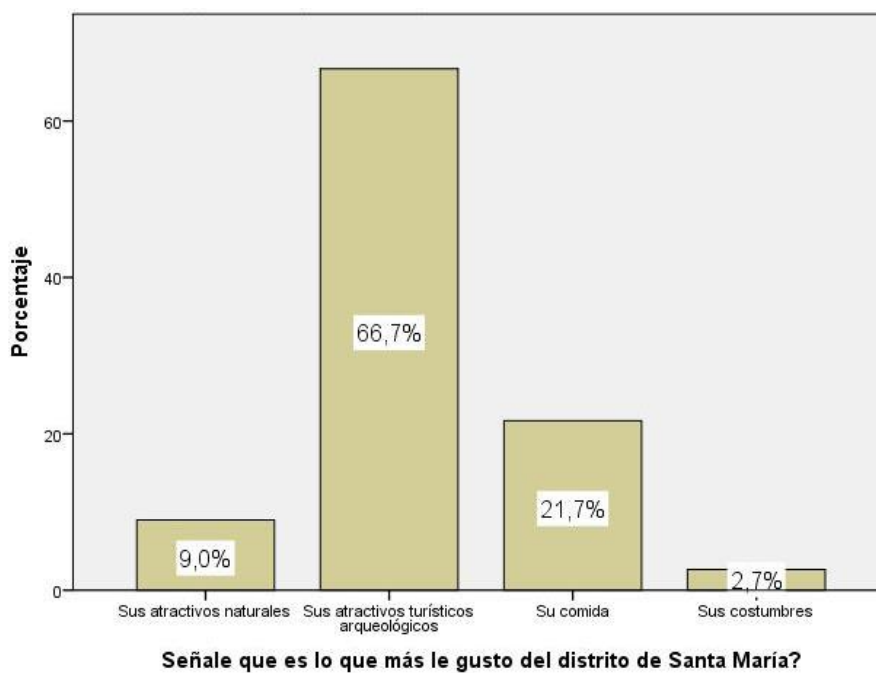
Señale que es lo que más le gusta del distrito de Santa María?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	Sus atractivos naturales	27	9,0	9,0	9,0
	Sus atractivos turísticos arqueológicos	200	66,7	66,7	75,7
	Su comida	65	21,7	21,7	97,3
	Sus costumbres	8	2,7	2,7	100,0
	Total	300	100,0	100,0	

Fuente: Cuestionario aplicado a turistas que asisten a los principales restaurantes del distrito de Santa María, Huaura 2018

Para una mejor valoración y símil se muestra la consiguiente figura:

Figura 7



De la fig. 7, el 66,7% de turistas que asisten a principales restaurantes del distrito de Santa María, Huaura 2018 les gusta más los atractivos turísticos arqueológicos, un 21,7% les agrada la comida, un 9,0% sus atractivos naturales y un 2,7% sus costumbres.

TABLA 8

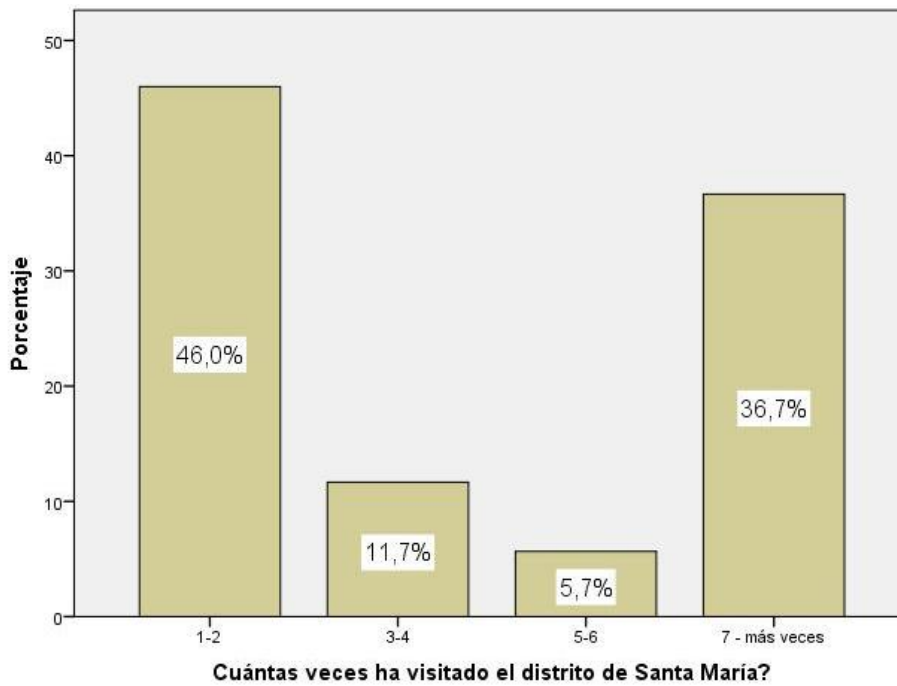
Cuántas veces ha visitado el distrito de Santa María?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	1-2	138	46,0	46,0	46,0
	3-4	35	11,7	11,7	57,7
	5-6	17	5,7	5,7	63,3
	7 - más veces	110	36,7	36,7	100,0
Total	300	100,0	100,0		

Fuente: Cuestionario aplicado a turistas que asisten a los principales restaurantes del distrito de Santa María, Huaura 2018

Para una mejor valoración y símil se muestra la consiguiente figura:

Figura 8



De la fig. 8, el 46,0% de turistas que asisten a principales restaurantes del distrito de Santa María, Huaura 2018 de 1 a 2 veces, un 36,7% lo visitan más de 7 veces, un 11% de 3 a 4 veces y un 5,7% de 5 a 6 veces.

TABLA 9

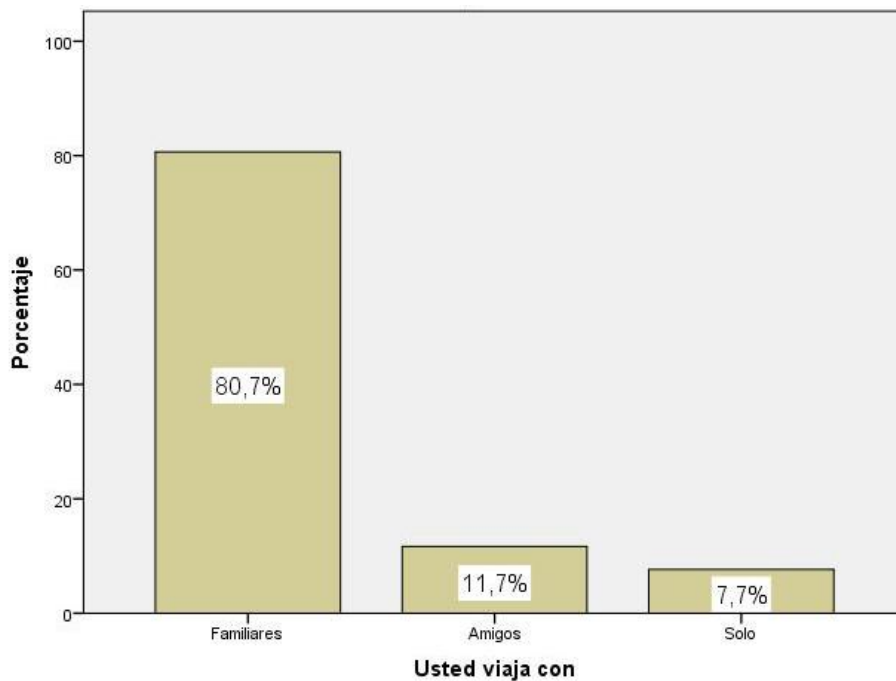
Usted viaja con

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	Familiares	242	80,7	80,7	80,7
	Amigos	35	11,7	11,7	92,3
	Solo	23	7,7	7,7	100,0
	Total	300	100,0	100,0	

Fuente: Cuestionario aplicado a turistas que asisten a los principales restaurantes del distrito de Santa María, Huaura 2018

Para una mejor valoración y símil se muestra la consiguiente figura:

Figura 9



De la fig. 9, el 80,7% de turistas que asisten a principales restaurantes del distrito de Santa María, Huaura 2018 viaja con familiares, un 11,7% viaja con amigos y un 7,7% viajan solos.

TABLA 10

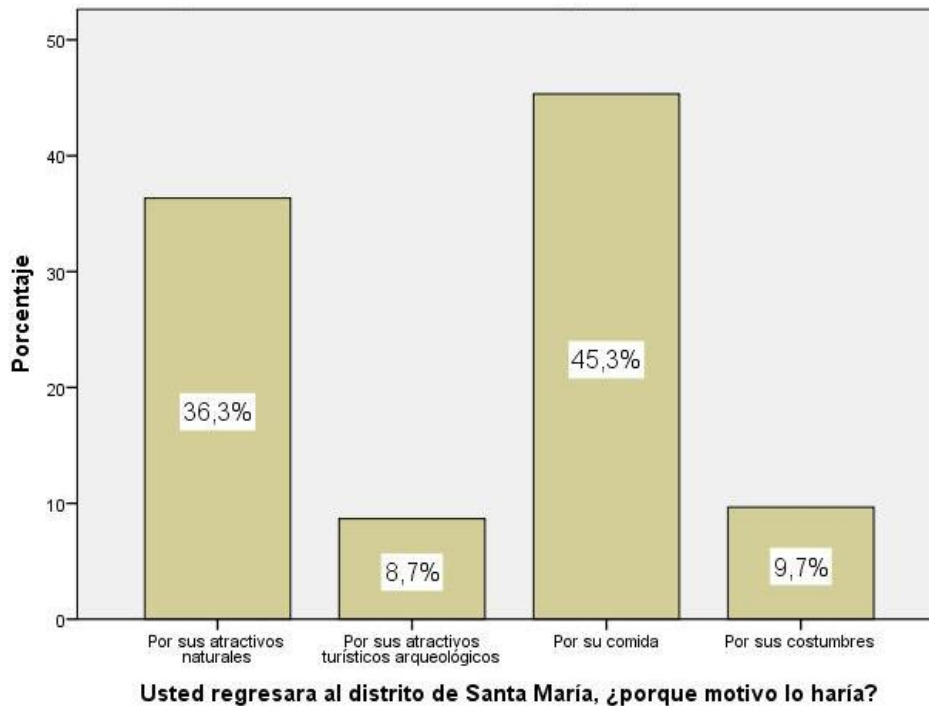
Usted regresara al distrito de Santa María, ¿porque motivo lo haría?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	Por sus atractivos naturales	109	36,3	36,3	36,3
	Por sus atractivos turísticos arqueológicos	26	8,7	8,7	45,0
	Por su comida	136	45,3	45,3	90,3
	Por sus costumbres	29	9,7	9,7	100,0
	Total	300	100,0	100,0	

Fuente: Cuestionario aplicado a turistas que asisten a los principales restaurantes del distrito de Santa María, Huaura 2018

Para una mejor valoración y símil se muestra la consiguiente figura:

Figura 10



De la fig. 10, el 45,3% de turistas que asisten a principales restaurantes del distrito de Santa María, Huaura 2018 regresaría por su comida, un 36,3% lo haría por sus atractivos naturales, un 9,7% por sus costumbres y un 8,7% por sus atractivos arqueológicos.

TABLA 11

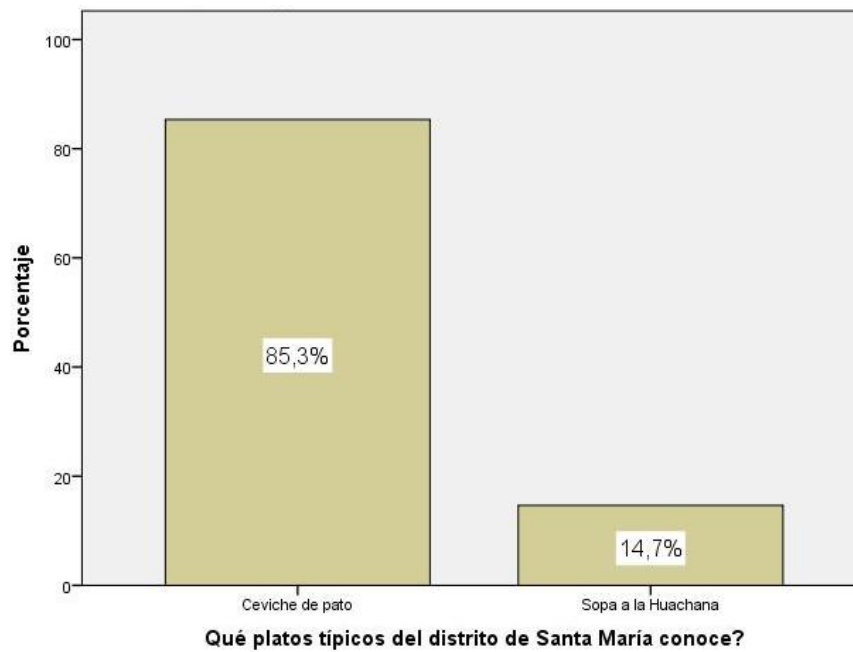
Qué platos típicos del distrito de Santa María conoce?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	Ceviche de pato	256	85,3	85,3	85,3
	Sopa a la Huachana	44	14,7	14,7	100,0
	Total	300	100,0	100,0	

Fuente: Cuestionario aplicado a turistas que asisten a los principales restaurantes del distrito de Santa María, Huaura 2018

Para una mejor valoración y símil se muestra la consiguiente figura:

Figura 11



De la fig. 11, el 85,3% de turistas que asisten a principales restaurantes del distrito de Santa María, Huaura 2018 conocen más a cebiche de pato y un 14,7% a la sopa huachana.

TABLA 12

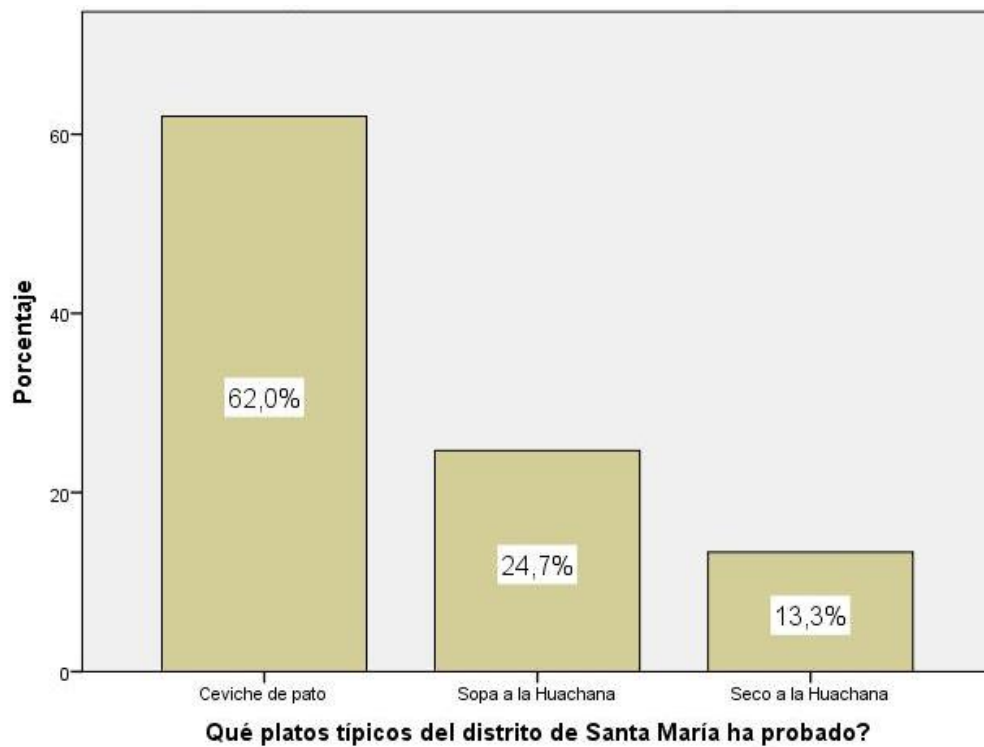
Qué platos típicos del distrito de Santa María ha probado?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	Ceviche de pato	186	62,0	62,0	62,0
	Sopa a la Huachana	74	24,7	24,7	86,7
	Seco a la Huachana	40	13,3	13,3	100,0
	Total	300	100,0	100,0	

Fuente: Cuestionario aplicado a turistas que asisten a los principales restaurantes del distrito de Santa María, Huaura 2018

Para una mejor valoración y símil se muestra la consiguiente figura:

Figura 12



De la fig. 12, el 62,0% de turistas que asisten a principales restaurantes del distrito de Santa María, Huaura 2018 ha probado el cebiche de pato, un 24,7% la sopa huachana y un 13,3% han probado el seco a la huachana.

TABLA 13

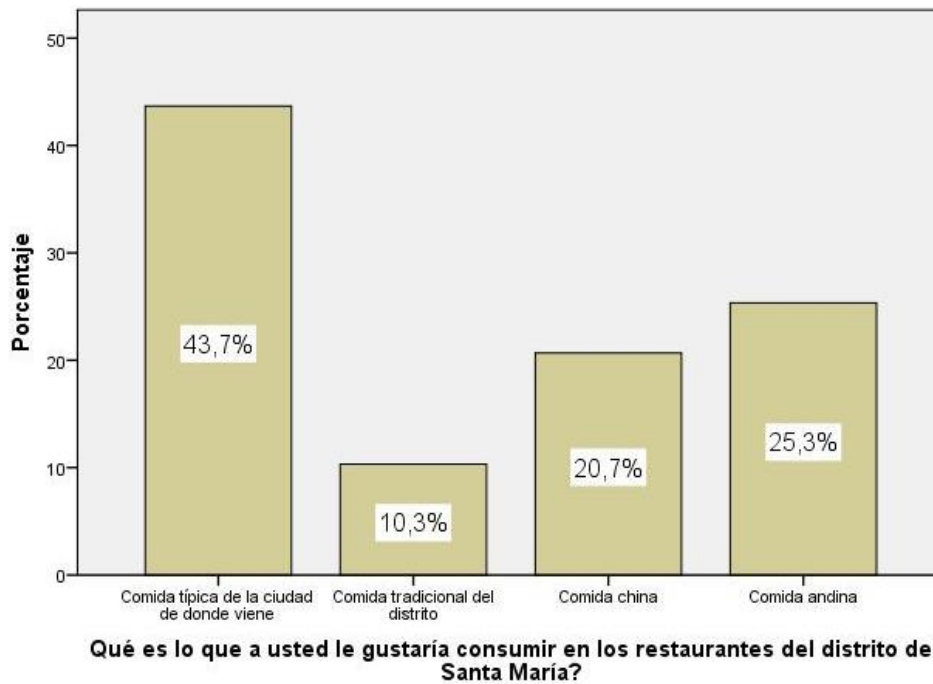
Qué es lo que a usted le gustaría consumir en los restaurantes del distrito de Santa María?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	Comida típica de la ciudad de donde viene	131	43,7	43,7	43,7
	Comida tradicional del distrito	31	10,3	10,3	54,0
	Comida china	62	20,7	20,7	74,7
	Comida andina	76	25,3	25,3	100,0
	Total	300	100,0	100,0	

Fuente: Cuestionario aplicado a turistas que asisten a los principales restaurantes del distrito de Santa María, Huaura 2018

Para una mejor valoración y símil se muestra la consiguiente figura:

Figura 13



De la fig. 13, el 43,7% de turistas que asisten a principales restaurantes del distrito de Santa María, Huaura 2018 les gustaría consumir comida típica de la ciudad donde viene, un 25,3% comida andina, un 20,7% comida china y un 10,3% comida tradicional del distrito.

TABLA 14

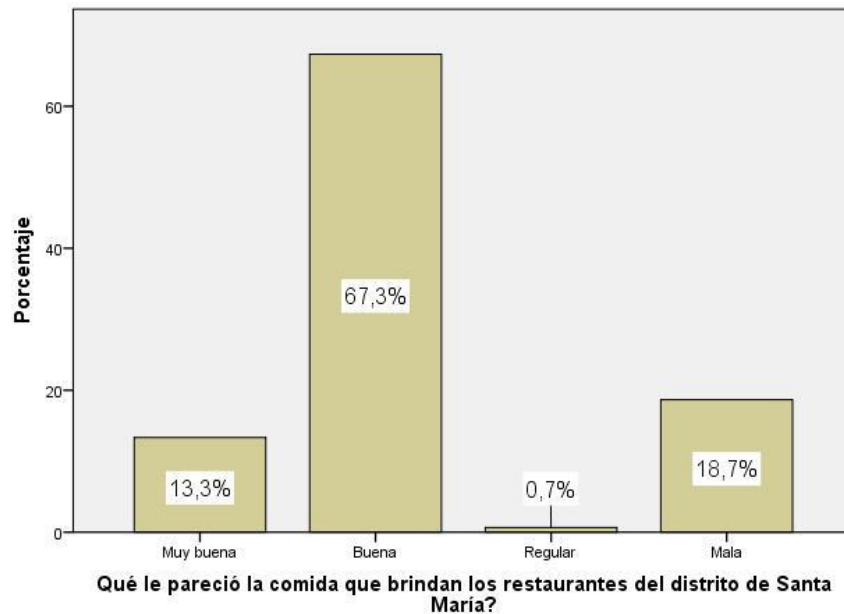
Qué le pareció la comida que brindan los restaurantes del distrito de Santa María?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	Muy buena	40	13,3	13,3	13,3
	Buena	202	67,3	67,3	80,7
	Regular	2	,7	,7	81,3
	Mala	56	18,7	18,7	100,0
	Total	300	100,0	100,0	

Fuente: Cuestionario aplicado a turistas que asisten a los principales restaurantes del distrito de Santa María, Huaura 2018

Para una mejor valoración y símil se muestra la consiguiente figura:

Figura 14



De la fig. 14, el 67,3% de turistas que asisten a principales restaurantes del distrito de Santa María, Huaura 2018 les pareció buena la comida que brindan los restaurantes, un 18,7% le pareció mala y un 13,3% muy buena.

TABLA 15

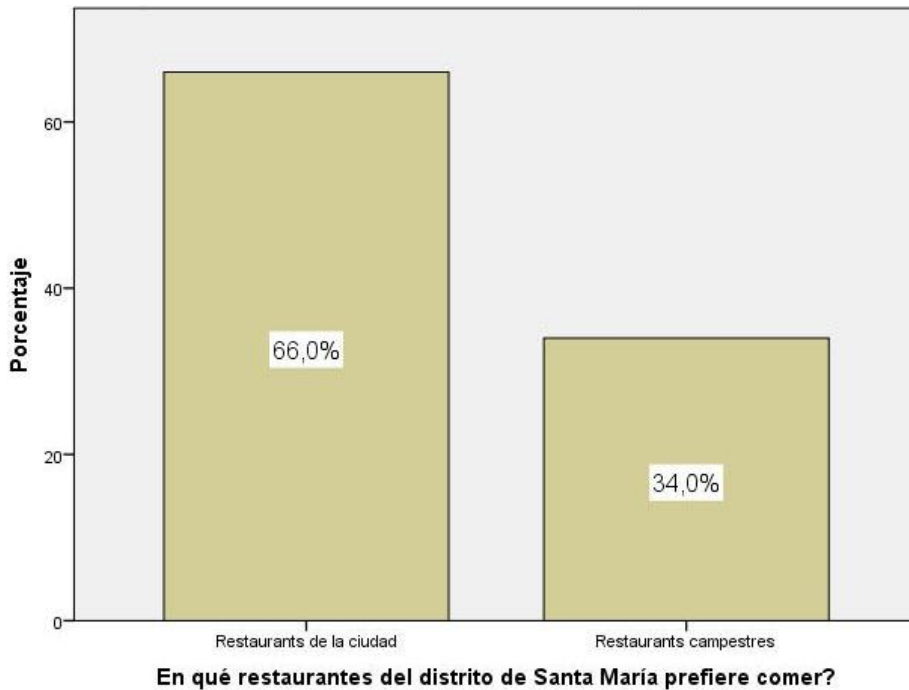
En qué restaurantes del distrito de Santa María prefiere comer?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	Restaurants de la ciudad	198	66,0	66,0	66,0
	Restaurants campestres	102	34,0	34,0	100,0
	Total	300	100,0	100,0	

Fuente: Cuestionario aplicado a turistas que asisten a los principales restaurantes del distrito de Santa María, Huaura 2018

Para una mejor valoración y símil se muestra la consiguiente figura:

Figura 15



De la fig. 15, el 66,0% de turistas que asisten a principales restaurantes del distrito de Santa María, Huaura 2018 prefieren comer en restaurantes de la ciudad y un 34,0% en restaurantes campestres.

TABLA 16

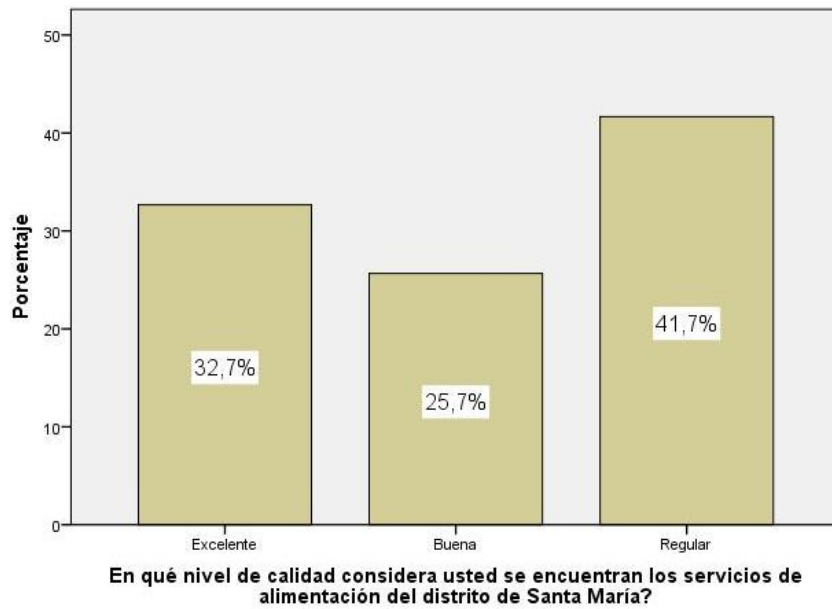
En qué nivel de calidad considera usted se encuentran los servicios de alimentación del distrito de Santa María?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	Excelente	98	32,7	32,7	32,7
	Buena	77	25,7	25,7	58,3
	Regular	125	41,7	41,7	100,0
	Total	300	100,0	100,0	

Fuente: Cuestionario aplicado a turistas que asisten a los principales restaurantes del distrito de Santa María, Huaura 2018

Para una mejor valoración y símil se muestra la consiguiente figura:

Figura 16



De la fig. 16, el 66,0% de turistas que asisten a principales restaurantes del distrito de Santa María, Huaura 2018 califica de regular la calidad del servicio de alimentación, un 32,7% lo califica como excelente y un 25,7% lo califica de buena.

TABLA 17

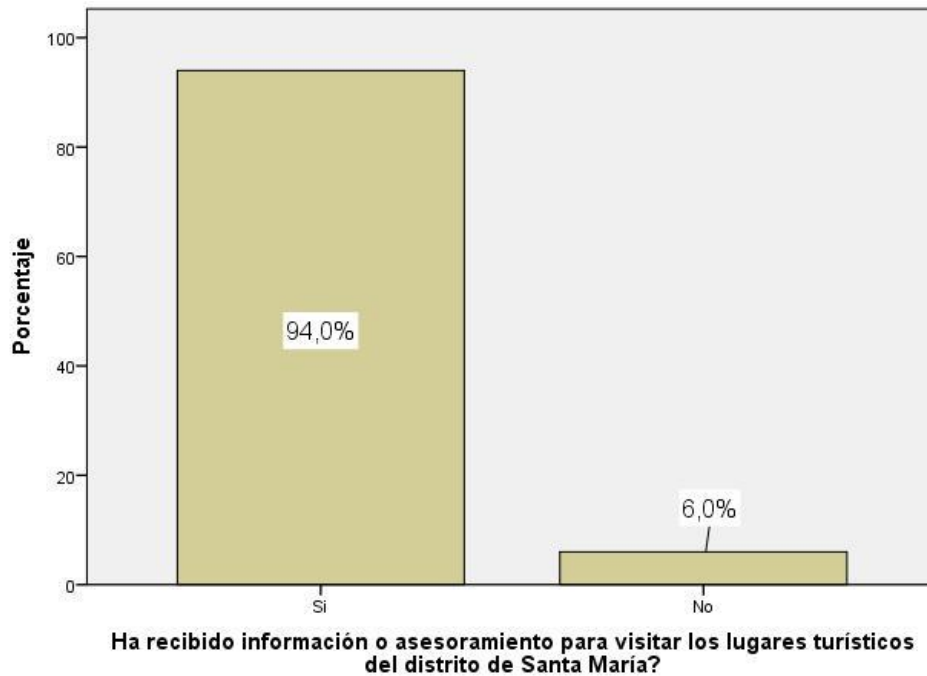
Ha recibido información o asesoramiento para visitar los lugares turísticos del distrito de Santa María?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	Si	282	94,0	94,0	94,0
	No	18	6,0	6,0	100,0
Total		300	100,0	100,0	

Fuente: Cuestionario aplicado a turistas que asisten a los principales restaurantes del distrito de Santa María, Huaura 2018

Para una mejor valoración y símil se muestra la consiguiente figura:

Figura 17



De la fig. 17, el 94,0% de turistas que asisten a principales restaurantes del distrito de Santa María, Huaura 2018 si ha recibido información o asesoramiento para visitar los lugares turísticos del distrito de Santa María y un 6,0% no lo ha recibido.

TABLA 18

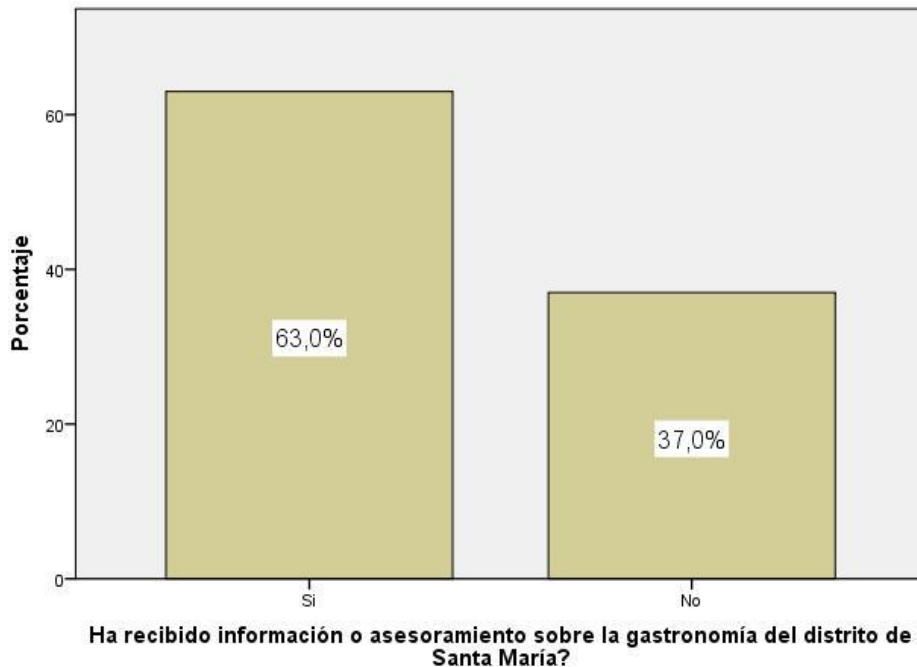
Ha recibido información o asesoramiento sobre la gastronomía del distrito de Santa María?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	Si	189	63,0	63,0	63,0
	No	111	37,0	37,0	100,0
	Total	300	100,0	100,0	

Fuente: Cuestionario aplicado a turistas que asisten a los principales restaurantes del distrito de Santa María, Huaura 2018

Para una mejor valoración y símil se muestra la consiguiente figura:

Figura 18



De la fig. 18, el 63,0% de turistas que asisten a principales restaurantes del distrito de Santa María, Huaura 2018 si ha recibido información o asesoramiento sobre la gastronomía del distrito de Santa María y un 37,0% no lo ha recibido.

TABLA 19

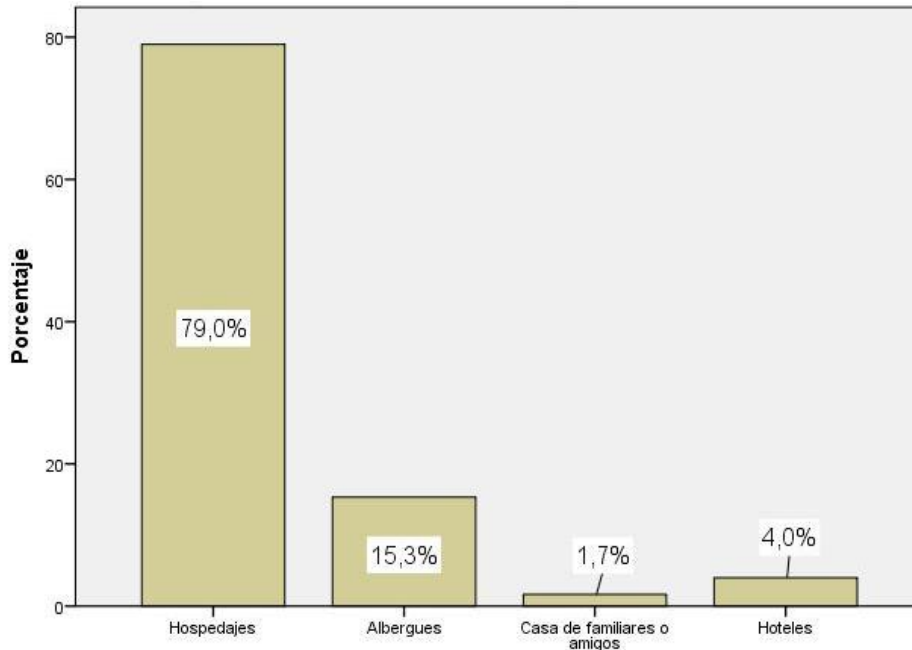
Dónde se hospeda frecuentemente cuando viaja al distrito de Santa María?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	Hospedajes	237	79,0	79,0	79,0
	Albergues	46	15,3	15,3	94,3
	Casa de familiares o amigos	5	1,7	1,7	96,0
	Hoteles	12	4,0	4,0	100,0
	Total	300	100,0	100,0	

Fuente: Cuestionario aplicado a turistas que asisten a los principales restaurantes del distrito de Santa María, Huaura 2018

Para una mejor valoración y símil se muestra la consiguiente figura:

Figura 19



Dónde se hospeda frecuentemente cuando viaja al distrito de Santa María?

De la fig. 19, el 79,0% de turistas que asisten a principales restaurantes del distrito de Santa María, Huaura 2018 se hospeda en hospedajes, un 15,3% en albergues, un 4,0% en hoteles y un 1,7% en casa de familiares o amigos.

4.2. Contrastación de hipótesis

Hipótesis general

Hipótesis Alternativa Ha: El consumo y las diferentes preparaciones de ensalada influyen en la gastronomía del distrito de Santa María, provincia de Huaura - 2018.

Hipótesis nula H₀: El consumo y las diferentes preparaciones de ensalada no influyen en la gastronomía del distrito de Santa María, provincia de Huaura - 2018.

Tabla 20

Relación entre el consumo y las diferentes preparaciones de ensalada y la gastronomía

Correlaciones			Consumo y preparación de ensaladas	Gastronomía
Rho de Spearman	Consumo y preparación de ensaladas	Coefficiente de correlación	1,000	,523**
		Sig. (bilateral)	.	,000
		N	300	300
	Gastronomía	Coefficiente de correlación	,523**	1,000
		Sig. (bilateral)	,000	.
		N	300	300

** . La correlación es significativa al nivel 0,01 (bilateral).

Como se muestra en la tabla 20 se obtuvo un coeficiente de correlación de $r=0.523$, con una $p=0.000$ ($p<.05$) con lo cual se acepta la hipótesis alternativa y se rechaza la hipótesis nula. Por lo tanto se puede evidenciar estadísticamente que existe influencia del consumo y las diferentes preparaciones de ensalada sobre la gastronomía del distrito de Santa María, provincia de Huaura - 2018.

Se puede apreciar que el coeficiente de correlación es de una magnitud **moderada**.

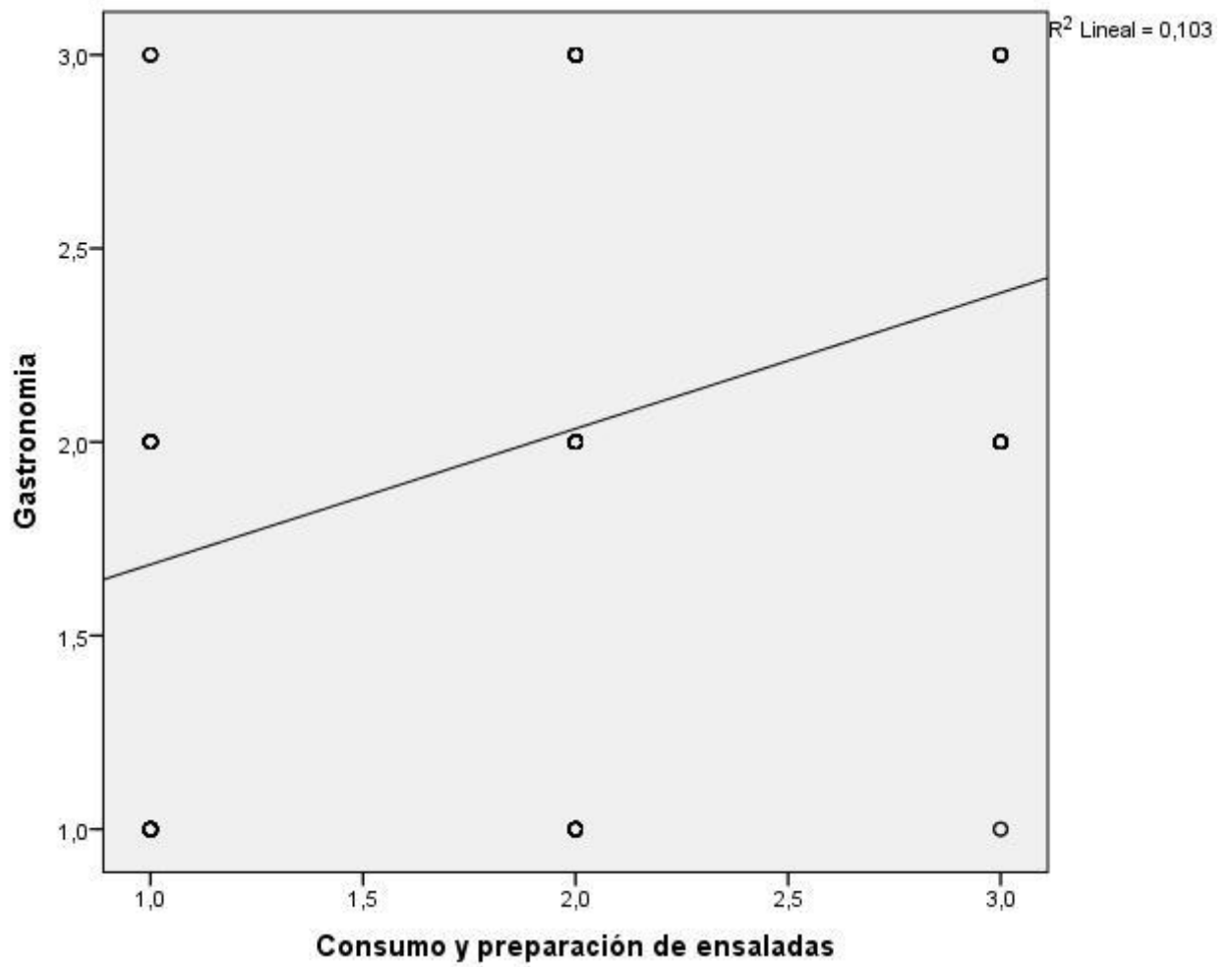


Figura 20. El consumo y las diferentes preparaciones de ensalada y la gastronomía.

Hipótesis específica 1

Hipótesis Alternativa **H1**: El consumo de ensaladas influye en la gastronomía del distrito de Santa María, provincia de Huaura - 2018.

Hipótesis nula **H0**: El consumo de ensaladas no influyen en la gastronomía del distrito de Santa María, provincia de Huaura - 2018.

Tabla 21

Relación entre el consumo de ensalada y la gastronomía

Correlaciones				
			Consumo de ensaladas	Gastronomía
Rho de Spearman	Consumo de ensaladas	Coefficiente de correlación	1,000	,417**
		Sig. (bilateral)	.	,000
		N	300	300
	Gastronomía	Coefficiente de correlación	,417**	1,000
		Sig. (bilateral)	,000	.
		N	300	300

** . La correlación es significativa al nivel 0,01 (bilateral).

Como se muestra en la tabla 21 se obtuvo un coeficiente de correlación de $r=0.417$, con una $p=0.000$ ($p<.05$) con lo cual se acepta la hipótesis alternativa y se rechaza la hipótesis nula. Por lo tanto se puede evidenciar estadísticamente que existe influencia del consumo de ensaladas sobre la gastronomía del distrito de Santa María, provincia de Huaura - 2018.

Se puede apreciar que el coeficiente de correlación es de una magnitud **moderada**.

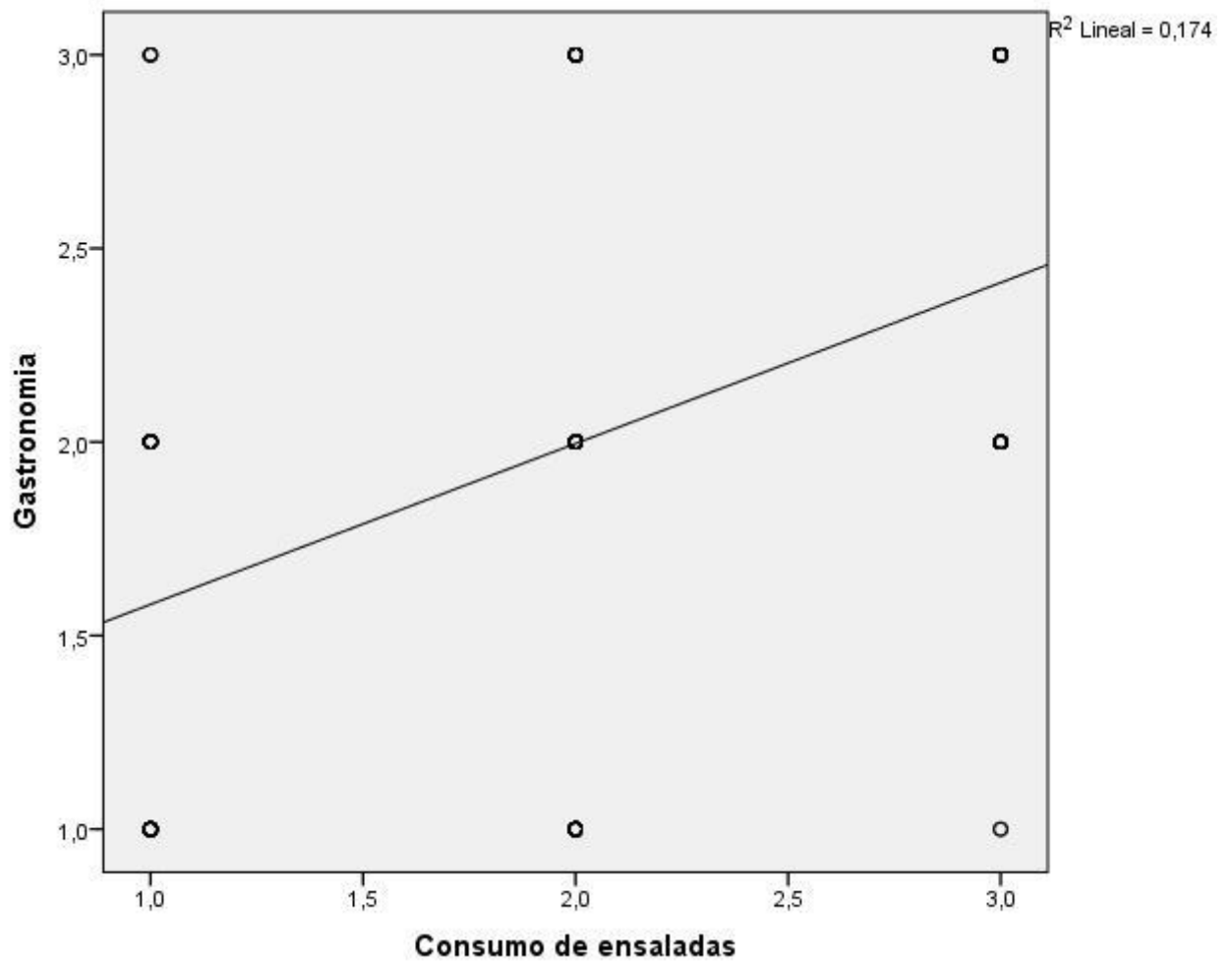


Figura 21. El consumo de ensalada y la gastronomía.

Hipótesis específica 2

Hipótesis Alternativa **H2**: La preparación de ensaladas influye en la gastronomía del distrito de Santa María, provincia de Huaura - 2018.

Hipótesis nula **H0**: La preparación de ensaladas no influyen en la gastronomía del distrito de Santa María, provincia de Huaura - 2018.

Tabla 22

Relación entre la preparación de ensaladas y la gastronomía

Correlaciones				
			Preparación de ensaladas	Gastronomía
Rho de Spearman	Preparación de ensaladas	Coefficiente de correlación	1,000	,652**
		Sig. (bilateral)	.	,000
		N	300	300
	Gastronomía	Coefficiente de correlación	,652**	1,000
		Sig. (bilateral)	,000	.
		N	300	300

** La correlación es significativa al nivel 0,01 (bilateral).

Como se muestra en la tabla 11 se obtuvo un coeficiente de correlación de $r=0.652$, con una $p=0.000$ ($p<.05$) con lo cual se acepta la hipótesis alternativa y se rechaza la hipótesis nula. Por lo tanto se puede evidenciar estadísticamente que existe influencia de la preparación de ensaladas sobre la gastronomía del distrito de Santa María, provincia de Huaura - 2018.

Se puede apreciar que el coeficiente de correlación es de una magnitud **buena**.

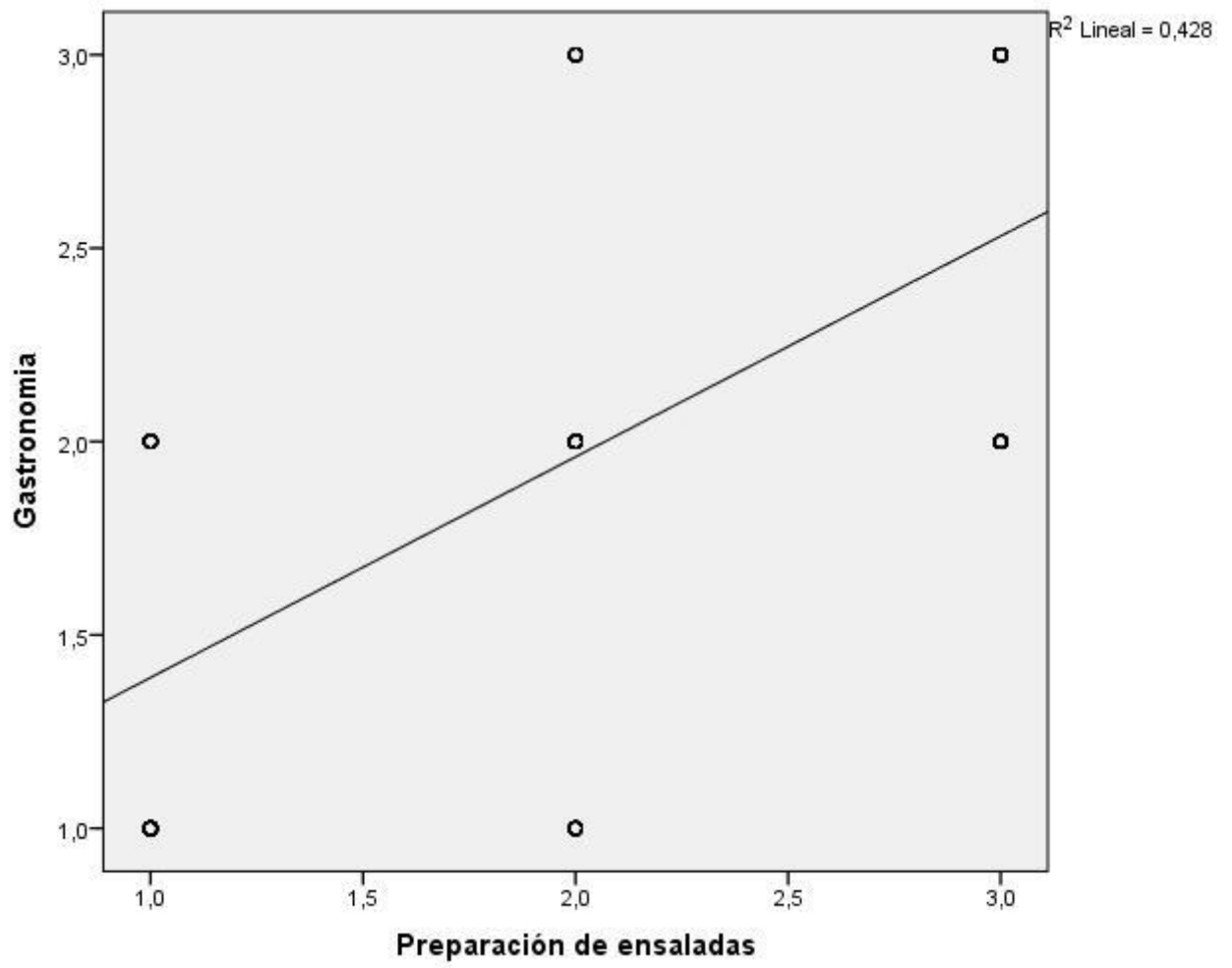


Figura 22. La preparación de ensaladas y la gastronomía

4.2. DISCUSIÓN DE LOS RESULTADOS.

En diversas investigaciones acerca de Incidencia del consumo y la preparación de platos típicos en la gastronomía, como es el caso de Guerra Salgado, D. J. (2014). En su investigación acerca de: La gastronomía tradicional y su incidencia en el desarrollo turístico de la parroquia Atocha-Ficoa (Master's thesis). Llegó a las siguientes conclusiones:

“Se determina que la gastronomía tradicional es un eje principal para el desarrollo de la actividad turística en la parroquia Atocha-Ficoa, convirtiéndose en un imán para el turismo nacional e internacional que gusta de la comida típica. El turismo gastronómico es un especialidad de turismo poco potencializada y valorada en nuestro país, que se la práctica muy empíricamente, por la cual existen ciertas deficiencias técnicas muy importantes que deben ser pulidas para alcanzar un óptimo desarrollo en esta actividad. Los establecimientos de expendio de comida típica de la parroquia aún conservan las técnicas tradicionales en su preparación y muchos de ellos realizan sus productos con recetas que fueron heredadas por sus antecesores, convirtiéndose éste en un factor muy apreciado por los turistas. Los propietarios de los establecimientos de venta de comida típica de la parroquia coinciden en que es sumamente necesario contar con un material publicitario que incentive e invite al turista a conocer y degustar de la amplia gama de ofertas gastronómicas del sector. Los consumidores de la

gastronomía tradicional perciben que el servicio brindado por los establecimientos de la parroquia es bueno, pero existen ciertos requerimientos básicos que a su consideración no son suplidos por los prestadores de servicios; tales como: correcta manipulación de alimentos, infraestructura precaria, inexistencia de servicios higiénicos, falta de parqueaderos y seguridad para las turistas, dichos factores podrían ser analizados para el mejoramiento del servicio brindado” (pp. 54-55)

Masabanda Tite, E. E. (2015). Investigó acerca de: La gastronomía y su incidencia en el desarrollo turístico-económico del cantón Baños de Agua Santa, Provincia de Tungurahua (Bachelor's thesis, Universidad Técnica de Ambato. Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación. Carrera de Hotelería y Turismo). Donde llega a las siguientes conclusiones:

“Se logró evaluar la incidencia que tiene la gastronomía en el desarrollo turístico-económico de Baños de Agua Santa. Se determinó cual es la comida típica de Baños de Agua Santa. La gastronomía típica del cantón Baños de Agua Santa dinamiza la economía del mismo ya que existe varios establecimiento que brindan este tipo de servicio y eso un de los motivos de visita de turistas nacionales y extranjeros. El turismo de aventura es una de las principales fuentes de ingresos económicos para la localidad” (p. 60)

Jerez Masaquiza, W. D. R., & Palacios Chica, D. C. (2018). Investigaron acerca de los: Factores determinantes de elección del consumo de comida típica en los turistas de la Provincia de Tungurahua (Bachelor's thesis, Universidad Técnica de Ambato. Facultad de Ciencias Administrativas. Carrera de Marketing y Gestión de Negocios). Y llegaron a las siguientes conclusiones:

“Se determinó que los factores cognoscitivos sociales que son afines con el consumo de la comida, se dan de acuerdo a la alimentación que posee el individuo, la cultura, costumbres, y creencias de las diferentes localidades sobre la comida típica, tomando en cuenta la diversidad cultural en el ámbito gastronómico de la provincia, los factores que están relacionados son: el consumo, geográficos, climáticos, sociales, culturales, individuales y económicos, (Cruz, 2014), además cabe recalcar que influyen otros factores como: preferencias, el estilo de vida y el estado de salud, todos estos elementos intervienen al momento de decidir consumir cierto tipo de comida, como también la elaboración de los productos es de acuerdo a la zona y la temperatura, la diversidad gastronomía se va adaptándose a la cultura y aspectos sociológicos y costumbristas, familiares y los medios de comunicación. En el factor climático la característica con mayor realce es la temperatura debido a que es un factor importante que identifica el tipo de alimentos que ofrece cada localidad considerando que la temperatura de varios alimentos repercute en potencializar o

disminuir las características como sabor, textura, aroma, lo que implica en la preferencia de consumir o no ciertos alimentos; en cuanto al factor social la característica con mayor relevancia es la tecnología puesto que hoy en día esta ha permitido promocionar y dar a conocer los atractivos que tiene un país a nivel mundial impulsando así el turismo mediante los diferentes medios de información y el comercio electrónico brindándole al turista facilidad para escoger el destino turístico donde desea viajar. En el factor cultural el aspecto con mayor relevancia son las costumbres pues estas son inculcadas desde la infancia y se van adquiriendo los hábitos alimenticios que determinan los gustos y preferencias de los diferentes tipos de alimentos que se comercializan en el mercado, en cuanto al factor individual el aspecto más relevante es la comunicación razón por la cual es indispensable que los sitios turísticos se preocupen por disponer de personal preparado que haga que el turista se sienta como en casa debido a que él desea ser comprendido, escuchado y atendido en su idioma natal y por último el factor económico la característica con mayor relevancia es la política de precios puesto que los costos elevados inciden en la disminución del consumo de comida típica ya que al ofertar a precios altos los turistas preferirán buscar otras opciones de menor costo” (p. 96-97)

Espinosa, A., & Calderón-Prada, A. (2009). Investigaron acerca de: Relaciones entre la identidad nacional y la valoración de la cultura

culinaria peruana en una muestra de jóvenes de clase media de Lima. *Liberabit*, 15(1) pp. 21-28. Y llegaron a las siguientes conclusiones:

“La Teoría de la Identidad Social aparece en este caso como una propuesta conceptual adecuada para comprender el proceso de formación de la identidad asociada a grandes grupos como una nación. Los resultados sugieren que una parte importante de los participantes en el estudio presentan una aproximación negativa a la categoría social peruano, lo que podría traducirse en un riesgo potencial de adquirir una identidad social negativa, con el impacto consiguiente en la autoestima. Si se extrapolan estos resultados a la población peruana, esto sugeriría que un sector importante de la misma tiene una autopercepción del Perú y de sus habitantes como personas, deficitarias, deshonestas y corruptas, entre otras características negativas. Aunque especulativo, no es descabellado pensar en este contexto, que esto es un problema social cuyas implicancias en el largo plazo se traducen en problemas de un ajuste saludable al medio, en la implementación de estrategias de creatividad social en las que lo que anteriormente era inaceptable, ahora es permitido, y en la manifestación del prejuicio intergrupar, sobre todo, contra los miembros de aquellos grupos que en el imaginario peruano han sido considerados tradicionalmente como de menor estatus. En ese sentido, se propone la apuesta por promover la construcción de una identidad nacional basada en autoestereotipos positivos, que sean

sostenibles en el tiempo y que sean relevantes en términos de comparación social con otros grupos. Todo esto, con miras a consolidar un autoconcepto sustentado en la percepción de eficacia, y una autoestima colectiva positiva que incida favorablemente en una mejor calidad de vida para todos los peruanos. Al menos conceptualmente, lo anterior ayudaría a superar algunos de los problemas antes descritos. Es así que con miras a consolidar una identidad nacional saludable e inclusiva, se debería apuntar a encontrar aquellos elementos, que como la gastronomía, dan a los peruanos ese sentido de autoeficacia, así como motivos de orgullo y mejora como colectividad. Por tal motivo, aunque la gastronomía no es la única respuesta al problema de la identidad nacional, parece incidir positivamente en una mejor autoestima colectiva; y esto parece estar relacionado con el hecho de que la cocina peruana en tanto propuesta cultural, es una propuesta colectiva e inclusiva; a diferencia de otros eventos o situaciones de éxito que involucran a peruanos, pero de una manera más individual o personalizada” (pp. 26-27)

Burgos Urquiza, E. M. (2015). Investigó acerca del: Impacto del sector gastronómico en el desarrollo del turismo en la ciudad de Huamachuco-2015. Llegando a las siguientes conclusiones:

“La hipótesis es el impacto del sector gastronómico en el desarrollo del turismo en la ciudad de Huamachuco – 2015 es favorable, ella se

validó a través del Diseño de Contrastación descriptiva; para el desarrollo del estudio se definió en tres fases: en la primera fase se realizó para poder la situación actual de sector gastronómico y el sector turismo y sus aportes a la economía como también dar a conocer su gastronomía y su turismo de la ciudad de Huamachuco; en la segunda fase se realizó una encuesta a los turistas nacionales y extranjeros con una muestra de 234 turistas que visitan la ciudad de Huamachuco, siendo 156 turistas Nacionales y 78 turistas Extranjeros de una población de 600 turistas, los resultados han permitido ver cuál es el estado de su gastronomía y del turismo de la ciudad y conocer la razones de preferencia delos turistas nacionales y extranjeros; cual es el principal motivo de su viaje. Que es lo que más le gusto de la ciudad de Huamachuco y si usted regresa a Huamachuco por qué motivo lo aria. Finalmente la tercera fase es elaborar una propuesta de mejora para fortalecer el dinamismo en de la gastronomía y el turismo de la ciudad de Huamachuco. Se realizó entrevistas a los dueños de los restaurantes y hoteles de Huamachuco, podemos notar que la ciudad de Huamachuco no solamente es reconocida por sus atractivos turísticos; si no también por su gastronomía de los diferentes restaurantes de la ciudad y los que se encuentran en los diferentes lugares turísticos de la zona; ya que muchos de los turistas que visitan estos restaurantes quedan satisfechos con los

potajes que se les brinda en los restaurantes de la ciudad y por la comodidad de los hoteles” (p. 5)

Arce, E., & Fabiani, W. (2015). Investigaron acerca de las: Potencialidades turísticas que presenta la gastronomía del distrito de Huamachuco, como complemento de la oferta turística. Y llegaron a las siguientes conclusiones:

“La investigación evidencia que el turismo local, se relaciona y genera turismo gastronómico, en donde se identifican que lugares turísticos como los Restos Arqueológicos de Marcahuamachuco, Wiracochapampa, la Laguna de Sausacocha, entre otros, atraen a comensales que degusten de la comida de Huamachuco, entonces mientras mayor turismo, mayores son los ingresos para los establecimientos que prestan servicios de alimentación. La gastronomía de la ciudad de Huamachuco presenta una gran cantidad de platos tradicionales de los cuales hemos obtenido información de 36 platillos entre platos de entrada y de fondo, de los cuales los platos a base de cuy son los más consumidos, asimismo los platos a base de trucha, entre otros. La chicha de jora se constituye como un elemento indispensable en la gastronomía de Huamachuco. La gastronomía Huamachuquina ha sabido revalorar los insumos naturales de la zona, las instituciones públicas y privadas de la ciudad buscan incentivar el consumo de las mismas mediante diversas ferias gastronómicas a lo largo del

año que tienen como motivo principal dar a conocer y fomentar en la población y turistas el valor nutritivo de la comida de la zona. Al igual que los platos típicos, la ciudad también presenta una gran cantidad de postres típicos, de los cuales se seleccionó los más tradicionales de la zona y donde se utilizan los insumos igualmente más tradicionales. La gastronomía Huamachuquina presenta características propias que la hacen agradable y única para los visitantes, una de ellas es la originalidad expresada en la mezcla de ingredientes y recetas no vistas en otros lugares del territorio peruano. El sabor y la sazón, se convierten en elementos importantes dentro de la gastronomía en Huamachuco, ya que los cocineros le dan su valor agregado al momento de la preparación, la inclusión de los insumos que se caracterizan por ser naturales de la zona. Los utensilios que se utilizan en la preparación de los diferentes platos, bebidas y postres, agregan sabor y color a los insumos; convirtiéndola en una de las más llamativas. Así mismo, la acción de cocinar en cocina de leña, es otro valor agregado; todo esto hace de la gastronomía Huamachuquina un fuerte potencial turístico. La gastronomía Huamachuquina podría constituirse en un atractivo turístico cultural potencial. La ciudad de Huamachuco presente muchos lugares de interés turísticos que junto a la gastronomía tradicional de la zona pueden llegar a complementar la oferta turística de la ciudad” (pp.121-122)

Barranzuela Quintana, Edinson (2017). Investigó acerca de la: Incidencia del consumo y la preparación de ensaladas en la gastronomía de la provincia de Lima en el año 2017. Llegando a las siguientes conclusiones:

“De acuerdo a la investigación realizada podemos deducir que a diferencia de años anteriores las ensaladas ocupan un lugar cada vez más preponderante en la cocina y gastronomía peruana, sea bien por la diversidad de insumos que posee el país, o por el auge de los movimientos relacionados a la cultura de la buena salud y alimentación de los comensales que se viene desarrollando en el mundo. La propuesta de las ensaladas enriquece la opción del turismo gastronómico grandemente; ya que además de la riqueza gastronómica del país existente; esta permite la apertura de nuevos usos de insumos, conllevando con ello un estímulo a los productores de los mismos, a los cuales se les da un valor mayor a muchos de sus productos que de alguna manera a través de la historia no hayan sido correctamente reconocidos. Con ello los servicios de elaboración final de estos productos, pueden tener más posibilidades de crear o recrear mayores opciones para su público objetivo dentro de lo relacionados a la cultura de la buena salud muy de moda y auge en la actualidad; o las que desean experimentar con nuevas propuestas con el uso de insumos sumamente atractivos y novedosos” (p. 58)

Torrealva, R., & Maribel, D. (2017). Investigó acerca de: La gastronomía tradicional en la provincia de Trujillo para el desarrollo de rutas culinarias en el año 2017. Llegando a las siguientes conclusiones:

“Teniendo como objetivo general determinar la gastronomía tradicional en la provincia de Trujillo y como objetivos específicos, analizar la elaboración de platos tradicionales, identificar los insumos usados, analizar las técnicas y utensilios tradicionales usados en la producción, analizar la importancia y presencia de los cocineros para la permanencia de la gastronomía tradicional en la provincia de Trujillo y para finalizar diseñar una ruta gastronómica acorde con los gustos y preferencias del turista real que visita el destino de la provincia de Trujillo. En la hipótesis planteamos que la gastronomía que presenta la provincia de Trujillo se destaca los insumos propios, las técnicas y utensilios tradicionales, la variedad de platos y la presencia de los cocineros. La metodología que se uso fue no experimental transversal, descriptiva. En la cual usamos la ficha de observación y la entrevista para obtener la información. Se llegó a la conclusión que hoy en día la gastronomía Peruana es un boom mundial, la gastronomía tradicional de la provincia de Trujillo forma parte de ello. Nuestros antepasados nos heredaron algunos platos que hasta el día de hoy son preparados, ya sea por costumbre o tradición” (p. VIII)

Choque Cutipa, M. L., Vara, L., & Viviana, M. (2018). Realizaron una investigación acerca del: Valor nutritivo de los platos tradicionales y sus características gastronómicas de las picanterías de la Ciudad de Arequipa. Donde llegaron a las siguientes conclusiones:

“Se determinó la cantidad de kilocalorías (kcal), proteínas (g), grasa (g), carbohidratos (g), fibra (g), calcio (mg), hierro (mg), colesterol (mg) y sodio (mg); de los PTPA (Platos Tradicionales de las Picanterías de Arequipa), para ello se utilizó las tablas peruanas de composición de alimentos y la base de nutrientes para referencia estándar nacional (USDA) del departamento de agricultura de EE.UU. Para la determinación de nutrientes de los Platos Típicos de Arequipa PTA se las agrupó en 5 categorías: jayaris o zarzas, sopas o chupes, guisos tradicionales, PTPA de menor consumo pero consideradas importantes y la última categoría donde incluyen a los picantes, dobles, triples y extras. Los resultados promedio obtenidos fueron: 455.32 Kcal a 1483.77 Kcal de energía; 27.38 a 84 g de proteínas; 13.81 a 77.78 g de grasas; 58.72 a 120.07 de carbohidratos; 4.64 a 10.09 g de fibra; 149.24 a 484.73 mg de calcio, 5.54 mg a 12.21 mg de hierro, de 526.63 a 2089.88 mg de sodio; y de 79.46 a 327.34 mg de colesterol. En cuanto a las características gastronómicas se determinó que el 93.8 % tiene preferencia por los picantes y almuerzos; el pepián de cuy es el PTPA de menor consumo más mencionado (43.8%); el 93.75% elabora su propio aderezo, el 100% usa los aderezos básico, rojo y

amarillo; el 31.3% usa el aderezo mixto, en el 81.3% de las picanterías un cocinero tradicional está a cargo, el 100% usa alimentos naturales no orgánicos, el 100% usa oleaginosas y el 94% utiliza azúcares procesadas, 100% de semillas y granos mínimamente procesados, las compras en su mayoría son cada tres días para productos perecibles y semanal para productos no perecibles, usan gas como combustible y el acero inoxidable en utensilios es el material común entre todas las preparaciones de los PT (platos típicos)” (p. 1).

Asimismo debemos de señalar que nuestra investigación coincide con las investigaciones de Guerra Salgado, D. J. (2014); Masabanda Tite, E. E. (2015); Jerez Masaquiza, W. D. R., & Palacios Chica, D. C. (2018); Espinosa, A., & Calderón-Prada, A. (2009); Burgos Urquiza, E. M. (2015); Arce, E., & Fabiani, W. (2015); Barranzuela Quintana, Edinson (2017); Torrealva, R., & Maribel, D. (2017); & Choque Cutipa, M. L., Vara, L., & Viviana, M. (2018).

CAPÍTULO V

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1. CONCLUSIONES

De las pruebas realizadas podemos concluir:

De las pruebas realizadas podemos concluir:

1. **Primera:** Existe influencia del consumo y las diferentes preparaciones de ensalada sobre la gastronomía del distrito de Santa María, provincia de Huaura - 2018, debido a la correlación de Spearman que devuelve un valor de 0.523, representando una **moderada** asociación.
2. **Segunda:** Existe influencia del consumo de ensaladas sobre la gastronomía del distrito de Santa María, provincia de Huaura - 2018, debido a la correlación de Spearman que devuelve un valor de 0.417, representando una **moderada** asociación.
3. **Tercera:** Existe influencia de la preparación de ensaladas sobre la gastronomía del distrito de Santa María, provincia de Huaura - 2018. La correlación de Spearman que devuelve un valor de 0.652, representando una **buena** asociación.

5.2. RECOMENDACIONES

1. A partir de los resultados de la presente investigación nos sentimos comprometidos a participar en la organización de eventos acerca del arte culinario de nuestra campaña.

2. A nivel de las diversas instituciones del distrito de Santa María y de la provincia de Huaura, se debe de promover e incentivar la defensa de nuestra ancestral cocina campesina en el uso de las ensaladas como parte del complemento de nuestro arte culinario, para de esta manera desarrollar una conciencia por lo nuestro y la defensa de la comida típica.

3. A nivel de las empresas turísticas promover el consumo de la gastronomía propia del distrito de Santa María, incluyendo también el consumo de las ensaladas preparadas con los frutos propios, como la naranja agria y el arnaucho de color lila, muy especial en la preparación de los platos típicos de la zona.

CAPÍTULO VI:

FUENTES DE INFORMACIÓN BIBLIOGRÁFICA

6.1 FUENTES BIBLIOGRÁFICAS:

- Arce, E., & Fabiani, W. (2015). Potencialidades turísticas que presenta la gastronomía del distrito de Huamachuco, como complemento de la oferta turística.
- Barranzuela Quintana, Edinson (2017). Incidencia del consumo y la preparación de ensaladas en la gastronomía de la provincia de Lima en el año 2017.
- Burgos Urquiza, E. M. (2015). Impacto del sector gastronómico en el desarrollo del turismo en la ciudad de Huamachuco-2015.
- Camarena, D. & Sanjuán A. (2010). Preferencias hacia el origen de un alimento étnico y la influencia de variables psico-gráficas. *Economía Agraria y Recursos Naturales* 9 (2): pp. 71-99.
- Cartay, R. (2005). Aportes de los inmigrantes a la conformación del régimen alimentario venezolano en el siglo xx. *Agroalimentaria* 20: pp. 43-55.
- Choque Cutipa, M. L., Vara, L., & Viviana, M. (2018). Valor nutritivo de los platos tradicionales y sus características gastronómicas de las picanterías de la Ciudad de Arequipa.
- Domínguez, A. (2006). "Editorial" en *Revista Ciencia Ergo Sum*. Vol. 13, número 001, Universidad Autónoma del Estado de México
- Espinosa, A., & Calderón-Prada, A. (2009). Relaciones entre la identidad nacional y la valoración de la cultura culinaria peruana en una muestra de jóvenes de clase media de Lima. *Liberabit*, 15(1), 21-28.

- Giard, L. (1999). "Artes de alimentarse" en Michael De Certeau, Luce Giard y Pierre Mayol, La invención de lo cotidiano 2. Habitar, cocinar. México, Universidad Iberoamericana/Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente, pp. 153-174.
- Guigoni, A. (2005). La introducción de las plantas americanas en Cerdeña. El caso del intercambio colombino. En Sabores del Mediterráneo, compilado por Jesús Contreras, Antoni Riera y Xavier Medina, 157-171. Barcelona: Ed. IEMed.
- Guerra Salgado, D. J. (2014). La gastronomía tradicional y su incidencia en el desarrollo turístico de la parroquia Atocha-Ficoa (Master's thesis).
- Hernández, M. & Satres, A. (1999). Tratado de Nutrición. Ediciones Díaz de Santos.
- Jerez Masaquiza, W. D. R., & Palacios Chica, D. C. (2018). Factores determinantes de elección del consumo de comida típica en los turistas de la Provincia de Tungurahua (Bachelor's thesis, Universidad Técnica de Ambato. Facultad de Ciencias Administrativas. Carrera de Marketing y Gestión de Negocios).
- Masabanda Tite, E. E. (2015). La gastronomía y su incidencia en el desarrollo turístico-económico del cantón Baños de Agua Santa, Provincia de Tungurahua (Bachelor's thesis, Universidad Técnica de Ambato. Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación. Carrera de Hotelería y Turismo).

Rozín, E. & Rozín P. (1981). Some Surprisingly Unique Characteristics of Human Food Preferences. En Food in Perspective, compilado por Alexander Fenton y Trefor Owen, pp. 243-252. Edimburgo: John Donan.

Shultz, A. & Luckman T. (1973). Las estructuras del mundo de la vida. Buenos Aires, Argentina, Amorroutu.

Torrealva, R., & Maribel, D. (2017). La gastronomía tradicional en la provincia de Trujillo para el desarrollo de rutas culinarias en el año 2017.

Referida a la metodología de investigación

Alarcón, R. (1991). Métodos y Diseños de Investigación del Comportamiento. Universidad Cayetano Heredia. Lima Perú.

APA. (1998). Manual de estilo de Publicaciones de la American Psychological Association. Edit. El Manual Moderno. S.A. México.

Carrasco, S. (2005). Metodología de la Investigación Científica. Aplicación en educación y otras ciencias sociales. Primera Edición. Editorial San Marcos. Lima Perú.

Eco, H. (1986). Cómo se hace una tesis. Técnicas y procedimientos de investigación, estudio y escritura. Editorial Gdisa S.A. Barcelona España.

Hernández Díaz, Fabio (1988). Métodos y técnicas de estudio en la universidad, Colombia, Mc Graw Hill.

- Hernández S., Fernández C. y Baptista L. (1999). Metodología de la Investigación Científica. 2da. Edición. Editorial Mc Graw Hill México.
- Pérez T. (1995). Técnicas de estudio, Lima, editorial San Marcos
- Piscoya, L. (1995). Investigación científica y educacional. Segunda Edición, Ed. Lima.
- Salomón, P. R. (1989). Guía para Redactar Informes de Investigación. Editorial Trillas. México.
- Tafur, R. (1995). La tesis Universitaria Primera Edición, Editorial Mantaro, Lima.
- Uculmana, CH., y Lanchipa, A. (2000). Cómo hacer Tesis y Trabajos de Investigación. 1ra. Edición. Lima - Perú. (pp. 106)
- Ugarriza, N. (2000). Instrumentos Para la Investigación Educacional 2da. Edición, Editorial Tarea Gráfica, Lima.

6.2 FUENTES ELECTRÓNICAS:

- Carbajal Azcona, Á. (2013). Manual de nutrición y dietética. Departamento de Nutrición. Facultad de Farmacia. Universidad Complutense de Madrid. <https://www.ucm.es/nutricioncarbajal>
- Montoya Sola, T. (s.f.). La Gastronomía Tradicional en el Turismo Rural. Obtenido de http://biblioteca.universia.net/html_bura/ficha/params/title/gastronomia-tradicional-turismo-rural/id/22808413.html
- Yoshimura, J. M. (2013). Innovación en la Gastronomía Peruana: El Rol de las Redes Sociales en la consolidación de la marca “Cocina

peruana”.

Obtenido

de

file:///C:/Users/Adan/Downloads/YOSHIMURA_MATSUKI_JENNY_I
NNOVACION_COCINA.pdf:

file:///C:/Users/Adan/Downloads/YOSHIMURA_MATSUKI_JENNY_I
NNOVACION_COCINA.pdf

ANEXOS

MATRIZ DE CONSISTENCIA

TITULO	PROBLEMA	OBJETIVOS	HIPÓTESIS	VARIABLES	DIMENSIONES	INDICADORES
<p>Incidencia del consumo y la preparación de platos típicos en la gastronomía del distrito de Santa María, provincia de Huaura - 2018</p>	<p>PROBLEMA GENERAL</p> <p>¿En qué medida el consumo y las diferentes preparaciones de ensalada influyen en la gastronomía del distrito de Santa María, provincia de Huaura - 2018?</p>	<p>OBJETIVO GENERAL</p> <p>Explicar si el consumo y las diferentes preparaciones de ensalada influyen en la gastronomía del distrito de Santa María, provincia de Huaura - 2018.</p>	<p>HIPÓTESIS GENERAL</p> <p>El consumo y las diferentes preparaciones de ensalada influyen en la gastronomía del distrito de Santa María, provincia de Huaura - 2018.</p>	<p>VARIABLE INDEPENDIENTE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Consumo de ensaladas 	<p>➤ Frecuencia de consumo</p>	<p>Muy alto</p> <p>Alto</p> <p>Normal</p> <p>Bajo</p> <p>Muy bajo</p>

	<p>PROBLEMAS ESPECÍFICOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • ¿En qué medida el consumo de ensaladas influye en la gastronomía del distrito de Santa María, provincia de Huaura – 2018? • ¿En qué medida la preparación de ensaladas influye en la gastronomía del distrito de Santa María, provincia de Huaura – 2018? 	<p>OBJETIVOS ESPECÍFICOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Explicar si el consumo de ensaladas influye en la gastronomía del distrito de Santa María, provincia de Huaura - 2018. • Explicar si la preparación de ensaladas influye en la gastronomía del distrito de Santa María, provincia de Huaura - 2018. 	<p>HIPÓTESIS ESPECÍFICOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • El consumo de ensaladas influye en la gastronomía del distrito de Santa María, provincia de Huaura - 2018. • La preparación de ensaladas influye en la gastronomía del distrito de Santa María, provincia de Huaura - 2018. 	<p>VARIABLE DEPENDIENTE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Preparación de ensaladas 	<ul style="list-style-type: none"> • Calidad de preparación 	<ul style="list-style-type: none"> • Excelente • Buena • Regular • Malo • Muy malo
--	--	--	--	---	--	---



**UNIVERSIDAD NACIONAL
JOSÉ FAUSTINO SÁNCHEZ CARRIÓN**

**FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
ESCUELA DE GESTIÓN EN TURISMO Y HOTELERÍA**

ANEXO N° 01

CONSUMO Y PREPARACIÓN DE PLATOS TÍPICOS

Marque con una Aspa (X), de acuerdo a su criterio, o su forma de pensar.

1. ¿En qué Rango de edades se encuentra usted?
 - a) < 18
 - b) >18 < 26
 - c) > 26 <40
 - d) > 40

2. Indique su sexo
 - a) Masculino
 - b) Femenino

3. ¿Cuál es el motivo por el que usted visita el distrito de Santa María?
 - a) Por turismo
 - b) Por estudios
 - c) Por trabajo
 - d) Visita a familiares
 - e) Por su comida

4. ¿Qué atractivos naturales conoce del distrito de Santa María?
 - a) La Laguna Encantada
 - b) Las Albuferas del Paraíso
 - c) La Campiña
 - d) Los Mangales

5. ¿Qué atractivos turísticos arqueológicos conoce del distrito de Santa María?
 - a) El Cerro Montero
 - b) El Cerro Vispán
 - c) La Pampa de las Ánimas
 - d) Bandurria

6. ¿Cuál es el principal motivo de su viaje?
 - a) Turismo de aventura
 - b) Ecoturismo

- c) Turismo cultural
 - d) Turismo gastronómico
7. ¿Señale que es lo que más le gusta del distrito de Santa María?
- a) Sus atractivos naturales
 - b) Sus atractivos turísticos arqueológicos
 - c) Su comida
 - d) Sus costumbres
8. ¿Cuántas veces ha visitado el distrito de Santa María?
- a) 1 – 2
 - b) 3 – 4
 - c) 5 - 6
 - d) 7 – más veces
9. ¿Usted viaja con:
- a) Familiares
 - b) Pareja
 - c) Amigos
 - d) Solo
10. Si usted regresara al distrito de Santa María, ¿por qué motivo lo haría?
- a) Por sus atractivos naturales
 - b) Por sus atractivos turísticos arqueológicos
 - c) Por su comida
 - d) Por sus costumbres
11. ¿Qué platos típicos del distrito de Santa María conoce?
- a) Ceviche de pato
 - b) Sopa a la Huachana
 - c) Seco a la Huachana
 - d) Pepián de pavo
12. ¿Qué platos típicos del distrito de Santa María ha probado?
- a) Ceviche de pato
 - b) Sopa a la Huachana
 - c) Seco a la Huachana
 - d) Pepián de pavo
13. ¿Qué es lo que a usted le gustaría consumir en los restaurantes del distrito de Santa María?
- a) Comida típica de la ciudad de donde viene
 - b) Comida tradicional del distrito
 - c) Comida china
 - d) Comida andina
14. ¿Qué le pareció la comida que brindan los restaurantes del distrito de Santa María?

- a) Muy Buena
- b) Buena
- c) Regular
- d) Mala
- e) Muy Mala

15. ¿En qué restaurantes del distrito de Santa María prefiere comer?
- a) Restaurants de la ciudad
 - b) Restaurants campestres
 - c) En algún atractivo turístico
 - d) Restaurants de Huacho
16. ¿En qué nivel de calidad considera usted se encuentran los servicios de alimentación del distrito de Santa María?
- a) Excelente
 - b) Buena
 - c) Regular
 - d) Mala
 - e) Pésima
17. ¿Ha recibido información o asesoramiento para visitar los lugares turísticos del distrito de Santa María?
- a) Si
 - b) No
18. ¿Ha recibido información o asesoramiento sobre la gastronomía del distrito de Santa María?
- a) Si
 - b) No
19. ¿Dónde se hospeda frecuentemente cuando viaja al distrito de Santa María?
- a) Hospedajes
 - b) Albergues
 - c) Casa de familiares o amigos
 - d) Hoteles
 - e) Hostal

Fíjate si respondiste el total de las preguntas. Gracias por tu colaboración.

TABLA DE DATOS

N°	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
1	b	a	b	a	d	d	a	d	c	b	b	a	d	b	b	a	a	a	a
2	b	b	b	a	a	c	b	a	a	c	a	a	b	b	a	a	a	a	b

3	b	a	b	a	d	a	a	a	a	c	a	a	d	b	a	b	a	b	a
4	b	b	b	a	a	c	b	a	a	c	a	a	b	b	a	a	a	a	b
5	b	a	b	a	b	d	a	d	d	a	a	a	a	c	b	b	a	b	a
6	b	a	b	a	d	a	a	a	a	c	a	a	d	b	a	b	a	b	a
7	a	a	a	a	a	b	c	d	a	c	a	a	a	c	a	b	a	b	a
8	b	b	b	a	a	b	b	d	a	b	a	b	d	d	a	b	b	b	c
9	b	a	b	a	a	d	b	a	a	a	a	c	d	a	b	b	a	b	a
10	b	a	b	a	d	d	c	a	a	b	b	a	a	b	b	b	a	a	a
11	a	a	a	a	d	b	b	a	a	a	a	a	a	b	a	b	a	b	a
12	b	a	b	a	a	d	b	a	a	a	a	c	d	a	b	a	a	a	a
13	a	b	a	a	d	d	c	d	a	a	a	a	c	b	a	a	b	a	a
14	b	a	b	b	a	d	b	d	a	c	a	b	a	b	a	c	a	a	a
15	b	b	b	a	a	c	b	a	a	c	a	a	b	b	a	a	a	a	b
16	b	a	b	b	a	d	b	d	c	c	a	b	a	b	a	c	a	a	a
17	b	a	b	b	c	a	b	c	c	a	a	a	c	d	a	a	a	a	a
18	b	a	b	b	a	d	b	d	c	c	a	b	a	b	a	c	a	a	a
19	b	a	b	c	d	d	c	a	c	d	a	a	c	b	b	a	a	a	b
20	b	a	b	b	a	d	b	d	c	c	a	b	a	b	a	c	a	a	a
21	a	b	a	a	a	a	c	b	c	c	a	a	b	d	a	b	a	b	a
22	b	b	b	b	b	a	b	a	c	d	a	a	a	d	a	a	a	b	d
23	b	b	b	a	a	d	a	b	a	c	b	a	d	b	b	a	b	b	a
24	b	b	b	a	a	d	a	b	a	c	b	a	d	b	b	a	a	b	a
25	b	a	b	b	d	a	b	d	a	a	a	a	c	d	a	c	a	a	a
26	b	a	b	a	d	a	b	a	a	c	a	a	a	b	a	b	a	b	b
27	b	a	b	c	a	b	b	d	a	a	a	a	d	b	a	b	a	b	a
28	b	a	b	a	d	a	b	a	a	c	a	a	a	b	a	b	a	b	b
29	b	b	b	a	a	d	b	a	d	a	a	c	d	a	b	a	a	b	a
30	b	a	b	a	d	d	c	a	d	b	b	a	a	b	b	a	a	a	a
31	a	a	a	c	d	b	b	a	d	a	a	a	a	b	a	c	a	b	a
32	b	a	b	c	a	d	b	a	d	a	a	c	d	a	b	b	a	a	a
33	a	a	a	c	d	d	c	d	d	a	a	a	c	b	a	a	a	a	a
34	c	a	c	c	a	d	b	d	d	c	a	b	a	b	a	c	a	a	a
35	b	a	b	c	a	c	b	a	d	c	a	a	b	b	a	a	a	a	b
36	b	b	b	c	a	d	b	d	d	c	a	b	a	b	a	c	a	a	a
37	b	a	b	b	c	a	b	c	a	a	a	a	c	d	a	a	a	a	a
38	b	a	b	b	a	d	b	d	a	c	a	b	a	b	a	c	a	a	a
39	b	a	b	b	d	d	c	a	a	d	a	a	c	b	b	b	a	a	b
40	b	b	b	b	a	d	b	d	a	c	a	b	a	b	a	c	a	a	a
41	a	a	a	a	a	a	c	b	a	c	a	a	b	d	a	b	a	b	a
42	c	a	c	b	b	a	b	a	a	d	a	a	a	d	a	a	a	b	d
43	b	b	b	a	a	d	a	b	a	c	b	a	d	b	b	b	a	b	a
44	b	a	b	a	a	d	a	b	a	c	b	a	d	b	b	b	a	b	a
45	b	a	b	b	d	a	b	d	a	a	a	a	c	d	a	c	a	a	a
46	b	a	b	a	a	d	b	a	a	a	a	c	d	a	b	c	a	b	a
47	b	a	b	a	d	d	c	a	a	b	b	a	a	b	b	c	a	a	a
48	a	b	a	a	d	b	b	a	a	a	a	a	a	b	a	c	a	b	a
49	b	a	b	a	a	d	b	a	a	a	a	c	d	a	b	c	a	a	a
50	a	a	a	a	d	d	c	d	a	a	a	a	c	b	a	a	a	a	a
51	b	a	b	b	a	d	b	d	a	c	a	b	a	b	a	c	a	a	a
52	b	b	b	a	a	c	b	a	c	c	a	a	b	b	a	a	a	a	b
53	b	b	b	b	a	d	b	d	c	c	a	b	a	b	a	c	a	a	a
54	b	a	b	b	c	a	b	c	c	a	a	a	c	d	a	a	a	a	a
55	c	a	c	b	a	d	b	d	c	c	a	b	a	b	a	c	a	a	a
56	b	a	b	b	d	d	c	a	c	d	a	a	c	b	b	c	a	a	b
57	b	b	b	b	a	d	b	d	c	c	a	b	a	b	a	c	a	a	a
58	b	b	b	a	a	d	b	a	c	a	a	c	d	a	b	c	a	b	a
59	b	a	b	a	d	d	c	a	c	b	b	a	a	b	b	c	a	a	a
60	a	b	a	a	d	b	b	a	c	a	a	a	a	b	a	c	a	b	a

61	b	b	b	a	a	d	b	a	c	a	a	c	d	a	b	c	a	a	a
62	a	a	a	a	d	d	c	d	a	a	a	a	c	b	a	a	a	a	a
63	b	a	b	d	a	d	b	d	a	c	a	b	a	b	a	c	b	a	a
64	d	a	d	d	a	c	b	a	a	c	a	a	b	b	a	a	a	a	b
65	b	a	b	d	a	d	b	d	a	c	a	b	a	b	a	c	a	a	a
66	b	b	b	d	c	a	b	c	a	a	a	a	c	d	a	a	a	a	a
67	b	a	b	d	a	d	b	d	a	c	a	b	a	b	a	c	a	a	a
68	d	a	d	d	d	d	c	a	a	d	a	a	c	b	b	c	a	a	b
69	b	a	b	d	a	d	b	d	a	c	a	b	a	b	a	c	a	a	a
70	b	a	b	a	a	d	b	a	a	a	a	c	d	a	b	c	a	b	a
71	b	b	b	a	d	d	c	a	a	b	b	a	a	b	b	b	a	a	a
72	a	a	a	a	d	b	b	a	a	a	a	a	a	b	a	c	a	b	a
73	b	a	b	a	a	d	b	a	a	a	a	c	d	a	b	c	a	a	a
74	d	a	d	a	d	d	c	d	a	a	a	a	c	b	a	a	a	a	a
75	b	a	b	b	a	d	b	d	a	c	a	b	a	b	a	c	a	a	a
76	b	a	b	a	a	c	b	a	a	c	a	a	b	b	a	a	a	a	b
77	b	a	b	b	a	d	b	d	a	c	a	b	a	b	a	c	a	a	a
78	b	a	b	b	c	a	b	c	a	a	a	a	c	d	a	a	a	a	a
79	b	b	b	b	a	d	b	d	a	c	a	b	a	b	a	c	a	a	a
80	b	a	b	b	d	d	c	a	a	d	a	a	c	b	b	b	a	a	b
81	b	a	b	b	a	d	b	d	a	c	a	b	a	b	a	c	a	a	a
82	a	a	a	a	a	a	c	b	a	c	a	a	b	d	a	b	a	b	a
83	b	a	b	b	b	a	b	a	a	d	a	a	a	d	a	a	a	b	d
84	b	a	b	a	a	d	a	b	a	c	b	a	d	b	b	c	a	b	a
85	b	b	b	a	a	d	b	a	a	a	a	c	d	a	b	c	a	b	a
86	b	a	b	a	d	d	c	a	a	b	b	a	a	b	b	c	a	a	a
87	a	a	a	a	d	b	b	a	a	a	a	a	a	b	a	c	a	b	a
88	b	a	b	a	a	d	b	a	a	a	a	c	d	a	b		a	a	a
89	a	b	a	a	d	d	c	d	a	a	a	a	c	b	a	a	a	a	a
90	b	a	b	b	a	d	b	d	a	c	a	b	a	b	a	c	a	a	a
91	b	a	b	a	a	c	b	a	a	c	a	a	b	b	a	a	a	a	b
92	b	a	b	d	a	d	b	d	a	c	a	b	a	b	a	c	a	a	a
93	b	a	b	d	c	a	b	c	a	a	a	a	c	d	a	a	a	a	a
94	b	a	b	d	a	d	b	d	a	c	a	b	a	b	a	c	a	a	a
95	b	a	b	d	d	d	c	a	a	d	a	a	c	b	b	c	a	a	b
96	b	a	b	d	a	d	b	d	a	c	a	b	a	b	a	c	a	a	a
97	a	a	a	d	a	a	c	b	a	c	a	a	b	d	a	b	a	b	a
98	b	a	b	d	b	a	b	a	a	d	a	a	a	d	a	a	a	b	d
99	b	a	b	d	a	d	a	b	a	c	b	a	d	b	b	c	a	b	a
100	b	b	b	d	a	d	a	b	a	c	b	a	d	b	b	c	a	b	a
101	b	a	b	a	a	d	b	a	a	a	a	c	d	a	b	c	a	b	a
102	b	a	b	a	d	d	c	a	a	b	b	a	a	b	b	c	a	a	a
103	b	a	b	a	d	b	b	a	a	a	a	a	a	b	a	c	a	b	a
104	b	a	b	a	a	d	b	a	a	a	a	c	d	a	b	b	b	a	a
105	a	a	a	a	d	d	c	d	a	a	a	a	c	b	a	a	a	a	a
106	b	b	b	b	a	d	b	d	a	c	a	b	a	b	a	c	a	a	a
107	b	a	b	a	a	c	b	a	c	c	a	a	b	b	a	a	a	a	b
108	b	b	b	b	a	d	b	d	c	c	a	b	a	b	a	c	a	a	a
109	b	a	b	b	c	a	b	c	c	a	a	a	c	d	a	a	a	a	a
110	b	a	b	b	a	d	b	d	c	c	a	b	a	b	a	c	b	a	a
111	b	b	b	b	d	d	c	a	c	d	a	a	c	b	b	b	a	a	b
112	b	a	b	b	a	d	b	d	c	c	a	b	a	b	a	c	a	a	a
113	a	a	a	a	a	a	c	b	c	c	a	a	b	d	a	b	a	b	a
114	b	a	b	b	b	a	b	a	a	d	a	a	a	d	a	a	a	b	d
115	b	a	b	a	a	d	a	b	a	c	b	a	d	b	b	b	a	b	a
116	b	b	b	a	a	d	a	b	a	c	b	a	d	b	b	b	a	b	a
117	b	a	b	b	d	a	d	d	a	a	a	a	c	d	a	c	a	a	a
118	b	b	b	a	a	d	d	a	a	a	a	c	d	a	b	b	a	b	a

119	b	a	b	a	d	d	d	a	d	b	b	a	a	b	b	b	a	a	a
120	b	a	b	a	a	d	d	a	d	a	a	c	d	a	b	b	a	b	a
121	b	a	b	a	d	d	d	a	d	b	b	a	a	b	b	c	a	a	a
122	b	a	b	a	a	d	d	a	d	a	a	c	d	a	b	c	a	b	a
123	b	a	b	a	d	d	d	a	d	b	b	a	a	b	b	c	a	a	a
124	a	b	a	a	d	b	d	a	d	a	a	a	a	b	a	c	a	b	a
125	b	a	b	a	a	d	b	a	d	a	a	c	d	a	b	c	a	a	a
126	a	a	a	a	d	d	c	d	d	a	a	a	c	b	a	a	a	a	a
127	b	b	b	b	a	d	b	d	d	c	a	b	a	b	a	c	a	a	a
128	b	a	b	a	a	c	b	a	d	c	a	a	b	b	a	a	a	a	b
129	b	a	b	b	a	d	b	d	d	c	a	b	a	b	a	c	a	a	a
130	b	a	b	b	c	a	b	c	a	a	a	a	c	d	a	a	a	a	a
131	b	a	b	b	a	d	b	d	a	c	a	b	a	b	a	c	a	a	a
132	b	b	b	b	d	d	c	a	a	d	a	a	c	b	b	b	a	a	b
133	b	a	b	b	a	d	b	d	a	c	a	b	a	b	a	b	a	a	a
134	a	b	a	a	a	a	c	b	a	c	a	a	b	d	a	b	a	b	a
135	b	a	b	b	b	a	b	a	a	d	a	a	a	d	a	a	a	b	d
136	b	b	b	a	a	d	a	b	a	c	b	a	d	b	b	c	a	b	a
137	b	a	b	a	a	d	a	b	a	c	b	a	d	b	b	c	a	b	a
138	b	b	b	b	d	a	b	d	a	a	a	a	c	d	a	c	a	a	a
139	b	b	b	a	a	b	b	d	a	b	a	b	d	d	a	b	b	b	c
140	b	a	b	a	a	d	b	a	a	a	a	c	d	a	b	b	a	b	a
141	b	a	b	a	d	d	c	a	a	b	b	a	a	b	b	b	a	a	a
142	a	a	a	a	d	b	b	a	a	a	a	a	a	b	a	b	a	b	a
143	b	a	b	a	a	d	b	a	a	a	a	c	d	a	b	a	a	a	a
144	a	b	a	a	d	d	c	d	a	a	a	a	c	b	a	a	b	a	a
145	b	a	b	b	a	d	b	d	a	c	a	b	a	b	a	c	a	a	a
146	b	b	b	a	a	c	b	a	a	c	a	a	b	b	a	a	a	a	b
147	b	a	b	b	a	d	b	d	a	c	a	b	a	b	a	c	a	a	a
148	b	a	b	b	c	a	b	c	a	a	a	a	c	d	a	a	a	a	a
149	b	a	b	b	a	d	b	d	a	c	a	b	a	b	a	c	a	a	a
150	b	a	b	c	d	d	c	a	a	d	a	a	c	b	b	a	a	a	b
151	b	a	b	b	a	d	b	d	a	c	a	b	a	b	a	c	a	a	a
152	a	b	a	a	a	a	c	b	a	c	a	a	b	d	a	b	a	b	a
153	b	b	b	b	b	a	b	a	a	d	a	a	a	d	a	a	a	b	d
154	b	b	b	a	a	d	a	b	a	c	b	a	d	b	b	a	b	b	a
155	b	b	b	a	a	d	a	b	a	c	b	a	d	b	b	a	a	b	a
156	b	a	b	b	d	a	b	d	a	a	a	a	c	d	a	c	a	a	a
157	b	a	b	a	d	a	b	a	a	c	a	a	a	b	a	b	a	b	b
158	b	a	b	c	a	b	b	d	a	a	a	a	d	b	a	b	a	b	a
159	b	a	b	a	d	a	b	a	a	c	a	a	a	b	a	b	a	b	b
160	b	b	b	a	a	d	b	a	a	a	a	c	d	a	b	a	a	b	a
161	b	a	b	a	d	d	c	a	a	b	b	a	a	b	b	a	a	a	a
162	a	a	a	c	d	b	b	a	a	a	a	a	a	b	a	c	a	b	a
163	b	a	b	c	a	d	b	a	a	a	a	c	d	a	b	b	a	a	a
164	a	a	a	c	d	d	c	d	a	a	a	a	c	b	a	a	a	a	a
165	c	a	c	c	a	d	b	d	a	c	a	b	a	b	a	c	a	a	a
166	b	a	b	c	a	c	b	a	a	c	a	a	b	b	a	a	a	a	b
167	b	b	b	c	a	d	b	d	a	c	a	b	a	b	a	c	a	a	a
168	b	a	b	b	c	a	b	c	a	a	a	a	c	d	a	a	a	a	a
169	b	a	b	b	a	d	b	d	a	c	a	b	a	b	a	c	a	a	a
170	b	a	b	b	d	d	c	a	a	d	a	a	c	b	b	b	a	a	b
171	b	b	b	b	a	d	b	d	a	c	a	b	a	b	a	c	a	a	a
172	a	a	a	a	a	a	c	b	a	c	a	a	b	d	a	b	a	b	a
173	c	a	c	b	b	a	b	a	a	d	a	a	a	d	a	a	a	b	d
174	b	b	b	a	a	d	a	b	a	c	b	a	d	b	b	b	a	b	a
175	b	a	b	a	a	d	a	b	a	c	b	a	d	b	b	b	a	b	a
176	b	a	b	b	d	a	b	d	a	a	a	a	c	d	a	c	a	a	a

177	b	a	b	a	a	d	b	a	a	a	a	c	d	a	b	c	a	b	a
178	b	a	b	a	d	d	c	a	a	b	b	a	a	b	b	c	a	a	a
179	a	b	a	a	d	b	b	a	a	a	a	a	a	b	a	c	a	b	a
180	b	a	b	a	a	d	b	a	a	a	a	c	d	a	b	c	a	a	a
181	a	a	a	a	d	d	c	d	a	a	a	a	c	b	a	a	a	a	a
182	b	a	b	b	a	d	b	d	a	c	a	b	a	b	a	c	a	a	a
183	b	b	b	a	a	c	b	a	a	c	a	a	b	b	a	a	a	a	b
184	b	b	b	b	a	d	b	d	a	c	a	b	a	b	a	c	a	a	a
185	b	a	b	b	c	a	b	c	a	a	a	a	c	d	a	a	a	a	a
186	c	a	c	b	a	d	b	d	a	c	a	b	a	b	a	c	a	a	a
187	b	a	b	b	d	d	c	a	a	d	a	a	c	b	b	c	a	a	b
188	b	b	b	b	a	d	b	d	a	c	a	b	a	b	a	c	a	a	a
189	b	b	b	a	a	d	b	a	a	a	a	c	d	a	b	c	a	b	a
190	b	b	b	a	a	b	b	d	a	b	a	b	d	d	a	b	b	b	c
191	b	a	b	a	a	d	b	a	a	a	a	c	d	a	b	b	a	b	a
192	b	a	b	a	d	d	c	a	a	b	b	a	a	b	b	b	a	a	a
193	a	a	a	a	d	b	b	a	a	a	a	a	a	b	a	b	a	b	a
194	b	a	b	a	a	d	b	a	a	a	a	c	d	a	b	a	a	a	a
195	a	b	a	a	d	d	c	d	a	a	a	a	c	b	a	a	b	a	a
196	b	a	b	b	a	d	b	d	a	c	a	b	a	b	a	c	a	a	a
197	b	b	b	a	a	c	b	a	a	c	a	a	b	b	a	a	a	a	b
198	b	a	b	b	a	d	b	d	a	c	a	b	a	b	a	c	a	a	a
199	b	a	b	b	c	a	b	c	a	a	a	a	c	d	a	a	a	a	a
200	b	a	b	b	a	d	b	d	a	c	a	b	a	b	a	c	a	a	a
201	b	a	b	c	d	d	c	a	a	d	a	a	c	b	b	a	a	a	b
202	b	a	b	b	a	d	b	d	a	c	a	b	a	b	a	c	a	a	a
203	a	b	a	a	a	a	c	b	a	c	a	a	b	d	a	b	a	b	a
204	b	b	b	b	b	a	b	a	a	d	a	a	a	d	a	a	a	b	d
205	b	b	b	a	a	d	a	b	a	c	b	a	d	b	b	a	b	b	a
206	b	b	b	a	a	d	a	b	a	c	b	a	d	b	b	a	a	b	a
207	b	a	b	b	d	a	b	d	a	a	a	a	c	d	a	c	a	a	a
208	b	a	b	a	d	a	b	a	a	c	a	a	a	b	a	b	a	b	b
209	b	a	b	c	a	b	b	d	a	a	a	a	d	b	a	b	a	b	a
210	b	a	b	a	d	a	b	a	a	c	a	a	a	b	a	b	a	b	b
211	b	b	b	a	a	d	b	a	a	a	a	c	d	a	b	a	a	b	a
212	b	a	b	a	d	d	c	a	a	b	b	a	a	b	b	a	a	a	a
213	a	a	a	c	d	b	b	a	a	a	a	a	a	b	a	c	a	b	a
214	b	a	b	c	a	d	b	a	a	a	a	c	d	a	b	b	a	a	a
215	a	a	a	c	d	d	c	d	a	a	a	a	c	b	a	a	a	a	a
216	c	a	c	c	a	d	b	d	a	c	a	b	a	b	a	c	a	a	a
217	b	a	b	c	a	c	b	a	a	c	a	a	b	b	a	a	a	a	b
218	b	b	b	c	a	d	b	d	a	c	a	b	a	b	a	c	a	a	a
219	b	a	b	b	c	a	b	c	a	a	a	a	c	d	a	a	a	a	a
220	b	a	b	b	a	d	b	d	a	c	a	b	a	b	a	c	a	a	a
221	b	a	b	b	d	d	c	a	a	d	a	a	c	b	b	b	a	a	b
222	b	b	b	b	a	d	b	d	a	c	a	b	a	b	a	c	a	a	a
223	a	a	a	a	a	a	c	b	a	c	a	a	b	d	a	b	a	b	a
224	c	a	c	b	b	a	b	a	a	d	a	a	a	d	a	a	a	b	d
225	b	b	b	a	a	d	a	b	a	c	b	a	d	b	b	b	a	b	a
226	b	a	b	a	a	d	a	b	a	c	b	a	d	b	b	b	a	b	a
227	b	a	b	b	d	a	b	d	a	a	a	a	c	d	a	c	a	a	a
228	b	a	b	a	a	d	b	a	a	a	a	c	d	a	b	c	a	b	a
229	b	a	b	a	d	d	c	a	a	b	b	a	a	b	b	c	a	a	a
230	a	b	a	a	d	b	b	a	a	a	a	a	a	b	a	c	a	b	a
231	b	a	b	a	a	d	b	a	a	a	a	c	d	a	b	c	a	a	a
232	a	a	a	a	d	d	c	d	a	a	a	a	c	b	a	a	a	a	a
233	b	a	b	b	a	d	b	d	a	c	a	b	a	b	a	c	a	a	a
234	b	b	b	a	a	c	b	a	a	c	a	a	b	b	a	a	a	a	b

235	b	b	b	b	a	d	b	d	a	c	a	b	a	b	a	c	a	a	a
236	b	a	b	b	c	a	b	c	a	a	a	a	c	d	a	a	a	a	a
237	c	a	c	b	a	d	b	d	a	c	a	b	a	b	a	c	a	a	a
238	b	a	b	b	d	d	c	a	a	d	a	a	c	b	b	c	a	a	b
239	b	b	b	b	a	d	b	d	a	c	a	b	a	b	a	c	a	a	a
240	b	b	b	a	a	d	b	a	c	a	a	c	d	a	b	c	a	b	a
241	b	b	b	a	a	b	b	d	c	b	a	b	d	d	a	b	b	b	c
242	b	a	b	a	a	d	b	a	c	a	a	c	d	a	b	b	a	b	a
243	b	a	b	a	d	d	c	a	c	b	b	a	a	b	b	b	a	a	a
244	a	a	a	a	d	b	b	a	c	a	a	a	a	b	a	b	a	b	a
245	b	a	b	a	a	d	b	a	c	a	a	c	d	a	b	a	a	a	a
246	a	b	a	a	d	d	c	d	c	a	a	a	c	b	a	a	b	a	a
247	b	a	b	b	a	d	b	d	c	c	a	b	a	b	a	c	a	a	a
248	b	b	b	a	a	c	b	a	c	c	a	a	b	b	a	a	a	a	b
249	b	a	b	b	a	d	b	d	c	c	a	b	a	b	a	c	a	a	a
250	b	a	b	b	c	a	b	c	a	a	a	a	c	d	a	a	a	a	a
251	b	a	b	b	a	d	b	d	a	c	a	b	a	b	a	c	a	a	a
252	b	a	b	c	d	d	c	a	a	d	a	a	c	b	b	a	a	a	b
253	b	a	b	b	a	d	b	d	a	c	a	b	a	b	a	c	a	a	a
254	a	b	a	a	a	a	c	b	a	c	a	a	b	d	a	b	a	b	a
255	b	b	b	b	b	a	b	a	a	d	a	a	a	d	a	a	a	b	d
256	b	b	b	a	a	d	a	b	a	c	b	a	d	b	b	a	b	b	a
257	b	b	b	a	a	d	a	b	a	c	b	a	d	b	b	a	a	b	a
258	b	a	b	b	d	a	b	d	a	a	a	a	c	d	a	c	a	a	a
259	b	a	b	a	d	a	b	a	a	c	a	a	a	b	a	b	a	b	b
260	b	a	b	c	a	b	b	d	a	a	a	a	d	b	a	b	a	b	a
261	b	a	b	a	d	a	b	a	a	c	a	a	a	b	a	b	a	b	b
262	b	b	b	a	a	d	b	a	a	a	a	c	d	a	b	a	a	b	a
263	b	a	b	a	d	d	c	a	a	b	b	a	a	b	b	a	a	a	a
264	a	a	a	c	d	b	b	a	a	a	a	a	a	b	a	c	a	b	a
265	b	a	b	c	a	d	b	a	a	a	a	c	d	a	b	b	a	a	a
266	a	a	a	c	d	d	c	d	a	a	a	a	c	b	a	a	a	a	a
267	c	a	c	c	a	d	b	d	a	c	a	b	a	b	a	c	a	a	a
268	b	a	b	c	a	c	b	a	a	c	a	a	b	b	a	a	a	a	b
269	b	b	b	c	a	d	b	d	a	c	a	b	a	b	a	c	a	a	a
270	b	a	b	b	c	a	b	c	a	a	a	a	c	d	a	a	a	a	a
271	b	a	b	b	a	d	b	d	a	c	a	b	a	b	a	c	a	a	a
272	b	a	b	b	d	d	c	a	a	d	a	a	c	b	b	b	a	a	b
273	b	b	b	b	a	d	b	d	a	c	a	b	a	b	a	c	a	a	a
274	b	b	b	a	a	b	b	d	a	b	a	b	d	d	a	b	b	b	c
275	b	a	b	a	a	d	b	a	a	a	a	c	d	a	b	b	a	b	a
276	b	a	b	a	d	d	c	a	a	b	b	a	a	b	b	b	a	a	a
277	a	a	a	a	d	b	b	a	a	a	a	a	a	b	a	b	a	b	a
278	b	a	b	a	a	d	b	a	a	a	a	c	d	a	b	a	a	a	a
279	a	b	a	a	d	d	c	d	a	a	a	a	c	b	a	a	b	a	a
280	b	a	b	b	a	d	b	d	a	c	a	b	a	b	a	c	a	a	a
281	b	b	b	a	a	c	b	a	a	c	a	a	b	b	a	a	a	a	b
282	b	a	b	b	a	d	b	d	d	c	a	b	a	b	a	c	a	a	a
283	b	a	b	b	c	a	b	c	d	a	a	a	c	d	a	a	a	a	a
284	b	a	b	b	a	d	b	d	d	c	a	b	a	b	a	c	a	a	a
285	b	a	b	c	d	d	c	a	a	d	a	a	c	b	b	a	a	a	b
286	b	a	b	b	a	d	b	d	a	c	a	b	a	b	a	c	a	a	a
287	a	b	a	a	a	a	c	b	a	c	a	a	b	d	a	b	a	b	a
288	b	b	b	b	b	a	b	a	a	d	a	a	a	d	a	a	a	b	d
289	b	b	b	a	a	d	a	b	a	c	b	a	d	b	b	a	b	b	a
290	b	b	b	a	a	d	a	b	a	c	b	a	d	b	b	a	a	b	a
291	b	a	b	b	d	a	b	d	a	a	a	a	c	d	a	c	a	a	a
292	b	a	b	a	d	a	b	a	a	c	a	a	a	b	a	b	a	b	b

293	b	a	b	c	a	b	b	d	a	a	a	a	d	b	a	b	a	b	a
294	b	a	b	a	d	a	b	a	a	c	a	a	a	b	a	b	a	b	b
295	b	b	b	a	a	d	b	a	a	a	a	c	d	a	b	a	a	b	a
296	b	a	b	a	d	d	c	a	a	b	b	a	a	b	b	a	a	a	a
297	a	a	a	c	d	b	b	a	a	a	a	a	a	b	a	c	a	b	a
298	b	a	b	c	a	d	b	a	a	a	a	c	d	a	b	b	a	a	a
299	a	a	a	c	d	d	c	d	a	a	a	a	c	b	a	a	a	a	a
300	c	a	c	c	a	d	b	d	a	c	a	b	a	b	a	c	a	a	a

Dra. FLOR DE MARÍA LIOO JORDAN
ASESOR

MIEMBROS DEL JURADO:

Dr. LUIS ALBERTO BALDEOS ARDIÁN
PRESIDENTE

Mg. FÉLIX GIL CARO SOTO
SECRETARIO

Lic. MANUEL BAZALAR BAZALAR
VOCAL