

UNIVERSIDAD DE HUÁNUCO

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

**ESCUELA ACADÉMICO PROFESIONAL DE
TURISMO HOTELERIA Y GASTRONOMIA**



UDH
UNIVERSIDAD DE HUÁNUCO
<http://www.udh.edu.pe>

TÍTULO:

**“PREPARACIONES CULINARIAS MODERNAS Y SU
INFLUENCIA EN LA ACEPTACIÓN DE LA
ARRACACHA EN LA LOCALIDAD DE
PAUCARBAMBA, CAPITAL DEL DISTRITO DE
AMARILIS - 2014”**

Para optar el Título Profesional de
Licenciado en Turismo Hotelería y Gastronomía

ELABORADO POR

Bach. Leonardo Beltrán, Carlos Dante

DOCENTE ASESOR

Mg. Rocío Verónica Rasmuzzen Santamaría

HUÁNUCO - PERÚ

2014

DEDICATORIA

A Dios por bendecirme y brindarme la vida cada día.

A mis padres Teodoro y Carmen, por su fortaleza, dedicación, paciencia y cariño durante toda mi formación. A mis hermanos Carlos, Rocío y Pilar, por ser constante ejemplo y apoyo. A todos los amigos que colaboraron en el desarrollo de esta tesis.

*“Sólo aquellos que se arriesgan a ir muy lejos,
Pueden llegar a saber lo lejos que pueden ir”
(T.S. Elliot).*

AGRADECIMIENTO

A mis padres, quienes me dan fuerzas para seguir adelante, inspirándome a esforzarme cada día más para lograr mis metas.

Un especial agradecimiento a la Mg. Rocío Verónica Rasmuzzen Santamaría, asesora del presente trabajo de tesis, por brindarme sus oportunas orientaciones y sabias enseñanzas durante todo el desarrollo del presente trabajo de tesis.

Mi más sincero aprecio al Sr. Floriano Sabrera Alvarado y la Sr. María Lezameta García por brindarme la oportunidad de realizar la elaboración de los platos en su restaurante, contribuyendo de una u otra manera en la culminación de esta tesis, por su apoyo y palabras de afecto, aliento y satisfacción al culminar la tesis.

Agradezco a todas las personas que directa o indirectamente participaron en la realización de este trabajo de investigación.

ÍNDICE

	Página
DEDICATORIA.....	ii
AGRADECIMIENTO.....	iii
ÍNDICE.....	iv
INTRODUCCIÓN.....	vi
RESUMEN.....	vii
SUMMARY.....	viii
 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	
1.1 Descripción del problema.....	09
1.2 Formulación del problema	11
1.3 Justificación de la investigación.....	12
1.4 Limitaciones	12
1.5 Viabilidad	13
 OBJETIVOS	
2.1 Objetivos generales.....	14
2.2 Objetivos específicos	14
 MARCO TEÓRICO Y CONCEPTUAL	
3.1 Antecedentes.....	15
3.2 Bases teóricas	19
3.3 Definición de conceptos básicos	51
 HIPÓTESIS	
4.1 Hipótesis.....	53
4.2 Variables.....	54
4.3 Indicadores	54
 MÉTODOS Y TECNICAS	
5.1 Población y Muestra.....	55
5.2 Tipos de investigación.....	58

5.3 Técnicas de recolección de datos	59
5.4 Técnicas de procesamiento de la información.....	60
RESULTADOS	
6.1 Procesamiento y análisis de datos	61
6.2 Discusión de resultados.....	86
Conclusiones.....	88
Recomendaciones.....	90
Referencias Bibliográficas.....	92
Anexos.....	94

INTRODUCCIÓN

La presente tesis básicamente está orientada a la utilización de un producto ancestral poco conocido como es la arracacha; a partir de esto se elaboraron preparaciones culinarias modernas dando lugar a la creación de un recetario. Todo esto se desarrolló en la localidad de Paucarbamba, capital del distrito de Amarilis- Provincia-Departamento y Región de Huánuco. Cabe señalar que la presente tesis tiene como objetivo principal demostrar como las preparaciones culinarias modernas influyen en la aceptación de la arracacha. Además se pretende explicar cómo la variedad de nuevas tendencias culinarias influyen en la aceptación de la arracacha; así mismo se determinó como la clasificación de las técnicas de cocina modernas influyen en la aceptación de la arracacha; también demostraremos como la elaboración de platos a base de arracacha con la utilización de técnicas modernas influyen en la aceptación de la arracacha.

La tesis se basa en el método científico, en tal sentido seguimos un proceso sistematizado y planificado; el resultado de este trabajo lo presentamos en este informe que contiene seis capítulos y está estructurado de la siguiente manera: en el primer capítulo se describirá y planteara el problema de forma específica; en el segundo capítulo veremos los objetivos de nuestro trabajo; el tercer capítulo contiene un amplio marco teórico que permitirán conocer más sobre la arracacha y las técnicas culinarias modernas; en el cuarto capítulo se formula la hipótesis general y se operacionaliza las variables; el quinto capítulo está abocado a definir la metodología de la investigación que se utilizó y que permitió comprobar la hipótesis; en el sexto capítulo se presentan los resultados del trabajo aplicativo cuasi experimental, ya que se tomó un grupo de comensales en el restaurante Compadre Shucuy de Paucarbamba para que consuman los platos elaborados y de esta manera se pudieron medir los indicadores, para una mayor comprensión y análisis se muestran a través de cuadros y gráficos estadísticos.

Por último el aporte de la investigación se dará a través de las conclusiones y recomendaciones que son consecuencia del análisis e interpretación de los resultados.

RESUMEN

Esta tesis se aboco a demostrar como las preparaciones culinarias modernas influyen en la aceptación de la arracacha en la localidad de Paucarbamba, capital del distrito de Amarilis, con el fin de lograr la revaloración del producto ancestral “Arracacha”, y así se pueda extender la aceptación de este producto nutritivo y saludable en la provincia de Huánuco, en la Región Centro y a nivel nacional. Cabe señalar que la investigación es de tipo aplicada, con enfoque Mixto (Cuantitativo y cualitativo), asimismo es de alcance descriptivo y explicativo, de diseño cuasi experimental. En tal sentido se eligió al distrito de amarilis con su capital Paucarbamba para realizar el experimento; la muestra es no probabilística por conveniencia de una población inicial de 36 000 pobladores se creó la población con el 10% de representatividad teniendo a $N= 360$ y la muestra de acuerdo a lo establecido por la cantidad de comensales del restaurant en los días de mayor afluencia se determinó que sería $n = 50$ comensales. A estas 50 personas se les hizo probar los distintos menús que elaboramos en un periodo de cuatro días en un restaurant popular de la zona y aplicamos nuestra encuesta. Es así como comprobamos nuestra hipótesis, y se llega a la conclusión de que las preparaciones culinarias modernas si influyen significativamente en la aceptación de la arracacha en la localidad de Paucarbamba.

Luego de aplicar la encuesta en la investigación cuasi experimental, podemos afirmar que se demostró que las preparaciones Culinarias Modernas que se aplicaron en la elaboración de platos a base de arracacha, si influyen significativamente, en la aceptación de la arracacha en la localidad de Paucarbamba, capital del distrito de Amarilis-2014, como se observa en el grafico N° 17 en donde se obtiene en un 60% de aceptación muy buena y un 32% buena.

Los comensales indicaron la preferencia por estos platos debido a que muchos confesaron que no conocían otras formas de preparar el producto sino solo la manera convencional (sancochado), pero al tener la opción que nosotros preparamos en los distintos menús, ellos admitieron su gusto y preferencia por la arracacha, en tal sentido podemos afirmar que se generó la aceptación de la misma.

SUMMARY

This thesis set out to demonstrate how modern culinary preparations influence the acceptance of arracacha Paucarbamba in the town, the district capital of Amarilis, in order to achieve the revaluation of ancestral product " Arracacha " and so can extend the acceptance of this nutritious and healthy in the province of Huanuco, in the Central Region and nationally product. It should be noted that research is applied type with Joint Approach (Quantitative and qualitative), also is descriptive and explanatory scope, quasi- experimental design. As such he was elected district amaryllis with its capital Paucarbamba to conduct the experiment; the sample is not probabilistic convenience of an initial population of 36 000 inhabitants the population was set to 10 % representation given to $N = 360$ and the sample according to the established by the number of guests of the restaurant on the busiest days influx was determined to be $n = 50$ diners. These 50 people were asked to try the different menus we produce over a period of four days at a popular restaurant in the area and apply our survey. This is how we check our hypothesis, and concludes that modern culinary preparations if significantly influence acceptance arracacha Paucarbamba locally.

After applying the survey in the quasi-experimental research, we found that it was demonstrated that the Modern Culinary preparations were applied in the preparation of dishes with celeriac, if significant influence on the acceptance of celeriac in the town of Paucarbamba, Amarilis district capital of 2014, as shown in the graph No. 17 where you get 60% very well received and 32% good.

Diners indicated a preference for these dishes because many confessed they did not know other ways to prepare the product but only the conventional way (boiled), but having the option that we prepared in the menus, they admitted their taste and preference by arracacha, in this sense we can say that the acceptance of it was generated.

CAPÍTULO I

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

1.1. DESCRIPCIÓN DEL PROBLEMA

Para nadie es un misterio que la historia del planeta está marcado por cambios en casi todos los aspectos de la vida; en todas las industrias (hidrocarburos, automotriz, minería, ferroviarias, telecomunicaciones, etc.) Queda en evidencia el desarrollo tecnológico y la evolución de sus procesos. La industria alimentaria y la gastronomía mundial no son ajenos a estos cambios. Antes del fuego la alimentación de los hombres era a base de vegetales y frutos que proveía la naturaleza, el consumo de carne era esporádico y se ingería crudo. Con la aparición del fuego y las primeras grandes civilizaciones (7000 años antes de nuestra era) para la alimentación fue un hecho significativo que cambió la forma de vida de los seres humanos, un segundo gran avance en la historia de la humanidad se dio con la agricultura y la domesticación de animales; con esto se marca el inicio y se sienta las bases del desarrollo de la alimentación. Con ello se empieza a consumir trigo, cebada, lentejas, garbanzos, cebolla, pepino, calabaza, berenjena, melón, moras, granada, dátil y uvas. Los animales que se consumían eran; el pescado, res, cabrito, caballo y camello. Se empezó a utilizar las primeras especias como la cúrcuma, la pimienta, el azafrán, el comino, y el curry.¹

La cocina peruana es considerada una de las más variadas del mundo, gracias a la herencia pre incaica, incaica, y española quien cuenta con 774 años de convivencia musulmana, y a la inmigración africana, francesa, chino-cantonesa, japonesa e italiana, principalmente hasta el siglo XIX, reuniéndose así una gran diversidad de mezclas, junto con la criolla, es una gastronomía de cuatro continentes en tan solo un país.²

En los últimos años se está viviendo el boom de la Gastronomía Peruana, según el presidente de la Sociedad Peruana de Gastronomía (APEGA) Bernardo Roca Rey, el triunfo alcanzado en los World Travel Awards (WTA) sitúa al Perú en la cima ya que ha sido considerado por segundo año consecutivo como mejor destino gastronómico del Mundo. El presidente de (APEGA) aconseja que además de

¹Universidad Interamericana para el Desarrollo. [Historia de la Gastronomía, Evolución de la Cocina]. http://unid.edu.mx/moodle.unid.edu.mx/dts_cursos_md1/ADI/GT/IG/.../IG01 Consultado 22,Febrero-2014

²ASCOYTIA LUQUE CARLOS.[Historia de la Gastronomía, Evolución de la Cocina]. <http://www.historiacocina.com/es/carlos-azcoytia> - BOGOTA COLOMBIA 2006

consolidarnos, tenemos que innovar con mucho cariño y fuerza; seguir reforzando grupos y las alianzas cocinero-campesino y pescador-cocinero, para mantenernos por mucho tiempo más entre los mejores del mundo. La nueva cocina peruana es creativa y variada; no es solamente la que hacen los grandes chefs sino también la que se practica en todas las casas del Perú.³

Haciendo un análisis de información y recopilación de datos se puede advertir que el boom gastronómico que está viviendo el Perú es gracias a todas las tendencias culinarias vigentes⁴; así tenemos la cocina criolla, cocina regional, pescados y mariscos, la cocina moderna y sus distintos modos (cocina fusión, cocina de autor, cocina novoandina y la nueva cocina amazónica); se puede afirmar que está de moda que los chefs peruanos, hagan uso de la creatividad e innovación, además de la utilización de productos ancestrales de la costa, sierra y selva; tales como la quinua, el aguaymanto, la arracacha, el camú camú, el tumbo, el yacon, el olluco, etc. Si analizamos la gastronomía peruana de hace diez años atrás, podemos afirmar que, estos insumos no se solían utilizar frecuentemente; en la actualidad, por el contrario existe una gran cantidad de preparaciones con estos insumos, y no hay que olvidar las nuevas técnicas que los chef peruanos están aplicando.

En la ciudad de Huánuco, la arracacha es un producto que en el tiempo su consumo poco a poco se ha ido perdiendo. Encontramos en la ciudad gran cantidad de establecimientos que expenden comida como: (pollerías, chifas, cevicherías, restaurantes campestres y de comida típica y otros); pero al indagar en sus cartas y en los menús que ofrecen podemos darnos cuenta que la mayoría de los platos son clásicos; una parte de cocina criolla, otra de comida rápida, otra de platos regionales como la pachamanca, locro de gallina, picante de cuy, etc. Significa que no hay mucha introducción de productos ancestrales; por lo tanto los chefs de esta zona del país no están innovando o recreando nuevas preparaciones con estos insumos. En el departamento de Huánuco existe producción de alimentos ancestrales y autóctonos entre ellos tenemos la quinua, la oca, el aguaymanto, la congapa, la mashua, la arracacha;⁵ sin embargo estos productos no son muy

³ El Comercio. Bernardo Roca Rey. Sobre el premio de los WTA, Consultado 02 de diciembre del 2013, Pg - 12

⁴ Lexus Editores, Alfonso Javier Monárrez Ríos - Elena Fonseca, Turismo Hotelería y Restaurantes - Edición 2011 pg, - 346

⁵ Gobierno Regional de la Libertad. Arracacha. - 2006- Gerencia Regional de Recursos Naturales y Gestión del Medio Ambiente <http://www.regionlalibertad.gob.pe/web/opciones/pdfs/Manual%20de%20Arracacha.pdf> Consultado 12, febrero - 2014

comunes en la gastronomía de la Región Huánuco a pesar de sus propiedades nutricionales y su versatilidad gastronómica. En ese sentido y como futuro Profesional de Turismo Hotelería y Gastronomía nace el interés de investigar la presente tesis titulada *“Preparaciones Culinarias Modernas y su influencia en la Aceptación de la Arracacha en la Localidad de Paucarbamba, Capital del Distrito de Amarilis - 2014”*. Con el fin de lograr la revaloración de los productos ancestrales de la Arracacha en distrito de Amarilis, y así se pueda extender la aceptación de este producto nutritivo y saludable en la provincia de Huánuco, en la Región Centro y a nivel nacional.

El poco conocimiento de las formas de preparación de un producto muchas veces ocasiona que se pierda el interés para la elaboración de un plato con insumos poco conocidos como la arracacha; que en muchos casos las personas solo la conocen de nombre o solo en un tipo de preparación tradicional que es el “sancochado”.

Por lo tanto la investigación demostrará la influencia de las preparaciones culinarias modernas y sus respectivas técnicas en la aceptación de la arracacha.

La Arracacha es una raíz autóctona de la serranía del Perú junto con la papa, la oca y el olluco, es muy poco lo que se conoce de este producto, de su forma de consumo, de sus características nutricionales, de su cultivo y de sus posibilidades como alternativa de consumo en la dieta diaria de los comensales y en la mejora de la economía del Departamento de Huánuco.

1.2. FORMULACIÓN DEL PROBLEMA

1.2.1. PROBLEMA GENERAL

¿Cómo las preparaciones culinarias modernas influyen en la aceptación de la arracacha en la localidad de Paucarbamba Capital del Distrito de Amarilis - 2014?

1.2.2. PROBLEMAS ESPECÍFICOS

- ¿Cómo la variedad de las nuevas tendencias culinarias influyen en la aceptación de la arracacha en la localidad de Paucarbamba Capital del Distrito de Amarilis - 2014?
- ¿Cómo la clasificación de las técnicas de cocina moderna influyen en la aceptación de la arracacha en la localidad de Paucarbamba Capital del Distrito de Amarilis - 2014?

- ¿Cómo la elaboración de platos a base de arracacha influyen en la aceptación de la arracacha en la localidad de Paucarbamba Capital del Distrito de Amarilis - 2014?

1.3. JUSTIFICACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN

Al investigar este producto se podrá crear una gran alternativa de alimentación; también daremos a conocer las características nutricionales que el producto ofrece, de esta manera se podrá implementar una dieta diaria y balanceada en los hogares Huanuqueños y Restaurantes; de la misma manera se quiere ayudar a optimizar su cultivo, para fomentar nuevos hábitos de consumo en nuestra población hacia productos más nutritivos y saludables. Aparte del beneficio para el consumidor, los agricultores tendrán una nueva opción para la siembra, reactivando así la producción del producto por la nueva demanda existente.

Al impulsar la reutilización del producto se ayudará a que los consumidores habituales de oca, papa, ulluco y otros tubérculos y raíces encuentren una alternativa buena, saludable e igual de rentable.

La actual demanda de productos de uso diario crea la necesidad de buscar productos nuevos o exóticos, con esta investigación se pretende que la Arracacha vuelva a ser un producto de consumo al igual que sus similares.

La Arracacha es casi desconocida fuera de los países de Ecuador, Perú, Bolivia, Venezuela y Brasil.

También queda justificado el estudio de esta tesis, ya que se pretende demostrar el adecuado y eficaz uso de nuevas técnicas y nuevos métodos de cocción ayudan a elaborar platos con grandes posibilidades de aceptación para los comensales tradicionales.

1.4. LIMITACIONES DE LA INVESTIGACIÓN

Una de las limitaciones encontrada en esta investigación es que al ser cuasi experimental, se debe realizar la aplicación en restaurantes, lo cual no es muy accesible ya que los propietarios muestran una negativa cuando se solicita intervenir en sus cartas de almuerzo.

Por otro lado la información respecto a la variable dependiente sobre Aceptación de la Arracacha es escasa, y no hay muchas investigaciones respecto al producto en sí.

1.5 Viabilidad de la investigación.

- La Investigación es viable porque se cuenta con las técnicas, tácticas, los instrumentos, las herramientas, los métodos, procedimientos, metodología y asesoramiento profesional, etc. Para enfocar el proceso de investigación sobre las *Preparaciones Culinarias Modernas*, que permitirá explicar el sentido del conocimiento obtenido aplicado a *la aceptación de la Arracacha*.
- Porque el investigador dispone de los recursos económicos necesarios para cubrir los gastos que demande el desarrollo de la presente investigación.
- Porque cuenta con la autorización del restaurante “Compadre Shucuy” del Sr. Floriano Sabrera Alvarado y la Sra. María Lezameta García, para llevar a cabo la inclusión de los menús en la carta del restaurante durante 4 sesiones, para tomar en cuenta la opinión de 50 comensales, ofreciéndoles platos de entrada, de fondo y de postre.
- Por la predisposición y voluntad del investigador para ejecutar la investigación acorde a la metodología investigativa que se conoce.

CAPÍTULO II

OBJETIVOS

2.1 OBJETIVO GENERAL

Demostrar cómo las preparaciones culinarias modernas influyen en la aceptación de la arracacha en la localidad de Paucarbamba, Capital del Distrito de Amarilis – 2014.

2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Explicar cómo la variedad de las nuevas tendencias culinarias influyen en la aceptación de la arracacha en la localidad de Paucarbamba, Capital del Distrito de Amarilis – 2014.
- Determinar cómo la clasificación de las técnicas de cocina moderna influyen en la aceptación de la arracacha en la localidad de Paucarbamba, Capital del Distrito de Amarilis – 2014.
- Demostrar cómo la elaboración de platos a base de arracacha influyen en la aceptación de la arracacha en la localidad de Paucarbamba, Capital del Distrito de Amarilis – 2014.

CAPÍTULO III

MARCO TEÓRICO

3.1 ANTECEDENTES DE LA INVESTIGACIÓN

3.1.1. ANTECEDENTES INTERNACIONALES

Título :“Alimentos tradicionales andinos, turismo y lugar: definiendo la nueva geografía de la Quebrada de Humahuaca (Argentina)”.

Autores : Mariana Arzeno y Claudia Alejandra Troncoso

Universidad: Pontificia Universidad Católica de Chile

Publicación : 2012 - Revista de Geografía Norte Grande – Argentina

Conclusión :

Existe en la actualidad un creciente interés por el consumo de productos alimenticios cuyos principales atractivos se vinculan con su distinción asociada a un origen geográfico y cultural determinado. Esto trae a un primer plano un tema de interés para la Geografía: los procesos actuales de construcción de lugares vinculados con las nuevas prácticas de consumo de alimentos (ya sean cotidianas o asociadas al turismo), como formas de valorización de diferencias geográficas y culturales. A partir de un estudio de caso (la Quebrada de Humahuaca, noroeste de Argentina), este artículo examina el proceso de puesta en valor de las especificidades del lugar en relación con la producción y consumo de productos y preparaciones típicas del mundo andino. Dicho análisis contempla los procesos más amplios que inciden en las transformaciones recientes en el lugar (tanto en el plano material como simbólico), así como los múltiples factores que intervienen en ellas.

Título :“Caracterización morfológica de la colección colombiana (Tolima, Huila, Boyacá, Cauca) de arracacha (*Arracacia xanthorrhiza*)”

Autores : Norma Vásquez, Clara Medina, Mario Lobo.

Institución : Corporación Colombiana de Investigación Agropecuaria (CORPOICA), Universidad de Santa Fé de Bogotá Colombia.

Publicación : 2012

Conclusión:

Con el fin de determinar la variabilidad cualitativa y cuantitativa existente en la colección colombiana (Tolima, Huila, Boyacá, Cauca) de Arracacia xanthorrhiza, se caracterizaron morfológicamente 62 accesiones a través de 28 descriptores cualitativos y 13 cuantitativos. La investigación se realizó en el departamento de Tolima a una altitud de 2 480 msnm. En la colección evaluada existe amplia variabilidad cualitativa y cuantitativa con niveles de similitud entre 37 % y 86 %. El 100 % de las características cualitativas presentó variabilidad, indicando que existen diferentes arreglos para estas variables a nivel de genotipos, por lo que es posible obtener combinaciones de caracteres deseables en un mismo material. En las características cuantitativas se observó también amplia variabilidad, indicando que la Corporación Colombiana de Investigación Agropecuaria (CORPOICA), Santa Fé de Bogotá Colombia. Existen diferentes grados de adaptación y se presentaron agrupamientos marcados por zonas geográficas. La colección evaluada cuenta con 62 clones de amplia variabilidad y amplias distancias cuantitativas, lo que le confiere gran valor como material genético base para programas de mejoramiento de la especie Arracacia xanthorrhiza.

3.1.2 ANTECEDENTES NACIONALES

Título :“Estudio de Factibilidad para Industrialización y Comercialización de la Harina de Arracacha”

Autores : Baldeón Cerna, Miluska Teresa, De la Cruz Torres, Fiorella Susana.

Universidad: Universidad Ricardo Palma

Publicación : 2008

Conclusión :

La harina de arracacha como insumo nutritivo, logra ser un producto innovador y comercial, cuya industrialización es económicamente rentable, haciendo uso de la tecnología necesaria y cumpliendo con las normas legales y ambientales.

La viabilidad comercial e innovadora actuó a favor del proyecto, ya que existe un mercado potencial favorable para la harina de arracacha, teniendo

como nicho de mercado el sector B y C que contiene a los distritos de Lima Moderna y Lima Centro.

La legislación en términos generales es favorable al proyecto, tanto en los ámbitos legales como ambientales.

La tecnología requerida para la capacidad de producción propuesta, es apropiada para el proyecto.

El sistema financiero no es el elemento respectivo para acceder al monto requerido, ya que los indicadores de rentabilidad nos muestran que el proyecto tiene capacidad de generar riqueza.

Para lograr lo anteriormente descrito, se recopiló información tanto a nivel primario como secundario.

Es importante señalar que parte de la información obtenida fue recolectada directamente en el departamento de Cajamarca (localización de la planta industrial), mediante una visita que se realizó a dicha ciudad en el mes de Junio 2008.

3.1.3. ANTECEDENTES LOCALES - REGIONALES

Título : “Elaboración de Productos Alimenticios Procesados a Base de Harina y Fécula de Arracacha (Arracaciaxanthorrhiza)”

Autor : Abanto Tarazona, Fabricio.

Universidad: Universidad Nacional Hermilio Valdizán.

Publicación : 2011.

Conclusión :

Nuestra matriz de análisis, la arracacha (Arracacia Xanthorrhiza), se sometió a caracterización químico proximal y fisicoquímica en fresco, demostrando que la variedad pali verde presenta un mayor contenido en compuestos como cenizas, fibra, extracto etéreo, fósforo, ácido ascórbico, frente a la variedad morada estudiadas por otros autores. En cuanto a la determinación cualitativa de azúcares reductores se comprobó la presencia de fructosa y glucosa, azúcares esenciales para el cuerpo humano. Luego de una extracción del antioxidante presente en la arracacha (Arracacia Xanthorrhiza).

Con metanol como solvente, se determinó la capacidad antioxidante del mismo; con el objetivo de corroborar su presencia y respectiva actividad. Esta

determinación se hizo por el método DPPH (Diphenyl-picril-hidracil). Con base en los resultados obtenidos se pudo valorar que el extracto de arracacha presentó un alto porcentaje de inhibición, lo cual interpreta un mayor atrapamiento del radical DPPH en comparación con el trolox el cual se tomó como 100% de porcentaje de inhibición, en el extracto de arracacha fue de un 67.75%. En cuanto a la obtención de harina de arracacha se realizaron curvas de secado a 50°C, 70°C y 90°C demostrándose que la temperatura óptima de secado es a 50°C ya que con esta se mantiene un mejor aporte nutricional y bromatológico en la harina. Se extrajo el almidón de arracacha por la técnica de no solubilización y se secó a 40°C, siendo posteriormente empacado, almacenado y analizado dicho almidón se destinó para el desarrollo de tres formulaciones de pan a base de almidón de arracacha y tres formulaciones de torta a base de harina de arracacha, evaluándoseles su contenido químico proximal, luego se realizó panel de aceptación de las diferentes formulaciones siendo de gran aceptabilidad la muestra 145 en el caso del pan y la muestra A en el caso de la torta, teniendo como parámetro principal el sabor. Seguidamente se evaluó la vida útil de las muestras de pan y torta seleccionadas por los panelistas a temperatura ambiente y temperatura de refrigeración.

Demostrándose que la humedad en el pan a las dos temperaturas se ve afectada por la falta de difusión del interior al exterior; en el caso de la torta se presentó un deterioro rápido en la muestra almacenada a temperatura ambiente ya que hubo crecimiento microbiano demostrándose que la muestra almacenada a temperatura de refrigeración es la más apta para la conservación de la torta. En el caso del pH tanto en el pan como en la muestra de torta a temperatura de refrigeración se mantuvo dentro de los márgenes permitidos y ausencia de crecimiento microbiano.

3.2. BASES TEÓRICAS

3.2.1. PREPARACIONES CULINARIAS MODERNAS.⁶

Pocas preparaciones reúnen tanta diversidad en la cocina como el cocido, denominado antiguamente olla. Una de las técnicas culinarias más extendidas en la mayor parte de los países es el asado, en otros países las preparaciones se elaboran en hornos (generalmente las preparaciones cárnicas) y en la costa se prepara con pescados. El asado en cazuela de barro es una práctica castellana muy habitual, y existen diversos ejemplos de ello a lo largo de la geografía de los países europeos y otros. El embutido en sus diferentes versiones es una preparación habitual en toda España por ejemplo. En algunos casos resulta típica la conservación mediante inmersión en grasas.

En muchas de las cocinas regionales se emplea frecuentemente la fritura de los alimentos en aceite de oliva hirviendo, aplicándola tanto a carnes como a pescados. Es frecuente que la cocina clásica emplee recipientes de barro no solo para cocinar, sino también para servir los platos (cazuelas). Una de las preparaciones clásicas de la cocina española por ejemplo es el sofrito, empleado en diferentes platos tradicionales.

La aplicación de la técnica culinaria más apropiada para cada ingrediente es una de las virtudes que debe acompañar a cada cocinero. Cuando algunos hablan de cocina moderna y cocina tradicional, hay que responder que sólo existen dos tipos de cocina, la buena y la mala. Y la primera responde, indudablemente, al acierto en la elección de las materias primas, de las técnicas y de la forma de presentar el plato.

No obstante, no se puede negar que en las dos últimas décadas la cocina ha vivido una revolución. Y el protagonista de la misma ha sido el cocinero español Ferrán Adriá, considerado el mejor del mundo por su capacidad para innovar e introducir nuevos conceptos, y por el rol jugado como punta de lanza de la gastronomía contemporánea. Sin duda, Ferran Adriá ha puesto en valor la

⁶M. Garciarena y M. Muñoz, “ La cocina Moderna”- Madrid España, 2001 tomo 7,

cocina y el trabajo de sus profesionales, ha creado cultura gastronómica y ha despertado inquietudes en muchos jóvenes que han descubierto en la cocina una salida profesional.

En la actualidad se ha alcanzado una saludable convivencia entre las técnicas consideradas más tradicionales con las calificadas como modernas o de vanguardia. Las segundas no pueden obviar las primeras, mientras que las clásicas se enriquecen con las aportaciones de las introducidas más recientemente.

Ferran Adrià Acosta; (Hospitalet de Llobregat, Barcelona 14 de mayo de 1962), es un cocinero español considerado por muchos como el mejor chef del mundo. La revista norteamericana *Time* incluyó a Adrià en la lista de los 10 personajes más innovadores del mundo en el año 2004. Adrià ha sido chef y copropietario hasta 2011 del desaparecido restaurante español; El Bulli (Cala Montjoi, Gerona) que recibió a lo largo de su historia las máximas distinciones gastronómicas entre las que figura la de Mejor Restaurante del Mundo por la revista británica *Restaurant*, o el premio S. Pellegrino durante cuatro años consecutivos; algo que ningún otro establecimiento ha logrado hasta ahora.

3.2.2. TEXTURAS Y SABORES DE LA COCINA MODERNA ⁷

Con este enfoque entonces se puede afirmar, que, un pescado al horno o una carne a la parrilla no tienen el riesgo de desaparecer, al igual que una carne estofada o unas almejas a la sartén. Pero no cabe duda, que en la variedad está la riqueza, ya que así se pueden alcanzar texturas y sabores diferentes, inéditos, y atractivos. Las fronteras entre lo dulce y lo salado han sido traspasadas hace tiempo por los cocineros de hoy, que también son capaces de sorprender con los contrastes que se alcanzan entre el frío y el calor.

Los platos, las recetas, evolucionan y lo que hoy nos parece tradicional algún día fue moderno por la osadía de un cocinero. ¿Qué cara pondría el primer

⁷M. Garciarena y M. Muñoz, “ La cocina Moderna”- Madrid España, 2001 tomo 7,

cliente al que se le presentaron unas alubias con almejas?

Top 10 de las técnicas tradicionales:

1. Cocción.
2. A la parrilla / a la brasa.
3. Al horno.
4. A la plancha.
5. A la sal.
6. Rebozado.
7. A la sartén.
8. Fritura.
9. Escabechar.
10. Conserva y semiconserva.

Top 10 de las técnicas modernas:

1. Cocina al vacío.- Sistema de cocción de alimentos dentro de una bolsa de plástico -sin oxígeno - que permite prolongar la vida útil de éstos.
2. Confitado.- Cocción lenta del alimento en aceite caliente que estará entre 70 y 90°.
3. Baja temperatura.- Cocción con baja intensidad de calor y en un periodo prolongado para lograr sabores más contrastados y texturas más suaves.
4. Esferificaciones.- Técnica introducida por Ferrán Adriá que encapsula alimentos con textura gelatinosa.
5. Espumas.- Técnica de Adriá que consigue con un sifón mousses de textura muy ligera.
6. Nitrógeno líquido.- A 196° bajo cero el alimento cuece conservando sabor, color y olor.
7. Deconstrucción.- Aislar los ingredientes de un plato, para reconstruirle de forma inusual, con diferentes texturas.
8. Gelificación.- Proceso con el que se espesan y estabilizan soluciones líquidas, emulsiones.

9. Emulsificación.- Unión más o menos estable de moléculas grasas y acuosas.

10. Aires.- Con la lecitina de soja y cualquier jugo cítrico, agregando aire se logran burbujas saborizadas.

3.2.3. VARIEDAD DE LAS NUEVAS TENDENCIAS CULINARIAS ⁸

✚ **La Cocina Moderna.-** Ha vivido una evolución similar a la del resto de la gastronomía en los últimos años, por lo que la creatividad de los profesionales del sector ha sido su mayor arma para poder responder con las nuevas tendencias del mercado a las exigencias de los clientes de nuestros días.

Los alimentos constituyen una necesidad biológica básica para nuestro organismo, por lo que desde épocas muy tempranas, hombres y mujeres aprendieron a nutrirse primero con los alimentos que le ofrecía su entorno natural y más tarde con los alimentos que ellos mismos producían y elaboraban. El desarrollo de la sociedad moderna, el aumento de la población mundial, la concentración urbana y como consecuencia el incremento en la demanda de alimentos ha hecho posible que se aplicaran nuevas tecnologías en las áreas de elaboración de alimentos, lo que ha tenido un desarrollo vertiginoso a lo largo de los últimos años. Valiéndose de todos los avances tecnológicos y sus aplicaciones en la cocina, comienzan a desarrollarse técnicas de cocción o preparación de platos (utilización del sifón, sustancias químicas y técnicas de laboratorio, el silpad, el thermomix, entre otros), que son consideradas por muchos expertos como nuevas tendencias en la cocina de todo el mundo.

✚ **Nouvelle Cuisine.-** Es un enfoque a la cocina y presentación de comidas. Este nuevo estilo, que fue una reacción a la cuisine classique (cocina clásica) francesa, se basó en platos más livianos y delicados, sin salsas pesadas ni vegetales cocidos en exceso, y le dio

⁸M. Garciarena y M. Muñoz, “ La cocina Moderna”- Madrid España, 2001 tomo 7,

una gran importancia a la presentación de las comidas. Este estilo nació en Francia en los 1970s con los estudiantes de Fernand Point, especialmente los hermanos Jean y Pierre Troisgros, Paul Bocuse y Michel Guérard. El término *nouvelle cuisine* fue inventado por los críticos gastronómicos Henri Gault y Christian Milleau. La *nouvelle cuisine* se hizo popular a fines de los 1970s y en los 1980s, desde sus inicios se le denomina como fenómeno culinario a la nueva cocina, aplicada a partir de los últimos años de la década de los setenta, hasta nuestros días.

✚ **La Cocina Molecular.-** Es la aplicación de la ciencia a la práctica culinaria y más concretamente al fenómeno gastronómico. El término fue acuñado por el científico francés Hervé This y por el físico húngaro Nicholas Kurti. Ambos investigadores trabajaron sobre la preparación científica de algunos alimentos: Nicholas Kurti dio una charla en el año 1969 en la Royal Institution denominada *The physicist in the kitchen (El físico en la cocina)*. Se han desarrollado toda una serie de eventos que convierten a la cocina en un elemento en constante cambio, donde los chefs aportan de forma importante nuevas filosofías al arte culinario.

La gastronomía molecular es la aplicación de los principios científicos a la comprensión y desarrollo de la preparación de las cocinas domésticas. Esta tiene relación con el estudio y análisis de las propiedades físico-químicas de los alimentos y los procesos tecnológicos a los que éstos se someten, como son el batido, la gelificación, y el aumento de la viscosidad, por mencionar solo algunos. Todo ello dependerá de los ingredientes que se seleccionen, las mezclas que se hagan entre ellos y las técnicas que se apliquen. Los alimentos son compuestos orgánicos (proteínas, hidratos de carbono, lípidos y vitaminas) y minerales, que cuando son sometidos a procesamiento son capaces de manifestar sus propiedades transformándose en espumas, emulsiones, geles u otras estructuras que pueden ser infinitas en gastronomía, dado que en ella se está continuamente innovando.



La Cocina Novoandina⁹.- Es un nuevo estilo culinario surgido en el Perú por el interés de los gastrónomos locales de retomar costumbres alimenticias del pasado prehispánico para recrearlas, rescatando y revalorizando así muchos de los ingredientes autóctonos. En esta recreación de la cocina andina, entran elementos procedentes de otros horizontes culturales como el europeo. Uno de los primeros restaurantes en introducir la cocina novoandina fue "Las Brujas de Cachiche" en Lima ofreciendo en su carta solo platos que originalmente eran preparados en la época del Imperio inca. La cocina novoandina utiliza ingredientes nativos y los emplea en preparaciones modernas creando platos como el "Quinotto" o "Risotto de quinua". Se trata pues de experimentar con productos del lugar y de encontrar formas de convertirlos en algo más sofisticado. Esta nueva escuela se concibe así misma como un taller de innovación. Sus promotores, Bernardo Roca Rey y Luis la Rosa, sostienen que la cocina en el Perú, antes que aferrarse simplemente a las recetas tradicionales, debe recuperar productos autóctonos y estilos culinarios propios combinándolos con el uso de técnicas modernas y formas de presentación más sofisticadas. Su propuesta se expresa, por ejemplo, en platos a base de quinua u olluco, salsas de mamey o maracuyá y en el uso de hierbas aromatizantes andinas. Uno de sus potajes representativos, a modo de ejemplo, es el reventón ayacuchano, réplica de la pachamanca, en la cual se cocinan en olla de barro diversidad de carnes y legumbres de la Sierra, acompañadas de salsas originales peruanas.

Lima, capital cosmopolita y mestiza, se ha convertido en la sede principal de esta corriente culinaria, aunque en los principales puntos andinos como Huaraz, Cusco o Huancayo, este estilo ha cobrado también un gran auge. Cada día se inaugura en estas ciudades una nueva escuela culinaria o un restaurante, siguiendo esta nueva filosofía.

⁹Cucho La Rosa, Nuestros Grandes Chefs- Editorial Orbis Ventures S.A.C, 2007—Págs 3-5-8. Publicado en El Diario El Comercio

✚ **Cocina de Autor.-** Simplemente es la **interpretación personal de las recetas**, caracterizada con el estilo propio del **cocinero**. Cocina de autor es cuando un cocinero crea un plato con los productos que dispone en el lugar y en el momento dejando su sello personal. En realidad se podría también definir como una **cocina de intérpretes**. No hay recetas porque es muy personal ya que se basa en la creatividad del autor, la inspiración de muchos cocineros a nivel mundial a hacer sus propias composiciones, partiendo de la cocina tradicional y diseñando una estrategia culinaria innovadora, singular y renovadora, desarrolló este estilo culinario. A partir de este desarrollo culinario surgen la **deconstrucción y reconstrucción** de las elaboraciones, términos extraídos del campo de las humanidades y las artes, vinculados fundamentalmente a la **filosofía y la arquitectura** y que han tenido un desarrollo particular en la cocina moderna. **la deconstrucción.-** como una cocina de memoria utiliza las preparaciones tradicionales para demostrar técnicas, texturas, sabores y sensaciones distintas.

▪ **La deconstrucción en la cocina moderna**

El termino deconstrucción en la filosofía corresponde con una dialéctica de trabajo puesto que según el filósofo creador de esta terminología (Jacques Derrida) no es una técnica ni puede ser transformada en método, elemento totalmente opuesto a lo que hoy se observa en su práctica en la cocina. Por otra parte en el mundo de las artes (escultura y pintura) y la arquitectura, esto corresponde con la revolución del constructivismo el que propugnaba la inserción del artista en el proceso constructivo con igual importancia que los materiales (mármol, bronce, vidrio, plástico, latón) o la luz. El creador no reparaba en la belleza de su obra, ni en su ternura o sentimiento, más bien aplicaba literalmente el verbo construir realizando una abstracción absoluta de las cosas para únicamente quedarse con la materia y su esencia.

A finales de los ochenta surge la deconstrucción en cocina, o que también se denomina cocina desestructurada. En este caso se basa en modificar el aspecto, textura y combinación de los distintos alimentos para mejorar el estímulo sensorial que producen, logrado generar la

dependencia entre los distintos elementos que componen un plato. Con esta tendencia se logra la separación de cada uno de los elementos utilizados para la confección de las preparaciones, para luego reagruparlos de una forma diferente a la original, de manera de restituir en la memoria del comensal el sabor del plato originalmente conocido siempre que el cliente tenga experiencia gustativa del mismo. De manera general este nombre le fue otorgado a este estilo culinario, ya que la separación de cada elemento de una preparación, se basa en la **descomposición** del mismo en sus diferentes partes, solo que este término ofrecía la idea de productos descompuestos o en mal estado debido a su nombre, por lo que se tomó el concepto de **deconstrucción de la arquitectura**.

Como líder de este tipo de cocina se encuentra indiscutiblemente el **chef Ferrán Adrià** quien se ha dedicado a intelectualizar el papel que juega la ciencia en la cocina y el desarrollo de este binomio **cocina-ciencia** para los próximos años. El trabajo con hidrocoloides y polímeros de algas y las revolucionarias propuestas, que sugieren rehacer las texturas de los alimentos utilizando hidrogel como ocurre con las pastas, presentadas primero como gelatinas calientes de agar-agar y ahora empleando goma gellan, el caviar de alginato, los aires montados con pectinas, el porex de celulosa, etc., y todo lo que se pretende llegará en un futuro próximo, hacen posible que este estilo se base en la cocina de memoria utilizando la cocina tradicional para demostrar técnicas, texturas, sabores y sensaciones distintas con tecnologías de avanzada.

Utilización de la deconstrucción en la Cocina.¹⁰

La repostería también ha vivido una evolución similar a la del resto de la gastronomía en los últimos años. Poco a poco ha ido adentrándose al igual que el resto de la cocina, en el estudio de nuevas tendencias, sistemas de trabajo y productos que ofrecer al cliente. También se ha convertido en elemento básico para cualquier restaurante gastronómico.

¹⁰ Revista Especializada Gestión Restaurantes – Autor: Chais Esvety Calaña Gonzáles Fecha:28-01-2010 Temática: Gastronomía Nivel: N2- Técnicos de Áreas Funcionales : Restaurantes Independientes y F & B Hoteles http://www.gestionrestaurantes.com/llegir_article.php?article=461 Consultado el 23 de 2014

Los dulceros y reposteros vienen mostrando un gran dinamismo en cuanto a su participación en el desarrollo de preparaciones culinarias que siguen las líneas de la cocina de deconstrucción. La creatividad de los pasteleros ha sido su mayor arma para poder responder correctamente con las nuevas tendencias del mercado a las exigencias de los clientes de nuestros días, superando sus expectativas.

Como en otras áreas de cocina el poder elaborar un postre que siga los preceptos de la cocina de deconstrucción no es una tarea fácil, debe experimentarse antes de elaborar una propuesta definitiva con muchos de los atributos que darán al producto final las características que ante el paladar puedan recordar un producto específico, y que por supuesto sea atractivo y novedoso y peculiar para el cliente.

Dentro de los elementos de mayor importancia para la preparación de un postre de este tipo y teniendo en cuenta esta filosofía podemos encontrar:

- La idea sobre qué es lo que se desea preparar.
- Selección de la receta, teniendo en cuenta el origen y el conocimiento previo de la misma por los clientes, para lo que debe conservarse el genoma de la misma.
- Combinación de sabores, los que deben complementarse unos con otros en perfecta armonía para estimular los sentidos gustativos y hacer posible la identificación del plato original.
- Un bosquejo, diseño genérico del montaje y disposición de los elementos.
- Los colores, combinación según los diferentes componentes naturales que se utilizan para realzar y complementar la preparación, tomando en consideración la transición de tonos desde los más suaves hasta los más ásperos.
- Contraste de texturas, que complementan los sabores de cada uno de los componentes.
- La degustación, como la prueba y calificación de los elementos en su formato individual, trabajando sobre las modificaciones pertinentes.

- Confección del diseño final, teniendo presente los elementos que reflejan el concepto visualizado por el autor como la forma, fórmula y procedimiento adecuado para reproducirlos posteriormente.
- La forma de presentación, donde se ajustan todos los elementos que conforman la preparación.

Los elementos que caracterizan a los diferentes postres hacen posible que luego el creador pueda presentarlo de forma diferente logrando que intervengan todos los sentidos (Figura 1), por ejemplo el Dobo como preparación original se caracteriza por las láminas y la crema de mantequilla, al igual que el Tiramisú se caracteriza por tener el café y el queso mascarpone dentro de la receta original aunque este último sea sustituido en otras variantes con queso crema, u otras ingredientes.

Imagen N° 01

Tiramisú confeccionado en forma deconstruida, siguiendo los ingredientes de la receta original



Fuente: <http://www.foxlife.tv/recetas/10880-dobo.html>
Elaboración: <http://www.foxlife.tv/recetas/10880-dobo.html>

Las presentaciones en los diferentes postres pueden variar utilizando platos, copas, vasos, etc. y donde el autor de acuerdo a su creatividad, conocimiento y experiencia puede hacer montones de combinaciones posibles para cautivar a sus comensales a pesar de que en muchas ocasiones no se cuenta con la tecnología de avanzada que se utilizan en algunas partes del mundo.

Conocedores del tema aseguran que las recetas regionales de los postres que se prepararon originalmente en la cocina de las casas, y los sabores de frutas naturales, el chocolate, la vainilla etc. son algunos de los elementos que hoy son más recordados y que siempre tendrán un lugar

privilegiado en la memoria de las personas en el momento de la degustación de un postre.

Muchos expertos, especialistas y críticos gastronómicos pueden proyectarse con criterios a favor o en contra de esta tendencia que muchos tratan de seguir y que en ocasiones para algunos puede ser útil, pero para otros puede ser solo un intento fallido para crear y despertar sensaciones de los sentidos en los clientes. Lo que si queda claro es que muchos jóvenes profesionales del sector intentan seguir esta línea de trabajo y que en las esferas de dulcería, repostería y chocolatería se ha creado un movimiento, en el cual se desarrolla esta y otras líneas de trabajo que contribuyen a la evolución de la cocina de nuestros tiempos, sin dejar a un lado la repostería artesanal y tradicional de cada región.

3.2.4. HISTORIA DE LA COCINA MODERNA

Se empezó a cocinar hace más de 300,000 años, según estudios efectuados con el método que mide el carbono 14. Fue entonces cuando las personas comenzaron a usar el fuego en la preparación de sus comidas.

Inicialmente el desarrollo culinario estuvo ligado directamente al desarrollo individual de países o regiones; de todas maneras cuando personas de alguna región entraban en contacto con personas de otras, se producía un intercambio de ideas y costumbres. Uno de los resultados de estos contactos era la progresión y el desarrollo en la preparación de la comida; desde la cultura de los egipcios hasta la de los asirios, caldeos, babilonios, hebreos, persas, griegos, romanos, galos y más tarde los francos, quienes fueron los que originaron la cocina francesa.

La cocina francesa es la piedra angular para la mayoría de los historiadores y el principio de las modalidades modernas de cocina en el mundo occidental.

El trabajo del Francés Taillevent, fue un trabajo típico de los chefs medievales. Las comidas eran apuresadas y las carnes aplastadas en una

forma grotesca, y posteriormente servidas con espesas salsas sin ningún sabor definido.

Los chefs Italianos comenzaron a usar trozos enteros de carnes en los años 1500, estos chefs en una forma muy creativa empezaron a combinar frutas y vegetales y a experimentar con productos de pastelería.

Fue el matrimonio de Catalina de Médicis con Enrique II de Francia lo que trajo cocineros italianos a Francia y así el refinamiento de estos cocineros fue la base del cambio en la cocina francesa.

A mediados de los años 1600 la cocina francesa se aleja de los pesados banquetes y del uso indiscriminado de las especias y empieza a notarse una preocupación por el equilibrio y la armonía en las comidas. No existe ninguna duda de que hasta esos momentos de la historia la cocina era sólo un arte. Existían muy pocas personas orientadas a lo científico hasta que aparece el gran chef Antoine Careme, el fundador de la cocina clásica francesa. Antoine Careme fue el primero que comenzó a recopilar recetas en forma estandarizada, sin cantidades específicas; y también a delinear menús.

El Chef y Maitre Auguste Escoffier de la cuisine Classique, a principios del Siglo XX - crea la Escuela Francesa del Arte Culinario y estandariza las recetas agregando cantidades basadas específicamente en tazas y cucharadas.

Él fue quien le dio forma al menú moderno y empezó a hacer de la preparación culinaria un arte y una ciencia.

El Siglo XX trajo consigo tremendos cambios en los combustibles y equipos disponibles para la preparación de las comidas. La conservación de alimentos cambió el aspecto del trabajo de los cocineros. Los transportes y almacenamientos refrigerados, el empaquetado al vacío, el empaquetado en gas inerte, etc. producen un gran impacto en la preparación de los alimentos así como también en la

mejor organización y producción de la mano de obra en las cocinas comerciales.¹¹

3.2.5. LAS TÉCNICAS CULINARIAS MODERNAS

A) Cocción de los Alimentos:

¿Es posible que un alimento cocinado de un modo u otro, con los mismos ingredientes, sepa de un modo u otro y produzca a la vez un efecto diferente sobre nuestro organismo? Por supuesto que sí. Sólo hemos de probar unas verduras hervidas con mucha agua durante mucho rato o las mismas verduras hechas a la plancha sobre brasas de leña. Por un lado, hervidas de ese modo no tendrán ningún sabor y nos dejarán además con una sensación de insatisfacción. A la brasa las encontraremos riquísimas y nos van a aportar una sensación suave de calor y de satisfacción. Cuando no existían la calefacción y el aire acondicionado las personas eran más vulnerables a los cambios atmosféricos de las Estaciones. Así, en Invierno, a nadie se le ocurriría alimentarse de ensaladas y fruta ya que los alimentos crudos nos refrescan (nos enfrían). Hacían cocciones largas y lentas para conseguir por un lado hacer más digestivos esos platos más fuertes (carnes, legumbres, cereales) y sobre todo porque notaban como sus organismos se calentaban. En efecto su cuerpo les estaba pidiendo más grasas e hidratos de carbono.¹²

B) Técnicas de cocción modernas:

Clasificación de las cocciones de alimentos según el medio de transferencia de calor:

- Cocción en medio no líquido
- Cocción en medio graso
- Cocción en medio líquidos
- Cocciones mixtas
- Cocciones especiales

B.1 COCCIÓN EN MEDIO NO LÍQUIDO

¹¹ Artículo, Arte y ciencia culinaria - Autor: Francisco Morfin Morales - Curso: Historia de la cocina moderna, Fecha publicación: 21/04/2006 <http://www.mailxmail.com/curso-arte-ciencia-culinaria/historia-cocina-moderna>-Consultado 23 de marzo de 2014.

¹² Métodos de cocción, This Hervé, 1996 <http://www.gastronomiaycia.com/tag/metodos-de-coccion/> Consultado 15, Marzo – 2014

También podrían ser clasificadas en cocciones con calor seco, porque el alimento se calienta a través de su parte superficial, puesta en contacto con una atmósfera de aire caliente.

B1.1. FUEGO DIRECTO

- Asar a la parrilla: Cocción a temperatura elevada sobre parrilla que recibe el calor por radiación a una distancia adecuada, desde un foco calorífico, generalmente formado por brasas.

- Asar a la plancha: Cocción a temperatura elevada del alimento situado sobre una placa caliente, que transfiere por conducción el calor recibido desde un foco calorífico, de ascuas, de electricidad o de gas.¹³

B1.2. FUEGO INDIRECTO

- Asar al horno: Cocción en un recinto cerrado, donde el calor se transfiere, en parte por radiación y en parte por corrientes de convección Existen tipos especiales:

* Al espetón: que hace uso de una brocheta giratoria a la que se incorpora el alimento.

* En papillote: donde el alimento recibe la cocción envuelto en un papel

* Gratinar: Acabado que se da a un alimento para aportarle una coloración especial por tostación.

* Baño maría: cocción del alimento sin contacto con líquido, aunque colocado en un recipiente en otro que lleva agua caliente, que actúa como regulador de la temperatura para evitar la ebullición del alimento. De este modo el alimento es calentado de un modo suave y uniforme.¹⁴

B.2. COCCIÓN EN MEDIO GRASO:

- Salteado: Cocción total o parcial de un alimento en poca cantidad de grasa, encuentra calentando a fuego vivo. Puede ser aplicado tanto a los alimentos crudos, como a los que han sido

¹³ Diccionario de Gastronomía Peruana Tradicional, Sergio Zapata Acha Universidad San Martín de Porres - Lima, 2009 Pg-224

¹⁴ ESCUELA DE CHEFS: TÉCNICAS PASO A PASO PARA LA PRÁCTICA CULINARIA, JOANNA FARROW, BLUME, 2009 Gran enciclopedia práctica de cocina, técnicas culinarias, 2008 Pg – 241

sometidos a una cocción previa - Rehogado: Cocción de un alimento con poca grasa y a fuego lento. El alimento puede estar crudo o previamente cocinado.

- Fritura: cocción total de un alimento por inmersión en cuerpo graso caliente, dando lugar a la formación de una costra, o corteza dorada. El alimento puede estar crudo o previamente cocinado.¹⁵

B.3. COCCIÓN EN MEDIOS LIQUIDOS

- Escaldar o blanquear: Cocción incompleta de un alimento, que recibe los efectos térmicos del agua hirviendo, durante un período de tiempo muy corto. Cuando el tiempo de contacto es más prolongado se denomina sancochado - Cocer o hervir: Proceso que implica la cocción del alimento por inmersión en agua o en caldo. Puede hacerse a presión normal o en olla a presión. A su vez es posible realizarla de diferentes modos:

- ❖ Partiendo de agua fría
- ❖ Partiendo de agua caliente
- ❖ Partiendo de agua en ebullición

- Escalfar: Es la cocción de un alimento en un líquido, justamente por debajo de su punto de ebullición.

- Cocción al vapor: Cocción bajo vapor de agua, que puede ser realizada bajo dos modalidades: a presión normal o a alta presión.¹⁶

B.4. COCCIONES MIXTAS

- Estofar: Cocción de un alimento con poca grasa (y a veces algo de agua), siempre a fuego lento. Alimento y líquido se sirven juntos.

- Brasear o bresar: Cocción de un alimento durante largo tiempo a fuego suave sobre un lecho de hortalizas, llevada a cabo en recipiente grueso provisto de tapadera con cierre hermético.

¹⁵ ESCUELA DE CHEFS: TECNICAS PASO A PASO PARA LA PRACTICA CULINARIA, JOANNA FARROW , BLUME, 2009 Gran enciclopedia práctica de cocina, técnicas culinarias, 2008 Pg – 241

¹⁶ Diccionario de Gastronomía Peruana Tradicional, Sergio Zapata Acha Universidad San Martin de Porres - Lima, 2009 Pg-224.

- Guisar: Cocción en la que intervienen tanto el agua como la grasa. Unas veces se realiza después de que sus ingredientes hayan recibido un rehogado previo. En cambio en otras, el rehogado se realiza al final del proceso.

- Rehogar: Operación culinaria donde el alimento debe ser pasado, bajo fuego débil, por una sartén con poca cantidad de aceite, con la intervención del agua aportada por el propio alimento. Se trata de una cocción, total o parcial, a fuego lento si que el alimento llegue a tomar color.

- Sofreír: Sinónimo de la operación anterior, dejando dorar ligeramente.¹⁷

B.5. COCCIONES ESPECIALES

- Cocción al vacío: Consiste en colocar el alimento en un envase adecuado, hermético y termo resistente, al que se le extrae el aire de su interior. En estas condiciones, se somete a un tratamiento de cocción por debajo de los 100° C., puesto que al vacío no se necesita alcanzar esta temperatura para que el agua de constitución se vaporice. A la cocción debe seguir, de modo inmediato, un rápido enfriamiento de cada envase cerrado.

- Cocción en microondas: Operación culinaria en la que los alimentos se calientan por la acción de ondas electromagnéticas de alta frecuencia en virtud del comportamiento dieléctrico de algunos de sus componentes.

C) Técnicas de Cocción antiguas:

C.1. Pachamanca: Se cava en la tierra o pacha un hueco y se recubren sus paredes internas con piedras, dejando un espacio del tamaño adecuado para los alimentos. Pero antes se pone a arder brasas. Una vez que las piedras están calientes al máximo, se sacan las brasas y se colocan mellocos, habas y carne de venado sobre un asiento de achira. Se tapa con más hojas de achira y con tierra para que siga el proceso de la cocción.

¹⁷ ESCUELA DE CHEFS: TECNICAS PASO A PASO PARA LA PRACTICA CULINARIA, JOANNA FARROW , BLUME, 2009 Gran enciclopedia práctica de cocina, técnicas culinarias, 2008 Pg – 113

C.2. Hervir en ollas de barro: Hervían la mayoría de sus alimentos en ollas de barro, que descansaban sobre la tulpa o tushpa, es decir, en el fogón indígena de tres piezas ubicado en el centro de la choza de paja y barro.

C.3. En Horno: Un ternero lechón le dejan colgar veinticuatro horas para que desagüe y se seque, pues es un poco baboso. Luego entrará el horno de eucalipto, previamente adobado.

C.4 Cocción en paila de bronce: Se cocinan los alimentos a un ritmo lento con fuego de carbón o de leña.

- Asar: Directamente con las brasas, o usando el comal como difusor del calor, o en la ceniza o en hornos bajo tierra (barbacoa).

C.5 Hervir: Cocer en un recipiente con agua o al vapor, envolviendo los alimentos en diferentes hojas comestibles.

C.7 Freír: La técnica de freír fue introducida por los españoles.¹⁸

D) Otro tipo de cocciones:

Ocasionalmente, se cavaba un hoyo en donde se encendía el fuego cubriéndolo de piedras y dejándolas calentar por un par de horas. Ramas de eucalipto se empapaban de agua y posteriormente eran colocadas sobre las piedras calientes. Sobre las humeantes ramas, entonces se colocaban la ternera, pierna de cordero o grandes pájaros. Estos se cubrían con más ramas empapadas o un saco húmedo, y a continuación se recubría con una capa de tierra para mantener el vapor. El pescado era envuelto en frescas hojas de eucalipto, recubierto de barro húmedo y cocinado en brasas calientes hasta que el barro se resquebrajara. Piel y escamas se despegaban con la cubierta de hojas y barro. De la misma forma, también se usaban páginas de papel de periódico humedecidas tanto para el pescado como para la carne. La cocción del pan también tenía sus variantes. La forma más tradicional de cocinarlo era haciendo un hueco entre las brasas, cubriéndolo completamente de brasas y cenizas, para evitar la entrada de aire. Este estaba cocinado, cuando goleándole con una varilla, sonaba a hueco.

¹⁸ Escuela de Chefs: Técnicas Paso a Paso para la Practica Culinaria, Joanna Farrow , Blume, 2009 Gran Enciclopedia Práctica de Cocina, Técnicas Culinarias, 2008 Pg – 125

Pequeños panes se cocinaban de la misma forma en sartenes o para mayor rapidez de cocción se usaban masas planas de harina puestas sobre la brasa.

-El origen de las famosas barbacoas se remonta a la necesidad de tener que cocinar fuera de los hogares ya que la fragilidad de las viviendas ocasionaba frecuentes incendios.

-En las casas más grandes las cocinas se veían complementadas con la construcción de un horno colonial, hecho de ladrillos o barro y situado en el exterior del edificio.

Debido a las altas temperaturas, era un gran problema y riesgo el almacenamiento de comidas perecederas. Las carnes y pescados tenían que ser cocinados tan pronto como fuera posible, preservarlos en sal, ahumarlos o secarlos. La comida era protegida de las moscas con el uso de protectores metálicos, envueltos con mallas de algodón. El exceso de los productos de la huerta era salado, secado, preservado con zumo de almíbar o convertidos en adobos, mermeladas o condimentos.

3.2.6. ACEPTACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS (LA ARRACACHA)¹⁹

3.2.6.1. EL ANÁLISIS SENSORIAL

La valoración sensorial es una función que la persona realiza desde la infancia y que la lleva, consciente o inconscientemente, a aceptar o rechazar los alimentos de acuerdo con las sensaciones experimentadas al observarlos o ingerirlos. Sin embargo, las sensaciones que motivan este rechazo o aceptación varían con el tiempo o el momento en que se perciben: dependen tanto de la persona como del entorno. De allí la dificultad de que con determinaciones de valor subjetivo, se pueda llegar a tener datos objetivos y fiables para evaluar la aceptación de un producto alimentario. La necesidad de adaptarse al gusto del consumidor obliga a que, de una forma u otra se intente conocer cuál será el juicio crítico del consumidor en la valoración sensorial que realizara del producto alimentario. Es evidente la importancia que, para

¹⁹ J. Sancho, E. Bota, J.J de Castro, Introducción al análisis sensorial de los alimentos, Ediciones Universidad de Barcelona 1ª edición - 1999 págs. 23,24

el especialista tiene el disponer de sistemas y herramienta que le permitan conocer y valorar las cualidades organolépticas del producto que elabora, y la repercusión que los posibles cambios en su elaboración o en los ingredientes puedan tener en las cualidades finales. Para que el análisis sensorial de los alimentos se pueda realizar con un grado confiable de fiabilidad será necesario objetivar y normalizar todos los términos y condiciones que puedan influir en las determinaciones, siempre con el objetivo de que las conclusiones que se obtengan sean cuantificables y reproducibles con la mayor precisión posible. Teniendo en cuenta que la definición de los parámetros objetivos estará en función de las sensaciones subjetivas que experimentaran los consumidores de los alimentos y que condicionaran la aceptación o rechazo del producto, o incluso el precio que estará dispuesto a pagar por él.

Con todos estos condicionantes se puede llegar a definir el análisis sensorial en un sentido más estricto, como el examen de los caracteres organolépticos de un producto mediante los sentidos obteniendo datos cuantificables y objetivables.

3.2.6.2. PERCEPCIÓN ORGANOLÉPTICA

Dicho de una propiedad de un cuerpo: Que se puede percibir por los sentidos.²⁰

Las propiedades organolépticas juegan una función muy importante durante el proceso del flavor, por lo cual es importante describir que estas propiedades son: receptores situados en la lengua y el paladar, de moléculas esencialmente no volátiles y en el olor sensaciones obtenidas por interacción con los receptores olfativos, extendidos en los pasajes nasales y es debido básicamente a las sustancias volátiles.

- **Sabor de un alimento.-** El sabor es la impresión que causa un alimento u otra sustancia, y está determinado principalmente por sensaciones químicas detectadas por el gusto (lengua) así como por el olfato (olor).

²⁰ RAE Versión Electrónica Disponible en <http://lema.rae.es/drae/?val=> Consultado 17, Marzo - 2014

- **Textura de un alimento.-** La textura es la propiedad sensorial de los alimentos que es detectada por los sentidos del tacto, la vista y el oído y que se manifiesta cuando el alimento sufre una deformación.

En una amplia gama de alimentos la textura es una característica de importancia en el control de calidad y es utilizada por los consumidores para aceptar o rechazar un producto.

La medición instrumental de la textura no es completa con los instrumentos de precisión existentes, ya que la percepción humana incluye otros estímulos relacionados con el tamaño, forma, orientación de las partículas en el interior del alimento, sensación de humedad y contenido graso, siendo necesario relacionar la medida instrumental con la respuesta sensorial humana puesto que la evaluación más completa de la textura está dada por los métodos sensoriales.

- **Presentación de un alimento.-** Las normas para la presentación de alimentos son con la intención de estimular todos los sentidos con una apariencia atrayente y significativa en cada plato.
- **Porción de un alimento.-** Básicamente podemos decir que una porción o ración, es la cantidad que debería ser consumida de un alimento en una sola ingesta.
- **Aroma de un alimento.-** Consiste en la percepción de las sustancias olorosas y aromáticas de un alimento después de haberse puesto en la boca. Dichas sustancias se disuelven en la mucosa del paladar y la faringe, llegando a través del eustaquio a los centros sensores del olfato. El aroma es el principal componente del sabor de los alimentos, es por eso que cuando tenemos gripe o resfriado el aroma no es detectado y algunos alimentos sabrán a lo mismo. El uso y abuso del tabaco, drogas o alimentos picantes y muy condimentados, insensibilizan la boca y por ende la detección de aromas y sabores y más.

3.2.6.3. APRECIACIÓN DE UN ALIMENTO

Es una apreciación de un gusto adquirido sobre un alimento o bebida, el cual se considera que para ser verdaderamente apreciado debe existir

una exposición prolongada, parcial o completa a los aromas o texturas, hasta que llega a ser considerado algo familiar.

- **Gustos adquiridos.-** Llamamos gustos adquiridos a los alimentos y bebidas que pueden llegar a ser considerados como agradables o repugnantes por quienes no están familiarizados con ellos, bien sea por la materia prima, la textura, la forma, la preparación, el olor o la apariencia de estos, son fuertemente influenciados por factores sociales como la cultura e identidad nacional, e inducidos por exposición a los hábitos del entorno social en el que el individuo se desarrolla. Aunque es también posible adquirir gustos alimenticios de forma tardía, por exposición voluntaria o hábito, finalizando cuando la persona disfruta al consumir un alimento o bebida. En la mayoría de los casos las delicias particulares de cada país o cultura son consideradas como gustos adquiridos.

3.2.6.4. CREATIVIDAD EN LA PRESENTACIÓN Y MONTAJE

Lo que normalmente se entiende como “decoración” de platos.

Se empezaron a presentar los platos de formas más originales, y se valoraba el mérito de un cocinero por su capacidad de impresionar a los comensales dejándolos asombrados.

La presentación de los alimentos es con la intención de estimular todos los sentidos de los invitados. Una apariencia atrayente y significativa fomenta los deseos de probar la comida.

3.2.6.5. PERCEPCIÓN DE UN ALIMENTO

Se considera percepción de los alimentos a las decisiones que se toma cuando se consumen los alimentos, fundamentalmente, el sabor. Sin embargo, durante el acto de comer o beber, el consumidor experimenta una multitud de sensaciones que van más allá del sabor exclusivamente y de las que a menudo el propio consumidor no es consciente.

Nuestra percepción del sabor es el resultado de la integración de la información proporcionada por las distintas categorías sensoriales: el olfato, el gusto, el oído, la vista, el tacto, la temperatura y algunas veces incluso irritación o dolor. Esta experiencia sensorial integrada por múltiples facetas sensoriales es el fundamento del sabor que

percibimos, aunque ciertamente algunas sensaciones contribuyen más que otras, como el color de los productos.

De hecho, en la actualidad, la idea de que los consumidores se forman una idea previa sobre el sabor del producto sólo viendo el color del mismo toma fuerza en la investigación sobre el origen de la interacción color-sabor que toma en cuenta para su interpretación el papel de las expectativas y el background que las personas adquieren por experiencias anteriores (aspectos cognitivos).

3.2.7. LA ARRACACHA

A) Origen:

Se trata probablemente de una de las plantas andinas más antiguas y más cultivadas en la etapa pre-inca, cuya domesticación preside a la papa y el maíz. No existen vestigios que permitan identificar el área de origen, que pudo ser la zona septentrional de América del Sur, debido a la presencia de especies silvestres afines; sin embargo, existen estudios que reportan a los departamentos de Cajamarca, La Libertad y Cuzco como los centros de mayor diversificación de arracacha, en altitudes de 1,500 a 3,000 msnm, con temperaturas que oscilan entre 15 y 20C.

En nuestra región, esta especie se comporta como una planta perenne y herbácea que produce grandes raíces comestibles de color amarillo principalmente. Además de esta especie, se encuentran clones silvestres con raíces tuberosas de color blanco y morado.

Los países más importantes en producción son Venezuela, Ecuador, Colombia, Perú y Brasil, donde su siembra es extensiva. En nuestro país se encuentra en los departamentos de Amazonas, Ayacucho, Cajamarca, Cuzco, Huánuco, La Libertad, Lima, Piura, Puno y San Martín.²¹

B. Descripción:

Es una planta andina, de la familia Apiaceae, cultivada originalmente a lo largo de 7250 km de la cordillera, desde Venezuela hasta el norte de Chile y noroeste de Argentina. Se puede cultivar desde 200 m a 3600

²¹ Miluska Teresa, Baldeón Cerna-Fiorella Susana, De la Cruz Torres Estudio de Factibilidad para Industrialización y Comercialización de la Harina de Arracacha- UNIVERSIDAD RICARDO PALMA – Lima 2008 <http://www.docstoc.com/docs/107998492/UNIVERSIDAD-RICARDO-PALMA---Get-Now-DOC---DOC> 23, febrero - 2014

msnm, pero se desarrolla mejor entre 1800 a 2500 msnm. Se cultiva principalmente por su raíz reservante (RR) que es de sabor agradable y de fácil digestibilidad, ya que posee almidón muy fino, con alto contenido de calcio y vitamina A. También se puede usar el follaje y las cepas para alimentación humana, estos frecuentemente son usados para la alimentación de animales. La Arracacha en la región andina se consume como la papa y se procesa como chips, galletas y el "rallado de arracacha".

Los limitantes para su cultivo son la alta perecibilidad de las RR, el periodo vegetativo largo de (10-12 meses), y la lignificación de las raíces en la madurez.

En el país se encuentran 3 formas hortícolas principales, la diferencia radica en el color de la superficie y/o pulpa de las raíces siendo estas blanca, amarilla y morada.

En la Universidad Nacional Agraria la Molina, por ejemplo, se conservan muestras cultivadas y parientes silvestres procedentes de los diferentes departamentos del país.

Actualmente, este material está en evaluación a nivel morfológico y molecular con la finalidad de determinar la diversidad genética del género *Arracia* en el Perú. Estos serán una ayuda importante para el manejo de bancos de germoplasma en la zona andina y facilitará. La selección de entradas de interés para el mejoramiento genético.

C. Cultivo:

La propagación es vegetativa, a través de los propagulos llamados "colinos". La época de siembra en la sierra y ceja de selva comienza en Setiembre, y su desarrollo toma 8 a 12 meses. En la costa la menos época es en Abril y su desarrollo toma 7 a 10 meses.

La arracacha se cultiva sola o asociada con otros cultivos. El monocultivo se realiza en terrenos que varían desde 10 hasta 2,500 m², con rendimientos muy variable. La asociación con otros cultivos se da generalmente en huertos familiares, y estas varían de acuerdo a la región. Así la arracacha puede asociarse, entre otros, con maíz, frijol,

culantro, alfalfa, pallar, calabaza, zapallo, quinua, cebolla, col rocoto, aguaymanto, ajo, manzano, durazno, chirimoya, paca, cítricos, orégano y yacón.

D. Requerimientos Ambientales:

La temperatura varía entre 14-24°C para un desarrollo adecuado, no es tolerante a las heladas, ni a periodos largos de temperatura por encima de 25°C. su demanda hídrica varía entre 800 a 1200 mm.

Necesita suelos arenosos, franco arenosos, profundos y bien drenados; con pH de 5-7.

E. Una raíz que nutre:

La arracacha es uno de los insumos más antiguos del Perú. Contiene mayor valor nutricional que la papa y es cultivada en las regiones andinas, convirtiéndose en un alimento completo para niños y adultos.

La variedad gastronómica del Perú es posible gracias a sus ingredientes, logrando que en un solo plato se obtenga un toque distinto de los sabores en las diferentes regiones. Sin embargo, sus usos aún no son descubiertos del todo. Uno de ellos es la arracacha, una raíz milenaria consumida desde la época precolombina.

“Tiene un contenido muy alto de betacaroteno, precursor de la vitamina A, que se encuentra en la carne. En la sierra esta fuente de proteínas es escasa, por eso la arracacha es una buena opción. Es más rica en calcio que la papa y tiene más hierro”, dijo Iván Manrique, investigador de raíces y tubérculos andinos del Centro Internacional de la Papa. (Entrevista extraída el día 12 de febrero de 2013 en el Diario El Comercio: <http://elcomercio.pe>).

F. Los dones de la Arracacha:

Esta raíz posee un sabor particular, pues “tiene un toque dulce que agrada a muchas personas. El sabor es muy bueno”, asegura Iván Manrique. (Entrevista extraída el día 12 de febrero de 2013 en el Diario El Comercio: <http://elcomercio.pe>). Además, es un excelente antioxidante, fortalece el sistema inmunológico y es de fácil digestión. Por eso, se recomienda su consumo en niños y ancianos.

Puede preparar la arracacha como la papa. Eso sí, debe pelar la raíz antes de ponerla a hervir. También puede consumirse en postres, pues la harina de este tubérculo puede agregarse a mazamoras y sopas antes de servirlos.

En Venezuela, esta raíz es conocida como “apio verde” y en Ecuador es llamada “zanahoria blanca”. Asimismo, Iván Manrique afirmó que “es mucho más importante en países donde no es originaria. En Brasil se siembran 20.000 hectáreas de arracacha. Ahí se deshidrata, se hace una harina y se utiliza en la industria alimentaria”. (Entrevista extraída el día 12 de febrero de 2013 en el Diario El Comercio: <http://elcomercio.pe>)

El investigador de raíces y tubérculos andinos expresó la necesidad de buscar alternativas tecnológicas para evitar que se malogre. “Uno de los principales problemas es que es altamente perecible. Después de una semana la arracacha se malogra. Deberíamos buscar alternativas tecnológicas que permitan aprovechar las propiedades nutritivas de esta raíz y obtener productos, como lo hacen otros países”, finalizó.²²

3.2.8 EL TURISMO GASTRONÓMICO

El turismo gastronómico en la actualidad está tomando rol protagónico en aquellos países que poseen trayectoria culinaria destacable²³ y en los cuales sobresalen siempre los platillos e insumos típicos, es por ello que se arman paquetes turísticos que no solo se incluyen los principales atractivos turísticos sino también visitas a los principales restaurantes o mercados de la ciudad. Un ejemplo de ello es España con su Ruta de la Miel, la Ruta del jamón o la Ruta de los vinos, en los cuales se puede disfrutar lo mejor de cada uno de sus productos respectivamente. Es así como el turismo gastronómico se vuelve más atractivo y permite incrementar el flujo de turistas a un determinado país, los cuales muchas veces seleccionan su destino de viaje no solo por conocer un poco más sobre su cultura, sino también para poder degustar de sus platos

²² María Teresa Valencia. Una Raíz que Nutre, Diario El Comercio-Sábado 11 de Diciembre del 2010

²³ Arellano Cueva, Rolando, “El Aporte Económico y Social de la Gastronomía en el Perú, Editorial Planeta. Lima, Agosto 2012

típicos. De esta manera, ello contribuye también a mejorar la economía de un país.

3.2.9. CLÚSTER GASTRONÓMICO²⁴

Una vez analizado el concepto de Turismo Gastronómico y comprender que es un evento que se desarrolla en todo aquel lugar que cuente con una gastronomía admirable, es importante también analizar el concepto de clúster para conocer además de su significado, cómo ello puede ayudar a fortalecer la economía del sector en el cual esté enfocado. Este concepto proviene de una palabra inglesa que expresa aglomeración de empresas en un mismo lugar geográfico. Este concepto ha dado un giro vertiginoso al desarrollo regional, en la medida que permite abatir los efectos de la globalización de las economías, que por definición coloca en desventaja a las empresas pequeñas y medianas para competir por los mercados.

Asimismo, se destaca tres razones clave por las cuales las firmas se localizan en una misma área geográfica:

- Las empresas se establecen geográficamente cerca, porque les permite desarrollar trabajos especializados de acuerdo con las necesidades específicas de la industria, gracias a que acceden a las habilidades que ofrece el clúster.
- Las firmas pueden experimentar economías de escala en desarrollo y utilizar tecnologías comunes o una infraestructura de capital particular.
- Las empresas generan mayor flujo de información e ideas. De esta manera, un clúster gastronómico viene a ser un tipo de aglomeración, en donde diversas firmas del sector gastronómico se reúnen en un mismo sector, permitiéndose así un incremento en el flujo de información y facilitándose la interrelación entre las empresas.

Michael Porter²⁵, considera el clúster como una agrupación de empresas especializadas en determinada actividad productiva, ello favorece al desarrollo de cada una de las empresas y les brinda ventaja competitiva. Asimismo, el concepto de la agrupación empresarial ya había sido analizado por Marshall, el cual sugirió utilizar el término “distrito industrial” para denominar a una

²⁴ Michael Eugene Porter, *The Competitive Advantage of Nations*. New York: Free Press 1990

²⁵ Ibid.

agrupación de pequeñas empresas con características similares en un mismo territorio.

La formación de un clúster brinda diversas ventajas como por ejemplo se eleva la competitividad del sector, fomentando el dinamismo en la innovación de productos y la búsqueda de una mejor calidad. Asimismo, una empresa al innovar, puede ampliar su permanencia en el mercado y así, adquirir cierta estabilidad. Mediante la ayuda mutua en investigación, las empresas del conglomerado pueden lograr un avance en conjunto, más aún, si a estos se suman la colaboración de Universidades y Centros de investigación tecnológicos a través de los cuales accederían a los avances de los organismos tecnológicos.

La concentración de empresas en un mismo lugar físico atrae más clientes, que si estuviese trabajando aisladamente. Si bien la competencia puede ser fuerte, ello genera una mayor especialización y división de trabajo, y, por ende, una mayor productividad. Con todo ello también se fortalece e incrementa la interacción entre los diversos actores de la cadena productiva, impulsando así de igual forma el aprendizaje productivo, tecnológico y de comercialización.

3.2.10. SECTOR GASTRONÓMICO PERUANO²⁶

La gastronomía peruana en la actualidad es producto de la fusión de diferentes culturas entre las cuales se pueden mencionar la influencia española, china e italiana. Desde la antigüedad se consumen productos propios del Perú, tales como el ají, el maíz, la papa, peces, conejos, ovejas y llamas. Esta mezcla de culturas y de biodiversidad creó técnicas innovadoras para su época como lo es el procedimiento de cocción de la pachamanca, el cual consiste en cocinar la comida enterrándola junto con piedras calientes. Luego de la llegada de los españoles y la fundación de la ciudad de Lima en el año 1535, se incrementa el consumo de trigo, vid y olivo.

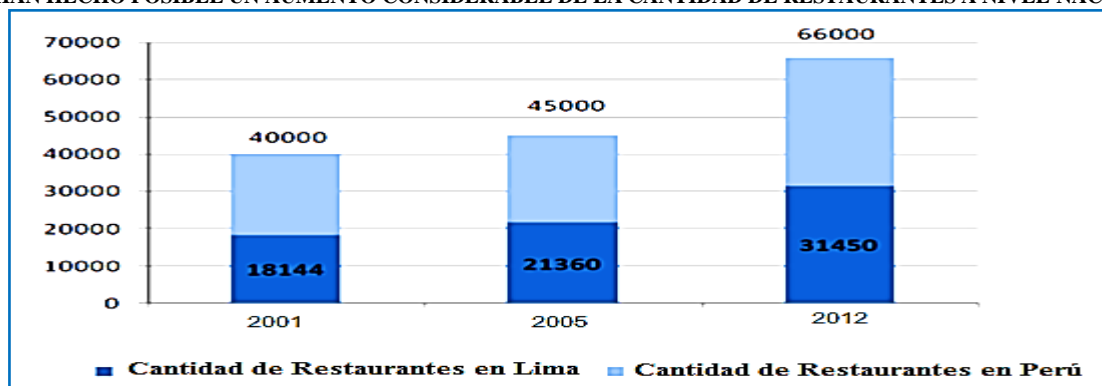
A mediados del siglo XIX, inmigrantes chinos llegan al Perú en condición de semi esclavitud, los cuales con el pasar de los años, comenzaron a abrir pequeños comercios de comida china, utilizando para la preparación de sus platos ingredientes locales, surgiendo así una nueva cocina oriental, denominada en estos tiempos con el nombre de “Chifa”. A finales del siglo

²⁶ APEGA. Sociedad Peruana de Gastronomía, Diego Gavilán 126, Magdalena, Lima 17.

XIX, se inicia también la inmigración japonesa y, al igual que los chinos, en estas últimas décadas, han abierto restaurantes, logrando la aceptación del paladar limeño incluyendo en sus comidas ingredientes locales.

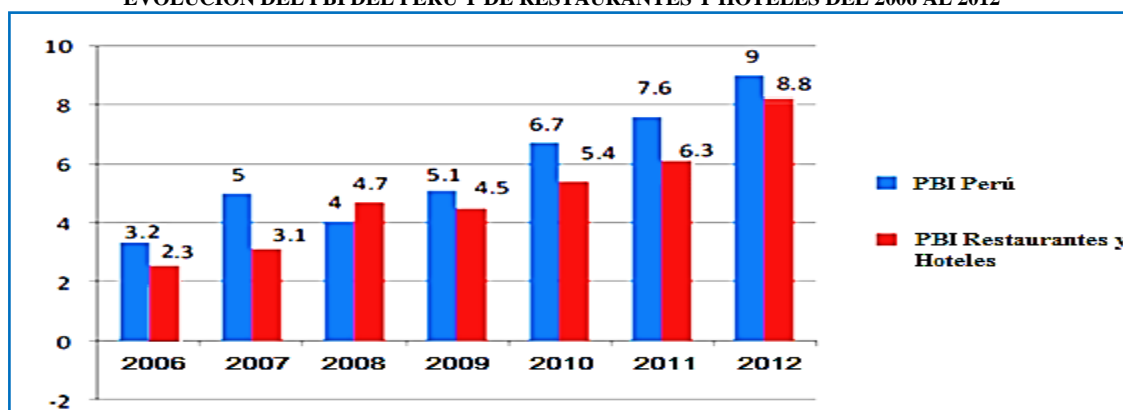
La cocina peruana en la actualidad es una cocina de fusión, por la influencia que ha recibido de las culturas señaladas anteriormente. En el Perú es difícil hablar de una única cocina, pues cada una de sus regiones y ciudades posee un estilo culinario propio. Solo en la costa peruana se han identificado más de dos mil variedades de sopas. Es así que destacan las cocinas de la costa norte, de la selva, la limeña, la arequipeña, la cuzqueña, la andina y la “Novoandina”, la cual consiste en recuperar productos y técnicas ancestrales, combinándolas con propuestas contemporáneas. En el Perú se ha utilizado la denominación “revolución gastronómica” para referirse al fenómeno de aceptación y reconocimiento internacional que se está viviendo. Desde los años ochenta se están dando dos condiciones que favorecen a este éxito del sector gastronómico: el periodismo gastronómico que comienza a reconocerla a nivel internacional y el surgimiento de empresarios que apuestan por la cocina peruana y por el rescate de la cultura. Precisamente en esta época surge la comida Novoandina. Cabe resaltar que el aumento del flujo turístico al Perú ha dado incentivo al surgimiento del turismo gastronómico y, con ello, a brindar los mejores servicios en los restaurantes. Es decir, se ha comenzado a dejar de lado la preocupación única por el plato y su calidad y se ha iniciado la concientización de los empresarios en lo referente a que se debe alcanzar un mejor estándar en el servicio ofrecido.

FIGURA N° 01
EL BOOM GASTRONÓMICO, ACOMPAÑADO DEL CRECIMIENTO DEL TURISMO A NIVEL INTERNACIONAL, HAN HECHO POSIBLE UN AUMENTO CONSIDERABLE DE LA CANTIDAD DE RESTAURANTES A NIVEL NAC.



Fuente: Arellano Marketing (2012) Elaborado con datos de Mincetur.

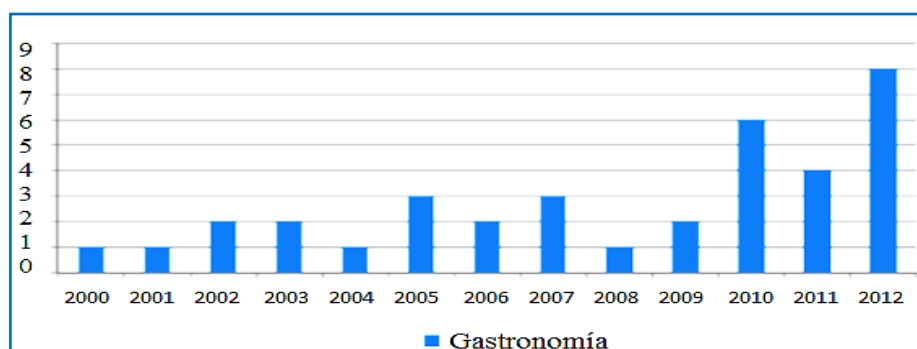
FIGURA N° 02
EVOLUCIÓN DEL PBI DEL PERÚ Y DE RESTAURANTES Y HOTELES DEL 2006 AL 2012



Fuente: Arellano Marketing (2010) Elaborado con datos de MTPE

La gastronomía ha generado a lo largo de toda su cadena de valor aproximadamente el 14,2% del PBI en el año 2012, y si se considera sólo los restaurantes asciende al 4,2% el PBI. Asimismo, el crecimiento de esta actividad económica ha provocado un impacto positivo en el sector agropecuario, elevando la demanda de varios productos como los cereales, tubérculos, carnes, embutidos, frutas y hierbas en beneficio de los hombres del campo. A su vez, se ha revalorado muchos productos emblemáticos producidos por las comunidades alto Andinas entre ellos la papa nativa, quinua, ajíes criollos, chirimoya y granadilla que la cocina peruana de hoy demanda. El reconocimiento a nivel internacional logrado por la gastronomía peruana ha generado el interés e incremento de las exportaciones de los productos peruanos, así como el aumento de franquicias y oportunidades de negocio en el extranjero. Se llega a contar en la actualidad con 72 locales en 16 países, siendo el 90% de estas franquicias del rubro gastronómico, según cifras de PromPerú.

FIGURA N° 03
CRECIMIENTO DE FRANQUICIAS PERUANAS EN EL EXTERIOR, DE 2000 AL 2012 (UNIDADES)



Fuente: Arellano Marketing (2012) Elaborado con datos de PromPerú

La gastronomía peruana se relaciona directa e indirectamente con diversos rubros y áreas de conocimiento del país. Es considerado como la locomotora del desarrollo del país, ya que arrastra a otras industrias, “como el transporte de alimentos, turismo, fábricas de ollas y menaje, fábricas de sillas, mesas, manteles, las industrias del acero y la madera”.



Fuente: Arellano Marketing (2012)

FIGURA N° 04
RELACIÓN DE LA GASTRONOMÍA CON OTROS RUBROS

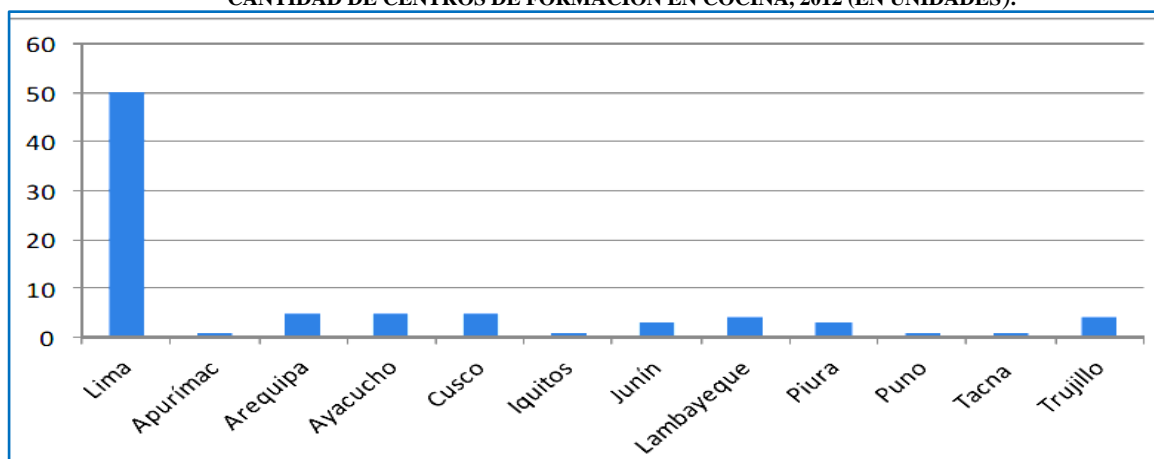


No cabe duda que la gastronomía hoy en día es todo un éxito, pues está presente en los medios de comunicación masivos del Perú, en la televisión, prensa escrita y radio. Todo ello favorece al crecimiento del sector y a la reafirmación de la identidad, de revaloración de las comidas y sentimientos regionales y de los productos agropecuarios e hidrobiológicos nacionales.

Con todo ello, el sector educativo también se ha visto influenciado por el boom, tanto la oferta como la demanda de personal capacitado se ha incrementado. Hasta hace unos dieciséis años aproximadamente existían pocos centros de formación en cocina y ya para el año 2012 existían 92 instituciones educativas en las cuales se impartían formación en cocina a nivel nacional. En el estudio realizado por APEGA en el año 2012, se logró identificar universidades, institutos o escuelas de educación superior, centros de educación técnica productiva (CETPROS), centros educativos ocupacionales y modalidades experimentales, entre los tipos de instituciones de formación autorizadas por la ley ²⁷.

La mayor cantidad de instituciones se encontraba en la ciudad de Lima (50), seguido por Arequipa, Ayacucho y Cusco seguidos por Lambayeque y La Libertad. En setiembre de 2012, la cantidad de estos centros de formación en cocina ha aumentado a 120.

FIGURA N° 05
CANTIDAD DE CENTROS DE FORMACIÓN EN COCINA, 2012 (EN UNIDADES).

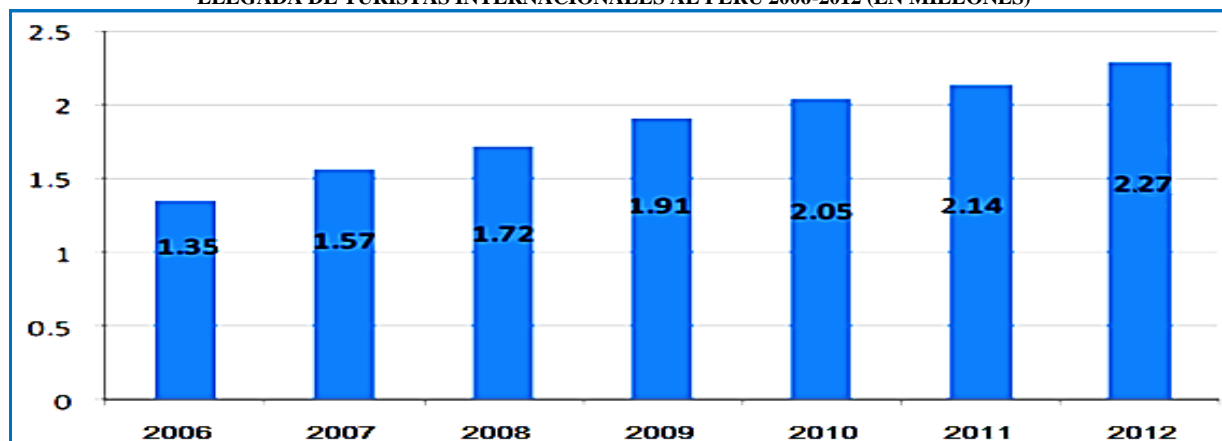


Fuente: Elaboración propia con datos de Apega

²⁷ APEGA 2010 “Carreras de cocina. Informe de la oferta académica en Lima y Regiones”. Lima. Consulta: 25 de Noviembre de 2012.
http://www.apega.pe/wpcontent/uploads/2010/09/INFORME_DE_ESCUELAS_DE_COCINA_ORDENADO_ALFABETICAMENTEok.pdf

La cantidad de turistas que visitan el Perú ha mantenido un crecimiento constante durante los últimos años, y se estima que el 42% de dichos turistas considera que la comida es un factor de decisión primordial para su visita al Perú (Diario El Comercio 2012).

FIGURA N° 06
LLEGADA DE TURISTAS INTERNACIONALES AL PERÚ 2006-2012 (EN MILLONES)



Fuente: Elaboración Diario El Comercio con datos de MINCETUR

3.2.11. EVENTOS GASTRONÓMICOS EN LIMA²⁸

Los eventos gastronómicos de cocina peruana se han incrementado en los últimos años y no sólo en Lima, sino a lo largo de todo el territorio nacional, e inclusive en el extranjero. A continuación se mencionan algunos eventos que se desarrollan en el territorio nacional:

- Noche de la comida peruana, evento que se desarrolla cada año por motivo de Fiestas Patrias en el Parque de la Exposición.
- Perú Mucho Gusto, evento desarrollado en la ciudad del Cusco. Sabe a Perú, feria gastronómica que viene siendo replicado en varias ciudades del país. Fue desarrollado en la ciudad de Ica el 29 y 30 de octubre, en Trujillo el 12 y 13 de noviembre, asimismo en las ciudades de Chiclayo y Huancayo.
- Sabores del Titicaca, Feria gastronómica que se lleva a cabo en la ciudad de Puno los días 5 y 6 de noviembre desde el 2008.
- Festsabores 2011, evento desarrollado en la ciudad de Arequipa los días 20 y 21 de octubre, denominada la gran feria de la comida arequipeña.

²⁸ APEGA 2010 "Ferias gastronómicas en el Perú". Lima. Consulta: 28 de Setiembre de 2014.
<http://www.apega.pe/wpcontent/uploads/2010/09/>

➤ **Mixtura Wanka**, Feria Gastronómica en la ciudad de Huancayo, declarada por el burgo maestro y se realiza todos los sábados en el Jr. Pedro Gálvez desde el 2009 hasta la fecha.

➤ Y las distintas ferias que se realizan en cada ciudad por motivo de fiestas patronales, fechas conmemorativas, aniversarios, entre otros.

Pero sin duda uno de los eventos más importantes que se viene desarrollando anualmente con gran éxito en la ciudad capital es la feria Gastronómica Mistura, una fiesta donde personas de los diversos sectores sociales, edades y género, se reúnen para celebrar la tradición culinaria y sorprenderse ante la creatividad, reafirmar su identidad y celebrar la diversidad cultural. La primera edición de Mistura se llevó a cabo en setiembre del 2008, en el cuartel San Martín en el distrito de Miraflores, reuniendo en los tres días que duró el evento a más de 23 mil personas y contó con la participación de 12 restaurantes. En el año 2009, la feria duró 4 días y recibió a más de 100 mil personas, contando con la participación de 32 restaurantes. A partir de la segunda edición la feria se ha venido desarrollando en el Parque de la Exposición. La tercera edición de la feria, que tuvo una duración de 6 días, fue visitado por más de 200 mil personas. Y finalmente, en los diez días que duró la feria de Mistura realizada en el 2010 - 2011, se logró albergar a más de 400 mil visitantes, de las cuales más de 18 mil fueron niños y 4,500 turistas que llegaron a Lima exclusivamente para este evento. Para el año 2014, se llevó a cabo en Chorrillos, se vendieron 587.000 entradas, lo que supondría un incremento del 7% respecto al año pasado “Sumando las visitas de invitados, trabajadores y personas acreditadas se alcanza la cifra de medio millón de visitas”, precisa esta vez Apega en un comunicado de prensa. Asimismo, la institución informó que un total de 24.000 visitantes extranjeros llegaron a la feria.

3.3. DEFINICIÓN DE CONCEPTOS BÁSICOS

➤ **Aceptación.-** Acción y efecto de aceptar, aprobación, aplauso.

➤ **Arracacha.-** (Del quechua racacha). Hierba perenne de la familia de las Umbelíferas, originaria de América, que crece en tierras frías y cuya raíz tuberosa, gruesa y de color amarillo, se come cocida.

- **Ancestral.-** Pertenece o relativo a los antepasados. Tradicional y de origen remoto.
- **Betacaroteno.-** Son vitaminas de origen vegetal que al ser ingeridas con los alimentos se transforman en nuestro organismo en vitamina A.
Favorecen su protección frente a los rayos ultravioletas y poseen propiedades antioxidantes, beneficiosas para ayudar a combatir la acción de los radicales libres y evitar el daño que estos pueden hacer en nuestro organismo.
- **Comensal.-** Cada una de las personas que comen en una misma mesa.
- **Entrada.-** Primer plato o entrada, más liviano, puede ser frío o caliente, consistir en una ensalada, una sopa, un fiambre.
- **Plato de Fondo.-** Plato principal, con mayor contenido y generalmente caliente
- **Postre.-** El postre es el plato de sabor dulce o agrisado que se toma al final de la comida, se entiende alguna preparación dulce, bien sean cremas, tartas, pasteles, helados, bombones, etc.
- **Preparación s. f.** Acción que consiste en arreglar o disponer las cosas necesarias para realizar algo.
Conjunto de conocimientos que una persona posee sobre una determinada Materia, formación, saber.
- **Recetas.-** Comprende aquello de que debe componerse algo, y el modo de hacerlo. Receta de cocina.
- **Modernas.-** Pertenece o relativo al tiempo de quien habla o a una época reciente. Que en cualquier tiempo se ha considerado contrapuesto a lo clásico.
- **Tiramisú.-** Postre de origen italiano que se prepara con láminas de masa de bizcocho o bizcochuelo empapadas en café con licor y que se alternan con una crema compuesta de claras a punto de nieve mezcladas con un queso suave, azúcar y crema de leche líquida; generalmente se espolvorea la última capa de crema con cacao en polvo, café molido y azúcar glas.
- **Dobo.-** Es una tarta de origen húngaro, está compuesta por cinco capas esponjosas intercaladas con crema de chocolate y está cubierta de caramelo.

CAPÍTULO IV

HIPÓTESIS Y VARIABLES

4.1 HIPÓTESIS GENERAL

Las Preparaciones Culinarias Modernas influyen significativamente en la aceptación de la Arracacha en la localidad de Paucarbamba, Capital del Distrito de Amarilis - 2014”

4.2 HIPÓTESIS ESPECÍFICAS:

- ✚ La variedad de las nuevas tendencias culinarias influyen significativamente en la aceptación de la arracacha en la localidad de Paucarbamba Capital del Distrito de Amarilis – 2014.

- ✚ La clasificación de las técnicas de cocina moderna influyen significativamente en la aceptación de la arracacha en la localidad de Paucarbamba Capital del Distrito de Amarilis – 2014.

- ✚ La elaboración de platos a base de arracacha influyen significativamente en la aceptación de la arracacha en la localidad de Paucarbamba Capital del Distrito de Amarilis – 2014.

4.3 VARIABLES E INDICADORES (Operacionalización de Variables)

VARIABLE	DIMENSIÓN	INDICADORES	ITEMS																		
<p>VARIABLE INDEPENDIENTE</p> <p>Preparaciones Culinarias Modernas</p> <p>Elaboraciones no convencionales que se realizan utilizando técnicas y métodos recientes en la Gastronomía.</p>	<p>✚ Variedad de las nuevas tendencias culinarias.</p>	<p>✚ Nivel de conocimiento de la cocina moderna.</p>	¿Usted conoce técnicas de cocina moderna?																		
		<p>✚ Nivel de conocimiento de la cocina de autor.</p>	¿Usted conoce el término cocina de autor?																		
		<p>✚ Nivel de conocimiento de la cocina Novoandina.</p>	¿Usted conoce sobre las tendencias de la cocina Novoandina?																		
	<p>✚ Clasificación de las técnicas de cocina moderna</p>	<p>✚ Nivel de preferencia por la cocción en medio no líquido.</p>	¿En la preparación de un plato de comida, qué medio de cocción prefiere usted?																		
		<p>✚ Nivel de preferencia por la cocción en medio graso.</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>SI</th> <th>NO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Medio no líquido (SECO)</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Medio graso (FRITURA)</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Medio líquido (JUGOSO)</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Medio mixto (MEZCLA TODO)</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Medios especiales (MICROONDAS)</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		SI	NO	Medio no líquido (SECO)			Medio graso (FRITURA)			Medio líquido (JUGOSO)			Medio mixto (MEZCLA TODO)			Medios especiales (MICROONDAS)		
			SI	NO																	
		Medio no líquido (SECO)																			
		Medio graso (FRITURA)																			
	Medio líquido (JUGOSO)																				
	Medio mixto (MEZCLA TODO)																				
Medios especiales (MICROONDAS)																					
<p>✚ Nivel de preferencia en medios líquidos.</p>																					
<p>✚ Nivel de preferencia por la cocción en medios mixtos.</p>																					
<p>✚ Nivel de preferencia por la cocción en medios especiales.</p>																					
<p>✚ Elaboración de platos a base de arracacha</p>	<p>✚ Nivel de aceptación en la elaboración de platos de entrada a base de arracacha.</p>	¿Cómo considera usted que estuvo el plato de entrada elaborado a base de arracacha?																			
	<p>✚ Nivel de aceptación en la elaboración de platos de fondo a base de arracacha.</p>	¿Cómo considera usted que estuvo el plato de fondo elaborado a base de arracacha?																			
	<p>✚ Nivel de aceptación en la elaboración de postres a base de arracacha.</p>	<p>¿Cómo considera usted que estuvo el plato de postre elaborado a base de arracacha?</p> <p>¿Cómo considera usted la opción de incluir la arracacha por medio de preparaciones culinarias modernas en la dieta de la población?</p>																			
<p>VARIABLE DEPENDIENTE</p> <p>Aceptación de la Arracacha</p> <p>Acción y efecto de aceptar. Aprobación, aplauso.</p>	<p>✚ Características Organolépticas</p>	<p>✚ Nivel de apreciación del sabor.</p>	¿Cómo considera usted el sabor de los platos consumidos a base de arracacha?																		
		<p>✚ Nivel de creatividad en la presentación y montaje de un plato.</p>	¿Cómo considera usted que estuvo la creatividad en la presentación de los platos consumidos a base de arracacha?																		
		<p>✚ Nivel de sensación en la textura.</p>	¿Qué sensación de textura le dejó los platos consumidos a base de arracacha?																		
		<p>✚ Cantidad de las porciones servidas.</p>	¿Considera usted que la cantidad servida en las porciones fue adecuada?																		
		<p>✚ Nivel de percepción de aroma.</p>	¿Cómo percibió usted el aroma en los platos consumidos a base de arracacha?																		
	<p>✚ Aprobación de las recetas culinarias.</p>	<p>✚ Nivel de aprobación de la arracacha.</p>	¿Incluiría usted la arracacha en su consumo?																		
		<p>✚ Nivel de importancia de la arracacha.</p>	¿Considera usted que es importante darle valor a los productos ancestrales del Perú?																		
		<p>✚ Nivel de aceptación de la arracacha.</p>	<p>¿Aceptaría usted preparar platos a base de arracacha con un recetario moderno?</p> <p>¿Cuál es el nivel de aceptación de la arracacha con preparaciones culinarias modernas?</p>																		

CAPÍTULO V MÉTODOS Y TÉCNICAS

5.1 POBLACIÓN Y MUESTRA

POBLACIÓN

El Distrito de Amarilis topográficamente puede considerarse que se encuentra asentada sobre dos terrazas; la primera de ellas corresponde por la parte baja cuyas cotas varían desde los 19820 m.s.n.m. hasta los 1928 m.s.n.m. ubicados desde el Puente Huallaga (Zona Cero), hasta los terrenos de la urbanización Miraflores; la segunda terraza correspondería a la capital del distrito de Amarilis, Paucarbamba y el centro poblado menor La Esperanza, cuyas cotas varían desde los 1928 m.s.n.m. hasta los 1940 m.s.n.m.. De aquí hasta la parte alta, la topografía se torna agreste. La zona de expansión urbana presenta una zona relativamente plana con ligeras ondulaciones y cotas que varían desde los 1980 m.s.n.m. hasta los 1920 m.s.n.m.

Amarilis tiene una población de **67.617 habitantes** según datos del INEI (Instituto Nacional de Estadística e Informática).

De los 67.617 habitantes de **Amarilis**, 35.095 son mujeres y 32.522 son hombres. Por lo tanto, el 48,10 por ciento de la población son hombres y el 51,90 mujeres. La capital del distrito es Paucarbamba, ubicado en la parte central del distrito, en la margen derecha del río Huallaga, se sitúa a la margen izquierda de la carretera central a Tingo María, limitando con la Vía de Evitamiento Héroes del Cenepa, Av. Esteban Pabletich y el Malecón Huallaga. Paucarbamba deriva de dos voces quechuas:

PAUCAR = FLORIDO

BAMBA = PLANICIE O VALLE (valle florido).

Esta investigación al ser cuasi experimental, se llevará a cabo en esta localidad que se ubica sobre los 1920 m.s.n.m.

Esta localidad tiene una población aproximada de 90 manzanas, en promedio 80 familias por manzana, considerando a 5 integrantes por familia, haciendo un total de 36.000 habitantes. Considerando un valor porcentual representativo del 10% de esta población, ya que no todos consumen sus alimentos en la localidad, creando una subpoblación que represente a la mayoría, siendo de la siguiente manera:

$N = 360$

MAPA N° 01
UBICACIÓN DE LA LOCALIDAD DE PAUCARBAMBA-DISTRITO DE
AMARILIS- PROVINCIA DE HUÁNUCO



Fuente: <https://www.google.com.pe/maps/@-9.19345,-75.00284,5z?hl=es-419>

Elaboración: Propia

MUESTRA

El muestreo a utilizar es **NO PROBABILÍSTICO POR CONVENIENCIA**; ya que se hace una selección al azar de los elementos de la muestra y no se utilizan procedimientos de cálculo matemático, donde las unidades de muestra se seleccionan según la conveniencia del encuestador. En tal sentido nuestra muestra quedará de la siguiente manera.

En la localidad de Paucarbamba, en la Plaza Mayor se encuentra ubicado el Restaurante “Compadre Shucuy” sito en el Jr. Ramón Castilla N° 141, con N° de RUC 20349261236, perteneciente al Sr. Floriano Sabrera Alvarado siendo el lugar donde se aplicará la investigación cuasi experimental en el transcurso de insertando en la carta

de menú del restaurante “El menú especial a base de arracacha (Entrada- Plato de Fondo y Postre)”.

Se realizará la aplicación los días lunes 22, viernes 26, sábado 27 y domingo 28 de Setiembre, cuando el restaurante tiene mayor demanda y el menú con más salida es el de S/. 4.00, por lo que se insertará en la carta estos días.

Por lo tanto la muestra sería:

n = 50 comensales

Esta muestra fue hallada en base a la estimación de la población aproximada de 360 habitantes solo en la localidad de Paucarbamba y en concordancia con la información de la Tabla N° 01, se consideró la inserción de los platos para la prueba de los comensales de acuerdo a la Tabla N° 02.

TABLA N° 01
DESCRIPCIÓN DE LA ROTACIÓN DE COMENSALES DEL
RESTAURANTE “COMPADRE SHUCUY”

HORARIO DE ATENCIÓN 11.00 a.m. a 4.00 p.m.	N° COMENSALES QUE VISITAN EL RESTAURANTE	CANTIDAD APROX DE COMENSALES PARA LA MUESTRA
Lunes	30	10
Viernes	30	10
Sábado	45	15
Domingo	45	15
	150	50

Fuente: Restaurante “Compadre Shucuy”

Elaboración: Propia

TABLA N° 02
PROYECCIÓN DE CONSUMO DIARIO Y PREFERENCIAS DE LOS
COMENSALES

OPCIONES	CANTIDAD DE COMENSALES DIARIO- (Lunes, Viernes, Sábado y Domingo)	%
Menú de 4,00	112	75%
Menú de 5,00	23	15%
Menú de 7,00	15	10%
TOTAL	150	100%

Fuente: Restaurante “Compadre Shucuy”

Elaboración: Propia

5.2 TIPO DE INVESTIGACIÓN.

La presente investigación Según Sampieri, 5ta Ed.²⁹ es Aplicada, debido que busca respuestas efectivas y fundamentadas a un problema detectado. Además utilizaremos el enfoque cuantitativo porque recolectaremos datos que nos permitirán comprobar nuestra hipótesis de investigación gracias a la medición de nuestras variables y el análisis estadístico y el enfoque cualitativo ya que busca obtener datos que se convertirán en información y conocimiento, utilizará la observación y la bitácora de campo para el análisis de los resultados.

5.2.1. Enfoque de la Investigación:

La presente investigación tiene un enfoque Mixto combina el enfoque Cuantitativo y el enfoque cualitativo; porque se fortalecerá ambos tipos de indagación combinándolos y tratando de minimizar sus debilidades potenciales. Implicará recolección, análisis e integración, generando inferencias cuantitativas y cualitativas. Entre sus características cuantitativas destacarán; la utilización de estadística, el análisis causa-efecto, el proceso es secuencial deductivo y probatorio y se contrastará la hipótesis. Entre sus características cualitativas destacarán; la exploración de los fenómenos en profundidad (cuasi experimental midiendo la percepción de las personas respecto a un producto: las preparaciones culinarias en base a arracacha), tiene un proceso inductivo, y una de sus bondades será la riqueza interpretativa del experimento. Así mismo el instrumento a utilizar determinará su aplicación a ambos enfoques y se realizará en un período de 30 días para medir los resultados (CUAN y CUAL).

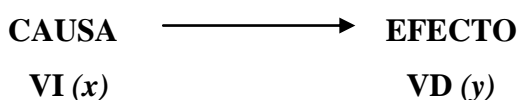
5.2.2. Alcance de la Investigación:

El presente trabajo es de alcance Descriptivo y Explicativo. Esto hace referencia al grado de profundidad con que se aborda un problema de investigación. En nuestro caso es de nivel descriptivo ya que consiste fundamentalmente en describir un fenómeno o una situación mediante el estudio del mismo, se definen variables y se miden los indicadores. Y es de alcance explicativo porque se tratará de entender y explicar cómo manipulando la variable independiente se puede medir cambios en la variable dependiente y se determinan las causas de los fenómenos.

²⁹ Metodología de la Investigación / 5 Ed. Hernández Sampieri, Roberto; Fernández Collado, Carlos, Bdpista Lucio, Pilar - Editorial: Mc Graw Hill – 2010 Pg 144-152

5.2.3. Diseño de la Investigación:

El presente trabajo es de diseño experimental. (Que administran estímulos o tratamientos). El tipo de diseño correspondería al cuasi experimental con un grupo de comensales elegidos al azar (aleatoria simple por conveniencia) para medir la percepción respecto a la aceptación de la arracacha. Este tipo de diseño se refiere a “elegir o realizar una acción” y después observar las consecuencias, manipulando intencionalmente la variable independiente para analizar las consecuencias que la manipulación tiene sobre una o más variables independientes, dentro de una situación de control para el investigador.



5.3 TÉCNICAS DE RECOLECCIÓN DE DATOS

TIPOS DE DATOS	DEFINICIÓN
Datos Primarios	Los datos primarios son aquellos que se obtienen específicamente para el objetivo de la investigación a realizar. Las fuentes primarias pueden ser obtenidas de encuestas, experimentos, grupos focales, entrevistas, observación entre otros.
Datos Secundarios	Son los datos que ya existen de una fuente externa o interna a la empresa y que fueron obtenidos con un objetivo diferente a la investigación en cuestión. La cual las fuentes secundarias pueden ser obtenidos de universidades, institutos, libros, revistas, Internet, etc.

TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN	INSTRUMENTOS
<p style="text-align: center;">La Observación:</p> <p>Acción y efecto de observar un fenómeno, una comunidad o un acontecimiento, que tiene un propósito para la investigación, se debe estar atento a los detalles, sucesos, eventos e interacciones para conseguir mejores resultados.</p>	<p style="text-align: center;">La Guía de Observación:</p> <p>Se elaboró una guía de observación para visitar previamente los restaurantes de la localidad de Paucarbamba, Capital del Distrito de Amarilis con el fin de verificar, la utilización de la arracacha en sus cartas de menús, así mismo se visitó el mercado principal de la localidad para verificar la presencia del producto para la venta en los puestos de tubérculos.</p> <p>La confiabilidad de este instrumento radica en la aplicación personal del investigador.</p> <p>La validez será determinada en función al aporte que le dará al resultado final.</p> <p>La objetividad es personal al investigador en este caso.</p>
<p style="text-align: center;">La Encuesta:</p> <p>Es una técnica en base a una serie de preguntas que puede ser aplicada a una muestra representativa para luego ser tabulada, puede ser rellenada por el encuestado marcando las respuestas, pueden ser masivas e individuales.</p>	<p style="text-align: center;">El Cuestionario:</p> <p>Se elaborará un cuestionario de preguntas con alternativas para su fácil entendimiento, respuestas cerradas y escalas de Lickert respectivamente, este cuestionario será aplicado a los comensales del Restaurante “Compadre Shucuy” en el lapso de 4 días, de manera aleatoria, insertando en la carta la preparación de platos a base de arracacha, y así medir los resultados de dicha aplicación y medir la aceptación del producto.</p> <p>La confiabilidad de este instrumento radica en que la aplicación se hará a los clientes asiduos al restaurante.</p> <p>La validez será determinada en función al aporte que le dará al resultado final.</p> <p>La objetividad está en función a lo que cada cliente conteste en la encuesta.</p>

5.4. TÉCNICAS DEL PROCESAMIENTO DE LA INFORMACIÓN

El análisis de datos será de tipo cuantitativo por medio de la estadística descriptiva.

Se utilizará el Microsoft Office (versión 2013) el Programa Excel para la tabulación y graficación de los resultados.

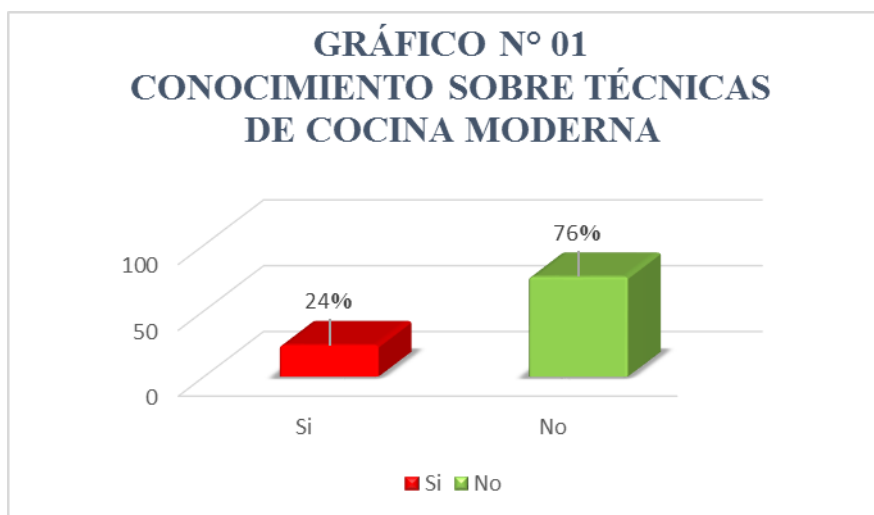
CAPÍTULO VI RESULTADOS

6.1. PROCESAMIENTO Y ANÁLISIS DE DATOS DE LA ENCUESTA APLICADA A LOS COMENSALES DEL RESTAURANTE COMPADRE SHUCUY, EN LA LOCALIDAD DE PAUCARBAMBA, CAPITAL DEL DISTRITO DE AMARILIS-2014.

**CUADRO N° 01
CONOCIMIENTO SOBRE TÉCNICAS DE COCINA MODERNA**

N°	Alternativas	Fi	(%)
a	Si	12	24
b	No	38	76
TOTAL		50	100

Fuente: Aplicación de la encuesta aplicada a los comensales
Elaboración: Propia



Fuente: Aplicación de la encuesta aplicada a los comensales
Elaboración: Propia

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN:

El 76% manifestó que no conoce de estas técnicas y un 24% de los encuestados manifestó que si conoce las técnicas culinarias modernas.

Por lo tanto se deduce que una de las causas principales del bajo consumo de la arracacha es por el poco conocimiento de las técnicas de cocina moderna, que podrían permitir que las personas interesadas en aprender estas técnicas puedan elaborar platos a base de arracacha creando variedades distintas a las tradicionales.

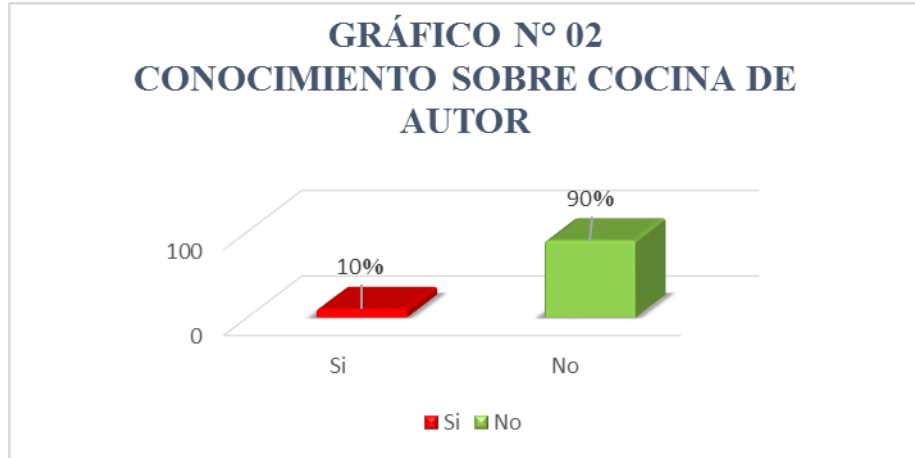
La diferencia del 52% podría verse disminuida si se conocieran técnicas de cocina moderna simples que les permita elaborar distintas preparaciones.

CUADRO N° 02

CONOCIMIENTO SOBRE COCINA DE AUTOR

N°	Alternativas	Fi	(%)
a	Si	5	10
b	No	45	90
TOTAL		50	100

Fuente: Aplicación de la encuesta aplicada a los comensales
Elaboración: Propia



Fuente: Aplicación de la encuesta aplicada a los comensales
Elaboración: Propia

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN:

El 90% manifestó que no conoce el término cocina de autor y el 10% de los encuestados manifestó que si conoce el término cocina de autor.

La gran mayoría de los encuestados desconoce el término cocina de autor, siendo esta una variedad de las nuevas tendencias culinarias, la cual se determina por la iniciativa y creatividad personal que le pueda dar un cocinero a su propia preparación bajo la disponibilidad de los ingredientes que tiene a mano.

Teniendo el conocimiento de esta tendencia la persona interesada en preparar un plato podría fácilmente crear sus propias innovaciones con la arracacha utilizando las técnicas modernas para mejorar la textura, sabores y sensaciones distintas de cada plato.

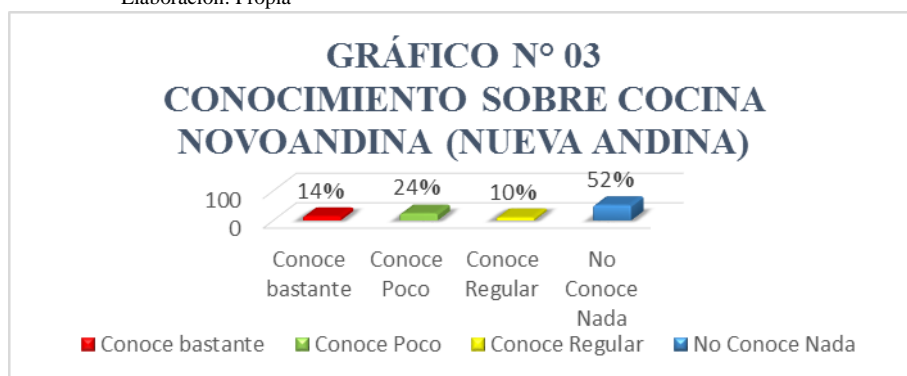
El 90% de diferencia podría cambiar su preferencia cuando busca experimentar nuevas experiencias culinarias, arriesgando nuevas formas al paladar normalmente acostumbrado a lo cotidianamente conocido en los restaurantes.

Se han visto casos especiales en la ciudad de Huánuco, con Restaurantes que quisieron innovar platos diferentes en un tipo de consumidor acostumbrado a lo convencional, por lo que finalmente debieron cerrar, casos como ALUA, BANQUETE.

**CUADRO N° 03
CONOCIMIENTO SOBRE COCINA NOVOANDINA
(NUEVA ANDINA)**

N°	Alternativas	Fi	(%)
a	Conoce bastante	7	14
b	Conoce Poco	12	24
c	Conoce Regular	5	10
d	No Conoce Nada	26	52
TOTAL		50	100

Fuente: Aplicación de la encuesta aplicada a los comensales
Elaboración: Propia



Fuente: Aplicación de la encuesta aplicada a los comensales
Elaboración: Propia

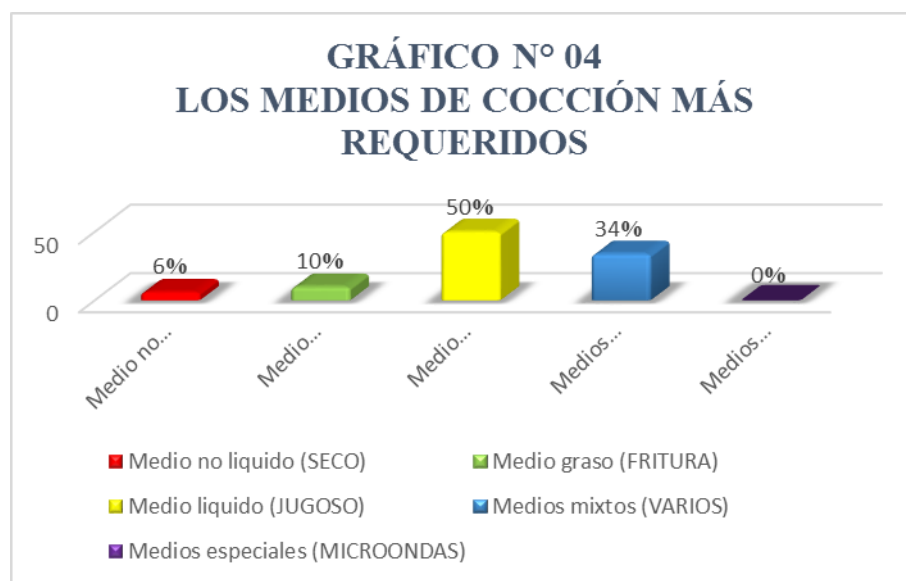
ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN:

El 52% no conoce nada, el 24 % conoce poco, el 14% manifestó que conoce bastante, mientras que un 10% conoce regular la cocina Novoandina. La cocina Novoandina es una de las tendencias que impulsa el Perú en el rubro de la cocina moderna, con el fin de retomar costumbres alimenticias del pasado prehispánico, rescatando y revalorizando ingredientes autóctonos de cada región del país. Siendo el Chef Bernardo Roca Rey Miro Quesada el pionero en los años 80's en impulsar y dar a conocer esta tendencia. Se desconoce y se practica poco, siendo algunos los chefs como Cucho La Rosa, Ivan Kisc Caballero y Gastón Acurio que ya están incursionando en la aplicación de esta tendencia culinaria, que permite utilizar los ingredientes como: la quinua, la maca, el yacón, la mashua, la arracacha, la oca, la cañihua, el kishiw entre otras. En el Perú los más conocidos son; el Mesón del Virrey en Arequipa, Mojxa Restaurant en Tacna, El Bodegón en Miraflores-Lima, Mechita en San Luis- Lima, IK Restaurant en Miraflores- Lima, Casa Faustina en San Isidro- Lima, y Rancho Aventura Park en La Molina-Lima. Los distintos establecimientos de comida de nuestra región, no emplean estos productos por el desconocimiento del valor nutricional que poseen y también porque no tienen demanda por parte del comensal. Este margen porcentual mejoraría grandemente si el conocimiento y la promoción fueran las más adecuadas para este tipo de cocina innovadora.

CUADRO N° 04
LOS MEDIOS DE COCCIÓN MÁS REQUERIDOS

N°	Alternativas	Fi	(%)
a	Medio no liquido (SECO)	3	6
b	Medio graso (FRITURA)	5	10
c	Medio liquido (JUGOSO)	25	50
d	Medios mixtos (VARIOS)	17	34
e	Medios especiales (MICROONDAS)	0	0
TOTAL		50	100

Fuente: Aplicación de la encuesta aplicada a los comensales
Elaboración: Propia



Fuente: Aplicación de la encuesta aplicada a los comensales
Elaboración: Propia

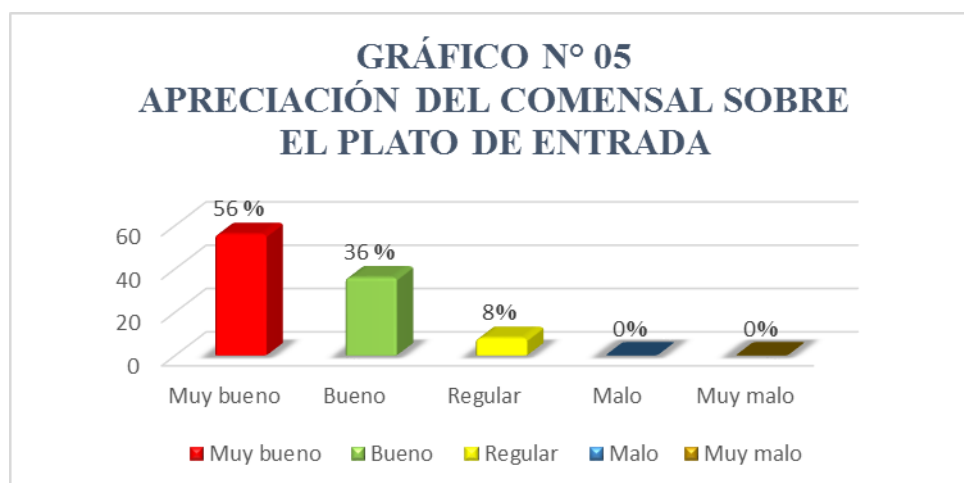
ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN:

El 50% prefiere la cocción en medio líquido (jugoso), el 34% prefiere medios mixtos (varios), el 10% prefiere el medio graso (fritura), y un 6% de los encuestados manifestó su preferencia por los medios de cocción no líquido (seco), y ninguno de los encuestados prefiere el medio de cocción en medios especiales, como el microondas, posiblemente debido al temor por la especulación de que los rayos gama en contacto con los alimentos podrían causar cáncer. Es evidente que la mayoría prefiere el medio líquido (jugoso), puesto que es el que más se expende a la hora del almuerzo en platos convencionales como; escabeches, asados y estofados, teniendo ya un posicionamiento en la mente de los consumidores, que prefieren este medio de cocción por ser más sabroso, así mismo un porcentaje regular prefiere los medios de cocción variados, que implican la mezcla de distintos métodos de cocción, siendo por ejemplo; fritura y jugoso; salteado y sancochado, sellado y al horno, otro porcentaje menor prefiere los elaborados por frituras ya que es un hábito en los comensales por la rapidez.

CUADRO N° 05
APRECIACIÓN DEL COMENSAL SOBRE EL PLATO
DE ENTRADA
(Ensalada primavera-Ensalada andina-Ensalada del campo-Ensalada del valle)

N°	Alternativas	Fi	(%)
a	Muy bueno	28	56
b	Bueno	18	36
c	Regular	4	8
d	Malo	0	0
e	Muy malo	0	0
TOTAL		50	100

Fuente: Aplicación de la encuesta aplicada a los comensales
 Elaboración: Propia



Fuente: Aplicación de la encuesta aplicada a los comensales
 Elaboración: Propia

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN:

El 56% de los encuestados manifestó su aceptación por el plato de entrada a base de arracacha mediante la respuesta muy bueno, el 36% manifestó que estuvo bueno, mientras que el 8% indicó una aceptación regular, el 0% malo y finalmente un 0% muy malo.

Por lo tanto se deduce que la gran mayoría de los encuestados aceptaron la preparación moderna del plato de entrada a base de arracacha, siendo los comentarios de los comensales positivos y siendo la innovación en el menú ya que el restaurante “Compadre Shucuy” normalmente no ofrece esta opción, teniendo el comensal más para escoger y considerando por opinión de ellos mismos que las ensaladas son más nutritivas, frescas, ligeras, y por qué son anticancerígenos, Utilizando en estos casos emulsiones, blanqueados o aliños empleados con productos frescos y por su puesto la arracacha.

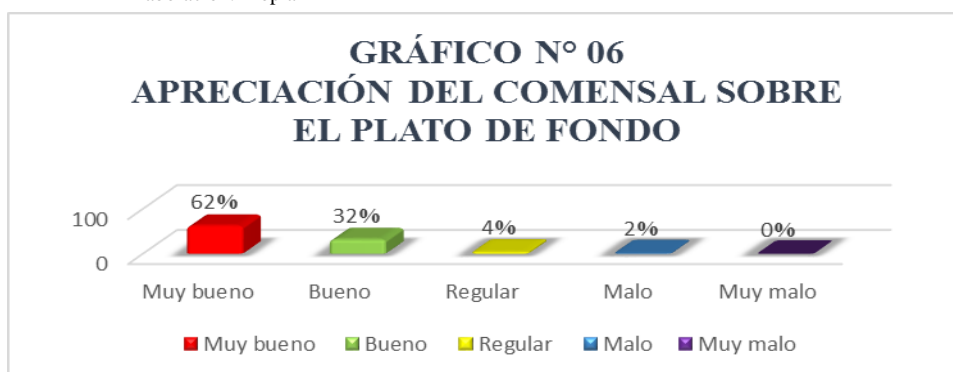
El 8% que indicó regular posiblemente se deba a la falta de costumbre de consumir ensaladas o entradas en el menú, por lo que no les parecía suficiente la porción para satisfacer la necesidad de hambre.

CUADRO N° 06
APRECIACIÓN DEL COMENSAL SOBRE EL PLATO DE FONDO

(Como saltado andino- Pancita saltada y confit de arracacha- Asado de Carne con terrina de arracacha- Enrollado de pollo con arracacha glaseada)

N°	Alternativas	Fi	(%)
a	Muy bueno	31	62
b	Bueno	16	32
c	Regular	2	4
d	Malo	1	2
e	Muy malo	0	0
TOTAL		50	100

Fuente: Aplicación de la encuesta aplicada a los comensales
 Elaboración: Propia



Fuente: Aplicación de la encuesta aplicada a los comensales
 Elaboración: Propia

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN:

El 62% de los encuestados manifestó su apreciación por el plato de fondo a base de arracacha respondiendo muy bueno, el 32% manifestó que estuvo bueno, mientras que el 4% indicó una apreciación regular, el 2% calificó de malo y finalmente el 0% muy malo.

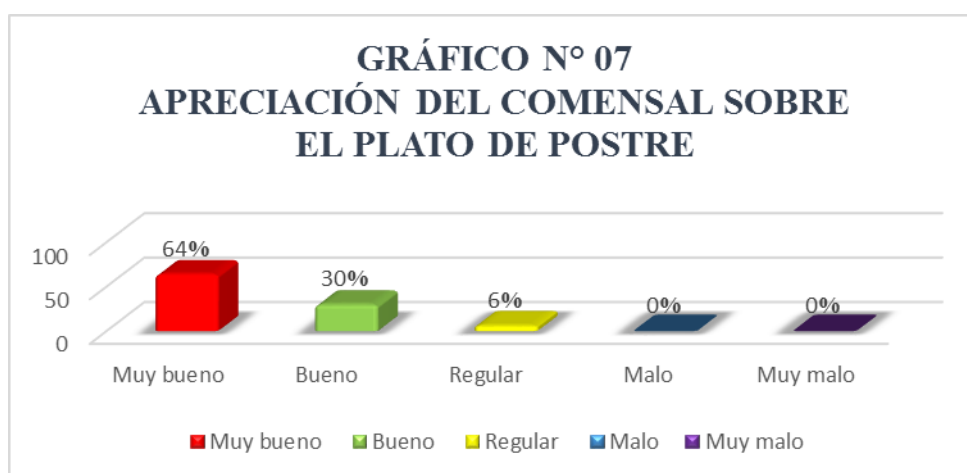
Lo cual indica que la preparación de los platos de fondo a base de arracacha servidos durante el período de tiempo determinado en el “Restaurante Compadre Shucuy” gustó al comensal, utilizándose para estos platos técnicas modernas de elaboración como son; los confits, y los glaseados que acompañaron las distintas carnes de res y pollo, elaboradas con métodos como tempura o deconstruyendo en sí los mismos platos. Para algunos fueron regulares ya que la poca costumbre aún no genera un hábito de consumo por este producto que la zona produce en las alturas como Pillao, Malconga, Mancapozo, La Esperanza, Churubamba, Cochabamba y Tomayquichua, entre otras. A una minoría muy reducida le pareció mala, realizando incluso la devolución del plato, cabe resaltar que el comensal fue un niño que al parecer no le era familiar el sabor de la arracacha por lo que solicitó el cambio del menú, pero así mismo cabe indicar que hubieron niños en los 4 días que tranquilamente consumieron el menú. Por lo que se hace hincapié que este fue un caso aislado pero que se llevó a la estadística para tenerla en cuenta, ya que podría representar a un porcentaje de la población que no guste del producto.

CUADRO N° 07
APRECIACIÓN DEL COMENSAL SOBRE EL PLATO
DE POSTRE

*(Mazamorra de piña con arracacha- Mousse de arracacha
 Gelado de arracacha- Arracacha gelificada)*

N°	Alternativas	Fi	(%)
a	Muy bueno	32	64
b	Bueno	15	30
c	Regular	3	6
d	Malo	0	0
e	Muy malo	0	0
TOTAL		50	100

Fuente: Aplicación de la encuesta aplicada a los comensales
 Elaboración: Propia



Fuente: Aplicación de la encuesta aplicada a los comensales
 Elaboración: Propia

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN:

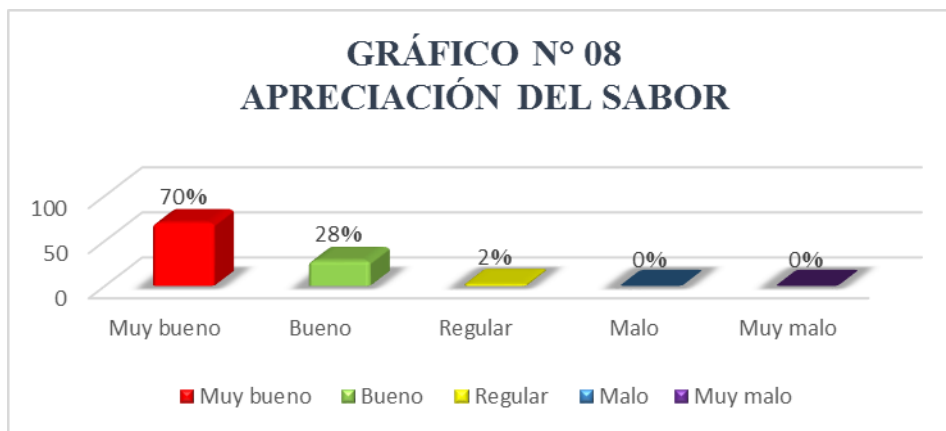
El 64% de los encuestados manifestó una apreciación muy buena por el plato de Postre a base de arracacha, el 30% manifestó que estuvo bueno, mientras que el 6% indicó una apreciación regular, el 0% de malo y finalmente el 0% muy malo.

Por lo que se deduce que los postres presentados si gustaron mucho desde el primer día que se ofrecieron los comensales los pidieron de manera grata, por eso un porcentaje alto de apreciación como muy bueno y bueno en un 94% a los postres presentados, para los cuales se utilizaron técnicas como; batidos, gelificación, congelamiento, entre otros, lo cual permitió ofrecer variedades en cada menú, acompañando los platos de fondo. Solo un porcentaje reducido le pareció regular por que para algunos no era muy agradable al paladar por la falta de costumbre.

**CUADRO N° 08
APRECIACIÓN DEL SABOR**

N°	Alternativas	Fi	(%)
a	Muy bueno	35	70
b	Bueno	14	28
c	Regular	1	2
d	Malo	0	0
e	Muy malo	0	0
TOTAL		50	100

Fuente: Aplicación de la encuesta aplicada a los comensales
Elaboración: Propia



Fuente: Aplicación de la encuesta aplicada a los comensales
Elaboración: Propia

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN:

El 70% de los encuestados manifestó una apreciación muy buena por el sabor de los platos a base de arracacha, otro 28% apreció el sabor como bueno, el 2% apreció el sabor como regular, el 0% apreció el sabor como malo y finalmente un 0% muy malo.

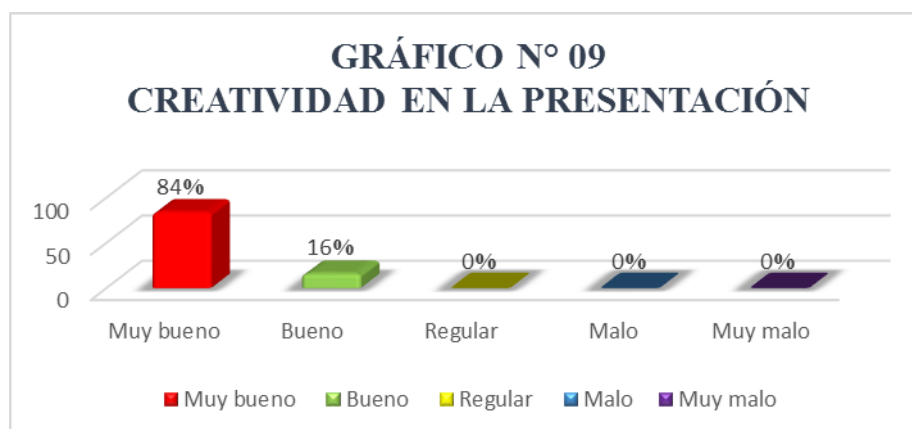
El sabor es la impresión que causa un alimento o una sustancia, y se determina esencialmente por las sensaciones químicas detectadas por el gusto y el olfato. Al parecer el sabor de la arracacha si fue apreciada de manera favorable siendo este un tubérculo versátil en cuanto a la realización con dulce o con sal, es muy agradable al paladar.

Este indicador es muy importante ya que si la percepción del sabor es buena, es más sencillo que un comensal disfrute la experiencia de comer algo propio de la región, con un tipo de preparación moderna, siendo un plato diferente y sabroso.

**CUADRO N° 09
CREATIVIDAD EN LA PRESENTACIÓN**

N°	Alternativas	Fi	(%)
a	Muy bueno	42	84
b	Bueno	8	16
c	Regular	0	0
d	Malo	0	0
e	Muy malo	0	0
TOTAL		50	100

Fuente: Aplicación de la encuesta aplicada a los comensales
Elaboración: Propia



Fuente: Aplicación de la encuesta aplicada a los comensales
Elaboración: Propia

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN:

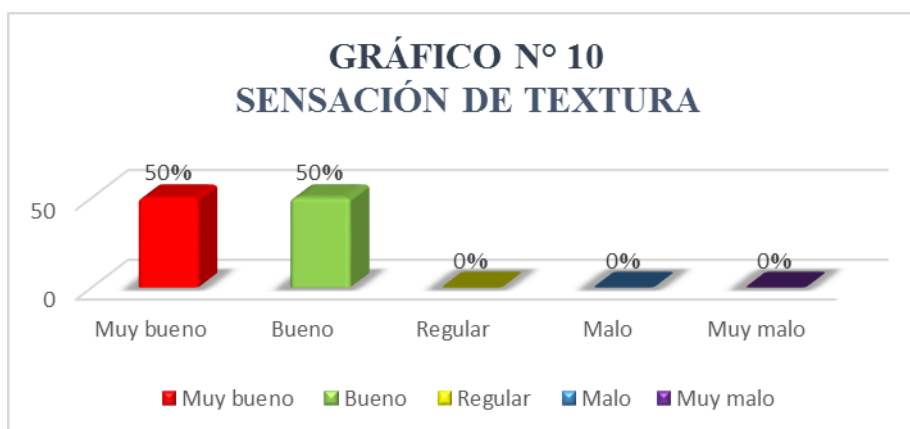
El 84% de los encuestados manifestó que la creatividad en la presentación es muy buena, el 16% consideraron las presentaciones como buenas, el 0% regular, otro 0% malo y finalmente el 0% como muy malo.

Podemos darnos cuenta así que definitivamente todo ingresa por la vista, la buena presentación de un plato resulta un incentivo y motiva al consumidor a decidirse por comprar lo que mejor se ve, justamente el montaje de un plato influye mucho en cómo se presenta un plato al comensal, teniendo en cuenta el tipo de comensal del restaurante “Compadre Shucuy” se trató de encontrar un punto medio entre lo sofisticado, lo llamativo, sin perder la simpleza del plato, para generar el deseo de consumirlo.

**CUADRO N° 10
SENSACIÓN DE TEXTURA**

N°	Alternativas	Fi	(%)
a	Muy bueno	25	50
b	Bueno	25	50
c	Regular	0	0
d	Malo	0	0
e	Muy malo	0	0
TOTAL		50	100

Fuente: Aplicación de la encuesta aplicada a los comensales
Elaboración: Propia



Fuente: Aplicación de la encuesta aplicada a los comensales
Elaboración: Propia

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN:

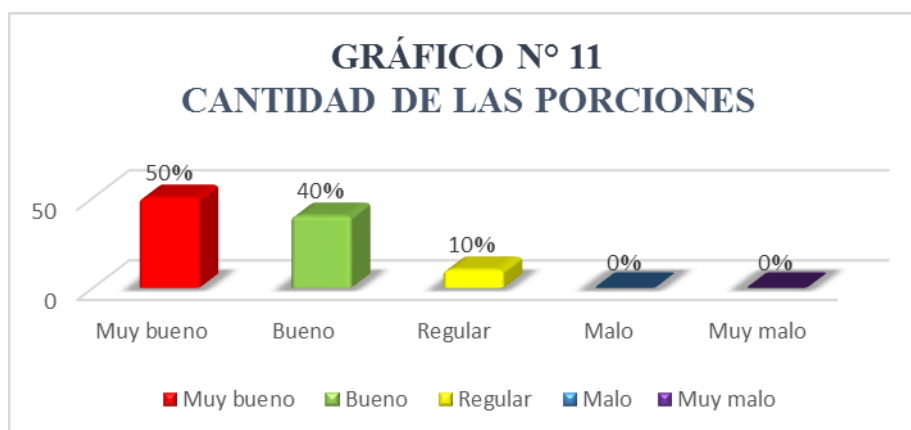
El 50% de los encuestados manifestó su apreciación como muy buena por la arracacha luego de haber consumido los platos elaborados con este producto, tanto el de entrada, el de fondo y el postre, otro 50% manifestó una percepción de buena, mientras que el 0% indicó regular, el 0% malo y finalmente 0% como muy malo.

La textura como propiedad sensorial de los alimentos detectada por los sentidos, la arracacha es un producto bastante maleable, es decir se puede conseguir textura de diferente índole como pastosa, grumosa, liza, dura, blanda, esponjosa, entre otras, dependiendo del procedimiento que se le aplique para la elaboración de un plato, los comensales tuvieron una apreciación favorable debido a esta maleabilidad que tiene este producto, dando como resultado una textura agradable para cada plato en el que fue manipulado y presentado.

**CUADRO N° 11
CANTIDAD DE LAS PORCIONES**

N°	Alternativas	Fi	(%)
a	Muy bueno	25	50
b	Bueno	20	40
c	Regular	5	10
d	Malo	0	0
e	Muy malo	0	0
TOTAL		50	100

Fuente: Aplicación de la encuesta aplicada a los comensales
Elaboración: Propia



Fuente: Aplicación de la encuesta aplicada a los comensales
Elaboración: Propia

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN:

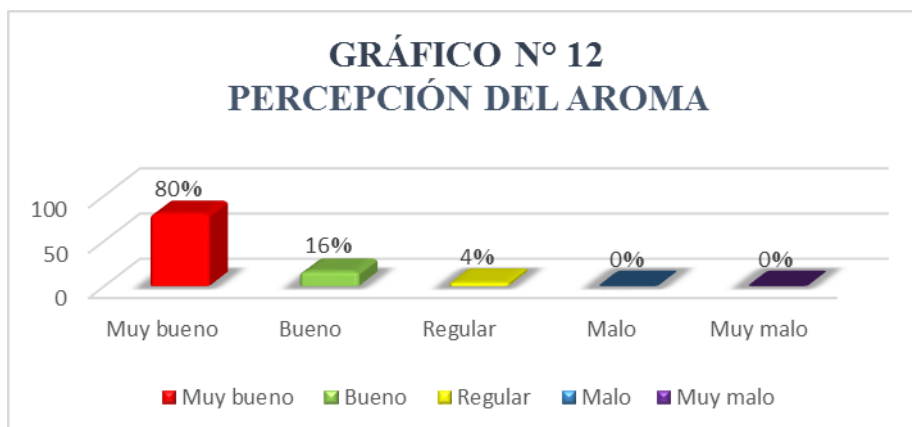
El 50% de los encuestados manifestó respecto a la característica sobre la cantidad servida como muy bueno, el 40% manifestó bueno, mientras que el 10% indicó en su respuesta regular, el 0% malo y finalmente un 0% muy malo.

La porción de los platos servidos a base de arracacha, fueron montados con moldes y decorados con un estilo tipo gourmet, pero considerando el gusto y preferencia de los comensales del restaurante; la porción fue bastante contundente, pero en menor proporción que los demás menús ofrecidos en la carta de dicho restaurante, la mayoría manifestó su aceptación por las porciones servidas de cada plato servido, pero cabe mencionar que un porcentaje minoritario le pareció regular manifestando que sería mejor aumentar la porción de los platos servidos en comparación con los visualizados de los otros menús.

**CUADRO N° 12
PERCEPCIÓN DEL AROMA**

N°	Alternativas	Fi	(%)
a	Muy bueno	40	80
b	Bueno	8	16
c	Regular	2	4
d	Malo	0	0
e	Muy malo	0	0
TOTAL		50	100

Fuente: Aplicación de la encuesta aplicada a los comensales
Elaboración: Propia



Fuente: Aplicación de la encuesta aplicada a los comensales
Elaboración: Propia

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN:

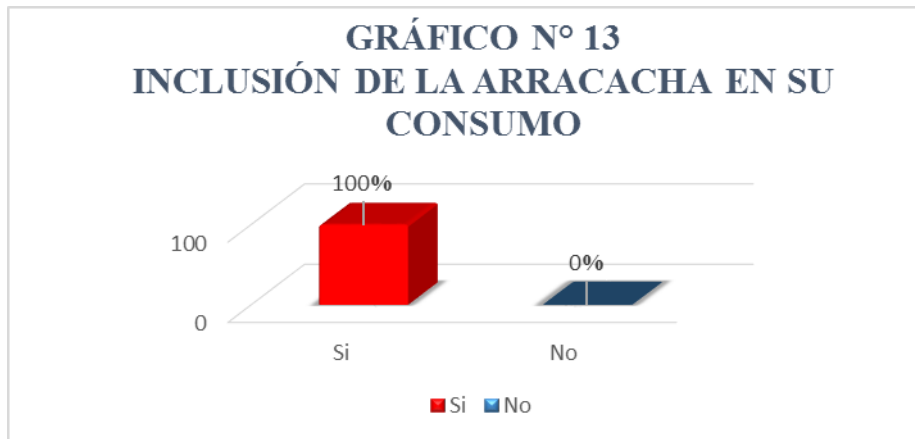
De los encuestados; respecto a la percepción del aroma el 80% indicó como muy bueno, el 16% manifestó bueno, mientras que el 4% indicó en su respuesta regular, el 0% malo y finalmente un 0% muy malo.

El aroma como propiedad sensorial detectada por los sentidos, consiste en la percepción de las sustancias olorosas y aromáticas de un alimento, el aroma es el principal componente del sabor de los alimentos, la mayoría de los encuestados detectaron un aroma agradable en los platos preparados a base de arracacha, esto debido a su composición de almidón muy fino con alto contenido en calcio y vitamina A, mientras que un porcentaje minoritario opinó tener una percepción regular por lo que se deduce que para algunos comensales el aroma probablemente no fue muy agradable.

CUADRO N° 13
INCLUSIÓN DE LA ARRACACHA EN SU CONSUMO

N°	Alternativas	Fi	(%)
a	Si	50	100
b	No	0	0
TOTAL		50	100

Fuente: Aplicación de la encuesta aplicada a los comensales
Elaboración: Propia



Fuente: Aplicación de la encuesta aplicada a los comensales
Elaboración: Propia

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN:

El 100% manifestó que si incluiría la arracacha en su consumo luego de haber consumido los platos elaborados a base de este tubérculo, y el 0% de los encuestados manifestó que no lo incluiría.

Los comensales que degustaron los platos a base de arracacha con nuevas tendencias culinarias quedaron sorprendidos por la gran versatilidad del producto aceptando su inclusión en su consumo.

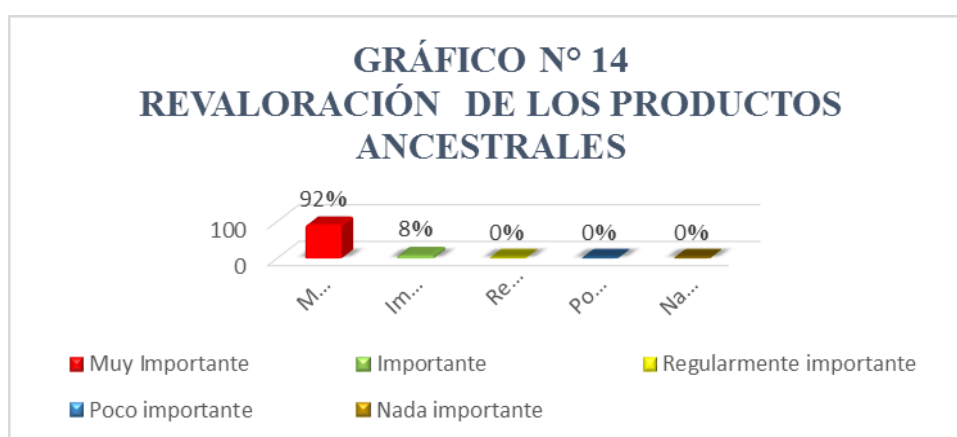
Sabiendo también que el uso de sus hojas sirve para elaborar ensaladas nutritivas y sus cepas son preservadas para mantener la producción de la misma, es un gran aporte a la dieta del consumidor porque aporta vitamina A, carbohidratos y betacaroteno que solo contiene la carne y propone ser una raíz que nutre más que la papa con altos contenidos de hierro y un alto contenido en nutrientes.

Por lo que los comensales que probaron los platos indicaron en su mayoría que si incluirían este tubérculo, en muchos casos mencionaron que no lo conocían. Pero que en adelante tratarían de consumirlo más.

**CUADRO N° 14
REVALORACIÓN DE LOS PRODUCTOS
ANCESTRALES**

N°	Alternativas	Fi	(%)
a	Muy Importante	46	92
b	Importante	4	8
c	Regularmente importante	0	0
d	Poco importante	0	0
e	Nada importante	0	0
TOTAL		50	100

Fuente: Aplicación de la encuesta aplicada a los comensales
Elaboración: Propia



Fuente: Aplicación de la encuesta aplicada a los comensales
Elaboración: Propia

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN:

El 92% de los encuestados considero muy importante darle valor a los productos ancestrales del Perú luego de haber consumido los platos elaborados con arracacha, en tanto el 8% manifestó importante, mientras que el 0% indico regularmente importante, el 0% respondió poco importante y finalmente el 0% nada importante.

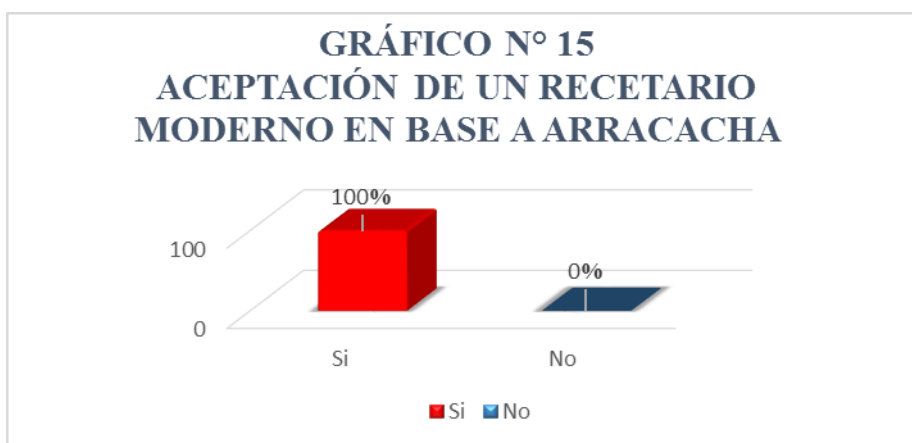
La importancia de revalorar los productos ancestrales del Perú tiene un deber más grande en cuanto solo su aceptación, puesto que de ello depende un legado de conocimientos e ingredientes que día a día se pierden, asimismo ayuda en la cadena de desarrollo para los restaurantes y los agricultores que se verían beneficiados. Sin duda incursionar en las nuevas tendencias fusión como la cocina novoandina permite la revaloración de muchos productos, es importante redescubrir este tipo de productos y volver a las costumbres de consumo que, por el gran parecido con otros tubérculos muy utilizados, puede lograr variar la dieta diaria típica del consumidor.

Al impulsar la reutilización del producto se ayudará a que los consumidores habituales de papa, yuca, olluco entre otras, encuentren una alternativa buena, saludable e igual de rentable, también se lograría darle mayor realce a los productos que produce nuestra región Huánuco.

CUADRO N° 15
ACEPTACIÓN DE UN RECETARIO MODERNO EN BASE A
ARRACACHA

N°	Alternativas	Fi	(%)
a	Si	50	100
b	No	0	0
TOTAL		50	100

Fuente: Aplicación de la encuesta aplicada a los comensales
 Elaboración: Propia



Fuente: Aplicación de la encuesta aplicada a los comensales
 Elaboración: Propia

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN:

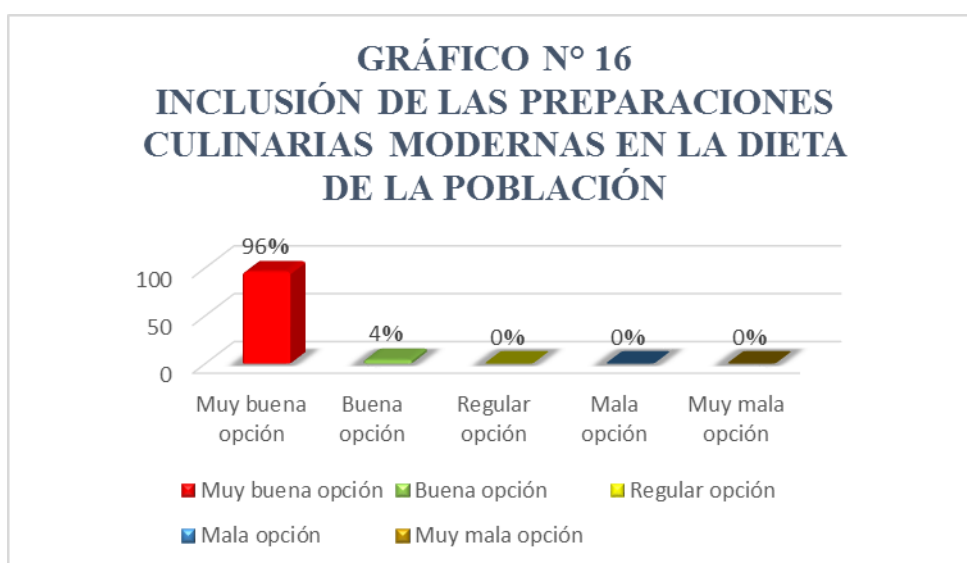
El 100% manifestó que sí aceptaría preparar platos a base de arracacha con un recetario moderno y el 0% de los encuestados manifestó que no.

Un recetario constituye un conjunto de recetas que por la forma en que están presentadas cumplen con el propósito de rendir culto a la buena cocina, entendiendo por esto el buen sabor y la buena presentación. Un recetario busca contribuir y enriquecer con la inclusión de sugerencias y consejos prácticos que se deben ajustar a las necesidades, limitaciones y posibilidades sencillas y prácticas pensando en la elaboración del día a día, debiendo ser recetas accesibles con ingredientes económicos y de fácil accesibilidad. Los encuestados indicaron su aceptación a esta propuesta, porque cuando existe un manual o como en este caso un recetario perderían el temor por elaborar platos nuevos a base no solo de arracacha sino también con otros productos de la región y del Perú.

**CUADRO N° 16
INCLUSIÓN DE LAS PREPARACIONES CULINARIAS
MODERNAS EN LA DIETA DE LA POBLACIÓN**

N°	Alternativas	Fi	(%)
a	Muy buena opción	48	96
b	Buena opción	2	4
c	Regular opción	0	0
d	Mala opción	0	0
e	Muy mala opción	0	0
TOTAL		50	100

Fuente: Aplicación de la encuesta aplicada a los comensales
Elaboración: Propia



Fuente: Aplicación de la encuesta aplicada a los comensales
Elaboración: Propia

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN:

El 96% de los encuestados manifestó si estar de acuerdo con incluir la arracacha con preparaciones culinarias modernas en la dieta de la población como muy buena opción, el 4% manifestó una buena opción, mientras que el 0% indicó una regular opción, el 0% una mala opción y finalmente el 0% manifestó que es muy mala opción.

Los comensales encuestados, degustaron los platos de entrada, de fondo y postres elaborados a base de arracacha, considerando en su mayoría una aprobación de las recetas culinarias presentadas, teniendo en cuenta que estas fueron recetas de autor aplicando las técnicas modernas sin restringir la cocina clásica de la región.

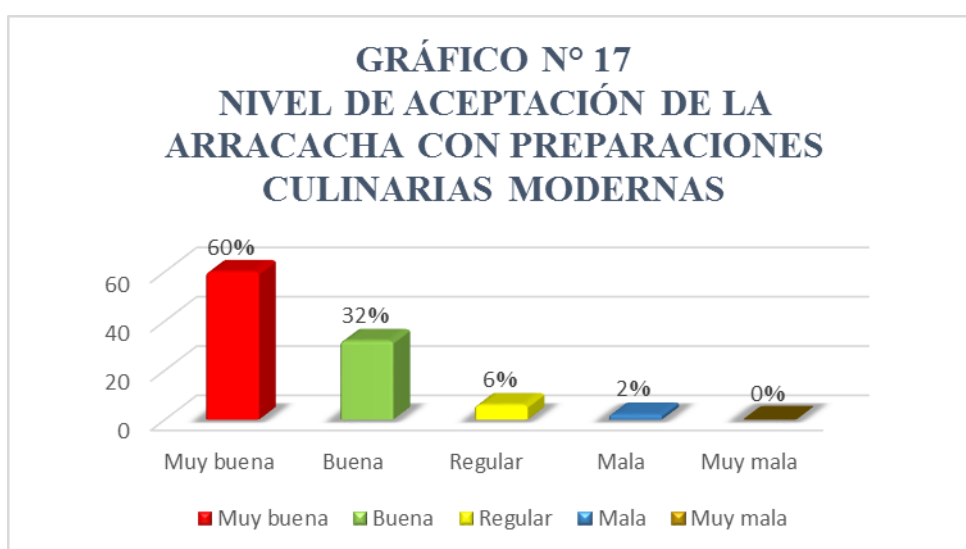
Aplicando toques de sofisticación y sencillez en su elaboración como en su presentación de cada uno de los platos elaborados a base de arracacha.

CUADRO N° 17

NIVEL DE ACEPTACIÓN DE LA ARRACACHA CON PREPARACIONES CULINARIAS MODERNAS

N°	Alternativas	Fi	(%)
a	Muy buena	30	60
b	Buena	16	32
c	Regular	3	6
d	Mala	1	2
e	Muy mala	0	0
TOTAL		50	100

Fuente: Aplicación de la encuesta aplicada a los comensales
Elaboración: Propia



Fuente: Aplicación de la encuesta aplicada a los comensales
Elaboración: Propia

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN:

El presente gráfico se determinó por medio de la media aritmética de las frecuencias de los cuadros N° 05, 06 y 07, con el fin de concluir un resultado general sobre la aceptación de los platos elaborados a base de arracacha por medio de preparaciones culinarias modernas, teniendo como resultado que 60% de los encuestados manifestó como nivel de aceptación muy buena, el 32% manifestó un nivel de aceptación buena, mientras que el 6% indicó un nivel de aceptación regular, y finalmente el 2% representa un nivel de aceptación mala hacia el producto.

Por lo tanto se ha demostrado la influencia de las preparaciones culinarias modernas en la aceptación de la arracacha, considerando esta investigación como cuasi experimental, ya que no se asignó al azar los sujetos a los grupos experimentales, sino que se trabaja con grupos intactos, y considerando información de las Tablas N° 01 y 02.

Los cuasi experimentos alcanzan validez interna en la medida en que demuestran la equivalencia inicial de los grupos participantes y la equivalencia en los procesos de experimentación, los experimentos puros constituyen estudios explicativos; los pre experimentos básicamente son estudios exploratorios y descriptivos; los cuasi experimentos son, fundamentalmente, correlacionales aunque pueden llegar a ser explicativos.

En este caso los comensales del Restaurante “Compadre Shucuy” en su mayoría son clientes asiduos al local, existiendo también comensales esporádicos que asisten al restaurante y algunos que consumen por primera vez, considerando la aplicación en este restaurante y tomando en cuenta la muestra representativa de 50 comensales.

Se ofreció durante 4 días menús variados (ver anexo N° 04) y se midió a través de la formulación de interrogantes tanto factores cuantitativos y cualitativos sobre la experiencia durante el consumo del producto y medir el nivel de aceptación para llegar a las conclusiones pertinentes.

Esta investigación de diseño cuasi experimental y de alcance descriptivo explicativo, demuestra que en su mayoría los comensales de la localidad de Paucarbamba, Capital del Distrito de Amarilis tienen una clara aceptación de la arracacha y probablemente de otros productos de la región, si estos son sometidos a preparaciones, técnicas y tendencias culinarias modernas, como la cocina de autor, la cocina molecular, la cocina novoandina, y técnicas como esferificación, gelificación, espumas, entre otros. Demostrando así que la pasión del cocinero radica en el amor que pone en cada elaboración, la calidad de sus ingredientes, la creatividad y sello personal que le ponga.

6.2 RESUMEN DEL RESULTADO DE LA GUÍA DE OBSERVACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN: “Preparaciones Culinarias Modernas y su Influencia en la Aceptación de la Arracacha en la Localidad de Paucarbamba, Capital del Distrito de Amarilis - 2014”.

1. Se realiza la observación a los restaurantes ubicados en la zona céntrica de la Capital del Distrito de Amarilis – Paucarbamba, tomando la plaza mayor y sus respectivas avenidas y se realiza la observación en distintas fechas, corroborando la información inicial.

Fecha de observación	Nombre del Restaurante	Ubicación	Presenta “Arracacha” en el Menú			
			si		no	X
12/09/14	Restaurant Pollería “La Leña”	Jr. Ramón Castilla N° 112	si		no	X
12/09/14	Restaurant “Enmanuel”	Jr. Mariano Melgar N° 153	si		no	X
12/09/14	Restaurant Pollería “Romeros’s”	Av. Túpac Amaru N° 895	si		no	X
13/09/14	Restaurant “La Sazón de la Mama Inés”	Av. Túpac Amaru N°1040	si		no	X
13/09/14	Restaurant “Jharumy”	Av. Micaela Bastidas N° 524	si		no	X
13/09/14	Restaurant “El Ojito”	Av. Micaela Bastidas N° 688	si		no	X
13/09/14	Restaurant “Selva y Sabor”	Av. Micaela Bastidas N°693	si		no	X
14/09/14	Restaurant “Antojitos Calamaro”	Av. Micaela Bastidas N°1012	si		no	X
14/09/14	Restaurant Pollería “El Manantial”	Av. Micaela Bastidas N° 518	si		no	X
14/09/14	Restaurant “El Sabrosito”	Jr. Jorge Chávez N° 198	si		no	X

Interpretación: Como vemos de los 10 restaurantes visitados existen 7 que están en la mejor ubicación estratégica de la localidad de Paucarbamba, siendo esta las avenidas: Túpac Amaru y Micaela Bastidas, asimismo se ha observado que el menú ofrecido habitualmente por estos restaurantes tienen una mayor demanda por parte de los comensales, no obstante ninguno presenta platos a base de arracacha en su menú, sin embargo al poner los platos elaborados a base de arracacha en el menú ofrecido habitualmente del restaurante Compadre Shucuy, nos dimos cuenta de una grata sorpresa, los comensales asiduos comenzaron a generar demanda en los platos elaborados a base de arracacha en sus presentaciones de ensaladas, platos de fondo y postres además cabe resaltar que hoy en día en el menú ya se incluyen algunos de estos platos por la demanda de comensales. Deducimos entonces que esto ocurre porque los cocineros que trabajan en estos establecimientos no conocen nuevas preparaciones culinarias modernas, además no se oferta el producto en su menú, generando así la falta de demanda por este producto (arracacha).

2. Se realiza la observación en el Mercado de Abastos de Paucarbamba, y lugares de venta de arracacha cercanos a la zona de estudio, para verificar si la “Arracacha” se comercializa en la zona.

Fecha de observación	Nombre del Mercado	Ubicación	Vende “Arracacha”			
			si	x	no	
15/09/14	Mercado de Abastos de Paucarbamba	Chimú, Mochica, Sinchi Roca, Wiracocha	si	x	no	

Interpretación: En el mercado de abastos de Paucarbamba, si se encontró la venta de arracacha en sus dos variedades blanca y amarilla, se pudo constatar que las vendedoras del producto son personas que vienen de la parte alta de Huánuco (Pillao, Malconga, Mancapozo, La Esperanza, Churubamba, Tomayquichua). Es preciso señalar que la venta de arracacha no es a gran escala como otros tubérculos (papa, camote, yuca), sino más bien es una venta de menor escala encontrándose un total de 4 a 5 vendedores en diferentes partes del mercado de abastos de Paucarbamba y en cantidades pequeñas a comparación de sus similares.

3. Se realiza la observación en los comensales que asisten a los restaurantes, sobre la decisión al momento de realizar su pedido.

Nombre del Restaurante	Cant. de comensales observados	El comensal pregunta sobre el plato que consumirá				El comensal pide directamente sin preguntar solo viendo la pizarra				El comensal pide en función al precio, decide por lo más barato.			
		si		no	X	si	X	no		si		no	X
Restaurant Pollería “La Leña”	10	si		no	X	si	X	no		si		no	X
Restaurant “Enmanuel”	10	si		no	X	si	X	no		si	X	no	
Restaurant Pollería “Romeros’s”	10	si	X	no		si		no	X	si		no	X
Restaurant “La Sazón de la Mama Inés”	10	si		no	X	si	X	no		si		no	X
Restaurant “Jharumy”	10	si		no	X	si	X	no		si		no	X
Restaurant “El Ojito”	10	si		no	X	si	X	no		si		no	X
Restaurant “Selva y Sabor”	10	si		no	X	si	X	no		si		no	X
Restaurant “Antojitos Calamaro”	10	si		no	X	si	X	no		si		no	X
Restaurant Pollería “El Manantial”	10	si	X	no		si		no	X	si		no	X
Restaurant “El Sabrosito”	10	si		no	X	si	X	no		si	X	no	

Interpretación:

Se constató que los comensales que visitan los restaurantes de la zona en su mayoría deciden a través de lo que ven en las pizarras de menú esto debido a que los menús elaborados se realizan cada día y esto genera un gasto al imprimir una carta todos los días, además ya se ha creado un habito en los comensales antes de ingresar al restaurant ver en la pizarra el menú del día, por otro lado se pudo apreciar que son muy pocos los que preguntan sobre el contenido del plato que consumirá esto debido que los meseros que atienden en estos restaurantes no tienen el conocimiento de la realización de los platos

elaborados en su menú, también se pudo observar que muy pocas personas se dejan influenciar por el precio, tomando de esta manera una decisión en función al producto y no en función al precio.

4. Se realiza la observación en los ciudadanos que asisten a los mercados, sobre la decisión al momento de realizar su compra.

Nombre del Mercado	Cant. de comensales observados	El comensal pregunta sobre si vende o no arracacha			El comensal compra sustitutos como papa, camote, yuca.				El comensal se fija en el precio, decide por lo más barato.				
		si		no	X	si	X	no		si	X	no	
Mercado de abastos Paucarbamba	20	si		no	X	si	X	no		si	X	no	

Interpretación:

Luego de visitar el mercado de abastos y observar el proceso de compra de los ciudadanos podemos concluir que la mayoría no pregunta sobre si venden arracacha esto debido a que los ciudadanos que asisten al mercado de abastos en Paucarbamba saben dónde se encuentran ubicados las señoras que venden este producto de manera que no se observa una indagación por parte de estas, por otro lado los ciudadanos compran papa, camote y la yuca porque se encuentra con mayor facilidad en los puestos de venta del mercado esto hace que la gente prefiera no tan solo por su fácil accesibilidad al producto sino también por su mayor opción de compra en cuanto elegir un producto, de otra parte los ciudadanos se deciden en la compran de sus productos por lo más barato, haciendo esto un motivo importante a la hora de preferir la arracacha como un producto de precio accesible.

5. Se cotiza en el mercado los precios referentes a la “Arracacha” en comparación con los que podrían ser sus sustitutos.

PRODUCTOS	PRECIOS	UNID. DE MEDIDA
Arracacha	S/1.00 - 150	Kilo (el montón)
Papa Canchan/Yungay/Huayro	S/0.80 - S/0.80 - S/1.20	Kilo
Camote	S/1.20	Kilo
Yuca	S/1.00	Kilo

Interpretación:

Luego de visitar el mercado de abastos y verificar los precios referentes a la arracacha observamos que se vende el kilo a S/1.00 – S/1.50 o por montones previamente pesados, el precio varía según la vendedora designe el precio, en comparación con los que podrían ser sus sustitutos encontramos a la papa canchan, la papa yungay, la papa huayro, así como también otros sustitutos como el camote y la yuca que si se vende en mayor cantidad, de esto podemos concluir que en vista a los precios y la cantidad de producto los ciudadanos optan por productos más baratos y mucho más accesibles a la economía de su hogar.

6.3 ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS POR MEDIO DE LA CORRELACIÓN DE PEARSON.

A. DE LA HIPÓTESIS GENERAL:

Las Preparaciones Culinarias Modernas Si Influyen Significativamente en la Aceptación de la Arracacha en la localidad de Paucarbamba Distrito de Huánuco - 2014.

- Variable Independiente(X): PREPARACIONES CULINARIAS MODERNAS
- Variable Dependiente (Y) : ACEPTACIÓN DE LA ARRACACHA

ANALIZANDO EL CUADRO N° 16 (VI)

INCLUSIÓN DE LAS PREPARACIONES CULINARIAS MODERNAS EN LA DIETA DE LA POBLACIÓN

N°	Alternativas	Fi	(%)
a	Muy buena opción	48	96
b	Buena opción	2	4
c	Regular opción	0	0
d	Mala opción	0	0
e	Muy mala opción	0	0
TOTAL		50	100

Fuente: Aplicación de la encuesta aplicada a los comensales
Elaboración: Propia

ANALIZANDO EL CUADRO N° 17 (VD)

NIVEL DE ACEPTACIÓN DE LA ARRACACHA CON PREPARACIONES CULINARIAS MODERNAS

N°	Alternativas	Fi	(%)
a	Muy buena	30	60
b	Buena	16	32
c	Regular	3	6
d	Mala	1	2
e	Muy mala	0	0
TOTAL		50	100

Fuente: Aplicación de la encuesta aplicada a los comensales
Elaboración: Propia

TABLA N° 03
COEFICIENTE DE CORRELACIÓN DE KARL PEARSON

CALCULO DE COEFICIENTE DE CORRELACION DE PEARSON					
Escala Valorativa	(X)	(Y)	X2	XY	Y2
Pésima	48	30	2,304	1440	900
Mala	2	16	4	32	256
Regular	0	3	0	0	9
Buena	0	1	0	0	1
Excelente	0	0	0	0	0
TOTAL	50	50	2,308	1,472	1,166

Fuente: Cuadro N° 16 y Cuadro N° 17
Elaboración propia

$$r = \frac{n (\sum XY) - (\sum X) (\sum Y)}{\sqrt{[(n(\sum X^2) - (\sum X)^2) [(n(\sum Y^2) - (\sum Y)^2)]}}$$

$$r = \frac{50 (1472) - (50) (50)}{\sqrt{50(2308) - (50)^2} [50(1166) - (2500)]}$$

$$r = \frac{73600 - 2500}{\sqrt{(112900)(55800)}}$$

$$r = \frac{71100}{79371}$$

$$r = \frac{71100}{79371}$$

$$r = 0,895793$$

$$r = 0.90$$

INTERPRETACIÓN:

El coeficiente de correlación obtenido $r = 0.90$ indica que si existe un nivel de influencia de la variable independiente: Preparaciones Culinarias modernas, sobre la variable dependiente: Aceptación de la Arracacha.

B. DE LA CONTRASTACIÓN DE HIPÓTESIS: CONTRASTACIÓN ESTADÍSTICA

Hipótesis Estadísticas:

$$H_0 = X^2 \geq X^2 \text{ crítico}$$

$$H_a = X^2 < X^2 \text{ crítico}$$

Prueba estadística: Dado que las variables son mixtas se utilizó X^2 .

Nivel de significación: $\alpha = 0,05$

Grados de libertad: tres (De acuerdo a la tabla de valores críticos de Pearson)

Valor crítico: 1,97 (De acuerdo a ubicación en la tabla Z de Distribución Estándar)

Región de rechazo: todos los valores X^2 calculados iguales o mayores que el valor crítico.

Cálculo de la Prueba:

Para ello se han efectuado los resúmenes de las estimaciones vertidas en cada una de las variables expuestas, tanto sobre las **preparaciones culinarias modernas** en relación con la **aceptación de la arracacha**. A continuación se observan los cuadros correspondientes:

Analizando el cuadro N° 16 de la Variable Independiente: Preparaciones Culinarias Modernas y el cuadro N° 17 de la Variable Dependiente: Aceptación de la Arracacha, y procesando la información tenemos el siguiente resultado.

TABLA N° 04
DISTRIBUCIÓN JI CUADRADO X^2

CÁLCULO DE DISTRIBUCIÓN DE JI CUADRADO					
Escala Valorativa	(X) Preparaciones Culinarias Modernas.	(Y) Aceptación De La Arracacha	Fo-Fa	(Fo-Fa) ²	(Fo-Fa)/Fa
Muy Buena	48	30	18	324	0.6
Buena	2	16	-14	196	-0.875
Regular	0	3	3	9	1
Mala	0	1	1	1	1
Muy Mala	0	0	0	0	0
TOTAL	50	50	2	530	1,725

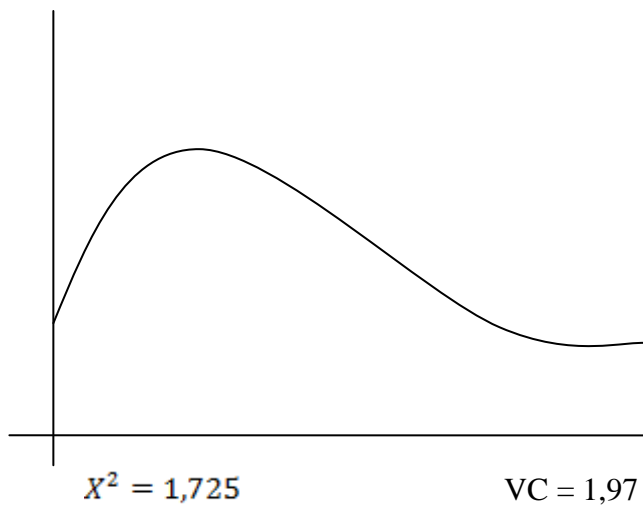
Fuente: Cuadro N° 16 y Cuadro N° 17
Elaboración propia

Comparación: 1,725 son inferiores a 1,97.

Interpretación: Dado que los valores calculados son inferiores al valor crítico de la prueba se rechaza la hipótesis nula y se acepta la hipótesis alternativa.

Como observamos las diferencias son mínimas, por lo que se acepta la hipótesis al encontrarse por debajo del valor crítico, teniendo significatividad y las estimaciones sobre la inclusión de Preparaciones Culinarias Modernas y la Aceptación de la Arracacha tienen una orientación hacia las categorías superiores de la escala de medición.

Estas afirmaciones quedan respaldadas con las correspondientes pruebas estadísticas X^2 las cuales han sido examinadas a la probabilidad alfa = 0,05.



C. CONCLUSIONES FINALES DE LAS PRUEBAS DE HIPÓTESIS

1. El coeficiente de correlación obtenido $r = 0.8957$ indica que existe una relación positiva, directa y satisfactoria; lo que significa que Las Preparaciones Culinarias Modernas están en una relación positiva y directa en un 90% de eficacia en relación a la Aceptación de la Arracacha en la localidad de Paucarbamba, Capital del Distrito de Amarilis- 2014.
2. Queda probada la hipótesis científica en el sentido que dado los valores calculados (1,725) son inferiores al valor crítico (1,97) de la prueba por tanto se rechaza la hipótesis nula y se acepta la hipótesis alternativa.

6.4 DISCUSIÓN DE RESULTADOS

6.4.1 DE LA VARIABLE INDEPENDIENTE.

➤ Preparaciones Culinarias Modernas

Según los resultados analizados en el cuadro N°16, indican que los comensales encuestados degustaron los platos de entrada, fondo y postres elaborados con preparaciones culinarias modernas a base de arracacha, consideraron en su gran mayoría una aprobación con el 96% que manifestó, que estas preparaciones culinarias modernas tienen una mejor elaboración de la arracacha puesto que se desarrollaron nuevas formas de consentir los paladares de los comensales teniendo así como preparaciones con confitados, salsas emulsionadas o cocciones mixtas esto influyó de manera determinante en la dieta de la población con una respuesta de muy buena opción, esto debido al manejo que se dio en la elaboración de cada plato, mientras el 4% manifestó una buena opción respondiendo que aplicando toques de sofisticación y sencillez en su elaboración como en su presentación de cada uno de los platos elaborados a base de arracacha si se acepta nuestra hipótesis. En tal sentido en la presente tesis queda demostrado que si hacemos uso de las preparaciones culinarias modernas para elaborar potajes, si se puede lograr un buen nivel de aceptación de productos poco convencionales como la arracacha.

6.4.2 DE LA VARIABLE DEPENDIENTE

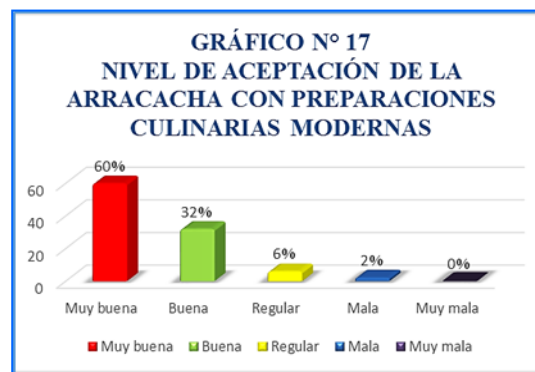
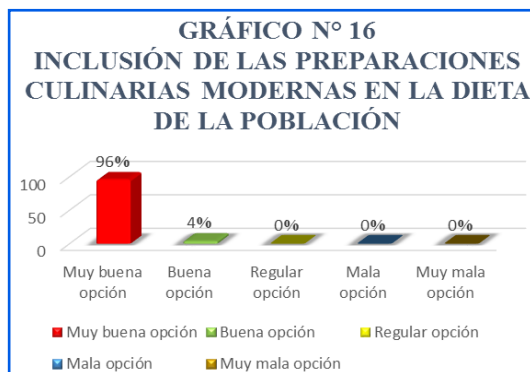
➤ Aceptación de la Arracacha.

Basándonos en los resultados de nuestro cuadro N° 17 específicamente se puede demostrar que hay un nivel de aceptación de la arracacha con preparaciones culinarias modernas teniendo como resultado que 60% de los encuestados manifestó como nivel de aceptación muy buena, el 32% manifestó un nivel de aceptación buena,

Por lo tanto se ha demostrado la influencia de las preparaciones culinarias modernas en la aceptación de la arracacha, sí estos son sometidos a preparaciones, técnicas y tendencias culinarias modernas, como la cocina de autor, la cocina molecular, la cocina novoandina, y técnicas como esferificación, gelificación, espumas, entre otros. Demostrando así que la pasión del cocinero radica en el amor que pone

en cada elaboración, la calidad de sus ingredientes, la creatividad y sello personal que le ponga, entonces se puede advertir en los resultados arriba indicados que hay una aceptación favorable, esto para nosotros es muy significativo ya que nos ayuda a responder nuestra hipótesis de investigación que es: *“Las preparaciones culinarias modernas si influyen significativamente en la aceptación de la arracacha en la localidad de Paucarbamba Capital del distrito de Amarilis – 2014”*

6.4.3. CONTRASTACIÓN DE HIPÓTESIS A NIVEL DESCRIPTIVO



VI: Preparaciones Culinarias Modernas

VD: Aceptación de la Arracacha.

Como se puede observar en el gráfico N° 16 con el gráfico N° 17, preguntas de las variables independiente y dependiente y haciendo una comparación se puede notar que el 96% considero en su gran mayoría una aprobación en la inclusión de las preparaciones culinarias modernas en la dieta de la población y se puede notar que el 60% indica muy buena aceptación de la arracacha, preparada con técnicas culinarias modernas. Por lo que se demuestra que si realizas una buena técnica influirá en la aceptación positiva del comensal; entonces queda demostrada la aceptación de nuestra principal hipótesis de investigación planteada. Es decir que: *“Las preparaciones culinarias modernas si influyen significativamente en la aceptación de la arracacha en la localidad de Paucarbamba, capital del distrito de Amarilis - 2014”*.

CAPÍTULO VII

CONCLUSIONES

De acuerdo a los objetivos planteados y a los resultados obtenidos durante el desarrollo de los capítulos anteriores de la presente tesis, se pueden establecer las siguientes conclusiones:

- 1) Entonces podemos afirmar que se demostró que las preparaciones Culinarias Modernas que se aplicaron en la elaboración de platos a base de arracacha, si influyen significativamente, en la aceptación de la arracacha en la localidad de Paucarbamba, capital del distrito de Amarilis-2014, como se observa en el grafico N° 17 en donde se obtiene en un 60% de aceptación muy buena y un 32% buena.

Los comensales indicaron la preferencia por estos platos debido a que muchos confesaron que no conocían otras formas de preparar el producto sino solo la manera convencional (sancochado), pero al tener la opción que nosotros preparamos en los distintos menús, ellos admitieron su gusto y preferencia por la arracacha, en tal sentido podemos afirmar que se generó la aceptación de la misma.

- 2) Se explicó que la variedad de las nuevas tendencias culinarias si influyen significativamente en la aceptación de la arracacha como se puede advertir, en el presente informe de investigación, teniendo así el cuadro N° 01 que manifestó en un 76% que no conoce las técnicas de cocina moderna, mientras en el cuadro N° 02 manifestó el 90% que no conoce el término cocina de autor y finalmente del cuadro N° 3 respecto que si conoce las tendencias de la cocina Novoandina manifestó el 52% no conoce nada, por lo tanto se deduce que una de las causas principales del bajo consumo de la arracacha es por el poco conocimiento de las técnicas de cocina moderna, ya que podrían permitir que las personas interesadas en aprender estas técnicas, puedan elaborar platos a base de arracacha. Creando variedades distintas a las tradicionales cambiando su preferencia al experimentar con nuevas tendencias culinarias y arriesgando nuevas formas al paladar normalmente acostumbrado en los restaurantes. Asimismo se han visto casos especiales en la ciudad de Huánuco, con restaurantes que quisieron innovar platos diferentes en un tipo de consumidor acostumbrado a lo convencional. Por lo que finalmente debieron cerrar, casos como ALUA, BANQUETE.

- 3) Se determinó que la clasificación de las técnicas de cocina moderna si influyen significativamente en la aceptación de la arracacha así como lo indica el cuadro N°04 teniendo una preferencia del 50% por el medio liquido (jugoso) podemos deducir que esta preferencia está basada en la facilidad que encuentra el comensal para saborear y deglutir sus alimentos. Un 34% prefiere medios de cocción mixtos (varios) podemos interpretar que esto se debe a las diferentes texturas que siente en boca el comensal y que hará más agradable la experiencia al momento de comer sus alimentos, el 10% prefiere el medio graso (fritura) esto se observa más que todo en los comensales jóvenes ya que piden con mayor frecuencia este tipo de comidas (bistec, milanesa, pollo frito) ya que hay una predisposición por la comida chatarra, un 6% de los encuestados manifestó su preferencia por los medios de cocción no liquido (seco) pocas personas se inclinan por este medio de cocción ya que resulta difícil a la hora de masticar sin embargo encuentra un equilibrio si se combina con otros medios líquidos, frente a un 0% que no prefiere el medio de cocción en medios especiales (microondas) es to debido a que se cree que este medio puede causar cáncer por la exposición de rayos gama en su elaboración.
- 4) Se demostró como la elaboración de platos a base de arracacha si influye significativamente en la aceptación de la arracacha teniendo así en el gráfico N° 05 un 56% de aceptación por el plato de entrada con la respuesta muy bueno, el gráfico N° 06 manifestó en un 62% su aceptación por el plato de fondo, respondiendo muy bueno, el gráfico N° 07 manifestó un 64% con una aceptación muy buena por el plato de Postre, se puede afirmar entonces que una elaboración técnica profesional mejora la preparación de los platos incrementando la aceptación de los mismos. Si utilizamos varios métodos y técnicas obtendremos un producto final superior a que si utilizamos una técnica común, con esto se logró determinar la aceptación de los platos a base de arracacha.

CAPÍTULO VIII

RECOMENDACIONES

1. Promover el consumo de arracacha que no es muy consumido en la actualidad, realizando preparaciones culinarias modernas apelando a la creatividad e innovación de quienes lo cocinen pues de otro modo no tendrían buena aceptación, proponiendo por ejemplo las siguientes acciones:
 - Se propone realizar ferias gastronómicas para dar a conocer a la arracacha a través de las distintas ONGS que se dirigen a los agricultores de nuestra región.
 - Se propone realizar exposiciones en coordinación con la Dircetur Huánuco para promover sus importancias de este producto.
 - Se propone realizar una feria con el Gobierno Regional Huánuco para promover su cultivo y consumo de este producto. (Ver anexo N° 05)
 - Se propone a las instituciones públicas o privadas así como las instituciones de educación promover y financiar cursos talleres, simposios, charlas y otros, que permitirá a la población tener mayor conocimiento y a la vez motivará su consumo.

2. Utilizar las diferentes técnicas culinarias modernas que puedan ayudar a una mejor elaboración en cualquiera de sus preparaciones que no solo ayudaría a la arracacha sino también a otros tubérculos que produce nuestra región.
 - Para lo cual se propone coordinar Cursos Taller y Charlas informativas con la Universidad de Huánuco en la Facultad de Ciencias Empresariales organizado por la E.A.P. de Turismo, Hotelería y Gastronomía, en temas relacionados con técnicas culinarias modernas de productos novoandinos y técnicas de cocción.
 - Realizar Ferias Gastronómicas en la comunidad de Paucarbamba, para las distintas actividades turísticas que tiene durante el año, con el apoyo de la Facultad de Ciencias Empresariales y la E.A.P. de Turismo, Hotelería y Gastronomía.
 - Proponer concursos entre Facultades de Ciencias Empresariales de la UDH y Ciencias Administrativas y Turismo de la UNHEVAL organizado por la E.A.P. de Turismo, Hotelería y Gastronomía donde los alumnos utilicen su creatividad e imaginación para crear nuevos platos y estos se premien haciendo un fascículo que se pueda vender en los quioscos de la ciudad de Huánuco.
(Ver anexo N° 06)

3. Se recomienda que los cocineros de los restaurantes en la localidad se preparen y aprendan las distintas clasificaciones de las técnicas de cocina moderna, para brindar a los comensales platos elaborados con variedades de cocción, de preferencia usar medios jugosos puesto que son los más aceptados y así el comensal sentirá mayor satisfacción en la experiencia culinaria en cualquier tipo de restaurante. Ampliar el conocimiento culinario permitirá a los negocios de comida ofrecer más variedad de platos utilizando insumos propios de la zona, incluso más cómodos en cuanto a costos.
 - Primera Feria Gastronómica de “Cocina Moderna”, Organizada por la Universidad de Huánuco, la Escuela de Turismo, Hotelería y Gastronomía, auspicia la Cámara de Comercio de Huánuco, Mincetur, Dircetur. (Ver anexo N° 07)
4. Aplicar la elaboración de platos con las técnicas de cocina moderna que facilitara una rápida aceptación de las elaboraciones realizadas proponiendo lo siguiente:
 - Elaboración de un recetario de arracacha con preparaciones culinarias modernas de fácil preparación y con costos accesibles al público. (ver anexo N° 08)
 - Dar a conocer las diversas actividades que se dan en relación a la arracacha y otros productos autóctonos como es el caso de la fiesta del Muhu Raymi (ver anexo N° 09) a través de medios escritos, televisivos, redes sociales, entre otros.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. Alfonso Javier Monárrez Ríos - Elena Fonseca. Turismo Hotelería y Restaurantes - Lexus Editores, Edición 2011 Pg, - 346.
2. Bernardo Roca Rey. El Comercio. Sobre el premio de los WTA. 2013 Pg – 12.
3. Estévez, S. La Nouvelle Cousine como movimiento de liberación culinaria. Instituto Culinario de Caracas. Caracas, Venezuela, Ediciones el libertador, 2004 Pg, - 156
4. García, R. Deconstrucción, construccionismo y reconstructivismo. Edición Lexus, Lo mejor de la gastronomía, Pg, - 67
5. Hernández Sampieri, Roberto Fernandez Collado, Carlos - Editorial: MC GRAW HILL – 2010 Metodología de la Investigación / 5 ED. Pg 144
6. Joanna Farrow, Blume, 2009, Escuela de Chefs: técnicas paso a paso para la práctica culinaria, Gran enciclopedia práctica de cocina, técnicas culinarias, 2008 Pg – 241.
7. Joanna Farrow, Blume, 2009, Escuela de Chefs: técnicas paso a paso para la práctica culinaria, Gran enciclopedia práctica de cocina, técnicas culinarias, Gran enciclopedia práctica de cocina, técnicas culinarias, 2008 Pg – 125.
8. Joanna Farrow, Blume, 2009, Escuela de Chefs: técnicas paso a paso para la práctica culinaria, Gran enciclopedia práctica de cocina, técnicas culinarias, Gran enciclopedia práctica de cocina, técnicas culinarias, 2008 Pg – 125
9. María Teresa Valencia, El Comercio. Una raíz que nutre sábado 11 de diciembre del 2010 Pg- 13.
10. Michael Eugene Porter, The Competitive Advantage of Nations. New York: Free Press, 1990
11. Punchin, D. Las nuevas tendencias de la pastelería latinoamericana. Chef & Hotel. Perú, 2009.
12. Rolando Arellano Cueva “El Aporte Económico y Social de la Gastronomía en el Perú, Editorial Planeta. Lima, Agosto 2012
13. Sergio Zapata Acha, Diccionario de Gastronomía Peruana Tradicional, Universidad San Martín de Porres - Lima, 2009 Pg- 224
14. Sergio Zapata Acha Diccionario de Gastronomía Peruana Tradicional, Universidad San Martín de Porres - Lima, 2009 Pg- 224.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS VIRTUALES

1. http://unid.edu.mx/moodle.unid.edu.mx/dts_cursos_md/ADI/GT/IG/.../IG01
2. Universidad Interamericana para el Desarrollo. Historia de la Gastronomía, Evolución de la Cocina Consultado Febrero 22, 2014
3. <http://www.historiacocina.com/es/carlos-azcoytiaBOGOTACOLOMBIA2006> Ascoytia Luque Carlos. Historia de la Cocina y la Gastronomía.
4. <http://www.regionlalibertad.gob.pe/web/opciones/pdfs/Manual%20de%20Arracacha.pdf> Gobierno Regional de la Libertad. Arracacha. – 2006, Gerencia Regional De Recursos Naturales y Gestión del Medio Ambiente Consultado 12, febrero – 2014.
5. <http://www.regionlalibertad.gob.pe/web/opciones/pdfs/Manual%20de%20Arracacha.pdf> Gobierno Regional de la Libertad. Arracacha. – 2006, Gerencia Regional De Recursos Naturales y Gestión del Medio Ambiente Consultado 12, febrero – 2014.
6. http://www.gestionrestaurantes.com/llegir_article.php?article=461 Revista Especializada Gestión Restaurantes – Autor: Chais Esvety Calaña Gonzáles Fecha: 28-01-2010 Temática: Gastronomía Nivel: N2- Técnicos de Áreas Funcionales: Restaurantes Independientes y F & B Hoteles Consultado el 23 de 214.
7. <http://www.mailxmail.com/curso-arte-ciencia-culinaria/historia-cocina-moderna> Artículo, Arte y ciencia culinaria - Autor: Francisco Morfin Morales - Curso: Historia de la cocina moderna, Fecha publicación: 21/04/2006 consultado 23 de marzo del 2014.
8. <http://www.docstoc.com/docs/107998492/UNIVERSIDAD-RICARDO-PALMA---Get-Now-DOC---DOC> Miluska Teresa, Baldeón Cerna-Fiorella Susana, De la Cruz Torres Estudio de Factibilidad para Industrialización y Comercialización de la Harina de Arracacha- UNIVERSIDAD RICARDO PALMA – Lima 2008 23, febrero – 2014.
9. <http://lema.rae.es/drae/?val> RAE Versión Electrónica Disponible en = Consultado 17, Marzo – 2014.
10. <http://lema.rae.es/drae/?val> RAE Versión Electrónica Disponible en = Consultado 17, Marzo – 2014.
11. <http://www.gastronomiaycia.com/tag/metodos-de-coccion/> Métodos de cocción, This Hervé, 1996 Consultado 15, Marzo – 2014
12. <http://lema.rae.es/drae/?val=ADAPTACION> RAE Versión Electrónica Disponible en = Consultado 17, Marzo – 2014.
13. http://www.apega.pe/wpcontent/uploads/2010/09/INFORME_DE_ESCUELAS_DE_COCINA_ORDENADO_ALFABETICAMENTEokokok.pdf
14. http://www.lomejordelagastronomia.com/firmas/deconstrucci%C3%B3n_construccionismo_y_reconstruccionismo. Última revisión: Diciembre, 2009 = Consultado 17, Marzo – 2014.

ANEXOS

ANEXO N° 01

MATRIZ DE CONSISTENCIA

“PREPARACIONES CULINARIAS MODERNAS Y SU INFLUENCIA EN LA ACEPTACIÓN DE LA ARRACACHA EN LA LOCALIDAD DE PAUCARBAMBA, CAPITAL DEL DISTRITO DE AMARILIS - 2014”

PROBLEMA	OBJETIVOS	HIPÓTESIS	VARIABLES	METODOLOGÍA
<p><u>General:</u></p> <p>¿Cómo las preparaciones culinarias modernas influyen en la aceptación de la arracacha en la localidad de Paucarbamba, Capital del Distrito de Amarilis - 2014?</p>	<p><u>General:</u></p> <p>Demostrar cómo las preparaciones culinarias modernas influyen en la aceptación de la arracacha en la localidad de Paucarbamba Capital del Distrito de Amarilis – 2014.</p>	<p><u>General:</u></p> <p>“Las preparaciones culinarias modernas influyen significativamente en la aceptación de la arracacha en la localidad de Paucarbamba Capital del Distrito de Amarilis – 2014.”</p>	<p><u>Variable Independiente:</u></p> <p>Preparaciones Culinarias Modernas</p> <p><u>Dimensiones:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Variedad de las nuevas tendencias culinarias. ➤ Clasificación de las técnicas de cocina moderna ➤ Elaboración de platos a base de arracacha 	<p><u>Tipo de Investigación</u></p> <p>Aplicada</p> <p><u>Enfoque:</u></p> <p>El presente trabajo es de enfoque Mixto (Cuantitativo y cualitativo)</p> <p><u>Alcance</u></p> <p>El presente trabajo es de alcance Descriptiva y explicativo.</p> <p><u>Diseño</u></p> <p>El presente trabajo es de diseño Experimental, con un tipo diseño Cuasi experimental.</p> <p><u>Población</u></p> <p>Distrito de Amarilis= 67.617 hab.</p> <p>Localidad de Paucarbamba= N= 36.000 hab. 10% N= 360 hab.</p> <p><u>Muestra</u></p> <p>Localidad de Paucarbamba (geográfica por conveniencia aleatoria simple). n=50</p> <p><u>Técnicas:</u></p> <p>Observación Encuesta</p> <p><u>Instrumento:</u></p> <p>Guía de Observación Cuestionario</p>
<p><u>Específicos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ ¿Cómo la variedad de las nuevas tendencias culinarias influyen en la aceptación de la arracacha en la localidad de Paucarbamba Capital del Distrito de Amarilis - 2014? ➤ ¿Cómo la clasificación de las técnicas de cocina moderna influyen en la aceptación de la arracacha en la localidad de Paucarbamba Capital del Distrito de Amarilis - 2014? ➤ ¿Cómo la elaboración de platos a base de arracacha influyen en la aceptación de la arracacha en la localidad de Paucarbamba Capital del Distrito de Amarilis - 2014? 	<p><u>Específicos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Explicar cómo la variedad de las nuevas tendencias culinarias influyen en la aceptación de la arracacha en la localidad de Paucarbamba Capital del Distrito de Amarilis – 2014. ➤ Determinar cómo la clasificación de las técnicas de cocina moderna influyen en la aceptación de la arracacha en la localidad de Paucarbamba Capital del Distrito de Amarilis – 2014. ➤ Demostrar cómo la elaboración de platos a base de arracacha influyen en la aceptación de la arracacha en la localidad de Paucarbamba Capital del Distrito de Amarilis – 2014. 	<p><u>Específicos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ La variedad de las nuevas tendencias culinarias influyen significativamente en la aceptación de la arracacha en la localidad de Paucarbamba Capital del Distrito de Amarilis – 2014. ➤ La clasificación de las técnicas de cocina moderna influyen significativamente en la aceptación de la arracacha en la localidad de Paucarbamba Capital del Distrito de Amarilis – 2014. ➤ La elaboración de platos a base de arracacha influyen significativamente en la aceptación de la arracacha en la localidad de Paucarbamba Capital del Distrito de Amarilis – 2014. 	<p><u>Variable Dependiente:</u></p> <p>Aceptación de la Arracacha.</p> <p><u>Dimensiones:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Características Organoléptica ➤ Aprobación de las recetas culinarias 	

ANEXO N° 02

GUÍA DE OBSERVACIÓN

Investigación: “Preparaciones Culinarias Modernas y su Influencia en la Aceptación de la Arracacha en la Localidad de Paucarbamba, Capital del Distrito de Amarilis - 2014”.

Esta guía de observación se realizará con el fin de observar tanto la demanda como la oferta del producto “arracacha” y en qué medida esta tiene aceptación o no entre los comensales de la localidad de Paucarbamba.

1. Se realiza la observación a los restaurantes ubicados en la zona céntrica de la Capital del Distrito de Amarilis – Paucarbamba, tomando la plaza mayor y sus respectivas avenidas y se realiza la observación en distintas fechas, corroborando la información inicial.

Fecha de observación	Nombre del Restaurante	Ubicación	Presenta “Arracacha” en el Menú			
			si		no	
			si		no	
			si		no	
			si		no	
			si		no	
			si		no	
			si		no	
			si		no	
			si		no	
			si		no	

2. Se realiza la observación en el Mercado de Abastos de Paucarbamba, y lugares de venta de arracacha cercanos a la zona de estudio, para verificar si la “Arracacha” se comercializa en la zona.

Fecha de observación	Nombre del Mercado	Ubicación	Vende “Arracacha”			
			si		no	
			si		no	
			si		no	

3. Se realiza la observación en los comensales que asisten a los restaurantes, sobre la decisión al momento de realizar su pedido.

Nombre del Restaurante	Cant. de comensales observados	El comensal pregunta sobre el plato que consumirá				El comensal pide directamente sin preguntar solo viendo la pizarra				El comensal pide en función al precio, decide por lo más barato.			
		si		no		si		no		si		no	
		si		no		si		no		si		no	
		si		no		si		no		si		no	
		si		no		si		no		si		no	
		si		no		si		no		si		no	
		si		no		si		no		si		no	
		si		no		si		no		si		no	
		si		no		si		no		si		no	
		si		no		si		no		si		no	
		si		no		si		no		si		no	
		si		no		si		no		si		no	
		si		no		si		no		si		no	

4. Se realiza la observación en los ciudadanos que asisten a los mercados, sobre la decisión al momento de realizar su compra.

Nombre del Mercado	Cant. de comensales observados	El comensal pregunta sobre si vende o no arracacha				El comensal compra sustitutos como papa, camote, yuca.				El comensal se fija en el precio, decide por lo más barato.			
		si		no		si		no		si		no	
		si		no		si		no		si		no	
		si		no		si		no		si		no	

5. Se cotiza en el mercado los precios referentes a la “Arracacha” en comparación con los que podrían ser sus sustitutos.

PRODUCTOS	PRECIOS	UNID. DE MEDIDA
Arracacha		
Papa		
Camote		
Yuca		

ANEXO N° 03

CUESTIONARIO

Investigación: “Preparaciones Culinarias Modernas y su influencia en la aceptación de la Arracacha en la localidad de Paucarbamba, Capital del Distrito de Amarilis - 2014”

Dirigido a los comensales de la localidad de Paucarbamba, Capital del Distrito de Amarilis Aplicado en el “Restaurante Compadre Shucuy”- Plaza Mayor de Paucarbamba.

Instrucciones: se pide marcar con una X según considere su criterio, o si desea el encuestador procederá a realizar la pregunta y leer las alternativas.

1. ¿Usted conoce técnicas de cocina moderna?

- a. Si () b. No ()

2. ¿Usted conoce el término “cocina de autor”?

- a. Si () b. No ()

3. ¿Usted conoce sobre las tendencias de la cocina Novoandina (Nueva Andina)?

- a) Conoce bastante ()
b) Conoce poco ()
c) Conoce regular ()
d) No conoce nada ()

4. ¿En la preparación de un plato de comida, qué medio de cocción prefiere Usted?

- a) Medio no líquido (SECO) ()
b) Medio graso (FRITURA) ()
c) Medio líquido (JUGOSO) ()
d) Medios mixtos (VARIOS) ()
e) Medios especiales (MICROONDAS) ()

5. ¿Cómo considera usted que estuvieron los platos que consumió a base de arracacha?

PLATOS SERVIDOS	ESCALA VALORATIVA DEL 1 AL 5				
	Muy Bueno 5	Bueno 4	Regular 3	Malo 2	Muy Malo 1
➤ Plato de entrada					
➤ Plato de fondo					
➤ Plato de postre					

6. De los platos consumidos ¿Cómo considera usted que destacaron las siguientes características?

CARACTERÍSTICAS DE LOS PLATOS SERVIDOS	ESCALA VALORATIVA DEL 1 AL 5				
	Muy Bueno 5	Bueno 4	Regular 3	Malo 2	Muy Malo 1
➤ Apreciación del sabor					
➤ Creatividad en la presentación					
➤ Sensación en la textura					
➤ Cantidad de las porciones					
➤ Percepción del aroma					

7. ¿Incluiría Usted la arracacha en su consumo?

- a. Si () Porque:.....
b. No () Porque:.....

8. ¿Considera usted que es importante darle valor a los productos ancestrales del Perú?

- a) Muy importante ()
- b) Importante ()
- c) Regularmente importante ()
- d) Poco importante ()
- e) Nada importante ()

9. ¿Aceptaría Usted preparar platos en base a arracacha con un recetario moderno?

- a. Si (..) Porque:.....
- b. No (..) Porque:.....

10. ¿Cómo considera usted la opción de incluir la arracacha con preparaciones culinarias modernas en la dieta de la población?

- a) Muy buena opción ()
- b) Buena opción ()
- c) Regular opción ()
- d) Mala opción ()
- e) Muy mala opción ()

Brindaría usted algún tipo de recomendación que será recibida con todo el respeto que se merece:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Gracias por su colaboración para esta investigación
Chef: Carlos Dante Leonardo Beltrán
Cel: 964641226
Email: carlosdante_04@hotmail.com

ANEXO N° 04

Menú 1: Día lunes 22/09/14

Ensalada primavera

Lomo saltado andino

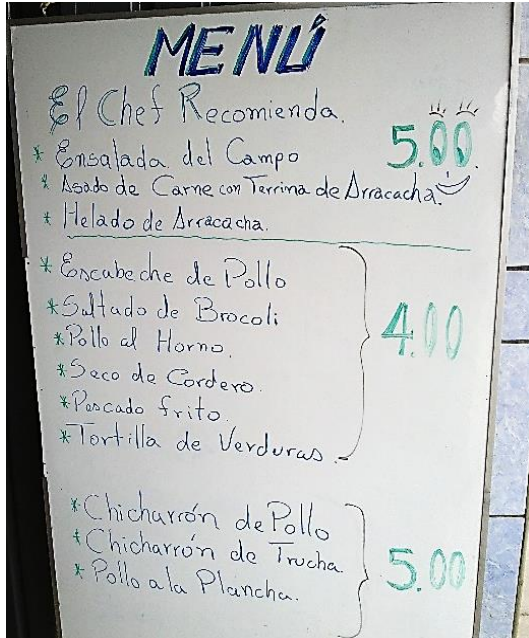
Mazamorra de piña con arracacha



Menú 2: Día 26/09/14
Ensalada andina
Pancita saltada y confit de arracacha
Moose de arracacha



Menú 3: Día 27/09/14
Ensalada del campo
Asado de Carne con terrina de arracacha
Helado de arracacha



Menú 4: Día 28/09/14
Ensalada del valle
Enrollado de pollo con arracacha glasada
Arracacha gelificada.





FERIA DEL CULTIVO Y CONSUMO DE ARRACACHA

AGOSTO 14 y 15
2015

Organiza:



GOBIERNO REGIONAL
HUANUCO



AUSPICIAN:



Carlos Leonardo Beltran

15 MARZO 2015

I CONCURSO

**INTER FACULTADES
DE CREATIVIDAD E
IMAGINACIÓN PARA
CREAR NUEVOS PLATOS**

Perú
gusto

to López

AUSPICIAN:

ORGANIZA:

26²⁷28 FEBRERO 2015



**PRIMERA
FERIA
GASTRONOMICA**

**“COCINA MODERNA”
2015**



AUSPICIAN:



ANEXO N° 08

RECETARIO MODERNO

MEJZÍ 1

Ensalada Primavera

Lomo Saltado Andino

Mazamorra de Piña con Arracacha

Ensalada Primavera

Ingredientes: (4 porciones)

*1/4 de taza Alverjas
1 unidad de Zanahoria
1 paquete de Fideos
2 unidades de Arracacha
150 gramos queso serrano
1 unidad Lechuga*



Ingredientes para la Vinagreta:

*1 cucharadita de Aceite vegetal
1 cucharadita de Vinagre de manzana
2 unidades de Limones
Sal
Pimienta*

Preparación:

*Lave la zanahoria, la arracacha, la lechuga y reserve.
Corte en macedonia la zanahoria, la arracacha y el queso.
Blanquee la zanahoria, la arracacha y la alverja según el orden de cocción, luego reserve
Mezcle bien todos los vegetales en una ensaladera y añada la vinagreta, sal y pimienta.
Espolvoree un poco de queso.*

Lomo Saltado Andino

Ingredientes: (4 porciones)

Para el lomo:

600 gr de lomo fino en bastones gruesos

1/2 taza de aceite

2 cebollas a la pluma gruesa

2 ajíes amarillos en juliana gruesa

4 tomates a la pluma gruesa

1 cda de pasta de ajo

1/4 tz de sillao

4 cucharadas de vinagre de vino blanco

1/2 tz de caldo de carne

1/2 tz de cebolla china, parte verde, picada

1 cda de hojas de culantro picadas

Sal y Pimienta al gusto.

Para las arracachas fritas:

1/2 kilo de arracacha amarilla en bastones

Aceite vegetal 1/2 taza

Preparación:

En una sartén, calentar abundante aceite y freír la arracacha hasta que queden crujientes. Reservar sobre papel absorbente.

Sazonar los bastones de lomo con sal y pimienta.

En un wok, calentar el aceite de oliva e incorporar el lomo. Saltear a fuego alto hasta que quede sellado.

Añadir la cebolla, el ají amarillo y los tomates, y saltear a fuego alto durante 30 a 40 segundos.

Agregar la pasta de ajo, el sillao, el vinagre de vino blanco y el caldo de carne. Saltear durante 20 segundos más, rectificar la sazón e incorporar las papas fritas. Mezclar bien.

Agregar la cebolla china picada y las hojas de culantro picadas. Servir el lomo saltado en un plato tendido. Acompañar con arroz blanco moldeado.



Mazamorra de Piña con Arracacha

Ingredientes: (4 porciones)

250 gramos Arracacha blanca,

250 gramos Azúcar

1 unidad Piña pequeña

4 unidades de Anís estrella.



Preparación:

Pelar la arracacha, lavarla y cortarla en cubitos. Cocerlos en 2 tazas de agua hasta que estén blandos, retirar del fuego y dejar enfriar.

Pelar la piña, trocearla y licuarla; colar.

Colar la arracacha, ponerla en una cacerola y mezclarla con la piña, añadir el azúcar y poner al fuego.

Cuando rompa a hervir, bajar el fuego y continuar la cocción, removiendo continuamente hasta que espese y se vea el fondo de la olla. Verter en copas y dejar enfriar antes de servir.

menzi 2

Ensalada Andina

Pancita Salteada y Confit de Arracacha

Moose de Arracacha

Ensalada Andina

Ingredientes: (4 porciones)

1/4 kg. De arracacha blanca.

1/2 kg. De beterraga.

1 Choclo desgranado, cocinado

2 zanahorias

1 cabeza de lechuga



Ingredientes para la Vinagreta:

1 cucharadita de Aceite vegetal

2 unidades de Limones

1 sobre de mayonesa

Sal

Pimienta

Preparación:

La arracacha hervida y cortada en cuadrados, reserve.

Lave la beterraga, la zanahoria, y la lechuga, reserve.

Corte en macedonia la zanahoria, la arracacha, la beterraga y reserve.

Blanquee la zanahoria, la arracacha, la beterraga y el choclo según el orden de cocción, luego reserve

Mezcle bien todos los vegetales en una ensaladera y añada la vinagreta conjuntamente con la mayonesa, sal y pimienta.

Pancita Salteada y Confit de Arracacha

Ingredientes: (4 porciones)

*1/2 kilo de mondongo
1 unidad de cebolla
1 unidad de tomate
1 unidad de zanahoria
2 cucharadas de ají amarillo
1 cucharadita de ajos
1/4 taza de arveja fresca
1 hojas de laurel
1 unidad de hongos
1 cucharadas de queso
parmesano
1 cucharada de perejil picado
1 taza de arroz.
Sal, pimienta, comino.*

Para el confit:

*2 unidades de Arracacha blanca
1/4 taza de aceite vegetal*

Preparación:

Para el confit:

Agregue en una cazuela el aceite y cocine a fuego bajo por tiempo prolongado la arracacha. Una vez lista reserve.

Para el salteado:

Hierve el mondongo en agua con sal. Luego cuando esta cocido córtalo en tiras. En otra olla prepara el aderezo. Fríe el ají amarillo y los ajos; adiciona la cebolla y tomate picados a la juliana, pimienta, comino, hongos y laurel. Cuando este todo a punto saltee la preparación agregando el mondongo, la arveja fresca y la zanahoria, reservamos.

Preparar el arroz graneado de guarnición.

Sirve el salteado acompañado de arroz graneado, confit de arracacha, queso parmesano rallado y perejil picado.



Mousse de Arracacha

Ingredientes: (4 porciones)

1/4 kg. De arracacha

1/2 tarro de Leche condensada

2 cdas. Colapez en polvo, hidratadas en agua fría

1 tz. Azúcar

6 claras batidas a punto nieve

1 tz. Leche evaporada

4 yemas

1/2 tz. Agua

2 cdtas. Maicena

1 cdta. Esencia de vainilla

1 paquete de wafer.

Preparación:

Pele y corte en parmentier la arracacha.

Hierba la arracacha con poca agua, reserve.

Licúe la arracacha, con la leche condensada. Vierta la mitad de colapez sobre la arracacha y reserve.

Agregue media taza de azúcar sobre las claras y bata hasta que se disuelva. Añada el resto de colapez en forma de hilo. Mezcle esta preparación con la anterior y vierta en un molde de 25 centímetros de diámetro engrasado. Cubra con papel film y refrigere durante dos horas. Licúe las yemas, la leche, el agua y la maicena. Cuele y agregue el azúcar restante. Deje hervir durante un minuto y añada la vainilla. Retire del fuego, ponga en un bol, cubra con papel film y lleve a la refrigeradora durante media hora y servir.

Acompañe el mousse con un triángulo de wafer.



menzi 3

Ensalada del Campo

Asado de Carne con Terrina de

Arracacha

Selado de Arracacha

Ensalada del Campo

Ingredientes: (4 comensales)

1 unidad de Zanahoria

2 unidades de Arracacha

Queso serrano 150 gramos

4 unidades de rabanito

1 unidad de Lechuga



Ingredientes para la Vinagreta:

1 cucharadita de Aceite vegetal

1 cucharadita de Vinagre de manzana

2 unidades de Limones

Sal

Pimienta

Preparación:

Lave la zanahoria, la arracacha, la lechuga, el rabanito y reserve.

Corte en chips (rodajas finas) la zanahoria, la arracacha el rabanito y reserve.

Blanquee la zanahoria, la arracacha según el orden de cocción, luego reserve

Mezcle bien todos los vegetales en una ensaladera y añada la vinagreta, sal y pimienta.

Ralle finamente el queso.

Asado de Carne con terrina de arracacha

Ingredientes: (4 comensales)

1 kg Carne para asado

4 a 6 ajos molidos

1/2 taza de vinagre

1/2 zanahoria

Una cucharada de maicena

Sal, pimienta, comino al gusto

Aceite

Soufflé de Arracacha

4 huevos

1/2 kg. Arracacha Amarilla

100 g mantequilla

1/4 cdt. Nuez moscada rallada

1 tz. De leche

20 g queso parmesano rallado

Sal y pimienta

Preparación:



Asado de Carne:

Para que penetre el aderezo en la carne tienes que hacer unos pequeños agujeros, con un cuchillo delgado agujerea la carne de canto a canto (como si fuera un anticucho) para poder introducir las zanahorias cortadas, mezcla el ajos, sal, vinagre, la pimienta y el comino con un poco de aceite. Esa mezcla las pasas por toda la superficie de la carne tratando que los agujeros también tengan la absorban. Luego en una olla viertes aceite y doras la carne, si quedo un poco de aderezo lo puedes agregar, luego vierte agua hasta la mitad o menos de la altura de la carne. Dejas que de un pequeño hervor, luego bajas el fuego para que se cocine a fuego lento hasta que la carne este tierna.

Dejas que enfríe un poco y procedes a cortar el asado a la medida que desees, reservamos.

Terrina de Arracacha:

Precaliente el horno a 170 °C. Separe las claras de las yemas y reserve por separado. Sancoche las arracachas, pélelas y prénselas aún calientes. Reserve una cucharada de mantequilla y mezcle el resto con las arracachas prensadas. Sazone con sal, pimienta y nuez moscada. Agregue las yemas, ligeramente batidas, la crema de leche y el queso. Mezcle bien hasta unir todos los ingredientes.

En otro bol, bata las claras a punto nieve y únalas, con suavidad y de manera envolvente, a la preparación anterior. Vierta de inmediato en un molde circular, previamente engrasado con la mantequilla restante, y lleve al horno durante 20 minutos. Retire del horno y sirva de inmediato con salsa de tomate.

La terrina puede ser hecha en recipientes de todos los tamaños y formas, elija el que más le guste a usted, se acompaña con arroz y la terrina de Arracacha, servir.

Helado de Arracacha

Ingredientes: (4 comensales)

1 tz. Leche evaporada

3/4 tz. Azúcar

2 láminas de colapez

1/2 kg. de arracacha blanca sancochada.

Algarrobina al gusto

2 onzas de pisco

4 wafers

Hojas de menta

Clavo de olor

Canela entera



Preparación:

En una olla de fondo grueso caliente a fuego medio agua, canela y clavo de olor hasta que hierwan. Incorpore el azúcar y cocine, sin dejar de remover, hasta que se forme un almibare. Aparte, hidrate las láminas de colapez en agua fría. Escúrralas y disuélvalas en dos cucharadas de agua tibia. Mezcle la colapez disuelta con dos cucharadas de la preparación anterior y viértala a la olla. Remueva rápidamente, sin dejar que la preparación hierva, hasta que espese ligeramente. Retire del fuego y enfriar.

Agregue la Arracacha licuada con agua, manteniendo una textura de puré suelto y mezclar en el recipiente hasta uniformizar todo, luego llevar a la licuadora hasta integrar los ingredientes. Vierta un hilo de algarrobina y las onzas de pisco. Vierta la mezcla en un molde de vidrio tipo pírrex y vierta un hilo adicional de algarrobina para el marmoleado, lleve al congelador durante tres horas.

Sirva el helado con una cuchara de helado. Decore con el wafer y la hoja de menta.

Menzi 4

Ensalada del Valle

Enrollado de Pollo con Arracacha

Glasada

Arracacha Gelificada

Ensalada del valle

Ingredientes: (4 comensales)

1 Lechuga
2 Huevos
2 Tomate
2 hot-dog poéلمان en bronoice y fritos
30 gr de jamón ahumado en bronoice y fritos
1 palta mediana.
3 arracachas medianas.
1 Cucharada de perejil picado

Sal, pimienta

Almíbar de Aguymanto:

¼ de Aguaymanto

¼ de Azúcar

1 Clavo de olor

1 Canela

Vinagreta:

1 Cucharada de vinagre

½ Cucharadita de mostaza

Preparación:

Ensalada:

La lechuga se lava muy bien, se troza con las manos, reservar

Lava y pon a hervir los huevos hasta que se cuezan y queden duros, pélalos y pícalos finamente.

Lava y pica en gajos el tomate, reservar.

Los hot-dog poéلمان y el jamón ahumado se fríen hasta quedar crujientes y se pican en bronoice.

Corte en parmentier (cubos de 1 cm por lado) la arracacha, y blanquéalas (cocidas)

Pele y pique en láminas la palta.

Lave y pique finamente el perejil.

Almíbar de Aguymanto:

Poner el agua en la misma cantidad que el azúcar agregue el clavo de olor y la canela y reducir.

Licuar el aguay manto y verter sobre la reducción y esperar obtener un almíbar, reservar.

Vinagreta:

Emulsione con un tenedor el vinagre y la mostaza, reservar.

En un recipiente revuelva bien 1 huevo con el hot-dog, jamón ahumado, perejil, sal, pimienta.

Poner en un plato de base la lechuga luego incorpore todo lo mezclado y decore con la palta y los gajos de tomate.

Junte el almíbar, vinagre y viértelo sobre la ensalada del valle y decore con el huevo picado encima.



Enrollado de pollo con arracacha glaseada

Ingredientes: (4 comensales)

Pollo Enrollado:

150 grs. de filete de pollo

20 grs. de jamón

20 grs. de queso serrano

50 grs. de pan rallado

01 cucharadita de mantequilla

01 huevo

Sal y pimienta al gusto

Arracacha Glaseada:

½ kl de arracacha lavada y pelada, cocer en el almíbar.

1 taza de azúcar rubia, aproximadamente

2 cucharadas de maicena

2 tazas de jugo de naranja

Ralladura de una naranja

2 cucharadas de Pisco o un destilado de la región.

Preparación:

Pollo Enrollado:

Abre el filete y coloca un pedazo de jamón y queso, salpimentar y bañar en la mezcla de huevo batido, se pasa por pan rallado luego se fríe en aceite bien caliente hasta que casi este cocido, luego se lleva al microondas durante 2 minutos adicionales.

Arracacha Glaseada:

Lavar, pelar y cortar las arracachas en rodajas gruesas y reservar.

Mezclar el azúcar con la maicena, el jugo de naranja y llevar a hervir, moviendo constantemente dejar que adquiriera la consistencia de un jarabe. Agregar la cáscara de naranja y el pisco.

Acomodarlas en un molde refractario previamente engrasado y llevar al horno de 350°F (180°C) por 20 minutos.

Esto se pone como guarnición y acompáñalo también con arroz blanco.



Arracacha gelificada

Ingredientes:

Arracacha gelificada:

1 sobre de gelatina neutra o agar

450 ml de jugo de Aguaymanto

150 gr de azúcar

2 arracacha medianas

3 fresas bien maduras

Coulis de fresas:

10 fresas maduras

80 gr de azúcar

100 ml de agua

Preparación:

Coulis de fresas:

Primero, cocemos todos los ingredientes juntos en un cazo durante unos 20 minutos, removiendo de vez en cuando.

Una vez cocidos, lo trituramos todo y lo pasamos por un colador, y lo dejamos enfriar.

Esta salsa es ideal como acompañamiento de postres.

Arracacha gelificada:

En 1/2 litro de agua se ponen a cocer las arracachas previamente lavadas y pelados.

Cuando estén cocidos se dejan enfriar y se rallan una parte y otra en cubos pequeños.

Espolvorea sobre el agua la gelatina neutra o agar y el azúcar, mezcla todo hasta que se disuelva ahora que se ha disuelto la gelatina, agrega el jugo de Aguaymanto a la mezcla asegurándote de mezclar todo bien y añade la arracacha rallada, reserva.

Retira las hojas de las fresas y corta en rodajas, si las fresas son pequeñas, también puedes cortarlas al medio para que se vean mejor.

Coloca algunas rodajas de fresa y cubos de arracacha en cada recipiente individuales o todos en uno.

Guarda algunos trozos de fresa para poder decorar con ellos luego

Lo llevamos a refrigerar hasta que esté bien cuajado esto tardará unas 4 horas.

Ahora que la gelatina está firme, decora con un poco de culis de fresas esto lucirá estupendo y tendrá un delicioso sabor.



MEÑZIS

**Chicharrón Novoandino de Trucha con
Arracacha**

Cuy Confitado Al Aji

Cheesecake de Arracacha

Chicharrón Novoandino de Trucha con Arracacha

Ingredientes:

Chicharrón:

350° gramos de trucha en tiras uno por cuatro centímetros

1 cucharada de orégano seco

1/2 taza de harina sin preparar

1 huevo batido

1 taza de quinua cocida, graneada

Aceite vegetal

Sal pimienta

Mayonesa de ají amarillo:

6 cucharadas de mayonesa

2 cucharadas de crema de ají amarillo

Guarnición:

6 rodajas de arracacha

6 hojas de lechuga

6 tajadas de palta punta

4 cucharadas de harina sin preparar

Aceite vegetal



Preparación:

Chicharrón: sazone las tiras de trucha con sal, pimienta, orégano seco y el ají limo. Untelos con una cucharada de aceite vegetal para que no se peguen.

Pese las tiras de pescado por la harina sin preparar, el huevo batido y la quinua cocida graneada. Presione bien para que la quinua se adhiera.

Fría en abundante aceite vegetal caliente hasta que la capa de quinua quede crocante. Reserve caliente

Mayonesa de ají amarillo: licue la mayonesa con la crema de ají amarillo, reserve.

Guarnición: pase las rodajas de arracacha por harina sin preparar y fría en abundante aceite vegetal caliente.

Presentación: en un plato, acomode las hojas de lechuga de manera armoniosa. Ponga sobre ellas una salsera con la mayonesa al ají amarillo. Sirva los chicharrones de trucha sobre las tajadas de palta y rodajas de arracacha fritas.

Cuy Confitado Al Aji

Ingredientes:

2 cuyes cortados en cuartos

1 limón

1 litro de aceite

Papas y arracacha al perejil:

1 cda. Aceite

2 cdas. Mantequilla

1 cebolla blanca pluma

2 dientes de ajo picados

1 tzs. Papas sancochadas en cubos

1 tzs de arracacha en cubos

2 cdas. Perejil picado

1/2 cda. Romero fresco picado

Sal

Salsa:

5 cdas. Cebolla blanca en brunoise

2 dientes ajo picados

4 cdas. Crema de aji amarillo

2 cdas. Crema de aji mirasol

1 cda. Huacatay picado

2 cdas. Maní

100 g queso fresco

1/2 tz. Leche evaporada

Sal y pimienta



Preparación:

Lave y frote los trozos de cuy con limón. Sazone. En una olla, vierta el aceite y coloque las presas de cuy. Cocine a fuego bajo durante 10 minutos. Luego, suba la temperatura y dore a fuego alto, durante 15 minutos. Retire de la olla y reserve.

Papas al perejil: Freír los cubos de papa y arracacha por separado y reservar.

En aceite y mantequilla saltee la cebolla, el ajo, las papas, la arracacha y durante 15 minutos. Sazone y agregue el perejil y romero finamente.

Salsa: Caliente dos cucharadas de aceite donde se cocinó el cuy. Agregue la cebolla, el ajo y los ajíes. Cocine a fuego bajo durante 10 minutos. Retire del fuego y licúe junto con el huacatay, el maní, el queso, la leche, sal y pimienta. Debe lograr una salsa cremosa. Sirva dos trozos de cuy por persona. Acompañe con las papas y cubra con salsa.

Cheesecake De Gongapa y Arracacha

Ingredientes:

800 gr de azúcar

750 gr de queso crema

300 gr de Gongapa

250 gr de Arracacha

250 gr de galletas de vainilla

50 gr de mantequilla

30 gr de harina

5 huevos

2 cucharadas de esencia de vainilla

Ralladura de un limón

1 pizca de sal

1 litro de agua

Preparación:

Para empezar hay que machacar las galletas de vainilla hasta volverlas migas. Luego se vierte la mantequilla derretida sobre las migas y mezclamos. Una vez mezclado lo vaciamos en un molde. Hay que asegurarse que la masa se distribuya de forma uniforme en el molde y quede lo más compacta posible. Ahora preparemos el relleno.

Para el relleno colocamos en un recipiente el queso crema con 300 gr de azúcar, la ralladura de limón y las claras y batimos. Debe quedarte cremosa. Colocas la crema sobre el molde y lo colocas en el horno de 45-50 minutos a 180 °C. Deje enfriar durante 10 minutos a temperatura ambiente y luego desmolde. Coloque el cheesecake a refrigerar hasta el día siguiente.

Ponemos a hervir la arracacha y prensamos, colocamos 1 litro de agua con 300 gr de Gongapa en una olla y lo ponemos a hervir. Pasada media hora agregamos 500 gr de azúcar, también agregamos la arracacha y seguimos removiendo aproximadamente otra media hora hasta que se forme una pasta consistente. Agregamos la pasta de Gongapa sobre el cheesecake. Se recomienda refrigerar el cheesecake para enfriar la pasta.



ANEXO N° 09



MUHU RAYMI
"CULTURA VIVA, PATRIMONIO GENÉTICO DE CALIDAD Y ESPECIALIZACIÓN"



**FIESTA DE
MUHU
RAYMI**
12-13-14 enero 2015

ORGANIZA:



AUSPICIADORES



Min. cetur
Ministerio de Comercio Exterior y Turismo

Dir. cetur
DIRECCION REGIONAL DE COMERCIO EXTERIOR Y TURISMO

prom. Perú

ANEXO N° 10

GALERÍA FOTOGRÁFICA



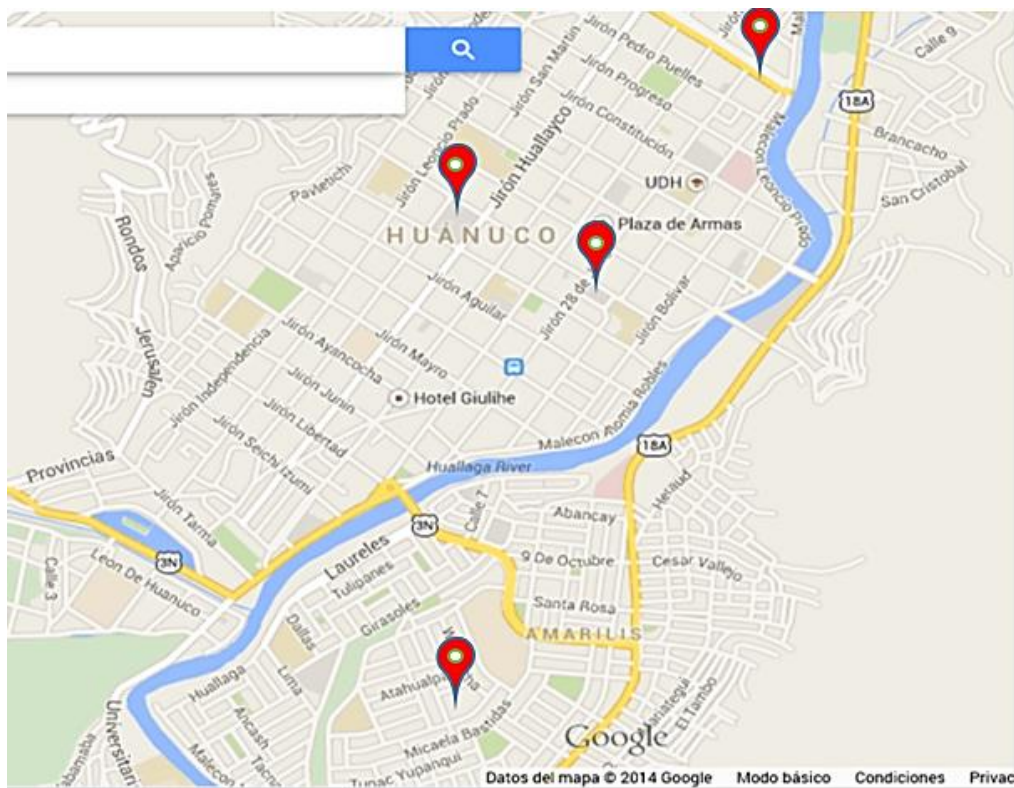


ANEXO N° 11
LUGARES DE PRODUCCIÓN DE LA ARRACACHA, PUEBLOS, DISTRITOS,
CIUDADES.



- Pillao
- Malconga
- Mancapozo
- La Esperanza
- Churubamba
- Tomayquichua

ANEXO N° 12 LUGARES DE COMERCIALIZACIÓN DE LA ARRACACHA



- La Alameda
- Mercado Mayor de Huánuco
- Mercado Viejo de Huánuco
- Mercado de abastos Paucarbamba