

**UNIVERSIDAD NACIONAL DE TUMBES**  
**FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES**



Principales factores que incidieron en el consumo de los postres y  
bebidas típicas de la provincia de Tumbes, 2017.

**TESIS**

**Para optar el título de Licenciado en Turismo**

**AUTORES:**

Yenny Haidee Lupuche Valiente

Katiuska Nicol Oyola García

**ASESOR:**

Mg. Marticorena Landauro, Pablo

**Tumbes, 2021**

**UNIVERSIDAD NACIONAL DE TUMBES**  
**FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES**



Principales factores que incidieron en el consumo de los postres y  
bebidas típicas de la provincia de Tumbes, 2017.

**Tesis aprobada en forma y estilo por:**

Mg. C.P.C Morán Baca, Armina Isabel. (Presidente)

Dr. La Rosa Feijoo, Oscar Calixto (Secretario)

Mg. Dioses Urbina, Sandra Maribel (Vocal)

**Tumbes, 2021**

**UNIVERSIDAD NACIONAL DE TUMBES**  
**FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES**



Principales factores que incidieron en el consumo de los postres y  
bebidas típicas de la provincia de Tumbes, 2017.

**Los suscritos declaramos que la tesis es original en su contenido  
y forma.**

Bach. Lupuche Valiente, Yenny Haidee. (Autor)

Bach. Oyola García, Katuska Nicol. (Autor)

Mg. Marticorena Landauro, Pablo (Asesor)

**Tumbes, 2021**

## DEDICATORIA

*A todas aquellas personas que luchan cada día por un mañana mejor, donde solo exista la paz y el éxito.*

*Para aquellos alumnos que piensan que en esta vida todo es difícil, pero deben de entender que todo se puede lograr siempre que exista iniciativa y muchas ganas de luchar por conseguir un futuro mejor, para ellos y sus padres que tanto esfuerzo realizan cada día por brindarles el estudio.*

*Recuerden que todo tiene su recompensa y siempre existe alguien que estará siempre con ustedes y nunca los abandonará que es nuestro Dios.*

*Gracias a Dios por la vida, salud y sabiduría brindada a lo largo de mi vida.  
A mis padres, por haberme forjado como la persona que soy; en especial a mi madre, por su apoyo incondicional en mi formación académica.  
A mi familia, por estar siempre apoyándome y motivándome a seguir adelante y perseguir mis sueños.*

## **AGRADECIMIENTOS**

A nuestro asesor el Licenciado Pablo Marticorena Landauro, por su apoyo en la estructuración y redacción del proyecto de tesis.

A todos los docentes de la Universidad Nacional de Tumbes, de la Facultad de Ciencias Sociales que tuvieron la predisposición de enseñar lo que a lo largo del tiempo aprendieron y en especial a los profesores de la escuela de Turismo.

A nuestros padres, por su apoyo incondicional; ya que ellos nos ayudaron a llegar hasta donde estamos hoy en día.

A la población Tumbesina, por su apoyo en la fase de campo para la aplicación de encuestas y a todas aquellas personas que de una u otra manera nos apoyaron durante la ejecución del presente trabajo de investigación.



**UNIVERSIDAD NACIONAL DE TUMBES**  
**FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES**

**ACTA DE SUSTENTACIÓN DE TESIS**

En Tumbes, a los tres días del mes de marzo del dos mil veintiuno, a horas cinco pm se reunieron a través de la aplicación Google meet los integrantes del Jurado Evaluador, designado según Resolución Decanal N° 075-2017/UNTUMBES-FACSO-D, Mg. Armina Isabel Morán Baca (Presidenta), Dr. Oscar La Rosa Feijoo (Secretario) y Mg. Sandra Maribel Dioses Urbina (Vocal), con el propósito de evaluar el informe final de tesis titulada **“PRINCIPALES FACTORES QUE INCIDIERON EN EL CONSUMO DE LOS POSTRES Y BEBIDAS TÍPICAS DE LA PROVINCIA DE TUMBES, 2017”**, para optar el Título Profesional de Licenciada en Turismo, presentado por las Bachilleres Lupuche Valiente, Yenny Haidee, Y Oyola García, Katuska Nicol

Con Resolución Decanal N° 032-2021/UNTUMBES-FACSO-D, se les otorgó a las bachilleras una ampliación de plazo para sustentar la investigación, y de acuerdo a lo estipulado por el reglamento respectivo, la presidenta del Jurado, dio por iniciado el acto, y luego de la exposición del informe, formulación de preguntas, y la deliberación de jurado, declararon aprobado por mayoría con el calificativo de **BUENO**

Por tanto, las Bachilleres, Lupuche Valiente, Yenny Haidee, y Oyola García, Katuska Nicol, quedan APTAS para que el Consejo Universitario de la Universidad Nacional de Tumbes, les expida el Título Profesional de Licenciada en Turismo.

Siendo las siete horas, la presidenta del Jurado dio por concluido el presente acto académico, para mayor constancia de lo actuado firmaron en señal de conformidad.

-----  
**Mg. Armina Isabel Morán Baca**  
**Presidenta**  
**DNI 00236697**

-----  
**Dr. Oscar Calixto La Rosa Feijoo**  
**Secretario**  
**DNI 00230120**

-----  
**Mg. Sandra Maribel Dioses Urbina**  
**Vocal**  
**DNI 18163270**

Cc.  
Archivo

## INDICE GENERAL

<b>I. RESUMEN</b> .....	xii
<b>ABSTRACT</b> .....	xiii
<b>II. INTRODUCCIÓN</b> .....	14
<b>III. REVISIÓN DE LA LITERATURA (Estado del Arte)</b> .....	19
3.1. Antecedentes .....	19
3.2. Bases Teórico – Científicas.....	21
3.3. Definición de términos básicos.....	27
<b>IV. MATERIALES Y MÉTODOS</b> .....	29
4.1. Tipo de estudio y diseño de constatación de hipótesis .....	29
4.2. Población, muestra y muestreo .....	29
4.3. Métodos, técnicas e instrumentos de recolección de datos .....	31
4.4. Procesamiento y análisis de datos .....	31
<b>V. RESULTADOS Y DISCUSIÓN</b> .....	32
5.1. Resultados .....	32
5.2. Discusión.....	51
<b>VI. CONCLUSIONES</b> .....	53
<b>VII. RECOMENDACIONES</b> .....	54
<b>VIII. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS</b> .....	55
<b>IX. ANEXOS</b> .....	58

## INDICE DE TABLAS

<b>Tabla 1:</b> Habitantes de la provincia de Tumbes, según el distrito donde viven.....	29
<b>Tabla 2:</b> Muestra representativa en base a la población, según el distrito donde viven.....	30

## INDICE DE FIGURAS

<b>Figura 1.</b> Nivel de interés en el consumo de gastronomía típica en postres y bebidas con relación al interés frecuente de consumo de los encuestados. ....	35
<b>Figura 2.</b> Nivel de interés en el consumo de gastronomía típica en postres y bebidas con relación al interés en aprender a preparar postres y bebidas típicas de los encuestados. ....	35
<b>Figura 3.</b> Nivel de consumo de postres típicos de los encuestados. ....	36
<b>Figura 4.</b> Postres típicos más consumidos por los encuestados. ....	37
<b>Figura 5.</b> Nivel de consumo de bebidas típicas de los encuestados. ....	38
<b>Figura 6.</b> Bebidas típicas más consumidas por los encuestados. ....	38
<b>Figura 7.</b> Frecuencia de consumo de bebidas típicas de los encuestados. ....	39
<b>Figura 8.</b> Cantidad de consumo de bebidas típicas de los encuestados. ....	40
<b>Figura 9.</b> Frecuencia de consumo de postres típicos de los encuestados. ....	41
<b>Figura 10.</b> Cantidad de consumo de postres típicos de los encuestados. ....	41
<b>Figura 11.</b> Nivel de elaboración de postres y bebidas típicas de los encuestados. ....	42
<b>Figura 12.</b> Nivel de frecuencia de elaboración de postres y bebidas típicas de los encuestados. ....	43
<b>Figura 13.</b> Nivel de elaboración de postres y bebidas típicas con relación a la adopción de otras costumbres alimenticias foráneas de los encuestados. ....	44
<b>Figura 14.</b> Nivel de valoración del patrimonio gastronómico tumbesino con relación a la identidad cultural de los encuestados. ....	45
<b>Figura 15.</b> Nivel de valoración del patrimonio gastronómico tumbesino con relación a su conocimiento en otras ciudades por parte de los encuestados. ....	45
<b>Figura 16.</b> Nivel de consumo de postres envasados de los encuestados. ....	46
<b>Figura 17.</b> Frecuencia de consumo de postres envasados de los encuestados. ....	47
<b>Figura 18.</b> Nivel de consumo de bebidas envasadas de los encuestados. ....	48
<b>Figura 19.</b> Frecuencia de consumo de bebidas envasadas de los encuestados. ....	48
<b>Figura 20.</b> Nivel de elaboración de postres y bebidas típicas con relación al tiempo para la preparación, de los encuestados. ....	49

## INDICE DE ANEXOS

<b>Anexo 1:</b> Cuestionario sobre nivel de consumo de postres y bebidas típicas .....	58
<b>Anexo 2:</b> Entrevista realizada a los productores agrícolas de la provincia de Tumbes .....	62
<b>Anexo 3:</b> Matriz de consistencia.....	63
<b>Anexo 4:</b> Mapa de ubicación de la zona de estudio .....	64
<b>Anexo 5:</b> Postres y bebidas típicas de tumbes .....	65
<b>Anexo 6:</b> Informe de originalidad.....	68

## INDICE DE IMÁGENES

<b>Imagen 1.</b> Mapa político de la Provincia de Tumbes. ....	64
<b>Imagen 2.</b> Elaboración del postre típico dulce de pechiche. ....	65
<b>Imagen 3.</b> Elaboración del postre típico Antecoco Tumbesino. ....	65
<b>Imagen 4.</b> Postre típico, Dulce o Mermelada de Grosellas. ....	66
<b>Imagen 5.</b> Bebida típica, agua de Coco. ....	66
<b>Imagen 6.</b> Bebida Típica, macerado o licor de grosellas. ....	67
<b>Imagen 7.</b> Bebida típica, Clarito. ....	67

## I. RESUMEN

La presente investigación se desarrolló en los seis distritos de la provincia de Tumbes; entre los meses de mayo 2018 ha agosto 2019, con la finalidad de determinar qué factores incidieron en el consumo y elaboración de los postres y bebidas típicas de la región de Tumbes. Se realizó una investigación descriptiva, la cual dio como resultado que la gastronomía ha ido evolucionando desde los años pasados a la actualidad, así mismo se buscó caracterizar la gastronomía típica de postres y bebidas, describir el nivel de consumo por parte de la población y analizar los factores culturales, sociales y agropecuarios que incidieron en su consumo. Se investigaron las variables: pérdida de identidad cultural, la introducción de nuevas costumbres gastronómicas, la disminución de la producción de cultivos típicos y productos pecuarios, y el consumo de los postres y bebidas típicas. Como respuesta de los resultados obtenidos se concluyó que existe una preferencia por el consumo de productos envasados sobre los productos artesanales y típicos, demostrándose que se está perdiendo la costumbre de consumir productos más naturales y típicos.

**Palabras clave:** Consumo, gastronomía, preparación, productos, típico.

## ABSTRACT

The present investigation was developed in the six districts of the province of Tumbes; between the months of May 2018 to August 2019, in order to determine what factors influenced the consumption and preparation of typical desserts and drinks from the Tumbes region. A descriptive research was carried out, which resulted in gastronomy having evolved from the past years to the present, likewise it sought to characterize the typical gastronomy of desserts and drinks, describe the level of consumption by the population and analyze the cultural, social and agricultural factors that influenced its consumption. The variables were investigated: loss of cultural identity, the introduction of new gastronomic customs, the decrease in the production of typical crops and livestock products, and the consumption of typical desserts and drinks. As a response to the results obtained, it was concluded that there is a preference for the consumption of packaged products over artisanal and typical products, showing that it is losing the habit of consuming more natural and typical products.

**Keywords:** Consumption, gastronomy, preparation, products, typical.

## II. INTRODUCCIÓN

En la siguiente investigación que se realizó durante el periodo 2018 y 2019; teniendo como nombre “Principales factores de incidieron en el consumo de postres y bebidas típicas de la provincia de Tumbes”. Haciendo una previa comparación con las diferentes investigaciones de Flores, Serrano, Samanamud, Ccapa, Verónica y Oblea; quienes hablan del valor turístico cultural, las formas de consumo de otros alimentos, la poca caracterización que le dan a dichos productos, que factores inciden al momento de consumir, como en algunos casos factor social o personal y el valor que le da la población a no tener una idea clara de cómo identificarse con algún producto. En donde tratamos de rescatar la identidad cultural, gastronomía típica de un pueblo y/o región que se está perdiendo con el pasar de los años.

Esta investigación se encuentra dividida en nueve capítulos, en los cuales hemos desarrollado el problema de investigación, la realidad problemática, formulación del problema, justificación y objetivos; desarrollando también el marco teórico, en el cual se presentan los antecedentes, la base teórica relacionada con el problema y definiciones conceptuales.

De igual manera se presenta el marco metodológico, el cual hace mención el tipo y diseño de investigación realizada, la población y la hipótesis planteada; las diferentes variables, métodos, técnicas e instrumentos de investigación; tipo de estudio realizado, muestreo probabilístico, técnicas eh instrumentos de recolección de datos. Finalizando con los resultados, la discusión, sus conclusiones y las recomendaciones, también las diferentes referencias bibliográficas y sus respectivos anexos.

La cocina peruana está representada tradicionalmente por el pescado proveniente del Pacífico en la costa, por el maíz y la gran variedad de papa, granos y tubérculos en los Andes peruanos, y por la diversidad de frutas y plantas destacadas en la cocina selvática. Al ser Lima; ciudad capital, tiene al alcance ingredientes no solo

de nuestra cocina sino también ingredientes de la cocina mundial, lo que le permite ofrecer infinidad de platos tradicionales donde se combina nuestra cocina con las demás. (Berkoff, 2015)

En la época colonial, con la llegada de los españoles es el momento donde se inició la repostería tradicional del Perú. Con su llegada también ingresaron nuevos productos, costumbres y sabores; convirtiéndose el cultivo de la caña de azúcar en un gran aliado para la transformación de las frutas en los diversos potajes que tenemos hoy en día. (Instituto Nacional de Cultura, 2008).

Nuestro país cuenta con una rica tradición de postres, la misma que fue impulsada por las monjas españolas; las que preparaban y vendían los dulces y postres europeos transformados por los insumos regionales que le agregaban; que habitaban los conventos y monasterios construidos en nuestro territorio. (Sifuentes, 2007)

Según M. Nieto; en su publicación Gaceta Cultural del Perú N° 32, los turistas prefieren los platos típicos gastronómicos. La escasa elaboración de postres y bebidas típicas se da por el bajo cultivo de los productos y a su vez por las técnicas tradicionales ancestrales que se han ido perdiendo de generación en generación, y la poca venta del producto dentro de los familiares y amistades esto afecta al turismo gastronómico, debido a que los turistas siempre que llegan a un destino ya sea región, provincia o pueblo, lo primero que quieren realizar es probar los potajes que preparan las comunidades, pueblos y localidades; también quieren participar en la elaboración de los productos gastronómicos.

Mostrando una perspectiva de la gastronomía peruana; considerada una de las más tradicionales del mundo; con sus propias técnicas y potajes; la cual ha sabido heredar el mestizaje, ingenio y sabor de la historia.

Su gastronomía no es más que la fusión del intercambio cultural con el paso del tiempo, destacando la influencia gastronómica española y los grandes aportes culinarios costumbristas de los esclavos de la costa del África. Generando un

aumento en la variedad de platos con la llegada de migrantes y el aumento del mestizaje. (Oficina Comercial del Perú en España. Embajada del Perú, 2016)

La globalización ha influido mucho durante los últimos años, y eso ha llevado que la población consuma envasados y dejen de comprar y elaborar productos que la misma región y/o provincia produce, debido a que cuenta con los insumos dentro de la región, para su propia elaboración. (Instituto Nacional de Cultura, 2008)

Actualmente la región Tumbes hace uso de dulces y bebidas industriales, que en su gran mayoría contienen gran cantidad de conservantes y aditivos, ya sean enlatados y envasados; dejando de lado los dulces y bebidas tradicionales, como son el pechiche, que es bueno en potasio, calcio, hierro y también es un energizante; la conserva de ciruela, que sirve como laxante natural; conserva de mango ciruelo, dulce de guineo, entre otros, los que, al ser reemplazados generan una pérdida de identidad cultural, como también impactos económicos y sociales negativos.

Tumbes por su parte posee una gastronomía típica muy variada, preparada básicamente con la gran diversidad de pescados y mariscos presentes en nuestro litoral, la cual llega a satisfacer incluso al gusto más exigente. La variedad de sus potajes aumenta a medida de su variedad de ceviches, como lo son el ceviche de conchas negras, mariscos o de algún pescado del día, entre otros platos. Además del ceviche también se pueden mencionar como platos de entrada el cocktail de mariscos, el chicharrón, pionono y demás. A su vez la parihuela y el caldo de bolas muestran el surtido arte culinario que presenta la región.

Si hablamos de bebidas típicas podemos destacar el macerado de grosellas, el chinguirito, diferentes cocteles elaborados a base de frutas de la zona, entre otros. Tumbes también cuenta con una variedad de postre y/o dulces típicos como lo son el famoso dulce de pechiches, antecoco, dulce de grosellas y antepapaya; los

mismos que son preparados de manera artesanal por la misma población. (IMARPE , 2018)

La pérdida de la tradición gastronómica, afecta el potencial turístico de la región; esto conlleva a perderse un recurso turístico muy importante para el turismo, en el marco de la gastronomía tradicional y típica de la provincia de Tumbes.

Para el turismo es fundamental el conocimiento del patrimonio cultural de una región, considerando su gastronomía típica como la expresión viva de su cultura; logrando que las personas que la habita se sientan orgullosos de su identidad. Esto da un valor agregado, pero siempre rescatando el saber de un pueblo. Es por ello que es necesario ser conscientes de nuestras tradiciones y tener conocimiento de para qué nos servirá.

Obtuvimos como hipótesis el que los principales factores que incidieron en este consumo en Tumbes fueron: pérdida de identidad cultural, incorporación de nuevos hábitos alimenticios y la disminución de la producción agrícola de algunos cultivos autóctonos (como el pechiche, el mango ciruelo, etc.) y productos pecuarios han influido negativamente en su consumo.

La importancia de esta investigación radica en los resultados que se obtuvieron de las encuestas aplicadas y entrevistas. Así, tenemos:

Importancia Teórica, se consideró identificar qué factores culturales afectaron de manera negativa su consumo en la provincia de Tumbes, lo cual nos permitió notar y mejorar su estado, y dar alcances sobre el tema abordado; de igual manera valorizar los alcances de la presente investigación, los cuales se apoyan en conocimientos de la investigación administrativa en el sector turismo.

Importancia Práctica, la investigación nos permitió diseñar estrategias para la salvación, sostenibilidad y divulgación de la cultura gastronómica de postres y bebidas de la provincia de Tumbes.

Importancia Social, respondió a la realidad social y cultural de nuestra actualidad. Brindándonos útiles componentes de opinión que constituyeron modelos de importancia para un perfecto conocimiento y aceptación de la gastronomía local en cuanto al consumo de dulces y bebidas típicas.

La Metodología que presentó el proyecto de investigación fue de tipo descriptivo; en el cual se describió como la gastronomía ha ido evolucionando desde los años pasados a la actualidad, y cuáles son y fueron los factores que inciden en la elaboración de dulces y bebidas típicas.

Obteniendo como resultados la pérdida de identidad cultural, costumbres alimenticias foráneas, el poco consumo de postres y bebidas típicas de una región, formas de consumir otros productos, los escasos de productos para su elaboración.

### III. REVISIÓN DE LA LITERATURA (Estado del Arte)

#### 3.1. Antecedentes

Flores (2016), en su investigación titulada “*El Valor Turístico Cultural De La Gastronomía Típica De La Parroquia Atocha – Ficoa Y Su Contribución En La Identidad Gastronómica Del Cantón Ambato*” se planteó como objetivo general, el analizar el valor turístico cultural de la gastronomía de la parroquia Atocha. El tipo de investigación ha sido el aplicado, con un diseño descriptivo, en el que se consideró la aplicación de un instrumento de recolección de datos, en un tamaño muestral de 103 pobladores de la zona de estudio, habiendo considerado como instrumento, al cuestionario.

Los resultados han señalado que la comida rápida ha sabido ganar un espacio en la gastronomía local, demostrando desinterés por la comida típica. Con lo señalado anteriormente, se pueda concluir que los habitantes no han sabido mantener su identidad gastronómica, en cuanto a la distinción y características de los sabores autóctonos. (Flores Carrasco, 2016)

Serrano (2017), en su investigación titulada “*Estudio de diferentes patrones de consumo de alimentos habituales y ocasionales al perfil lipídico de la dieta de los niños en edad escolar de la Comunidad de Madrid. Percepción y conocimientos de la población*” se ha planteado como objetivo general, el estudiar los diferentes patrones que han sido considerados en cuanto a los alimentos que han sido consumidos de forma habitual, en relación a un perfil lipídico convencional, aplicado a los niños durante la edad escolar. El tipo de investigación ha sido el aplicado, con un diseño descriptivo, en el que se ha considerado como tamaño muestral, a 59 estudiantes, recolectando la información por medio del cuestionario.

Los resultados han señalado que el nivel de frecuencia de consumo se ha centrado principalmente en las salchichas, la bollería, los quesos y la crema de cacao.

Mientras que los alimentos básicos consumidos por los estudiantes han contado con la preferencia de ácidos grasos saturados, evitando de forma consiguiente, el consumo de leches semidescremadas. (Serrano Zarceño, 2017)

Samanamud (2018), en su investigación titulada “*Incidencia Del Consumo Y La Preparación De Platos Típicos En La Gastronomía Del Distrito De Santa María, Provincia De Huaura – 2018*” se ha planteado como objetivo general, el determinar la incidencia que ha tenido el consumo y la preparación de los platos típicos, en cuanto a la gastronomía del distrito de Santa María. El tipo de investigación ha sido el aplicado, con un diseño no experimental, en el que se ha tomado como tamaño muestral a 300 turistas, tanto nacionales como internacionales, recolectando la información por medio del cuestionario.

Los resultados han señalado que los principales platos típicos que han sido elaborados en el objeto de estudio han llegado a caracterizarse por haber contado con el uso de especies y sabores nativos. En base a lo señalado, se ha concluido que ha existido una alta incidencia, en cuanto al consumo y la preparación de los platos típicos, con un coeficiente de correlación de 0.748, alcanzando un nivel de significancia menor a 0.050. (Samanamud Quispe, 2018)

Ccapa y Verónica (2017), en su investigación titulada “*Análisis De Las Influencias Extranjeras En La Gastronomía Peruana Con Respecto A La Decisión De Compra Del Consumidor En Los Malls De La Ciudad De Arequipa, 2017*” se ha planteado como objetivo general el analizar las influencias extranjeras, en cuanto a la gastronomía peruana respecto a la decisión de compra del consumidor. El tipo de investigación ha sido el aplicado, con un diseño descriptivo y no experimental; en donde se ha considerado un total de 147 personas, para poder formar parte del tamaño muestral, llegando a recolectar los datos por medio del cuestionario.

Los resultados han señalado que ha existido un nivel de influencias extranjeras significativa en cuanto a los fast food, y a la no preferencia por parte de los

pobladores respecto a las comidas típicas. Mientras que, se ha concluido que, los factores que más han llegado a influir en la decisión de consumo, han sido los factores sociales y los factores personales. (Ccapa Ccama & Veronica Corzo, 2017)

Oblea (2018), en su investigación titulada “*La Gastronomía tradicional del distrito de Catacaos, Piura en el año 2018*” se ha planteado como objetivo general, el analizar la gastronomía tradicional del distrito de Catacaos. El tipo de investigación ha sido el aplicado, con un diseño transversal, en el que se ha considerado a más de 15 chefs y demás relacionados como tamaño muestral; en el que se ha empleado a la guía de entrevista como instrumento de recolección de los datos.

Los resultados señalan que la gastronomía cataquense se ha caracterizado por contar con un nivel de insumos muy reconocibles, y en cuanto a la preparación misma de los platos tradicionales. En base a ello, se ha concluido que, los pobladores de Catacaos, han considerado únicamente a 5 platos típicos tradicionales, 2 platos representativos y una bebida típica, como las de su preferencia, en cuanto a la posibilidad de haber sido consumidas, durante su historia. (Oblea Cruz, 2018)

### **3.2. Bases Teórico – Científicas**

#### **Identidad cultural.**

Aquellos valores, tradiciones, creencias y modos de comportarse de una sociedad; y la esencia para que los individuos que lo conforman desarrollen sus sentimientos de pertenencia. (Flores, 2014)

La agricultura puede acrecentar en paralelo a la demanda, siempre que se adopten las políticas insustituibles para su reforzamiento. (FAO, 2015)

La producción de la agricultura se define como el resultado de la productividad y sus factores de producción; esto gracias a la eficacia y eficiencia con que son usados los recursos. Llevar un cálculo de la agricultura de manera exacta suele ser tedioso,

esto debido a que, si bien los alimentos suelen medirse por su peso, algunos tienen diversas dimensiones. Por tal razón la producción se mide por el precio del alimento final en el mercado, suprimiendo precios de los productos intermedios.

### **Gastronomía.**

Estudio de la conexión entre los seres humanos, los alimentos y el medio ambiente. Siendo encargado de esta área el gastrónomo. Erróneamente se suele pensar que la palabra solo está relacionada con el arte de cocinar y la vajilla en la mesa; sin embargo, esto es solo una pequeña parte del campo de la investigación del tema, pues no siempre se puede decir que un chef es un gourmet. La gastronomía estudia diversos elementos culturales con la alimentación como centro. (Fernández Arenas, 1988)

### **Turismo Gastronómico.**

Forma peculiar de hacer turismo, donde la acción principal que rige la visita al destino es su gastronomía. Esta es una forma muy especial de entender el mundo, concentrándose en la cultura culinaria de cada país. (Labella, s.f.)

### **Gastronomía Típica.**

Vínculo entre la cocina y comida (incluyendo postres y bebidas) típica y tradicional de un país o ciudad; la cual lo caracteriza y diferencia de los demás.

### **Postre.**

Denominado así al plato de sabor dulce o agrisado; ya sean cremas, tartas, pasteles, helados, bombones, etc.; los cuales no siempre son ingeridos al final de la comida.

### **Gastronomía Típica de Postres.**

Variedad de postres presentes en una cultura y/o región; los que forman parte importante de una tradición. Por lo general son elaborados con productos oriundos de la zona y de manera tradicional.

### **Gastronomía Típica de Bebidas.**

Variedad de bebidas; tanto alcohólicas como no alcohólicas; que caracterizan una cultura y/o región. Son elaborados con productos oriundos de la zona y de manera tradicional.

### **Gastronomía Típica de Postres y Bebidas de la Provincia de Tumbes.**

Tumbes; destino con una amplia gastronomía típica de postres y bebidas, dentro de las cuales sobresaltan: el ante coco y el famoso dulce de pechiche, el macerado de grosella y el inigualable chinguirito; todos ellos elaborados con productos netamente de la región. (Tumbes.com, 2008)

### **Modelos Alimentarios, Cultura y Gastronomía Típica de Dulces y Bebidas.**

El estar pendientes de la evolución de la economía ha generado la disminución y en algunos casos el abandono del consumo de regímenes clásicos; favoreciendo a las mercantiles, lo que se ve tanto en las zonas céntricas como en las más alejadas de la ciudad. Siendo el cambio de alimentos uno de los procesos en los que la relación entre sociedad y naturaleza, tecnología y cultura ha sufrido tremendos cambios.

Por ello Pollan menciona este cambio y la difícil situación de los omnívoros, indicando que, como seres humanos todo lo que comemos y elegimos está relacionado con dicha situación y también con el conocimiento que nos da la práctica sobre qué productos naturales son comestibles. En comparación con los animales nosotros contamos con maravillosas habilidades de memoria, comunicación y reconocimiento los cuales nos facultan el reconocer productos comestibles y cocinar.

En tanto Espeitx y Cáceres (2004: 6, 7) aluden que la idea de un ejemplo alimentario se relaciona a una taxonomía de las conductas alimentarias. Lo que más atención genera de su definición es el que señalan que con frecuencia a la definición de ejemplo alimentario se le da una significación demasiado represiva. Se suele entender a manera de algo que está estructurado de manera correcta y es exacto,

que por lo general es indefinido y cambiante. Así mismo, la evolución de los ejemplos alimentarios y sus métodos se reflejan en las variaciones sucedidas en la cocina clásica de la región; todo esto generado por la globalización y por las políticas económicas suscitadas tanto a nivel mundial como nacional, regional y/o local.

La cocina forma uno de los espacios donde se objetiva la cultura alimentaria en nuestro día a día. Contreras y Gracia la precisan como "...un grupo de memorias, costumbres y conocimientos heredados o estudiados unidos a la comida las cuales son distribuidas por las personas que conforman dicha cultura". (Contreras Hernandez & Gracia Arnaiz, 2005)

### **Las Prácticas Alimentarias y Culinarias y el Gusto.**

Contreras y Gracia señalan que la cocina no es extraña al significado que se les da a los alimentos en las diferentes circunstancias para las que se preparan. La comida puede llegar a expresar muchas emociones como, por ejemplo; una muy elaborada puede llegar a tomarse como un mayor grado de estima o interés, mientras que una con mayor sencillez ("cualquier cosa") puede interpretarse como una muestra de mucha confianza o, por el contrario; como una muestra de desinterés. En conclusión, el hombre tiene la capacidad de distinguir los alimentos y darles diversos títulos en comparación a los que siempre se les dan. Así mismo la comida que es apta para ser ingerida es provista de significación; ya sea de manera histórica, económica o cultural, que casi nunca guardan relación con su naturaleza original.

Todo ha sido cambiante, desde lo que comemos hasta la manera de preparar los alimentos, esto debido a la introducción de nuevas prácticas culinarias, a la evolución cultural y a la socialización; las cuales han sido adoptadas e interiorizadas a manera de hábitos. Según lo precisado por Bourdieu (1973), no es más que... un conjunto ordenado de disposiciones permanentes y transmitidas que suele andar de manera estructurada, integrando sus vivencias y funciones pasadas, siempre constituido en una matriz estructural de percepción, evaluación y pensamiento".

De tal manera, se concluye que se han estructurado nuestras preferencias y percepciones relacionadas con nuestra alimentación y hábitos culinarios. De esta forma, todo lo que vivimos en nuestra infancia es la base de nuestra cultura y gustos alimentarios. La preferencia por el “lujo” o “libertad” por parte de la elite es el opuesto al gusto de las “necesidades”. (Bourdieu, 1988)

Zemelman (1997: 63) nos dice que la naturaleza del individuo y su facultad de reacción son de índole estructural. En otras palabras, existe un sustento estructural entre nuestras prioridades, costumbres y experiencias que van más allá de la economía; asimismo involucra cambios en torno a lo cultural, político y psicológico.

Importante es comprender que todo lo relacionado con la comida posee su comienzo en este hábito y compone un resultado entre la sociedad y el individuo, en donde nuestra niñez y núcleo familiar son los componentes básicos del nexo cultura - alimentación; siendo una de ellas la manifestación de los hábitos alimentarios y culinarios. (Meléndez Torres & Cañez De la Fuente, 2009)

### **Factores que inciden positivamente el consumo gastronómico.**

Como primordial circunstancia que instiga al alimentarse tenemos el apetito, sin embargo, la decisión de que consumir depende no solo de nuestras necesidades físicas o de nutrición. (European Food Information Council, 2005).

Otras circunstancias que afectan la decisión de nuestras comidas son:

- a) Biológicas; el hambre, apetito y gusto.
- b) Económicas; el costo, ingresos y disponibilidad en el mercado.
- c) Sociales; la cultura, familia, círculo social y estilo de alimentación.
- d) Psicológicos; estrés, emociones y la famosa “culpa”.

### **Factores que inciden negativamente el consumo gastronómico**

La globalización, la cual se ve reflejada en la mayoría de los ámbitos de nuestro día a día, y el alimentarse; como manifestación cultural y social se ha visto afectada.

Como una de las grandes empresas dedicadas a la elaboración de alimentos; McDonald's ha divulgado diferentes puntos de vista del como los norteamericanos han sufrido su proceso de recepción y adaptación de una nueva cultura de alimentos y formas de preparación de los mismos. (Guirao, 2003)

Carlos Mellano, vicepresidente de AEGHAR, advirtió que los efectos combinados por el descenso del consumo y el aumento de los precios tienen un gran impacto sobre la gastronomía, por lo que "sostener los locales abiertos ya es todo un desafío".

Si nos enfocamos en las actividades de ocio, las del rubro gastronómico son "las primeras actividades que la gente recuerda cuando hay que achicarse", efecto que se viene dando tiempo atrás. Sin embargo, el peor impacto llega cuando se dan los famosos "tarifazos", afectando tanto los servicios como los impuestos que efectúan los restaurantes y locales que brinda alimentos. (Langone, 2016)

**Factores Culturales:**

- a. Adopción de costumbres alimenticias foráneas.

**Factores Sociales:**

- a. Falta de disponibilidad de tiempo para su elaboración.
- b. Publicidad; influencia efectivamente en la estructura del consumo alimentario de los diferentes grupos sociales.
- c. Aumento del consumo de alimentos industrializados.

**Factores Agropecuarios:**

- a. Escases de productos agrícolas básicos para su elaboración.
- b. Las complicaciones en la cosecha de los diversos frutos utilizados; debido al fenómeno del niño.

### **3.3. Definición de términos básicos**

#### **La pérdida de identidad cultural por parte de la población tumbesina.**

**Identidad cultural:** Conjunto de valores, tradiciones, creencias y modos de comportarse de una sociedad; y la esencia para que los individuos que lo conforman desarrollen sus sentimientos de pertenencia. (Flores, 2014)

**Costumbres foráneas:** costumbres extrañas, que no son propias del lugar, procedentes de otro lugar.

#### **Introducción de nuevas tecnologías gastronómicas.**

**Frecuencia de uso de redes sociales e internet:** En la actualidad el dominio y uso de las nuevas tecnologías de información y comunicación son un elemento indispensable para el desarrollo de los diferentes tipos de actividades de nuestro día a día. Esto significa que todas las personas deben estar capacitadas y actualizadas para poder participar activamente en la sociedad.

#### **Disminución de la producción agrícola de algunos cultivos autóctonos.**

**Nivel de producción de insumos agrícolas:** La producción de la agricultura se define como el resultado de la productividad y sus factores de producción; esto gracias a la eficacia y eficiencia con que son usados los recursos. Llevar un cálculo de la agricultura de manera exacta suele ser tedioso, esto debido a que, si bien los alimentos suelen medirse por su peso, algunos tienen diversas dimensiones. Por tal razón la producción se mide por el precio del alimento final en el mercado, suprimiendo precios de los productos intermedios.

La agricultura puede acrecentar en paralelo a la demanda, siempre que se adopten las políticas insustituibles para su reforzamiento, logrando grandes mejoras en torno a la seguridad alimentaria. (FAO, 2015)

### **Consumo de los postres y bebidas típicos de la Provincia de Tumbes.**

**Nivel de consumo de postres y bebidas típicas:** Es la acción y efecto de consumir y/o gastar algún producto, bien o servicio. Por ejemplo; en el consumo de energía, teniendo como hecho el utilizar este servicio para satisfacer necesidades ya sean primarias o secundarias. Logrando la fidelización por parte del cliente; un gran beneficio para la empresa, y a su vez lograr obtener un mejor posicionamiento en el mercado.

## IV. MATERIALES Y MÉTODOS

### 4.1. Tipo de estudio y diseño de constatación de hipótesis

Se presenta un proyecto de tipo descriptivo; ya que se caracterizó la evolución de la gastronomía de postres y bebidas típicas durante el periodo 2017 a la actualidad, y se detallaron los factores que incidieron en su elaboración.

### 4.2. Población, muestra y muestreo

Se aplicó una encuesta a los habitantes de la Provincia de Tumbes con mayoría de edad, siendo un total de 164, 404 habitantes (Instituto Nacional de Estadística e Informática, 2015). Así mismo una entrevista a 2 agricultores de la Provincia de Tumbes.

La población se distribuyó de acuerdo a los distritos que conforman la provincia de Tumbes y se presentan en el Cuadro 1, presentado a continuación:

**Tabla 1:**

***Habitantes de la provincia de Tumbes, según el distrito donde viven.***

<b>N°</b>	<b>Distrito</b>	<b>Cantidad</b>	<b>%</b>
1	Tumbes	111,683	67.93%
2	Corrales	23,868	14.52%
3	La Cruz	9,173	5.58%
4	Pampas de Hospital	7,050	4.29%
5	San Jacinto	8,541	5.20%
6	San Juan de la Virgen	4,089	2.49%
<b>Total</b>		<b>164,404</b>	<b>100.00%</b>

**Fuente:** Instituto Nacional de Estadística e Informática (2015)

Tras aplicar la fórmula correspondiente obtenemos como muestra el valor 270, a manera de obtener resultados más precisos y confiables.

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

$$n = \frac{164404 (1.645)^2 * 0.5(0.5)}{(0.05)^2(164403) + (1.645)^2 * 0.5(0.5)}$$

$$n = \frac{164404(2.706025) * 0.25}{0.0025(164403) + 2.706025(0.25)}$$

$$n = \frac{444881.3341 * 0.25}{411.0075 + 0.67650625}$$

$$n = \frac{111220.333525}{411.68400625}$$

$$n = 270.1594714307655$$

$$n = 270$$

Se aplicó un muestreo estratificado, teniendo en cuenta la densidad poblacional de cada distrito de la provincia de Tumbes y se presentan en el Cuadro 2; obteniendo como resultados:

**Tabla 2:**  
**Muestra representativa en base a la población, según el distrito donde viven.**

<b>N°</b>	<b>Distrito</b>	<b>Cantidad</b>	<b>%</b>
1	Tumbes	183	67.93%
2	Corrales	39	14.52%
3	La Cruz	15	5.58%
4	Pampas de Hospital	12	4.29%
5	San Jacinto	14	5.20%
6	San Juan de la Virgen	7	2.49%
<b>Total</b>		<b>270</b>	<b>100.00%</b>

**Fuente:** Elaboración propia.

### 4.3. Métodos, técnicas e instrumentos de recolección de datos

Para la investigación y su desarrollo se emplearon los siguientes procedimientos:

- a) **Análisis.** Para estudiar cómo se encuentra actualmente el nivel de consumo de postres y bebidas típicas en Tumbes como provincia, a través de la creación de un diagnóstico.
- b) **Síntesis.** Una vez efectuadas las encuestas y entrevistas, se procederá a sintetizar toda la información obtenida en nuestra investigación.
- c) **Inductivo-Deductivo.** Permitirá inferir aspectos específicos relacionados con el consumo de postres y bebidas típicas a partir de indicadores específicos, e inferir los antecedentes generales relacionados con el tema de investigación a partir de factores generales.

### 4.4. Procesamiento y análisis de datos

Las técnicas que se utilizaron fueron la entrevista y la encuesta; obteniendo información a través del cuestionario; elaborado con preguntas abiertas y cerradas, el mismo que consta de instrucciones, datos generales, datos específicos; el que será sometido para su validación.

Asimismo; el procesamiento de datos se llevó a cabo utilizando el programa SPSS Paw Statistics 18, y la presentación de informes parciales y final se realizará en los programas de Microsoft Office: Microsoft Word y Power Point. Los datos provenientes de encuestas se procesaron utilizando gráficos de sector, de barras e histogramas; asimismo los datos obtenidos mediante la aplicación de entrevistas serán sistematizados mediante el uso de cuadros resumen.

## V. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

### 5.1. RESULTADOS

#### 5.1.1 Caracterización de la gastronomía típica de los postres y bebidas de la provincia de Tumbes.

##### **Dulce de Pechiche**

Es uno de los postres tradicionales más representativos de Tumbes, es de fácil preparación; los insumos base utilizados son: pechiche, chancaca o azúcar, clavo de olor y canela.

En su elaboración lo primero que se hace es colocar una olla con agua a hervir y agregar los clavos de olor y la canela, cuando esté hirviendo y haya cambiado de tonalidad es hora de añadir la chancaca o azúcar junto al pechiche, durante ese tiempo vamos a revolver y dejar que el agua se evapore hasta obtener la miel que queremos; verificamos que el fruto este blando y está listo para su consumo. Bueno en potasio, calcio, hierro, también es un energizante; su valor nutricional en 1 porción: contiene; Calorías: 120, Carbohidratos: 31 g, Grasa: 0 g, y Proteína: 0 g.

##### **Antecoco**

Es otro postre representativo de Tumbes, los ingredientes que se usan son mínimos y en este caso son: coco, leche y azúcar; aunque cabe resaltar que algunos suelen utilizar maicena o harina de arroz para espesar un poco la preparación.

Su elaboración es la siguiente: Iniciamos pelando el coco, sacando la pulpa (sin la cascara marrón que lo cubre) y rallándolo. Se le agrega la mitad del agua que contiene y luego se exprime bien para que salga la leche. Posterior a ello colocamos en una olla la leche con el azúcar y la llevamos al fuego hasta que espese. Finalmente agregamos la leche de coco y movemos constantemente con una cuchara de palo hasta que tome la consistencia deseada; en este caso tipo manjar.

Valor nutricional en 1 porción: calorías: 35.4, grasas: 33.49, carbohidratos: 15.23 y en las proteínas 3,33.

### **Dulce de Grosellas**

Postre elaborado a base de un fruto que se cultiva mucho en la región; y que al igual que los anteriores es de fácil preparación y de pocos ingredientes. En este caso se usa: grosellas, agua, canela y azúcar.

Su preparación es la más sencilla, se coloca al fuego una olla con el azúcar y el agua hasta que se haga un almíbar. Posterior a ello se agregan las grosellas y canela; y se mueve constantemente hasta que estén cocidas por completo. Siendo su valor nutricional en 1 porción la siguiente: calorías: 56, carbohidratos: 13.8, grasas: 1.2 y proteínas: 1.4.

### **Dulce de Guineo (plátano de seda)**

Postre tipo jalea donde se cocina el plátano por varias horas junto con la azúcar y canela. En su gran mayoría se suele preparar a leña.

Su valor nutricional en 1 porción es la siguiente: carbohidratos: 71; grasas: 0.0; y en proteínas 1. Aportando del complejo a, b y c; siendo uno de sus ingredientes una fruta energética muy nutritiva, el plátano contiene bastante potasio para deportistas y personas con hipertensión. También ayuda al estómago a tolerar las úlceras, acides y problemas estomacales.

### **Agua de Coco**

Bebida típica consumida por la gran mayoría en su forma natural, con múltiples beneficios y gran aliado en este clima caluroso. Siendo su valor nutricional el siguiente en 1 porción: calorías: 46; grasas:0,48; carbohidratos: 8,9; y en sus proteínas tiene 1,73.

### **Macerado de Grosellas**

Bebida típica como resultado de la maceración (mínima de 2 meses) de la grosella con azúcar y un poco de aguardiente o pisco. Teniendo como valor nutricional en 1 porción el siguiente contenido: calorías: 56; carbohidratos: 13,8; grasas: a,2 y proteínas: 1,4.

### **Clarito**

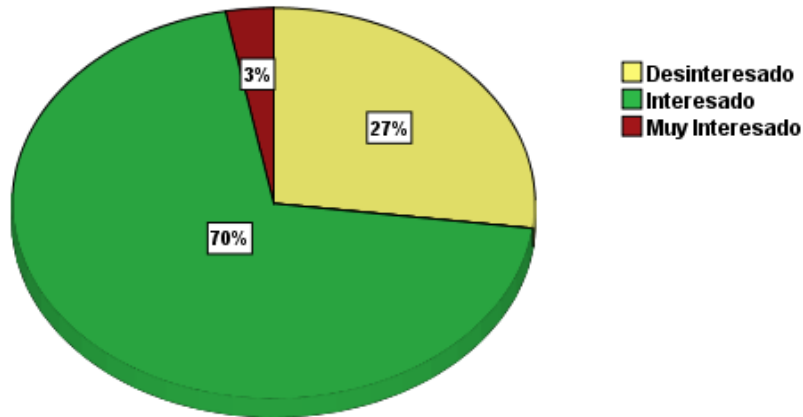
Bebida refrescante consumida con gran frecuencia por la población; suele tomarse como acompañante de un ceviche. El clarito se consigue haciendo fermentar el maíz duro con agua (dejándolo por un período de dos meses), luego de estar seco se transforma en harina que se conoce con el nombre de pachucho. Posterior a ello se cocina la harina para luego refrigerar la parte sólida de la harina; la misma que se cocina nuevamente y finalmente se cierne. Por último, se coloca en las tinajas y se espera que se asiente, separando el Clarito y el resto se deja fermentar por tres o cuatro días obteniendo la chicha de jora.

Tiene como valor nutricional el siguiente conteniendo: 160 calorías en 1 vaso. Desglose de calorías: 2%, grasas 97%, y en carbohidratos 1%.

### **5.1.2 Nivel de consumo de los postres y bebidas típicas de la provincia de Tumbes por parte de la población**

A continuación, se muestran los resultados relacionados al indicador Nivel de interés en el consumo de gastronomía típica en postres y bebidas.

**¿Está interesado en consumir frecuentemente postres y bebidas típicas de Tumbes?**

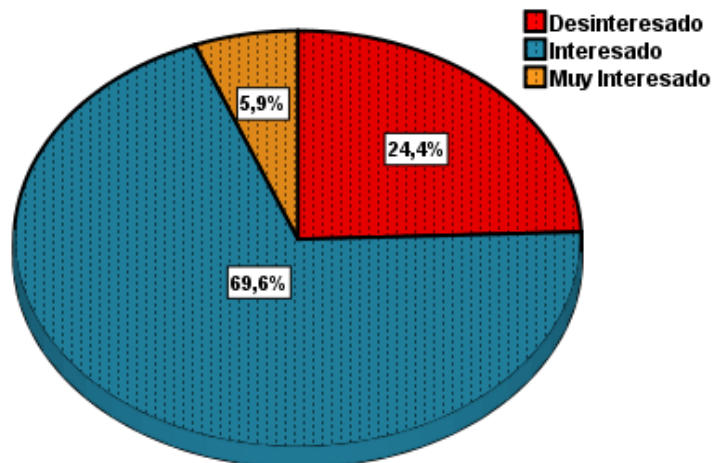


**Figura 1. Nivel de interés en el consumo de gastronomía típica en postres y bebidas con relación al interés frecuente de consumo de los encuestados.**

**Fuente:** Elaboración propia, registro de encuestas (2019).

De la fig. 1, el 27% de la nuestra total esta desinteresado en consumir frecuentemente postres y bebidas típicas de tumbes, el 70% interesado y el 3% muy interesado. Concluyendo que existe una clara mayoría de encuestados que están “Interesados”.

**¿Está interesado en aprender a preparar postres y bebidas típicas de Tumbes?**

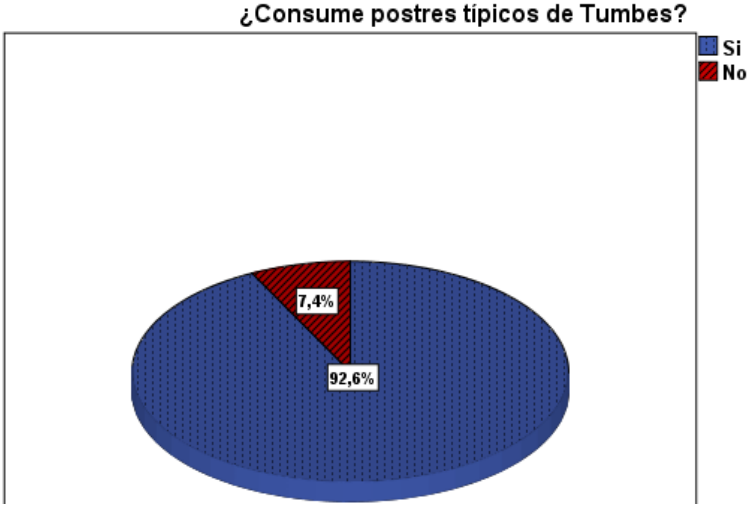


**Figura 2. Nivel de interés en el consumo de gastronomía típica en postres y bebidas con relación al interés en aprender a preparar postres y bebidas típicas de los encuestados.**

**Fuente:** Elaboración propia, registro de encuestas (2019).

De la fig. 2, el 24,4% de la nuestra total esta desinteresado en aprender a preparar postres y bebidas típicas de tumbes, el 69,6% interesado y el 5,9% muy interesado. Concluyendo que existe una clara mayoría de encuestados que están “Interesados”.

A continuación, se muestran los resultados relacionados al indicador Consumo de postres típicos.

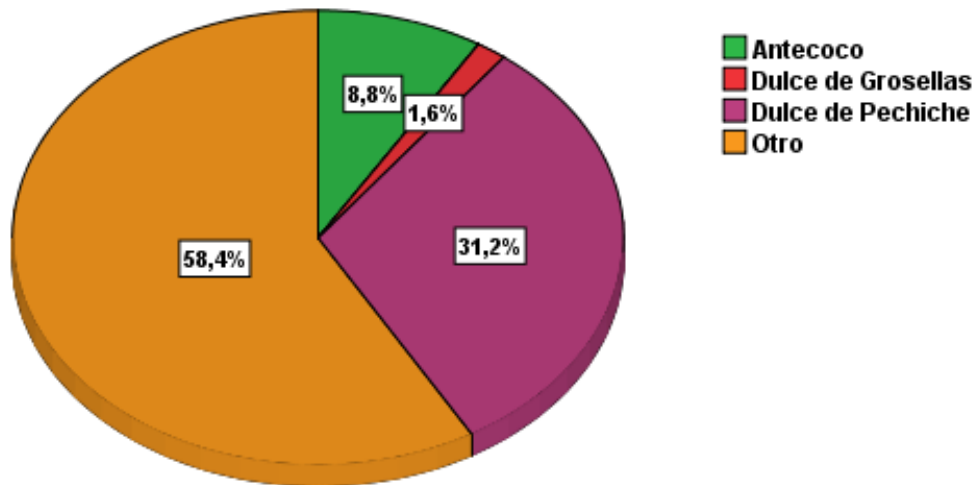


**Figura 3. Nivel de consumo de postres típicos de los encuestados.**

**Fuente:** Elaboración propia, registro de encuestas (2019).

De la fig. 3, el 92,6% de la nuestra total consume postres típicos de tumbes y el 7,4% no lo hace. Concluyendo que existe una clara mayoría de encuestados que “SI” los consumen.

### ¿Qué postres típicos de Tumbes consume?

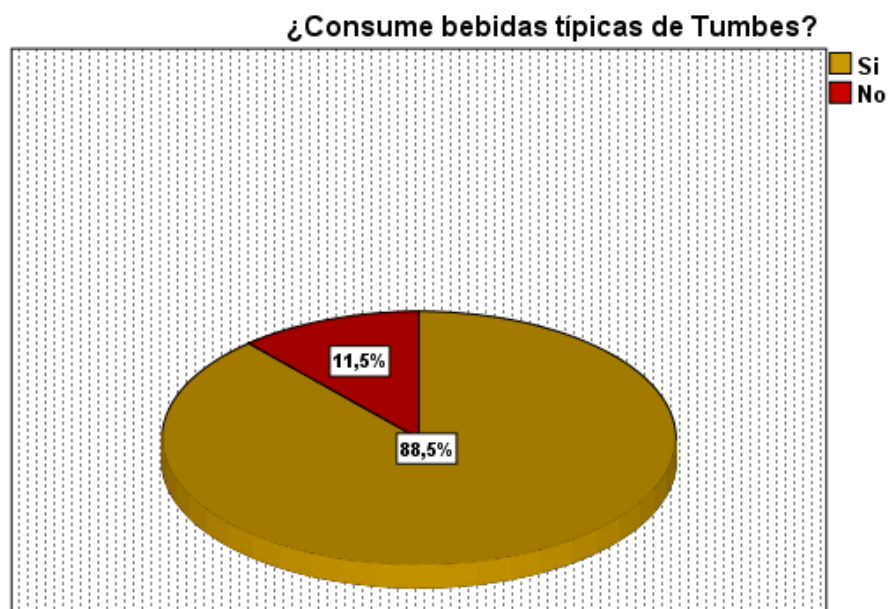


**Figura 4. Postres típicos más consumidos por los encuestados.**

**Fuente:** Elaboración propia, registro de encuestas (2019).

De la fig. 4, el 8,8% de la muestra total consume el antecoco como postre típico, el 1,6% el dulce de grosellas, el 31,2% el dulce de pechiche y el 58,4% otros. Concluyendo que existe una mayoría de encuestados que consumen “otro tipo de postre típico”.

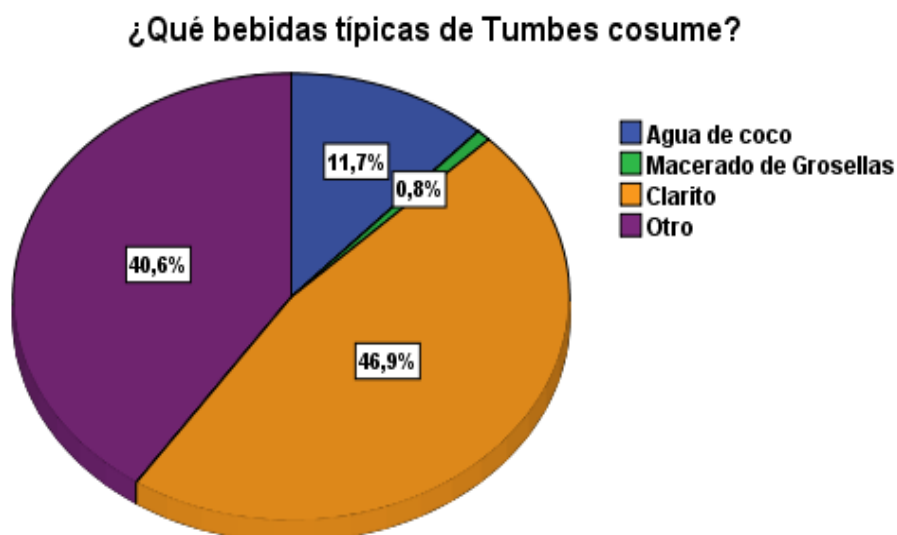
A continuación, se muestran los resultados relacionados al indicador Consumo de bebidas típicas.



**Figura 5. Nivel de consumo de bebidas típicas de los encuestados.**

**Fuente:** Elaboración propia, registro de encuestas (2019).

De la fig. 5, el 88,5% de la nuestra total consume bebidas típicas de tumbes y el 11,5% no lo hace. Concluyendo que existe una clara mayoría de encuestados que “SI” los consumen.

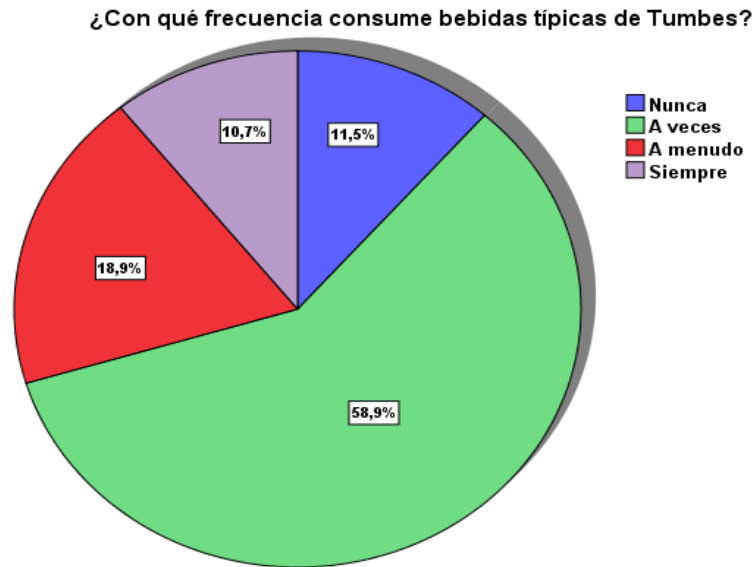


**Figura 6. Bebidas típicas más consumidas por los encuestados.**

**Fuente:** Elaboración propia, registro de encuestas (2019).

De la fig. 6, el 11,7% de la muestra total consume el agua de coco como bebida típica, el 0,8% macerado de grosellas, el 46,9% el clarito y el 40,6% otros. Concluyendo que existe una mayoría de encuestados que consumen “clarito”.

A continuación, se muestran los resultados relacionados al indicador Frecuencia de consumo de bebidas típicas.



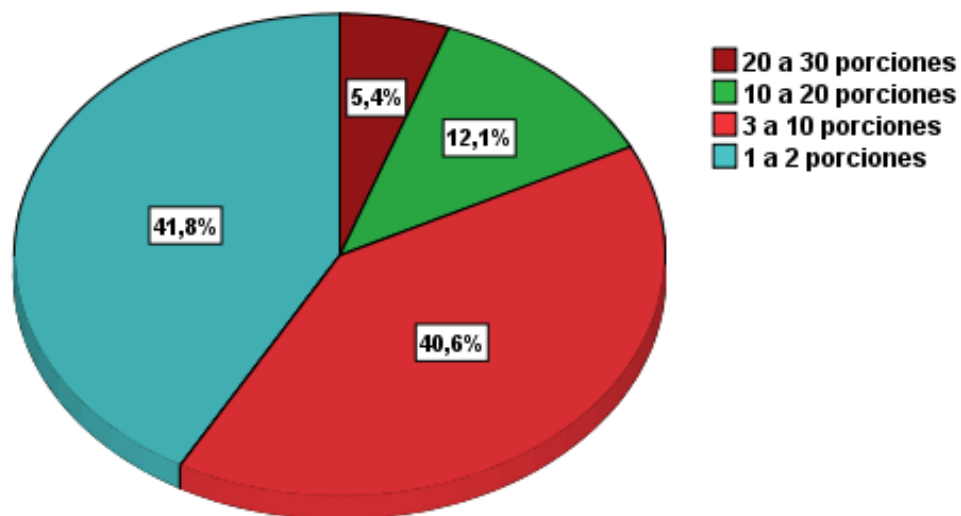
**Figura 7. Frecuencia de consumo de bebidas típicas de los encuestados.**

**Fuente:** elaboración propia, registro de encuestas (2019).

De la fig. 7, el 11,5% de la muestra total nunca consume bebidas típicas, el 58,9% a veces, el 18,9% a menudo y el 10,7% siempre. Concluyendo que existe una mayoría de encuestados que “a veces” las consumen.

A continuación, se muestran los resultados relacionados al indicador Cantidad de consumo de bebidas típicas.

**¿Cuántas porciones de bebidas típicas consume Ud. en un mes aproximadamente?**



**Figura 8. Cantidad de consumo de bebidas típicas de los encuestados.**

**Fuente:** Elaboración propia, registro de encuestas (2019).

De la fig. 8, el 5,4% de la muestra total consumen entre 20 a 30 porciones al mes de bebidas típicas, el 12,1% de 10 a 20 porciones, el 40,6% de 3 a 10 porciones y el 41,8% de 1 a 2 porciones. Concluyendo que existe una ligera mayoría de encuestados consume de “1 a 2 porciones” al mes.

A continuación, se muestran los resultados relacionados al indicador Frecuencia de consumo de postres típicos.

¿Con qué frecuencia consume postres típicos de Tumbes?

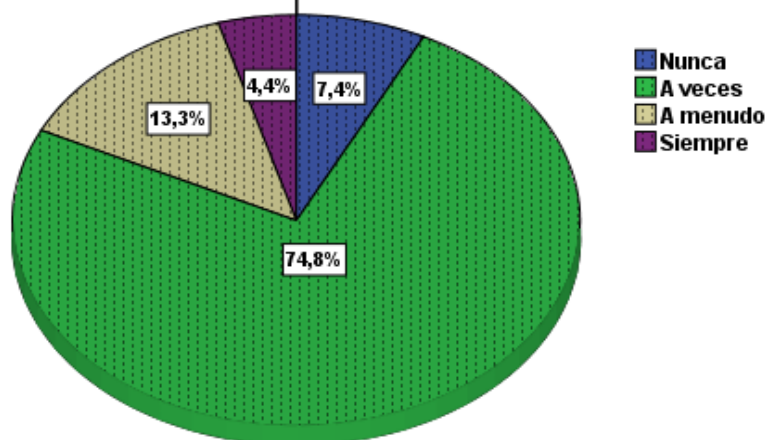


Figura 9. Frecuencia de consumo de postres típicos de los encuestados.

Fuente: Elaboración propia, registro de encuestas (2019).

De la fig. 9, el 7,4% de la muestra total nunca consume postres típicos, el 74,8% a veces, el 13,3% a menudo y el 4,4% siempre. Concluyendo que existe una clara mayoría de encuestados que “a veces” los consumen.

A continuación, se muestran los resultados relacionados al indicador Cantidad de consumo de postres típicos.

¿Cuántas porciones de postres típicos consume usted en un mes aproximadamente?

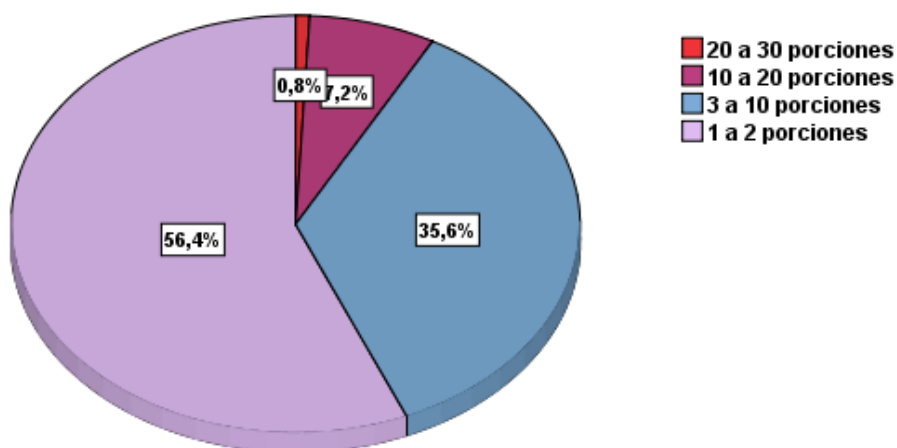


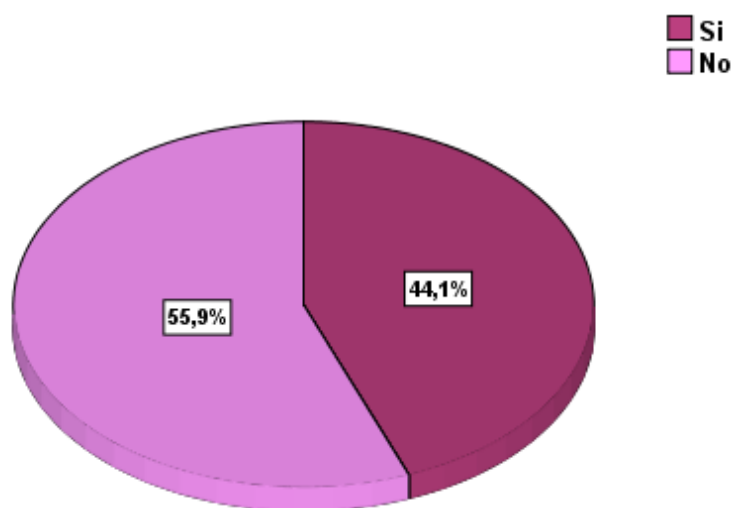
Figura 10. Cantidad de consumo de postres típicos de los encuestados.

Fuente: Elaboración propia, registro de encuestas (2019).

De la fig. 10, el 0,8% de la muestra total consumen entre 20 a 30 porciones al mes de postres típicos, el 7,2% de 10 a 20 porciones, el 35,6% de 3 a 10 porciones y el 56,4% de 1 a 2 porciones. Concluyendo que existe una mayoría de encuestados consume de “1 a 2 porciones” al mes.

A continuación, se muestran los resultados relacionados al indicador elaboración y frecuencia de postres y bebidas típicas.

### Actualmente ¿Elabora postres y bebidas típicas de Tumbes?

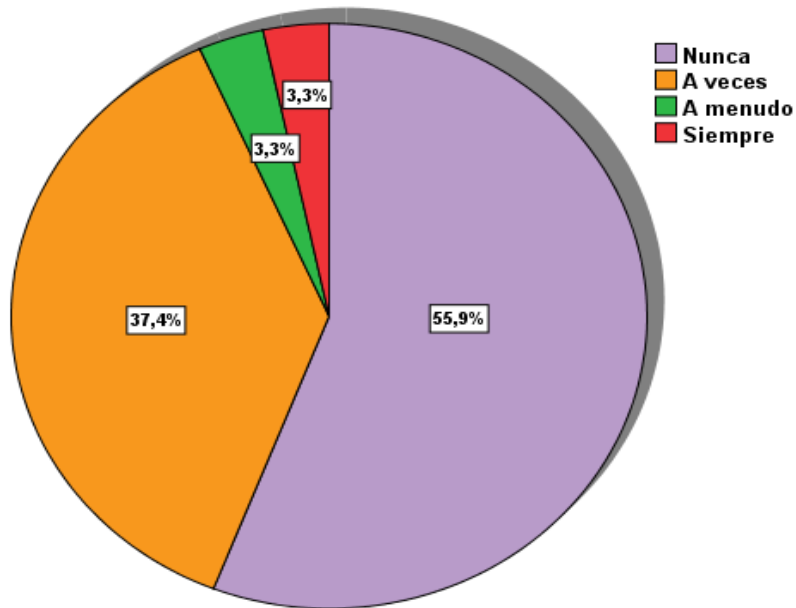


**Figura 11. Nivel de elaboración de postres y bebidas típicas de los encuestados.**

**Fuente:** elaboración propia, registro de encuestas (2019).

De la fig. 11, el 44,1% de la muestra total elabora postres y bebidas típicas de Tumbes y el 55,9% no lo hace. Concluyendo que existe una mayoría de encuestados que “NO” los elaboran.

¿Con qué frecuencia elabora postres y bebidas típicas de Tumbes?



**Figura 12. Nivel de frecuencia de elaboración de postres y bebidas típicas de los encuestados.**

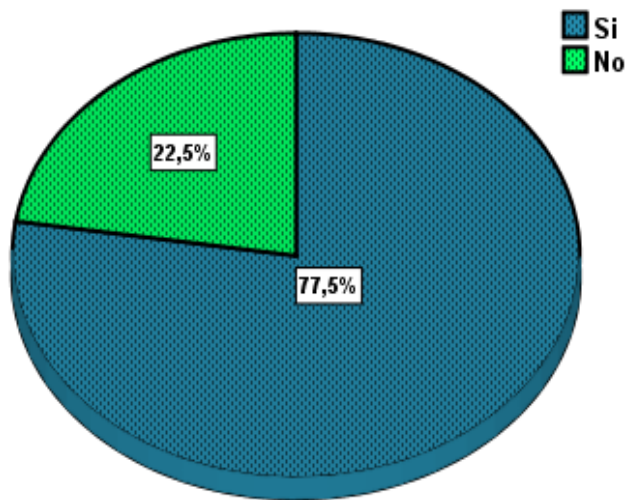
**Fuente:** Elaboración propia, registro de encuestas (2019).

De la fig. 12, el 55,9% de la muestra total nunca elabora postres y bebidas típicas, el 37,4% a veces, el 3,3% a menudo y el 3,3% siempre. Concluyendo que existe una mayoría de encuestados que “nunca” los ha elaborado.

### **5.1.3 Factores culturales que incidieron en el consumo de los postres y bebidas típicas de la provincia de Tumbes**

A continuación, se muestran los resultados relacionados al indicador adopción de costumbres alimenticias foráneas en la elaboración de postres y bebidas típicas.

**¿No prepara postres ni bebidas típicas porque tiene costumbres alimenticias foráneas?**



**Figura 13. Nivel de elaboración de postres y bebidas típicas con relación a la adopción de otras costumbres alimenticias foráneas de los encuestados.**

**Fuente:** Elaboración propia, registro de encuestas (2019).

De la fig. 13, el 77,5% de la nuestra total no prepara postres y bebidas típicas de tumbes porque tiene costumbres alimenticias foráneas y el 22,5% lo hace por otras razones. Concluyendo que existe una clara mayoría de encuestados para los cuales “SI” es un impedimento.

A continuación, se muestran los resultados relacionados al indicador Nivel de valoración del patrimonio gastronómico tumbesino.

¿Considera que los postres y bebidas típicas de Tumbes son un elemento de identidad cultural importante?

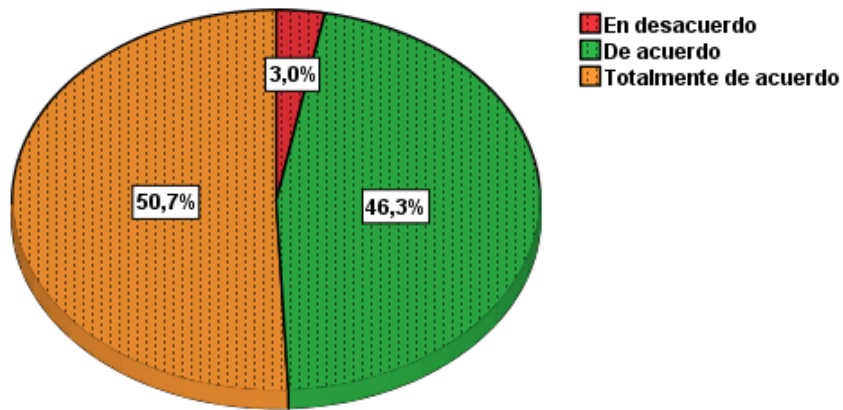


Figura 14. Nivel de valoración del patrimonio gastronómico tumbesino con relación a la identidad cultural de los encuestados.

Fuente: Elaboración propia, registro de encuestas (2019).

De la fig. 14, el 3% de la muestra total está en desacuerdo con relación a que los postres y bebidas típicas son un elemento de identidad cultural importante, el 46,3% están de acuerdo y el 50,7% están totalmente de acuerdo. Concluyendo que existe una mayoría de encuestados que están “Totalmente de acuerdo”.

¿Considera que los postres y bebidas típicas de Tumbes se deben dar a conocer a otras ciudades?

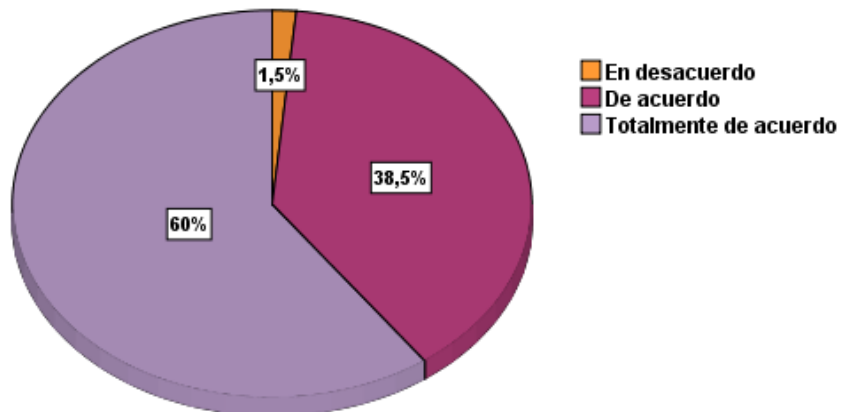


Figura 15. Nivel de valoración del patrimonio gastronómico tumbesino con relación a su conocimiento en otras ciudades por parte de los encuestados.

Fuente: Elaboración propia, registro de encuestas (2019).

De la fig. 15, el 1,5% de la muestra total está en desacuerdo con relación a que los postres y bebidas típicas se den a conocer a otras ciudades, el 38,5% están de acuerdo y el 60% están totalmente de acuerdo. Concluyendo que existe una mayoría de encuestados que están “Totalmente de acuerdo”.

#### 5.1.4 Factores sociales que incidieron en el consumo de los postres y bebidas típicas de la provincia de Tumbes

A continuación, se muestran los resultados relacionados al indicador nivel de consumo y frecuencia de postres envasados.

¿Consume postres envasados (industrializados)?

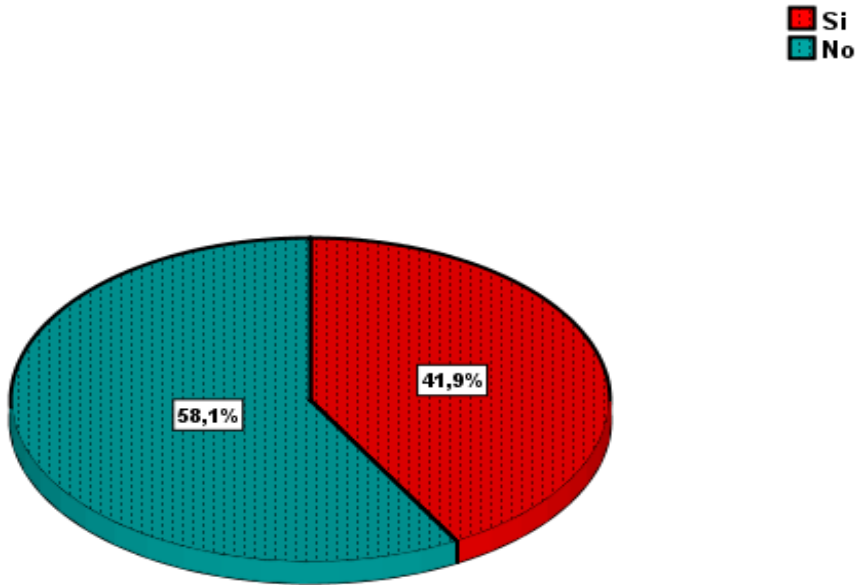
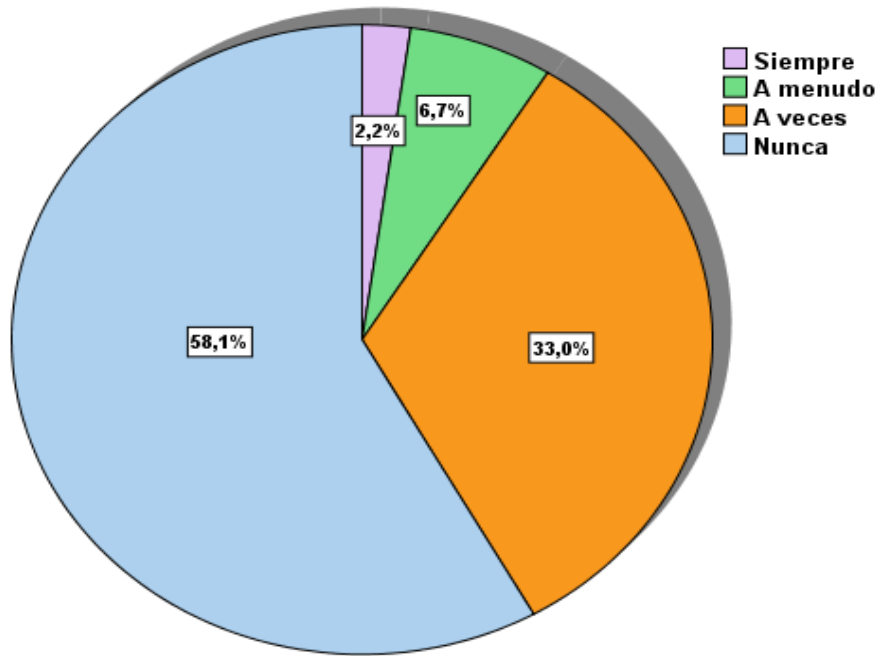


Figura 16. Nivel de consumo de postres envasados de los encuestados.

Fuente: Elaboración propia, registro de encuestas (2019).

De la fig. 16, el 41,9% de la muestra total consume postres envasados y el 58,1% no lo hace. Concluyendo que existe una mayoría de encuestados que “NO” los consumen.

**¿Con que frecuencia consume postres envasados?**



**Figura 17. Frecuencia de consumo de postres envasados de los encuestados.**

**Fuente:** Elaboración propia, registro de encuestas (2019).

De la fig. 17, el 2,2% de la muestra total siempre consume postres envasados, el 6,7% a menudo, el 33% a veces y el 58,1% nunca. Concluyendo que existe una mayoría de encuestados que “nunca” los consume.

A continuación, se muestran los resultados relacionados al indicador nivel de consumo y frecuencia de bebidas envasadas.

¿Consumes bebidas envasadas (industrializadas)?

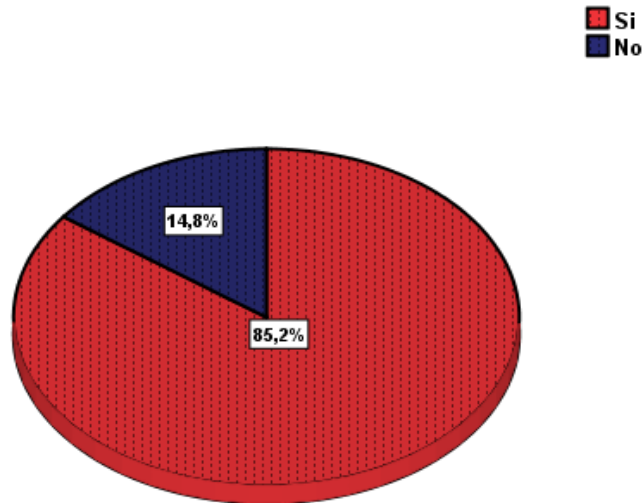


Figura 18. Nivel de consumo de bebidas envasadas de los encuestados.

Fuente: Elaboración propia, registro de encuestas (2019).

De la fig. 18, el 85,2% de la nuestra total consume bebidas envasadas y el 14,8% no lo hace. Concluyendo que existe una gran mayoría de encuestados que “SI” las consumen.

¿Con que frecuencia consume bebidas envasadas?

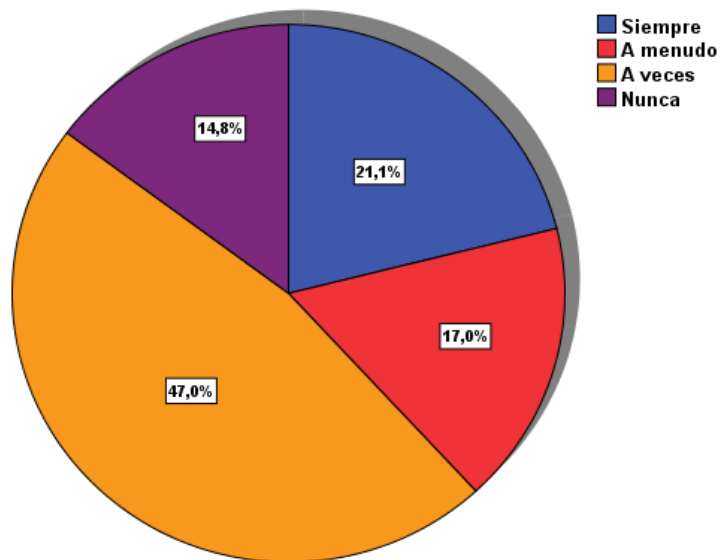


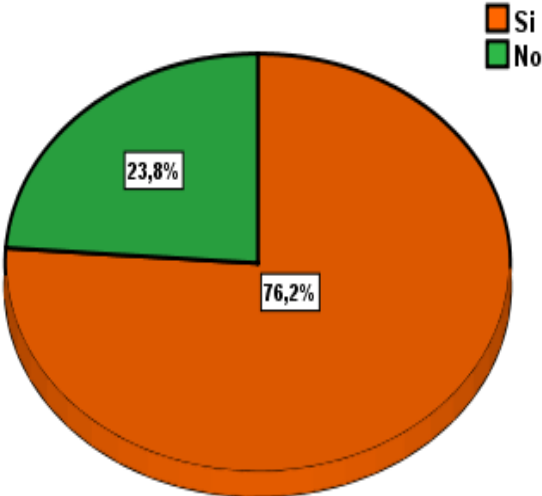
Figura 19. Frecuencia de consumo de bebidas envasadas de los encuestados.

Fuente: Elaboración propia, registro de encuestas (2019).

De la fig. 19, el 21,1% de la muestra total siempre consume bebidas envasadas, el 17% a menudo, el 47% a veces y el 14,8% nunca. Concluyendo que existe una gran mayoría de encuestados que “a veces” los consumen.

A continuación, se muestran los resultados relacionados al indicador tiempo para la elaboración de postres y bebidas típicas.

**¿No prepara postres ni bebidas típicas porque no cuenta con la disponibilidad de tiempo requerida para su elaboración?**



**Figura 20. Nivel de elaboración de postres y bebidas típicas con relación al tiempo para la preparación, de los encuestados.**

**Fuente:** Elaboración propia, registro de encuestas (2019).

De la fig. 20, el 76,2% de la muestra total no prepara postres ni bebidas típicas debido a la poca disponibilidad de tiempo para su elaboración y el 23,8% lo hace por otras razones. Concluyendo que existe una clara mayoría de encuestados para los cuales “SI” es un impedimento.

### **5.1.5 Factores agropecuarios que incidieron en el consumo de los postres y bebidas típicas de la provincia de Tumbes**

Se realizó una entrevista a dos agricultores de la zona de estudio, donde nos mencionaron que existe una variación en la cantidad de hectáreas sembradas durante el periodo 2010 – 2015 y el periodo 2016 – 2019.

En el periodo 2010 – 2015 se sumó un total de 32 ½ hectáreas sembradas por ambos agricultores; siendo, 14 ha. en arroz, 15 ha. en plátano, 1 ha. en mango, 1 ha. en cacao y pechiche, 1 ha. en badea y grosella, y ½ hectárea en maracuyá y mango ciruelo.

Mientras que en periodo 2016 – 2019 se sumó un total de 26 ½ hectáreas sembradas por ambos agricultores; siendo, 12 ha. en arroz, 12 ha. en plátano, 1 ha. en mango, ½ ha. en cacao y pechiche, ½ ha. en badea y grosella, y ½ hectárea en maracuyá y mango ciruelo.

Como conclusión a los resultados obtenidos en las entrevistas tenemos como respuesta que en la mayoría de los productos se generó una disminución de la siembra. Esto debido:

- a) Al bajo consumo por parte de la población de los productos de la región; generando que dichos productos sean más difíciles de encontrar al momento de querer elaborar alguno de los postres y/o bebidas típicas. Lo que conlleva a que la población poco a poco deje de elaborarlos y así se pierdan con el pasar del tiempo, generando una disminución de la gastronomía ancestral.
- b) A la existencia de un bajo rendimiento en la siembra, incluso los que son dueños de sus propias parcelas suelen vender o alquilarlas ya que prefieren obtener un ingreso de esa manera antes de que generen pérdidas.

## 5.2. DISCUSIÓN

La gastronomía peruana es considerada como una de las más tradicionales del mundo; teniendo sus propias técnicas y potajes, heredó de su historia; su sabor, mestizaje e ingenio.

Tumbes posee una amplia y variada gastronomía entre ellos la preparación de postres tradicionales como son: antecoco, dulce de pechiche, jalea de plátano, entre otros; y su variedad de bebidas típicas como: agua de coco, macerado de grosella, chinguirito, clarito, otros.

El presente trabajo no dista muchos de los objetivos perseguidos por otros autores que han tratado de investigar factores que influyen en el consumo de comidas y bebidas típicas o tradicionales de nuestros pueblos.

Con relación a la investigación de (Flores Carrasco, 2016), se puede señalar que existe un notable desinterés por la gastronomía típica local. La población no se está preocupando por mantener viva su identidad gastronómica, se vienen incorporando hábitos alimenticios poco favorables como lo son el aumento del consumo de alimentos industrializados (fast food); lo que conlleva a que una región este perdiendo un elemento muy importante para el desarrollo de la actividad turística.

Ante lo expuesto anteriormente, (Serrano Zarceño, 2017) en su investigación resalta también el consumo de los alimentos industrializados, especificando, que los más consumidos son los embutidos, panes, quesos y cremas; generando un consumo excesivo de ácidos grasos saturados en los más pequeños, afectando la identidad gastronómica de una región ya que son ellos el principal medio de transmisión de costumbres y tradiciones.

(Samanamud Quispe, 2018), en sus resultados han señalado que las elaboraciones de los principales platos típicos presentes en el objeto de estudio llegan a caracterizarse por contar con el uso de especies y sabores nativos, existiendo una

alta incidencia, en cuanto al consumo y preparación de los platos típicos regionales. Algo muy por el contrario ocurre en Tumbes; donde se presenta una disminución de la producción agrícola de cultivos autóctonos.

(Ccapa Ccama & Veronica Corzo, 2017) tienen como objetivo el analizar la influencia extranjera en cuanto a la gastronomía peruana, respecto a la decisión de compra del consumidor. Obteniendo como resultado la existencia significativa de influencia extranjera en el país; principalmente con la presencia de las grandes cadenas de comida rápida y apoyándose de la poca preferencia de la población hacia la comida típica regional. Si bien Tumbes solo cuenta con pocas de ellas, la población está muy apegada a su consumo debido a la famosa “imitación”, resaltando el impacto de los factores sociales como los generadores del resquebrajamiento de nuestra identidad cultural.

(Oblea Cruz, 2018) en su investigación nos dice que su gastronomía es muy reconocida y se caracteriza por contar con insumos que son muy usados y conocidos, considerando como bebida típica la chicha de jora y como platos típicos el seco de chavelo, carne seca, atamalado, malarrabia y sopa de novios; y adoptando al seco de cabrito y sopa de pata de toro o res. Mientras que en nuestra investigación se concluye como bebidas típicas el agua de coco, macerado de grosellas y clarito, y como postres típicos el dulce de pechiche, antetoco, dulce o jalea de guineo y dulce de grosellas. Recalcando que algunos de los mencionados también son preparados y consumidos por nuestro país vecino Ecuador; ya que al ser zona de frontera compartimos ciertos productos agrícolas y algunas costumbres.

Como conclusión final de nuestra investigación se mantiene nuestra hipótesis; los principales factores que incidieron en el consumo de postres y bebidas típicas de Tumbes son: pérdida de identidad cultural, incorporación de nuevos hábitos alimenticios y disminución de la producción agrícola regional.

## VI. CONCLUSIONES

1. Se concluye que, como postres típicos en la provincia de Tumbes tenemos el antecoco, el dulce de pechiche, dulce de grosellas y dulce de guineo; y por el lado de las bebidas típicas tenemos el agua de coco, macerado de grosellas y clarito.
2. La población se muestra muy interesada en el consumo y elaboración frecuente de postres y bebidas típicas. En cuanto al consumo de bebidas se obtuvo el “clarito” como el más consumido; mientras, que en los postres la opción “otros”; lo que nos indica que la población suele consumir otras opciones e incluso adoptan postres de otros lugares como propios.
3. Existe una clara mayoría (50,7%) que está en total acuerdo en que los postres y bebidas típicas son importantes para el desarrollo y difusión de nuestra identidad cultural culinaria. Y el 77,6% de la muestra considera la adopción de costumbres alimentarias foráneas como motivo limitante de la elaboración de postres y bebidas regionales.
4. El 76,2% de la muestra considera que el tiempo empleado en la elaboración de los postres y bebidas típicas son un motivo limitante al momento de su elaboración. Mostrándose así una gran preferencia por el consumo de bebidas envasadas, y en menor caso; pero igual de notable en el caso de los postres envasados.
5. Los agricultores buscan rescatar la siembra de ciertos frutos (arroz, pechiche, coco, plátano, grosellas y la caña de azúcar). Esto a fin de que nuestra gastronomía de postres y bebidas se mantenga viva, a pesar de sus bajos niveles de consumo y apoyo de las autoridades.

## VII. RECOMENDACIONES

1. Invertir en negocios familiares (con el apoyo de nuestras autoridades locales y nacionales) dedicados a la preparación y venta de postres y bebidas típicas de nuestra región ya que es una idea novedosa y muy llamativa, la cual ofrece una oportunidad de desarrollo económico y social de dichas familias.
2. Utilizar métodos de publicidad efectivos como lo son las redes sociales, televisión y radio; para así promover nuestra amplia variedad de postres y bebidas típicas, y así tengan un mayor impacto en su posicionamiento, y enfatizar su ventaja competitiva referente del mercado.
3. Efectuar una evaluación del mercado para comprender el desarrollo de la gastronomía tradicional y los mercados turísticos en la región, a fin de proponer nuevas estrategias.
4. Establecer alianzas con los principales entes turísticos de la región (Promperu, Caretur, agencias de viajes, hoteles y restaurantes) de manera que puedan ofertar una carta gastronómica tradicional con un enfoque en nuestros postres y bebidas.
5. Crear programas de concientización hacia la población; como campañas o concursos de elaboración y venta de nuestros insumos típicos, con el objetivo de promover el gran valor de los productos que se tienen dentro de la región y así generar más fuentes de trabajo. Con el respaldo y/o apoyo de alcaldes o diferentes autoridades.
6. A las autoridades pertinentes socializar y apoyar a la población agrícola de la región; logrando minimizar los daños que llegan a generar los diferentes desastres y/o plagas existentes, logrando que los productos perduren con el tiempo.

## VIII. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Bardají Mas, T. (1935). *La Cocina de Ellas*. Madrid.
- Berkoff, N. (8 de mayo de 2015). *The Vegetarian Resource Group*. Recuperado el 7 de febrero de 2018, de Cocina Vegana Peruana: [http://www.vrg.org/nutshell/cocina\\_vegana\\_peruana.php](http://www.vrg.org/nutshell/cocina_vegana_peruana.php)
- Ccapa Ccama, M., & Veronica Corzo, M. (2017). Análisis De Las Influencias Extranjeras En La Gastronomía Peruana Con Respecto A La Decisión De Compra Del Consumidor En Los Malls De La Ciudad De Arequipa, 2017 (Informe de pregrado). Arequipa, Perú. Obtenido de <http://repositorio.unsa.edu.pe/bitstream/handle/UNSA/6266/THcccm.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Contreras Hernandez, J., & Gracia Arnaiz, M. (2005). Modelos alimentarios, cultura y cocina. En *Alimentación y Cultura. Perspectivas Antropológicas* (pág. 96). Barcelona: Grupo Planeta (GBS).
- E, F. (2016). <http://repositorio.uta.edu.ec>.
- European Food Information Council. (Abril de 2005). *Informes EUFIC: Los factores determinantes de la elección de alimentos*. Obtenido de <http://www.eufic.org/article/es/expid/review-food-choice/>
- FAO, D. d. (2015). <https://es.wikipedia.org>. Obtenido de <http://www.fao.org/>
- Fao.Org*. (s.f.). Obtenido de *Fao.Org*: [www.fao.org](http://www.fao.org)
- Fernández Arenas, J. (1988). *Arte efímero y espacio estético*. Barcelona: Anthropos.
- Flores Carrasco, E. A. (2016). El Valor Turístico Cultural de la Gastronomía Típica de la Parroquia Atoche - Focóa y su Contribución en la Identidad Gastronómica del Cantón Ambato (Informe de pregrado). Ambato, Ecuador. Obtenido de <https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/23457/1/tesis%20ESTEFANIA%20FLORES.pdf>
- Flores. (s.f.). <http://repositorio.uta.edu.ec>.

Flores, K. (26 de junio de 2014). <https://prezi.com>. Obtenido de <https://prezi.com>: <https://prezi.com>

Fundación Wikimedia, Inc. (Agosto de 2014). *Wikipedia. La enciclopedia libre*. Obtenido de <https://es.wikipedia.org/wiki/Gastronom%C3%ADa>

Fundación Wikimedia, Inc. (s.f.). *Wikipedia. La enciclopedia libre*. Obtenido de <https://es.wikipedia.org/wiki/Postre>

Gimenez, G. (2000). Identidades étnicas: estado de la cuestión. En *Los retos de la etnicidad en los estados-nación del siglo XXI* (págs. 44-67). Mexico: CIESAS.

Guirao, J. E. (26 de enero de 2003). <http://www.gazeta-antropologia.es/>. Obtenido de <http://www.gazeta-antropologia.es/>: <http://hdl.handle.net/10481/7319>

IMARPE . (07 de febrero de 2018). *TUMBES: "Paraíso del amor y del eterno verano"*. Obtenido de <http://www.imarpe.gob.pe/tumbes/visite/visite.htm>

Instituto Nacional de Cultura. (2008). Dulce Nostalgia Limeña. En M. Nieto, *Gaceta Cultural del Perú N° 32* (Vol. 32, págs. 32-33). Lima, Perú. Recuperado el 07 de febrero de 2018

Instituto Nacional de Estadística e Informática. (2015). Obtenido de Población 2000 al 2015: <http://proyectos.inei.gob.pe/web/poblacion/>

Labella, P. (s.f.). *VIX*. Recuperado el 13 de Marzo de 2018, de <https://www.vix.com/es/imj/mundo/2008/11/20/turismo-gastronomico>

Langone, E. (13 de julio de 2016). <http://www.lacapital.com.ar>. Obtenido de <http://www.lacapital.com.ar>: <http://www.lacapital.com.ar>

Meléndez Torres, J. M., & Cañez De la Fuente, G. M. (2009). Estudio Sociales: Revista de Investigación Científica. *Estud. soc vol.17*.

Meléndez Torres, J., & Cañez de la Fuente, G. (2009). La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local: el caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México. *Estudios Sociales: Revista de investigación científica*, 181-204.

Oblea Cruz, C. B. (2018). *La Gastronomía tradicional del distrito de Catacaos, Piura en el año 2018 (Informe de pregrado)*. Catacaos, Piura, Perú. Obtenido de [https://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/45835/Oblea\\_CCB-SD.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/45835/Oblea_CCB-SD.pdf?sequence=1&isAllowed=y)

- Oficina Comercial del Perú en España. Embajada del Perú. (2016). *Oficina Comercial del Perú en España*. Obtenido de Gastronomía Peruana: <http://www.oficinacomercialperu.es/gastronomia>
- Oliveira, S. (2007). En *Estudios y Perspectivas en Turismo*. vol. 16, núm. (págs. 261-280). Buenos Aires, Argentina.
- Padilla Dieste, C. (Noviembre de 2006). LAS COCINAS REGIONALES: Principio y fundamento etnográfico. Quito, Ecuador.
- Samanamud Quispe, E. (2018). Incidencia del consumo y la preparación de platos típicos en la gastronomía del Distrito de Santa María, Provincia de Huaura, 2018 (Informe de pregrado). Huaura. Obtenido de <http://repositorio.unjfsc.edu.pe/bitstream/handle/UNJFSC/3763/TESIS-ELLAN%E2%80%99D%20ALMIR%20SAMANAMUD%20QUISPE%20%281%29.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Serrano Zarceño, C. (2017). Estudio de diferentes patrones de consumo de alimentos habituales y ocasionales al perfil lipídico de la dieta de los niños en edad escolar de la Comunidad de Madrid. Percepción y conocimientos de la población (Informe de postgrado). Madrid, España. Obtenido de <https://core.ac.uk/download/pdf/154286941.pdf>
- Sifuentes, C. (29 de Julio de 2007). *About Español*. Obtenido de <https://www.aboutespanol.com/21-postres-peruanos-de-antano-806918>
- Tumbes.com. (2008). *Tumbes.com Difundiendo el Turismo de Tumbes en el mundo*. Obtenido de <http://www.tumbes.com/departamento/cultura/gastronomia/>

## IX. ANEXOS

### ANEXO 1: CUESTIONARIO SOBRE NIVEL DE CONSUMO DE POSTRES Y BEBIDAS TÍPICAS

#### OBJETIVO DE LA INVESTIGACIÓN:

Determinar los factores que incidieron en el consumo de los postres y bebidas típicas de la provincia de Tumbes en el año 2017.

#### INSTRUCCIONES:

Por favor responda de modo transparente a las preguntas que se indican en este cuestionario. La información que Ud. brinde es absolutamente confidencial y anónima y los datos serán usados sólo para fines de la investigación. Escriba en los espacios en blanco en la sección Datos Generales, luego marque con una X en el casillero que contenga la respuesta que considere Ud. conveniente. Todas las preguntas deben ser respondidas.

#### DATOS GENERALES

Edad: \_\_\_\_\_ Lugar de Nacimiento: \_\_\_\_\_

Distrito: \_\_\_\_\_ Sexo:  M  F

**DIMENSIÓN: LA PÉRDIDA DE IDENTIDAD GASTRONÓMICA POR PARTE DE LA POBLACIÓN TUMBESINA**  
**INDICADOR: Nivel de Conocimiento sobre el Patrimonio Gastronómico**

1.- ¿Qué postres típicos conoce Usted?

\_\_\_\_\_

2.- ¿Qué bebidas típicas conoce Usted?

\_\_\_\_\_

**DIMENSIÓN: LA PÉRDIDA DE IDENTIDAD GASTRONÓMICA POR PARTE DE LA POBLACIÓN TUMBESINA**  
**INDICADOR: Valoración del Patrimonio Gastronómico Tumbesino**

3.- ¿Considera que los postres y bebidas típicas de Tumbes son un elemento de identidad cultural importante?

Totalmente en desacuerdo  En desacuerdo  De acuerdo  Totalmente de acuerdo

4.- ¿Considera que los postres y bebidas típicas de Tumbes se deben dar a conocer a otras ciudades?

Totalmente en desacuerdo  En desacuerdo  De acuerdo  Totalmente de acuerdo

**DIMENSIÓN: LA PÉRDIDA DE IDENTIDAD GASTRONÓMICA POR PARTE DE LA POBLACIÓN TUMBESINA**

**INDICADOR: Interés en el Consumo de Gastronomía Típica en Postres y Bebidas.**

5.- ¿Está interesado en consumir frecuentemente postres y bebidas típicas de Tumbes?

Muy desinteresado  Desinteresado  Interesado  Muy Interesado

6.- ¿Está interesado en aprender a preparar postres y bebidas típicas de Tumbes?

Muy desinteresado  Desinteresado  Interesado  Muy Interesado

**DIMENSIÓN: POSTRES TÍPICOS**

**INDICADOR: Consumo de Postres Típicos // Postres Típicos más consumidos**

7.- ¿Consume postres típicos de Tumbes?

SI  NO

**Si la respuesta es "SI" continuar en el orden indicado, caso contrario pasar a la pregunta n°11**

8.- ¿Qué postres típicos de Tumbes consume?

Antecoco  Dulce de Grosellas  Dulce de Pechiche  Otro: \_\_\_\_\_

**DIMENSIÓN: POSTRES TÍPICOS**

**INDICADOR: Frecuencia de Consumo de los Postres Típicos**

9.- ¿Con qué frecuencia consume postres típicos de Tumbes?

Nunca  A veces  A menudo  Siempre

**DIMENSIÓN: POSTRES TÍPICOS**

**INDICADOR: Cantidad de Postres Típicos Consumida (porciones)**

10.- ¿Cuántas porciones de postres típicos consume Ud. en un mes aproximadamente?

20 a 30 porciones  10 a 20 porciones  3 a 10 porciones  1 a 2 porciones

**DIMENSIÓN: BEBIDAS TÍPICAS**

**INDICADOR: Consumo de Bebidas Típicas // Bebidas Típicas más Consumidas**

11.- ¿Consumes bebidas típicas de Tumbes?

SI  NO

**Si la respuesta es "SI" continuar en el orden indicado, caso contrario pasar a la pregunta n°15**

12.- ¿Qué bebidas típicas de Tumbes consume?

Agua de Coco  Macerado de Grosellas  Clarito  Otro: \_\_\_\_\_

**DIMENSIÓN: BEBIDAS TÍPICAS**

**INDICADOR: Frecuencia de Consumo de las Bebidas Típicas**

13.- ¿Con qué frecuencia consume bebidas típicas de Tumbes?

Nunca  A veces  A menudo  Siempre

**DIMENSIÓN: BEBIDAS TÍPICAS**

**INDICADOR: Cantidad de Bebidas Típicas Consumida (porciones)**

14.- ¿Cuántas porciones de bebidas típicas consume Ud. en un mes aproximadamente?

20 a 30 porciones  10 a 20 porciones  3 a 10 porciones  1 a 2 porciones

**DIMENSIÓN: ESTILO DE VIDA DE LA POBLACIÓN**

**Preguntas filtro**

15.- Actualmente ¿Elabora postres y bebidas típicas de Tumbes?

SI  NO

**Si la respuesta es "SI", se hará uso de la pregunta n°16; omitiendo las preguntas n°17 y 18 caso contrario se omitirá la n°16 y se aplicaran directamente las preguntas n°17 y 18**

16.- ¿Con qué frecuencia elabora postres y bebidas típicas de Tumbes?

Nunca  A veces  A menudo  Siempre

**DIMENSIÓN: ESTILO DE VIDA DE LA POBLACIÓN**

**INDICADOR: Tiempo para la Preparación**

17.- ¿No prepara postres ni bebidas típicas porque no cuenta con la disponibilidad de tiempo requerida para su elaboración?

SI  NO

**DIMENSIÓN: ESTILO DE VIDA DE LA POBLACIÓN**

**INDICADOR: Adopción de Otras Costumbres Alimenticias Foráneas**

18.- ¿No prepara postres ni bebidas típicas porque tiene costumbres alimenticias foráneas?

SI  NO

**DIMENSIÓN: INTRODUCCIÓN DE NUEVAS COSTUMBRES ALIMENTICIAS EN LA POBLACIÓN DE LA PROVINCIA DE TUMBES.**

**INDICADOR: Nivel de Consumo de Postres Envasados.**

19.- ¿Consumes postres envasados (industrializados)?

SI  NO

20.- ¿Con qué frecuencia consumes postres envasados?

Siempre  A menudo  A veces  Nunca

**DIMENSIÓN: INTRODUCCIÓN DE NUEVAS COSTUMBRES ALIMENTICIAS EN LA POBLACIÓN DE LA PROVINCIA DE TUMBES.**

**INDICADOR: Nivel de Consumo de Bebidas Envasadas.**

21.- ¿Consumes bebidas envasadas (industrializados)?

SI  NO

22.- ¿Con qué frecuencia consumes bebidas envasadas?

Siempre  A menudo  A veces  Nunca

*Muchas gracias por su colaboración.*

**ANEXO 2: ENTREVISTA REALIZADA A LOS PRODUCTORES AGRÍCOLAS DE  
LA PROVINCIA DE TUMBES**

1. ¿Qué productos agrícolas autóctonos siembra Ud.?

---

---

2. ¿Cuántas hectáreas tiene actualmente sembradas con productos agrícolas autóctonos?

---

---

3. Actualmente ¿La producción de productos agrícolas autóctonos ha disminuido o ha aumentado?

---

---

4. Porqué cree Ud. que ha disminuido o aumentado

---

---

5. ¿Cómo ha visto Ud. la rentabilidad de los productos autóctonos, durante los últimos años?

---

---

6. ¿Cuál es el destino final de la venta de sus productos autóctonos?

---

---

### ANEXO 3: MATRIZ DE CONSISTENCIA

PROBLEMA	OBJETIVOS	HIPOTESIS	VARIABLES	METODOLOGIA
<p>¿Cuáles son los principales factores que incidieron en el consumo de los postres y bebidas típicas de la provincia de Tumbes, 2017?</p>	<p><b>Objetivo General:</b> Determinar los factores que incidieron en el consumo de los postres y bebidas típicas de la provincia de Tumbes, 2017.</p> <p><b>Objetivos Específicos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Caracterizar la gastronomía típica de los postres y bebidas de la provincia de Tumbes.</li> <li>- Describir el nivel de consumo de los postres y bebidas de la provincia de Tumbes por parte de la población.</li> <li>- Analizar los factores culturales que incidieron en el consumo los postres y bebidas típicas de la provincia de Tumbes.</li> <li>- Analizar qué factores sociales incidieron en el consumo de los postres y bebidas típicas de la provincia de Tumbes.</li> <li>- Analizar los factores agropecuarios que incidieron en la producción y consumo de postres y bebidas típicas de la provincia de Tumbes.</li> </ul>	<p>Los principales factores que incidieron en el consumo de postres y bebidas típicas en Tumbes son: la pérdida de identidad cultural, la introducción de nuevas costumbres gastronómicas y la disminución de la producción agrícola de algunos cultivos autóctonos (como el pechiche, el mango ciruelo, etc.) y productos pecuarios han influido negativamente en su consumo.</p>	<p><b>VARIABLE INDEPENDIENTE:</b> Principales factores que incidieron en el consumo de postres y bebidas típicas.</p> <p><b>Dimensión:</b> Pérdida de identidad gastronómica.</p> <p><b>Indicadores:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nivel de conocimiento sobre el patrimonio gastronómico.</li> <li>- Valoración del patrimonio gastronómico tumbesino.</li> <li>- Interés en el consumo de gastronomía típica en postres y bebidas.</li> <li>- Interés en la preparación de productos ancestrales.</li> </ul> <p><b>Dimensión:</b> Estilo de vida.</p> <p><b>Indicadores:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tiempo para la preparación.</li> <li>- Adopción de costumbres alimenticias foráneas.</li> </ul> <p><b>Dimensión:</b> Costumbres alimenticias.</p> <p><b>Indicadores:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nivel de consumo de postres envasados.</li> <li>- Nivel de consumo de bebidas envasadas.</li> </ul> <p><b>Dimensión:</b> Producción agrícola.</p> <p><b>Indicadores:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Evolución del nivel de producción de cultivos agrícolas autóctonos.</li> <li>- Evolución de la rentabilidad de la producción agrícola de cultivos autóctonos.</li> <li>- Acceso del consumidor a los insumos típicos.</li> </ul> <p><b>VARIABLE DEPENDIENTE:</b> Consumo de los postres y bebidas típicas de la Provincia de Tumbes.</p> <p><b>Dimensión:</b> Postres típicos</p> <p><b>Indicadores:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Consumo de postres típicos.</li> <li>- Postres Típicos más consumidos</li> <li>- Frecuencia de consumo de los postres típicos.</li> <li>- Cantidad de postres típicos consumida (porciones).</li> </ul> <p><b>Dimensión:</b> Bebidas típicas</p> <p><b>Indicadores:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Consumo de bebidas típicas.</li> <li>- Bebidas típicas más consumidas.</li> <li>- Frecuencia de consumo de las bebidas típicas.</li> </ul> <p>Cantidad de bebidas típicas consumida (porciones).</p>	<p><b>TIPO DE INVESTIGACIÓN:</b> - Aplicada</p> <p><b>NIVEL DE INVESTIGACIÓN:</b> - Descriptiva</p> <p><b>POBLACIÓN Y MUESTRA</b> - Población: 164, 404 habitantes - Muestra: 270 habitantes y 2 agricultores</p> <p><b>TÉCNICAS</b> Encuesta Entrevista Observación</p> <p><b>INSTRUMENTOS</b> Cuestionarios</p>

**Nota:** El siguiente cuadro hace alusión a todo lo realizado en la investigación; los pasos a seguir como son: problema de investigación, objetivos, hipótesis, variables y la metodología a utilizarse.

#### ANEXO 4: MAPA DE UBICACIÓN DE LA ZONA DE ESTUDIO



Imagen 1. Mapa político de la Provincia de Tumbes.

Fuente: DePeru.com Portal de Internet, <https://www.deperu.com/infooperu/tumbes/tumbes/>

## ANEXO 5: POSTRES Y BEBIDAS TÍPICAS DE TUMBES



Imagen 2. Elaboración del postre típico dulce de pechiche.

Fuente: Diario Digital Expreso, <https://www.expreso.ec/ocio/cultura/dulce-pechiche-tradicion-vinces-6867.html>



Imagen 3. Elaboración del postre típico Antecoco Tumbesino.

Fuente: Diario Digital El Comercio, <https://elcomercio.pe/blog/checklistviajero/2017/12/5-platos-que-debes-saborear-en-tu-proximo-viaje-a-tumbes/>



**Imagen 4. Postre típico, Dulce o Mermelada de Grosellas.**

**Fuente:** Portal Recetas de Perú, <https://www.comida-peruana.com/recetas/postres/mermelada-de-grosellas>



**Imagen 5. Bebida típica, agua de Coco.**

**Fuente:** Portal Tumbes, Paraíso del amor y el eterno verano, <http://todosobretumbes100.blogspot.com/2016/05/bebidas-y-dulces.html>



**Imagen 6. Bebida Típica, macerado o licor de grosellas.**

**Fuente:** Portal Recetas Gratis, <https://www.recetasgratis.net/receta-de-licor-de-grosella-con-vainilla-19767.html>



**Imagen 7. Bebida típica, Clarito.**

**Fuente:** Diario digital El Tiempo, <https://eltiempo.pe/cinco-bebidas-tipicas-acompanar-malarrabia-mp/>

## ANEXO 6: INFORME DE ORIGINALIDAD

### Informe de tesis

#### INFORME DE ORIGINALIDAD

<b>8%</b>	<b>7%</b>	<b>1%</b>	<b>3%</b>
INDICE DE SIMILITUD	FUENTES DE INTERNET	PUBLICACIONES	TRABAJOS DEL ESTUDIANTE

#### FUENTES PRIMARIAS

<b>1</b>	<b>www.untumbes.edu.pe</b> Fuente de Internet	<b>2%</b>
<b>2</b>	<b>Submitted to Pontificia Universidad Catolica del Peru</b> Trabajo del estudiante	<b>1%</b>
<b>3</b>	<b>docplayer.es</b> Fuente de Internet	<b>&lt;1%</b>
<b>4</b>	<b>repositorio.unjfsc.edu.pe</b> Fuente de Internet	<b>&lt;1%</b>
<b>5</b>	<b>repositorio.untumbes.edu.pe</b> Fuente de Internet	<b>&lt;1%</b>
<b>6</b>	<b>Submitted to UNAPEC</b> Trabajo del estudiante	<b>&lt;1%</b>
<b>7</b>	<b>es.scribd.com</b> Fuente de Internet	<b>&lt;1%</b>
<b>8</b>	<b>www.coursehero.com</b> Fuente de Internet	<b>&lt;1%</b>



Mg. Pablo Marticorena Landauro

Asesor de tesis