

UNIVERSIDAD AMAZÓNICA DE PANDO

UNIDAD ACADÉMICA PUERTO RICO

PROGRAMA TURISMO SOSTENIBLE



Título:

**REVALORIZACION DE LAS COMIDAS TÍPICAS EN LA
LOCALIDAD DE PUERTO RICO-PANDO**

Monografía

Para obtener el Título Académico de Técnico Superior en
Turismo Sostenible

Postulante: Yandira Cabral Eamara

Tutor: Lic. Marcela Celis Llanos

Hoja de aprobación

Esta Monografía, ha sido aprobado en su presente forma por la Universidad Amazónica de Pando, la Dirección de la Unidad Académica Puerto Rico y por el Tribunal.

FIRMANTES:

Ing.: Julián Ávila Valera.

Presidente.

Lic. Eliaquin Pacamia Medina

TRIBUNAL

Lic. Audevan Nascimento Ferreira

TRIBUNAL

Lic. Jesús Dan Cuqui

TRIBUNAL

Lic. Marcela Celis Llanos

TUTOR

Estudiante: Yandira Cabral Eamara

POSTULANTE

AGRADECIMIENTO

Primeramente a Dios por la vida, la salud y por estar siempre a mi lado en esta etapa de estudio para llegar a ser una profesional.

A la Universidad Amazónica de Pando que es nuestra Casa Superior de Estudios por acogernos y brindarnos sabiduría haciendo de nosotros personas de bien.

A nuestros Docentes, por sus consejos, enseñanzas y sobre todo por inculcarme sus conocimientos y experiencias profesionales.

A nuestros Compañeros por la amistad adquirida en esta etapa de estudio para ser profesional, que ni el tiempo ni la distancia podrá borrar los momentos triste y hermoso que pasamos cada uno de nosotros.

Agradecer en especial a mi familia, a mis queridos hijos y esposo por el amor, cariño y por el apoyo incondicional que me brindan, a mis padres por darme el don más precioso del universo: que es la vida, y por el apoyo moral incondicional que me brindan cada día para mi formación profesional.

DEDICATORIA

En especial, con mucho cariño a mi familia, mi esposo Saúl y a mis hijos Yunhior y Yosmer

A mis queridos padres por el apoyo moral e incondicional que me brindaron cada día para mi formación profesional.

De manera especial a mis docentes colaboradores que me apoyaron en el proceso de elaboración del proyecto

ÍNDICE GENERAL

	Pág.
1. INTRODUCCIÓN.....	1
2. PLANTAMIENTO DEL PROBLEMA.....	2
2.1. Descripción del Problema.....	2
2.2. Delimitación del Problema.....	2
2.3. Formulación del Problema.....	2
2.4. Descripción Geográfica.....	3
3. JUSTIFICACIÓN.....	4
4. OBJETIVOS.....	5
4.1. Objetivo General.....	5
4.2. Objetivos Específicos.....	5
5. MARCO TEÓRICO.....	6
5.1. Gastronomía.....	6
5.2. Comidas típicas.....	6
5.3. La gastronomía típica de Bolivia.....	6
5.4. Principales platos típicos de Bolivia.....	7
5.5. Concepto de Identidad Local.....	9
5.6. Gastronomía de Puerto Rico.....	9
5.7. Desarrollo Turístico.....	10
5.8. El Turismo.....	10
5.9. Revalorización de las Comidas Típicas.....	10
6. METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN.....	12

6.1.	Investigación Descriptiva.....	12
7.	TÉCNICAS.....	12
7.1.	Observación.....	12
7.2.	Entrevistas.....	13
8.	MATERIALES.....	14
9.	RESULTADOS.....	15
9.1.	Reflexión y valoración de la información: Recogida de dato.....	15
10.	CONCLUSIONES.....	27
11.	RECOMENDACIONES.....	28

BIBLIOGRAFIA

ANEXOS

INDICE DE TABLA

	Pág.
Cuadro N° 1.....	16
Las comidas típicas del lugar.	
Cuadro N° 2	17
Venta de comidas típicas en los mercados.	
Cuadro N° 3	18
Consumo de comidas típicas en los mercados.	
Cuadro N° 4.....	19
La importancia de la venta de comidas típicas del lugar.	
Cuadro N° 5.....	20
Las actividades culturales.	
Cuadro N° 6.....	21
Promoción de platos típicos del lugar.	
Cuadro N° 7.....	22
Los platos típicos de Bolivia	
Cuadro N° 8.....	24
Platos típicos de Pando	

Cuadro N° 9.....25

Iniciativa de las Autoridades del pueblo

Cuadro N°10.....26

Iniciativa de los estudiantes de turismo.

INDICE DE GRAFICOS

	Pág.
Gráficos N° 1.....	15
Las comidas típicas del lugar.	
Gráficos N° 2.....	17
Venta de comidas típicas en los mercados.	
Gráficos N° 3.....	18
Consumo de comidas típicas en los mercados.	
Gráficos N° 4.....	19
La importancia de la venta de comidas típicas del lugar.	
Gráficos N° 5.....	20
Las actividades culturales.	
Gráficos N° 6.....	21
Promoción de platos típicos del lugar.	
Gráficos N° 7.....	22
Los platos típicos de Bolivia	
Gráficos N° 8.....	23
Platos típicos de Pando	
Gráficos N° 9.....	25
Iniciativa de las Autoridades del pueblo	

Gráficos N°10.....26

Iniciativa de los estudiantes de turismo.

RESUMEN

El presente estudio fue realizado en La localidad de Puerto Rico se encuentra situada a 180 km, ubicado al centro de la Provincia Manuripi, a orillas del río Orthon. Fue considerado como la primera Capital del Departamento Pando en 1938 hasta la creación de Cobija la Capital actual. Fue declarada Capital Ecológica de la Amazonia Boliviana por el Honorable Congreso Nacional Ley del 16 de Diciembre del 2003 su clima es tropical húmedo y cálido con una temperatura media anual de 32°C, Está constituida por los Ríos, Orthon, Manuripi y Tahuamanu.

El trabajo de monografía está enfocado en la revalorización de las comidas típicas del lugar ya que este es muy importante en el campo del turismo debido a que nuestro país es rico en su gastronomía desde sus diferentes departamentos, en especial en nuestra localidad que posee de igual manera diversos platos típicos.

La revalorización de las comidas típicas del contexto es uno de elementos que está generando mucho debate en cuanto a su originalidad geográfica ya que Bolivia es rica en la variedad de gastronomía, que muchos platos típicos son similares en algunos Departamentos como es el caso de la parte oriental en Puerto Rico también se cuenta con algunos platos típicos que están perdiendo su identidad cultural en cuanto a sus recetas, es por ello que se pretende como objetivo revalorizar este elemento en nuestra localidad.

Es por ello que este trabajo toma en cuenta los principales aportes de las personas que se dedican a la elaboración o venta de comidas típicas en la localidad, y por ello me intereso a investigar el porqué de no mostrar al mundo exterior nuestra gastronomía local de los distintos platos de comidas típicas.

1. INTRODUCCION.

El potencial del turismo es uno de los elementos más atrayente para el ser humano ya que este donde vaya o se encuentre puede realizar turismo desde los distintos ámbitos como ser: vida de las distintas especies de animales, variedad de plantas, ríos, paisajes urbanos y naturales y dentro de ellos se encuentra la gastronomía propia del lugar es decir las “COMIDAS TÍPICAS” es por ello que en los diferentes temas que se ha desarrollado a lo largo de la carrera de Turismo Sostenible y se ha ido vislumbrando la idea de cómo realizar turismo en nuestra localidad de Puerto Rico ya que esta zona presenta una gran variedad y diversidad de elementos turísticos las misma que pueden ser un potencial para el desarrollo económico de muchas familias y para el Municipio.

Pando es el departamento más joven de Bolivia, presenta un clima agradable tropical, cubierta por la selva amazónica la temperatura de alrededor de 32.6 grados permite la producción de una gran variedad de productos como el maíz, el cacao, café, yuca, arroz frutas tropicales, plátano, legumbres y hortalizas gracias la fertilidad de su tierra la ganadería es una actividad importante para los habitantes de la región.

EL Municipio de Puerto Rico fue considerado como la primera capital del Departamento de Pando ahora es declarada Capital Ecológica de la Amazonia Boliviana, el clima cálido y templado permite la producción de castaña, y una gran variedad de productos como arroz, plátano, maíz, yuca y frutas tropical el suelo es apto para la ganadería y la agricultura.

En este sentido es que con el trabajo de monografía se pretende dar a conocer y revalorizar las distintas variedades de Comidas Típicas de la región desde sus principales productos, ingredientes, preparación y presentación para el turista o consumidor, ya que de esta manera aprenderemos a conocer mejor sus características en cuanto a mostrar una mejor presentación de los plato típico propio del lugar.

2. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.

2.1. Descripción del Problema

En las diferentes regiones o lugares de cada país dentro del turismo se encuentran las distintas variedades de comidas típicas del lugar, las cuales ayudan a identificar la originalidad gastronómica de su contexto.

Las Comidas Típicas es uno de los elementos esenciales para promover el desarrollo turístico de la localidad, ya que muchas personas se dedican a esta actividad gastronómica para generar ingresos económicos y lo realizan mayormente en las diferentes actividades culturales, fiestas turística, aniversarios y es ahí donde se muestra las variedades de platos de comidas típicas que muchas veces carecen de una buena presentación de los platos, ya que se debe tomar en cuenta que todo entra primero por la vista, luego al olor y por último el sabor.

2.2. Delimitación del problema.

El presente trabajo de investigación fue realizado en la localidad de Puerto Rico´ donde se enfoca los platos típicos y la comida regional de nuestra localidad al margen de sus tres ríos: Manuripi, Tahuamanu y Orthon.

2.3. Formulación del Problema.

Es por esta razón que surge la idea de cómo aportar al Desarrollo Turístico de nuestra Localidad en cuanto a su Gastronomía propia del lugar y así potenciar aún más nuestro Turismo que nuestra localidad ha sido declarada como Capital Ecológica del Departamento y muchos serán los que visiten a nuestra localidad es por ello que se plantea la siguiente interrogante:

¿Cuál es la importancia de Revalorizar las Comidas Típicas como un elemento del Turismo en la Localidad de Puerto Rico?

2.4. Descripción Geográfica.

Puerto Rico, Es Capital de la primera sección de la Provincia Manuripi, del Departamento de Pando, está ubicada a orillas del rio Orthon, en el vértice del ríos Tahuamanu y Manuripi, a una altura de 280 metros sobre el nivel del mar, aproximadamente.

La Localidad de Puerto Rico, limita, al este con la Comunidad de Litoral, al oeste con la Comunidad de Santa Lucia, al norte con la Comunidad de Bella Flor, al sur con la Comunidad de Abaroa.

➤ Antecedente Histórico.

Puerto Rico nace al calor del apogeo comercial de la exportación del Oro negro de la Goma elástica, encabezado por el insigne ciudadano “NICOLAS SUÁREZ” que en su debido momento la Casa Suárez Hnos. cubría el costo del Erario Nacional con la actividad Gomera. Puerto Rico y Palestina fueron parte de la gloriosa Batalla de Bahía (11 de Octubre), las cuales fueron el campo de Batalla en defensa de la Patria, siendo estos dos lugares la línea final de la Guerra del Acre (Entre Bolivia y Brasil), donde la columna Porvenir, encabezado por el notable empresario comercial NICOLAS SUÁREZ se adornan de gloriosas Batallas, de Octubre de 1903.

3. JUSTIFICACIÓN.

Debido a los distintos potenciales que ofrece el turismo como Desarrollo Económico se pretende dar a conocer las variedades de Comidas Típicas de la Región ya que forma parte del Turismo Gastronómico y de esta manera generar Recursos Económicos para la Localidad en especial para las personas que se dedican a preparar distintos Platos de Comidas.

La gran diversidad de Comidas Típicas del Departamento son muchas y estas se encuentran de acuerdo al lugar y muchas de ellas no son mostradas y presentadas como deben de ser, es en este sentido que las comidas típicas no son propias del lugar como es el caso en nuestra localidad de Puerto Rico que tiene una gran similitud con el Departamento de Beni, como ser: Majaditos de carne del monte, Locro de Gallina Criollas, Sudao de Pescado, Pescado frito, Masaco de plátano con Charque y de Yuca acompañados de refrescos de Frutas Naturales y las Chichas de Maíz, Yuca y Plátano y otros, debido a que esta Gastronomía pertenece netamente al Oriente Boliviano.

Desde el programa de Turismo Sostenible es Revalorizar las Comidas Típicas en la Localidad de Puerto Rico, de manera conjunta con la Alcaldía, Gobernación para mejorar nuestro Pueblo.

4. OBJETIVOS.

4.1 Objetivo General

Determinar las potencialidades gastronómicas más importantes de la comida típica, como elemento del turismo en la localidad de Puerto Rico.

4.2 Objetivos Específicos.

- ✓ Identificar los recursos productivos para la elaboración de comida típica.
- ✓ Establecer alternativas que ayuden a mejorar las comidas típicas del lugar
- ✓ Rescatar las comidas típicas de la región
- ✓ Indagar de cómo se puede revalorizar las comidas típicas de la localidad

5. MARCO TEORICO.

5.1. GASTRONOMIA.

Es el arte de la preparación de una buena comida la palabra proviene del griego *yaotpovovia* (gastronomía) la gastronomía se compone de un conjunto de conocimientos y practicas relacionadas con el arte culinario, las recetas , los ingredientes, las técnicas, y los métodos así como su evolución histórica y sus culturas. (Montero, 2011)

5.2. COMIDAS TIPICAS.

Son aquellas que se elaboran en un País o región empleando ingredientes que abundan y son comunes al lugar con característica muy especial y única que se tienden a realizar con frecuencia en la que suele hacerse en cada región con productos del lugar y se puede saber dónde está ubicado más por la fama de su comida típica. Los platos típicos son conocidos realmente por sus variedades que varían de zona en zona. Con profundas raíces españolas, indígenas las recetas bolivianas conservan nuestras tradiciones de platos criollos cada departamento, pueblo o provincia tienen comidas muy especiales y con características muchos de estos platos se lo preparan en fechas muy especiales.

5.3. LA GASTRONOMIA TIPICA DE BOLIVIA.

La Gastronomía de Bolivia es conocida principalmente por su variedad de platos que varían de Zona en Zona. Con profundas raíces Español-moriscas e indígenas, transformadas por el Mestizaje y los diferentes momentos Históricos que el país ha experimentado, la Gastronomía Boliviana ha sumado una amplia gama de platos y recetas, lo cual hace variada, rica y diferenciada. A esto le suman las bebidas como el vino Boliviano y la Chicha.

Las recetas Bolivianas conservan nuestras tradiciones de Platos Criollos, pero el ajetreado ritmo de la vida de este nuevo siglo, está haciendo que muchas de nuestras costumbres de cocinar en casa y comer Comida Criolla, desaparezcan.

Estamos olvidando los nombres de muchos Platos Típicos, del Altiplano, del Valle, los Llanos y el chaco boliviano que nuestros antepasados nombraron con sus lenguas originarias e incluso estamos olvidando de cómo se preparaban.

En Bolivia cada pueblo, provincia y Departamentos tienen Comidas muy especiales y con características únicas, muchas de estas recetas pasaron de generación en generación y muchos de estos Platos se lo preparan en fiestas muy especiales.

Casi todas las recetas están basadas en los productos propios de nuestra tierra y de uso diario en nuestros hogares.

5.4. PRINCIPALES PLATOS TIPICOS DE BOLIVIA:

✓ Departamento de La Paz: Plato Paceño

Uno de los platos típicos más conocido de la gastronomía paceña, su origen se remonta al cerco que sufrió la ciudad en el año 1.781 por el movimiento indígena, liderado por Túpac Katari y Bartolina Sisa. El cerco duró más de tres meses y al faltar los alimentos, entonces el capitán Sebastián Seguro la mando llamar a todos los propietarios de hacienda para que empiecen a cultivar todos los productos posibles. Es así como surge el tradicional plato paceño.

✓ Departamento de Oruro: Charquecan

Nació en la comunidad de los Urus este Plato se popularizó en las minas orureñas. Los mineros, luego de su ardua jornada de trabajo, salían cansados de los socavones y lo primero que hacían era comer y la primera oferta que hallaban era charque de llama con mote.

A este plato se le incorporó la papa con cascara y el queso, hasta que finalmente este plato se convirtió en el famoso charquecan que ahora lleva huevo duro.

✓ **Departamento Potosí: Kalapurka**

Es una sopa preparada con piedras ardientes, ha permanecido hasta el presente con una variedad de recetas tradicionales que incorporan los alimentos típicos de la zona como el maíz, papa y chuño, formando parte de la cultura andina y siendo consumidas cotidianamente en fiesta tradicionales.

✓ **Departamento Cochabamba: Silpancho**

Es un plato típico de Cochabamba este plato es relativamente contemporáneo al no tener más de 60 años desde que se preparó por primera vez.

✓ **Departamento de Tarija: Saice**

Es un plato típico originario de la región del valle central de Tarija, donde la receta proviene de la gente antigua de los padres y abuelos el cual es una delicia por su sabor, con este plato se caracteriza la gente chapaca.

✓ **Departamento de Chuquisaca: Chorizo Chuquisaqueño.**

Los chorizos criollos constituye el típico alimento de Chuquisaca que se sirve antes del mediodía.

El Chorizo Chuquisaqueño dejó de ser una característica regional para volverse el parámetro de sazón con los que se mide a los demás embutidos bolivianos. La historia que se remonta al inicio del siglo pasado es conocida una chola atractiva, cuya peculiaridad eran 7 lunares en su fecundo este negocio, que tras cinco generaciones de mujeres, hoy es un patrimonio regional.

✓ **Departamento de Santa Cruz: Majao**

Es un plato tradicional del oriente boliviano en el departamento de Santa Cruz

El majao significa golpeado, cosa que se hace con la carne, en un tacú de madera, que data de la época de la conquista de los españoles.

✓ **Departamento de Pando: Sudao de Surubí**

Este pez es muy apreciado por su valor gastronómico, el Sudao es una de las formas más saludables de prepararlo.

✓ **Departamento del Beni: Locro Carretero.**

Es uno de los platos más representativos del Beni que incluso evoca a una época de antaño desde que se utilizan los carretones tirados por bueyes para trasladarse de un lugar a otro, este plato es de fácil preparación que se ofrece dentro del circuito gastronómico

5.5. CONCEPTO DE IDENTIDAD LOCAL

Es el conjunto de los rasgos propios de un individuo o de una comunidad, una localidad debe apuntar a reforzar su identidad y defender su autonomía y debe aspirar a estar claramente identificada ya sea por rasgos culturales o económicos, también debe tener respeto y decisión.

5.6. GASTRONOMIA EN PUERTO RICO

El Sudado de surubí es uno de los platos típicos de la localidad de Puerto Rico se identifica principalmente porque está preparado a base de Surubí y es una forma más saludable de prepararlo, se le pica la verdura cebolla verde ají dulce y ajo acompañado de arroz y su yuca.

El guiso de gallina criolla es otro plato típico, es uno de los platos más populares para poder degustar. Se prepara picando en presas la gallina, se le hecha cebolla, ají, tomate, ajo se le puede espesar con plátano o papa acompañado de arroz.

Guiso de carne del monte es uno de los platos más buscados por que es comestible, como el picado de yuca que acompaña arroz.

Masaco de yuca y plátano es un plato tradicional que se busca para el desayuno puede ser con charque o queso y también con sudado de pescado se acompaña con te o café.

Locro de gallina criolla es un rico plato

El Dunucuabi es un pescado en vuelto en hoja que se asa muy rico para degustar.

5.7. DESARROLLO TURISTICO.

Durante las últimas décadas el desarrollo turístico se ha extendido hacia las áreas naturales, que se convierte cada vez en mayor medida, espacio de ocio y recreación. Este proceso se interpreta como un intento del hombre urbano por recuperar el contacto perdido con la naturaleza y con el mundo rural. A medida que las ciudades se convierten en medios más hostiles para el hombre, crece la necesidad de buscar refugio en entorno más amable fuera del bullicio y la insana congestión de las ciudades. Esta actitud ha provocado un crecimiento masivo de la segunda residencia y de los alojamientos turísticos ubicados en los ambientes rurales. Este uso recreativo de los espacios naturales ha traído consigo grandes beneficio para la sociedad rural, encuentra en la actividad turísticas nuevas posibilidades de desarrollo económico. (Observatorio, 2011)

5.8. EL TURISMO.

Se deriva del latín **TORNUS** que quiere decir girar, vuelta o movimiento. Esta palabra fue adoptada por los ingleses, franceses y españoles para definir un Tour que significa viaje de allí proviene la palabra turismo.

Es una serie de actividad que realizan las personas durante sus viajes y estancias en lugares distintos al de su entorno habitual por un periodo de tiempo consecutivo inferior a un año, con fines de descanso, cultura, negocio y diversión, para beneficiarse de las bondades de otros lugares distintos de aquel donde usualmente vive para disfrutar y descansar de un ambiente agradable.

5.9. REVALORIZACION DE COMIDAS TIPICAS.

Es rescatar el valor de nuestra comida típica donde nuestros antepasados nos dejaron, se constituye de tradición a tradición y de la naturaleza elaborados con productos de la tierra, es

una herramienta para construir identidad, desde una receta se puede rastrear los orígenes de una familia, lo que comemos tiene mucho para decir de nosotros mismo y de nuestra historia. Recuperar esta receta es conservar lo nuestro, es amar a nuestros abuelos y revalorizar la riqueza de nuestra tierra. (Fiaccadore, 2000)

5.10. Algunos Aspectos Sociales de Puerto Rico.

La gran mayoría de las personas son de clase medias ya que en su mayoría no cuenta con una carrera Profesional y eso lo convierte en obreros o empleados Públicos. Debido al avance de la tecnología y la situación actual del país les está obligando a obtener estudios superiores, alguna carrera para mejorar su condición de vida.

➤ Aspecto Económico

Puerto Rico se sustenta económicamente de diferentes productos propios de la región como ser: la recolección de la Castaña durante los meses de Zafra (Enero, Febrero, Marzo y parte de Abril,) una vez culminada esta actividad la Población se dedica a trabajar en sus parcela de la chacra en el cual siembran los diferentes productos agrícolas para el sustento de sus familias o autoconsumo como ser: yuca, plátano, arroz, maíz, gualusa, caña, sandia, tomate, ají y otros.

6. METODOLOGIA DE LA INVESTIGACION.

6.1. METODO DE INVESTIGACION

El trabajo a realizar estará enfocado desde la metodología de Investigación Descriptiva.

La investigación descriptiva consiste en llegar a conocer las situaciones, costumbre y actitudes predominantes a través de la descripción exacta de las actividades, objetos, procesos y personas. (Carpio Tancara, 2013)

De acuerdo al trabajo realizado se emplearan distintos instrumentos para la recopilación de la información y así poder evidenciar las distintas características y aportes para el proyecto de elaboración de la monografía, el proyecto descriptivo se aplicara en la localidad de Puerto Rico-Pando-Bolivia.

7. TECNICAS

Para un mejor manejo de los indicadores, las técnicas e instrumentos de investigación utilizados serán:

7.1. Observación.

La observación es una técnica de carácter cualitativo donde el investigador utiliza con frecuencia los sentidos de la vista y el oído para recabar un conjunto de datos sobre los diferentes hechos o acontecimientos sociales que surgen en la población donde se desarrolla la investigación. (Barragán, 2001) Entre los tipos de observación, tenemos la participativa, no participativa, semiparticipativa y focalizada. De estos, para nuestra investigación se utilizó la observación participativa y focalizada, ya que durante el trabajo de campo se mantuvo una interacción permanente con los pobladores de la comunidad.

Se empleó como instrumento de recolección de información, fichas de observación en los cuales se registraron las actitudes que los encuestados asumían en el momento de la entrevista, este instrumento fue de gran utilidad en el momento de contrastar los datos.

7.2. Entrevistas

Técnica de investigación que se realiza entre dos o más personas donde intervienen el entrevistador y el entrevistado cuya finalidad es obtener información directa acerca de un tema. “(...) consiste en una conversación entre dos personas (...); en la cual uno es el entrevistador y otro son los entrevistados; (...) dialogan con arreglo a ciertos esquemas o pautas acerca de un problema o cuestión determinada (...)”. (Ander Egg, 1996)

Para el caso de la investigación se utilizó la entrevista semiestructurada, porque nos brinda la posibilidad de contar con una guía de preguntas elaboradas con anticipación al trabajo de campo, pero que durante el desarrollo de la entrevista es flexible, ya que el entrevistador puede quitar o aumentar algunas preguntas, así como también profundizar ciertos temas que sean de interés para la investigación, para ello se tiene una guía de preguntas relacionadas a la elaboración de comidas típicas de la región, estas entrevistas se realizó a informantes claves para ello se registró a las personas que en cierto modo practican el oficio de preparar algunos platos de comidas. Los instrumentos utilizados fueron: el **cuestionario**, el cual contiene preguntas cerradas y de opción múltiple, mismas orientaron a determinar las actitudes de los encuestados y las opiniones respecto al empleo y valoración del arte culinario. También, se empleó las **entrevistas semiestructurada** para contrastar la información acerca de las actitudes y opiniones que se tiene en relación a la presentación de distintos platos típicos.

8. MATERIALES

Para la elaboración del trabajo de monografías se utilizaron los siguientes materiales:

- ✓ Computadoras
- ✓ Libros
- ✓ Flash memory
- ✓ Fotocopiadora
- ✓ Impresora
- ✓ Bolígrafos
- ✓ Cuaderno de apuntes
- ✓ Lápiz
- ✓ Hojas de papel bond
- ✓ Borrador
- ✓ Celular
- ✓ Cámara fotográfica
- ✓ Textos

9. RESULTADOS

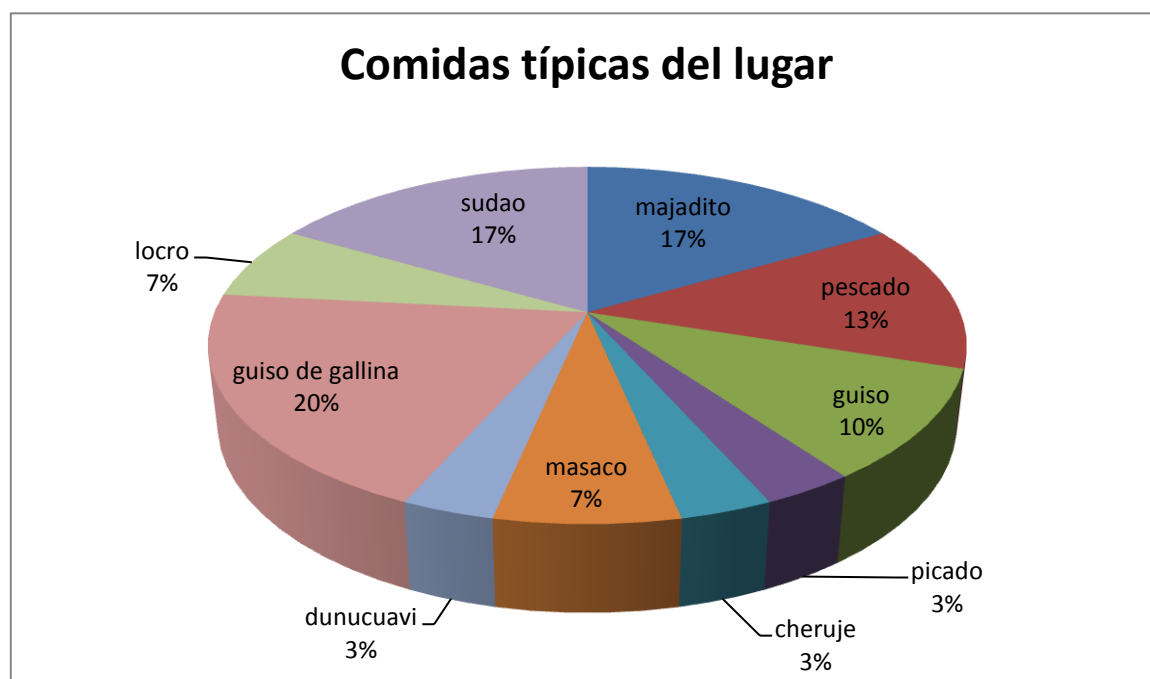
9.1. REFLEXIÓN Y VALORACIÓN DE LA INFORMACIÓN: RECOGIDA DE DATOS.

De acuerdo a las entrevistas realizadas a las principales vivanderas del pueblo se puede decir que nuestro pueblo tiene sus propias comidas típicas similares a todos los otros pueblos del oriente boliviano comprendidos en los Departamentos de PANDO-BENI-SANTA CRUZ ya que estos tienen sus propios ingredientes.

1. ¿Qué comidas típicas son de Puerto Rico?

Las principales comidas típicas del lugar que más predominan son el pescado en sus distintos tipos de preparación, el guiso de gallina criolla; especialmente para la hora del almuerzo y como desayuno se tiene el masaco de yuca y plátano (charque) acompañado con huevo y bife de carne o con Sudao de pescado.

Gráfico N° 1: Las comidas típicas del lugar



Cuadro N° 1
Las comidas típicas del lugar.

Platos típico	Frecuencias	Porcentaje %
Majadito	5	17%
Pescado frito	4	13%
Guiso de carne del M.	3	10%
Picado de yuca	1	3%
Cheruje	1	3%
Masaco	2	7%
Dunucuabi	1	3%
Guiso de gallina	6	20%
Locro	2	7%
Sudao de surubí	5	17%
TOTAL	30	100%

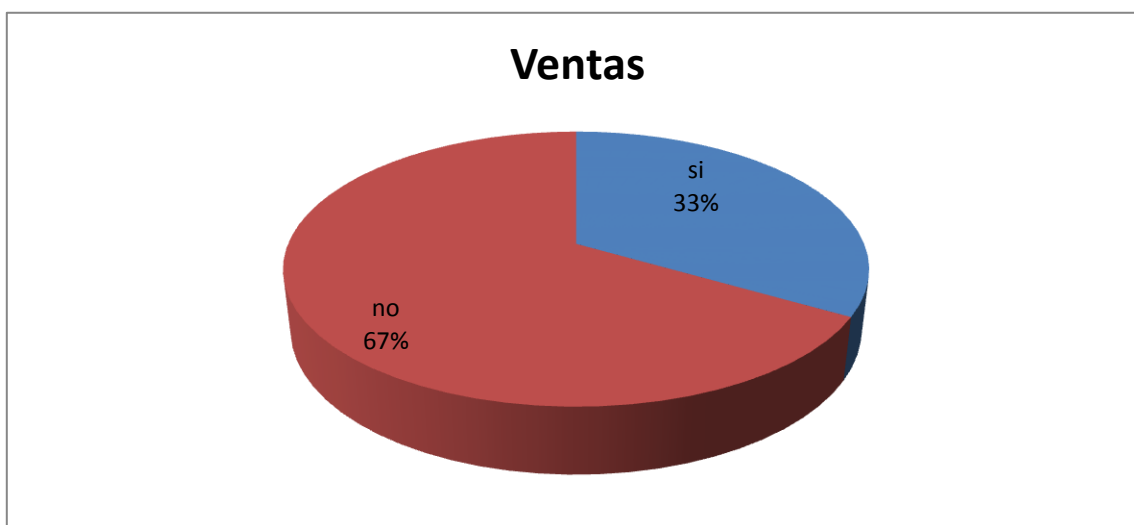
Fuente: Elaboración propia

Interpretación: Del porcentaje total de entrevistados el 20 % considera que el guiso de Gallina es uno de los platos típicos más sobresalientes del lugar.

2. ¿En el mercado del pueblo se vende comidas típicas? ¿sí o no?

En la localidad de Puerto Rico si se vende las comidas típicas ya que son parte de la cultura y tradición de los pobladores y de muchas personas que gustan de estos tipos de comidas orientales.

Gráfico N° 2: Venta de comidas típicas en los mercados.



Cuadro N° 2

Venta de comidas típicas en los mercados.

Venta	Frecuencia	Porcentaje %
si	10	33%
no	20	67%
TOTAL	30	100%

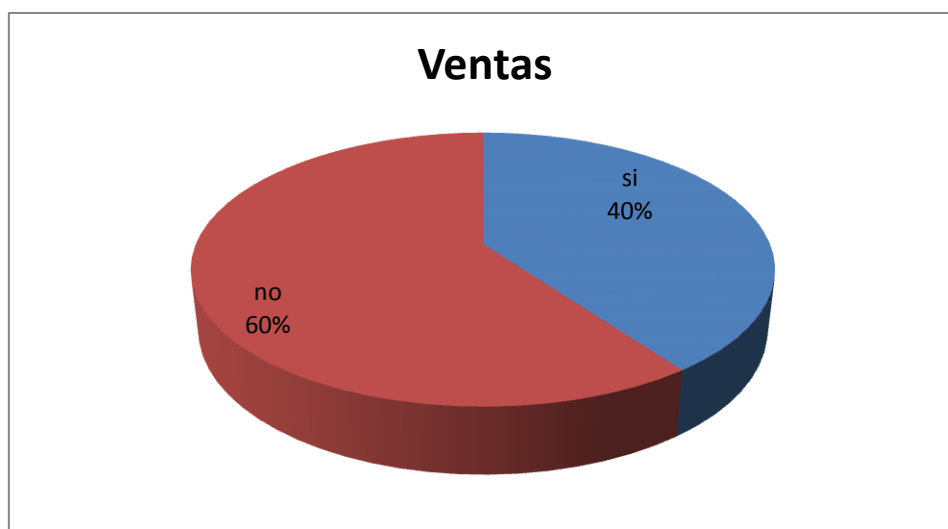
Fuente: Elaboración Propia

Interpretación: Un 67% de entrevistados considera que no se venden comidas típicas en los mercados de la localidad.

3. ¿Los que consumen alimentos en el mercado preguntan por los platos típicos de Puerto Rico? ¿sí o no?

El siguiente cuadro nos refleja las personas que comen en los distintos mercado de la localidad tienen mayor preferencia por las comidas típicas aunque existen personas que también les gusta otro platos de comida del altiplano.

Grafico N° 3: Consumo de comidas típicas en los mercados.



**Cuadro N° 3
Consumo de comidas típicas en los mercados.**

venta	frecuencia	porcentaje
si	12	40%
no	18	60%
TOTAL	30	100%

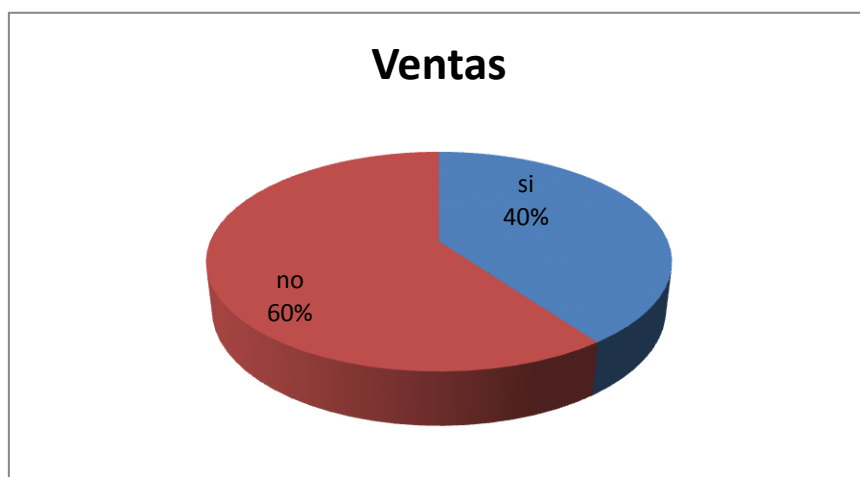
Fuente: Elaboración propia

Interpretación: Un 60 % de las personas que consumen en los mercados no preguntan por platos típicos de la región.

4. ¿Crees usted que es importante vender comidas típicas del lugar? ¿sí o no?

Como parte de la cultura de un pueblo las gastronomías juegan un papel muy importante ya que estas son consideradas parte de la tradición es por ello que no se debe dejar perder las distintas variedades de comidas típicas que tiene la localidad.

Grafico N° 4: La importancia de la venta de comidas típicas del lugar



Cuadro N° 4

La importancia de la venta de comidas típicas del lugar.

Venta	Frecuencia	Porcentaje
si	12	40%
no	18	60%
TOTAL	30	100%

Fuente: Elaboración propia.

Interpretación: Del 100% de entrevistados el 60 % considera que es importante la venta de comida típica.

5. ¿Por qué en las distintas actividades culturales y turísticas no se venden estos tipos de comidas?

En las distintas actividades culturales y turísticas son muchos los factores que se presentan a la hora de vender las comidas típicas ya principalmente falta de coordinación entre las vivanderas y autoridades del pueblo para resaltar más la gastronomía del lugar.

Grafico N° 5: Las actividades Culturales.



Cuadro N° 5

Las actividades culturales.

ACTIVDADES CULT.	Frecuencia	Porcentaje
Poca costumbre	7	26%
poca importancia	7	26%
falta de organización	8	30%
si se venden	5	18%
TOTAL	30	100%

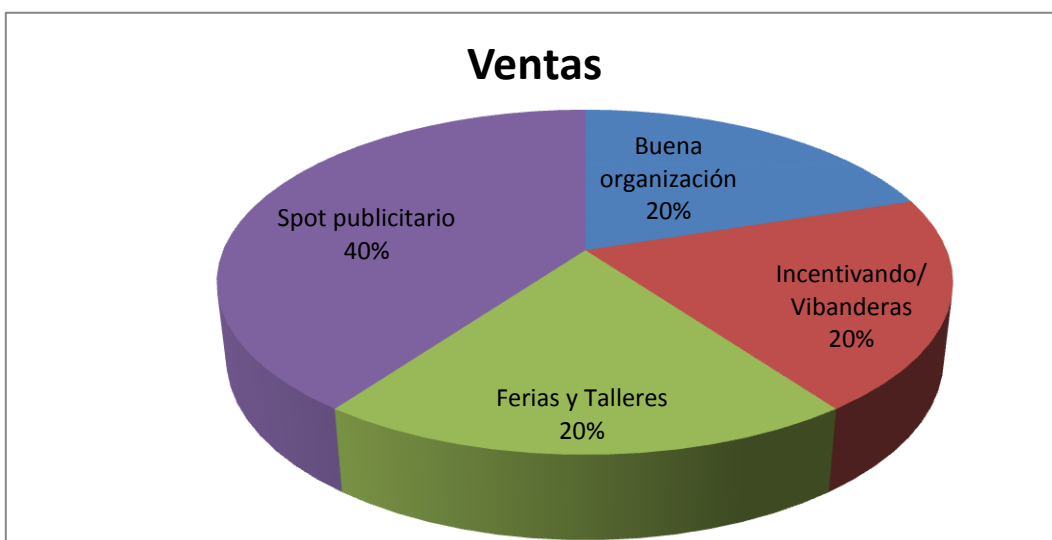
Fuente: Elaboración propia.

Interpretación: Un 30% de las personas no tienen conocimientos de las comidas típicas

6. ¿Cómo se puede promover estos platos típicos en la localidad?

Las vivanderas del pueblo aseguran que se debieran realizar talleres de gastronomía tradicional de cada Departamento para luego promoverlos en distintas ferias que se realice en la localidad, coordinando entre los principales actores.

Gráfico N° 6: Promoción de platos típicos del lugar.



Cuadro N° 6
Promoción de platos típicos del lugar.

Ventas	Frecuencia	Porcentaje
Buena organización	6	20%
Incentivando/ Vivanderas	6	20%
Ferias y Talleres	6	20%
Spot publicitario	12	40%
TOTAL	30	100%

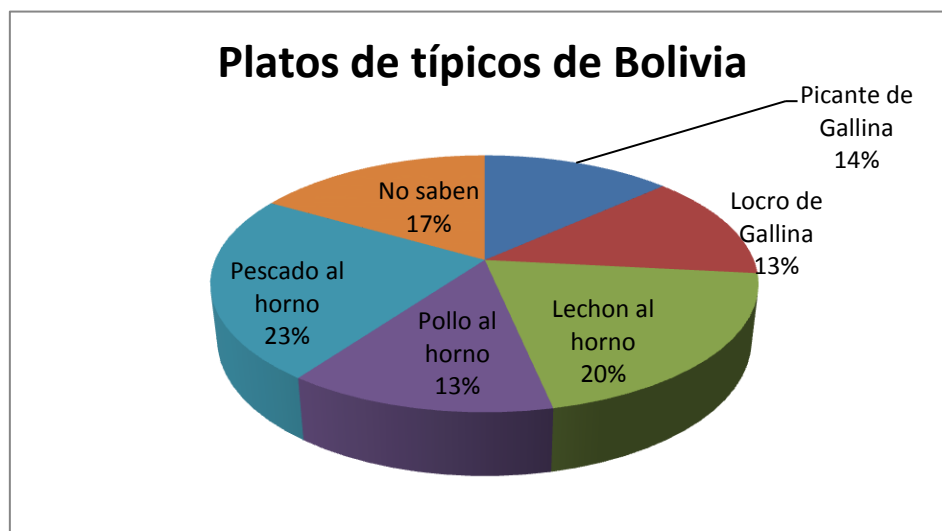
Fuente: Elaboración propia.

Interpretación: un 20% de las personas dicen por medio de ferias y talleres para hacer conocer los platos típicos

7. ¿Mencione algunos platos típicos de Bolivia?

De acuerdo a las entrevistas realizadas la mayoría de las vivanderas no toman en cuenta las distintas clases de comidas que tiene Bolivia ya que somos un país rico en cultura y tradición.

Grafico N° 7: Los platos típicos de Bolivia.



Cuadro N° 7

Los platos típicos de Bolivia

Platos de Bolivia	Frecuencia	porcentaje
Picante de Gallina	4	14%
Locro de Gallina	4	13%
Lechón al horno	6	20%
Pollo al horno	4	13%
Pescado al horno	7	23%
No saben	5	17%
TOTAL	30	100%

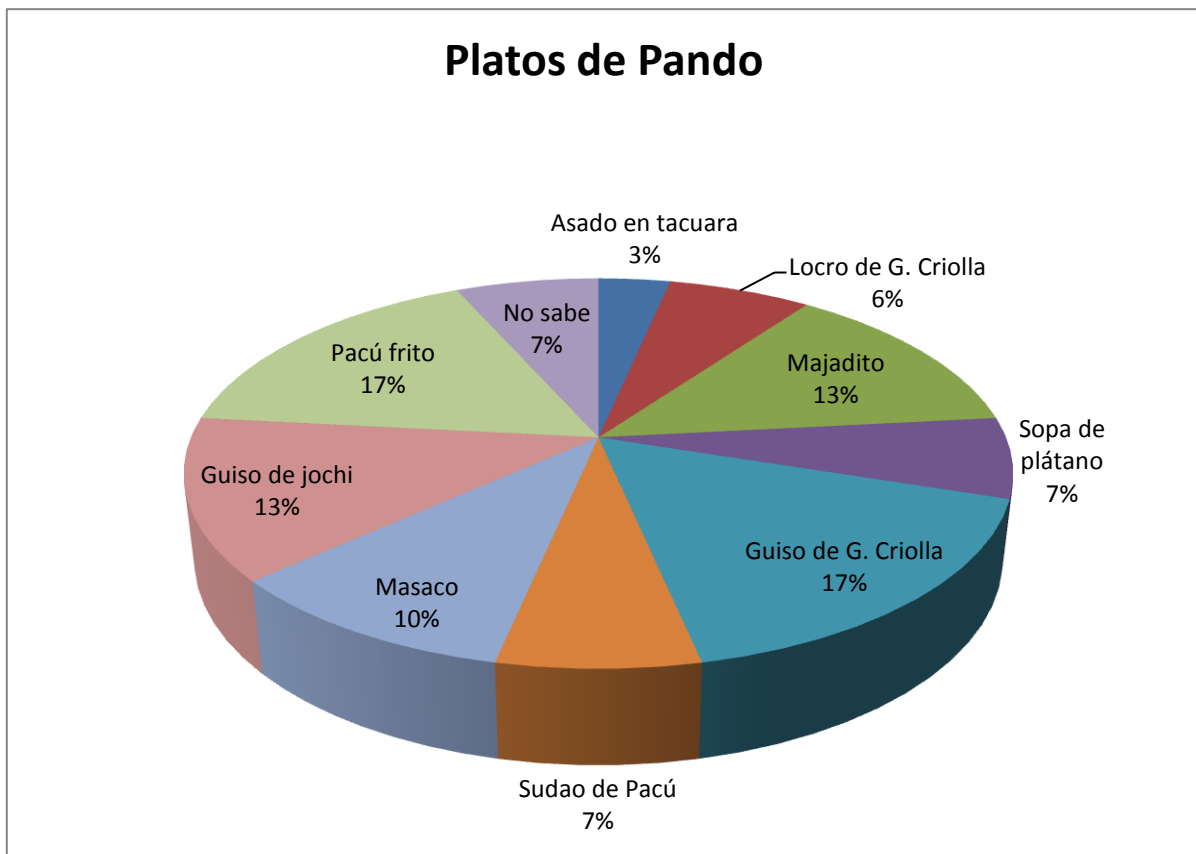
Fuente: Elaboración propia

Interpretación: 20% de las personas consumen lechón al horno y 14% picante de gallina criolla.

8. ¿Menciones algunos platos típicos de Pando?

Las principales comidas típicas de Pando son el locro de gallina criolla y guiso de gallina criolla, sopa de pescado, guisos de carne del monte y pescado en sus diversas preparaciones todas ella constituyen parte de la gastronomía pandina.

Grafico N° 8 Platos típicos de Pando



Cuadro N° 8
Platos típicos de Pando

Platos de Pando	Frecuencia	Porcentaje
Asado en tacuara	1	3%
Locro de G. Criolla	2	6%
Majadito	4	13%
Sopa de plátano	2	7%
Guiso de G. Criolla	5	17%
Sudao de Pacú	2	7%
Masaco	3	10%
Guiso de jochi	4	13%
Pacú frito	5	17%
No sabe	2	7%
TOTAL	30	100%

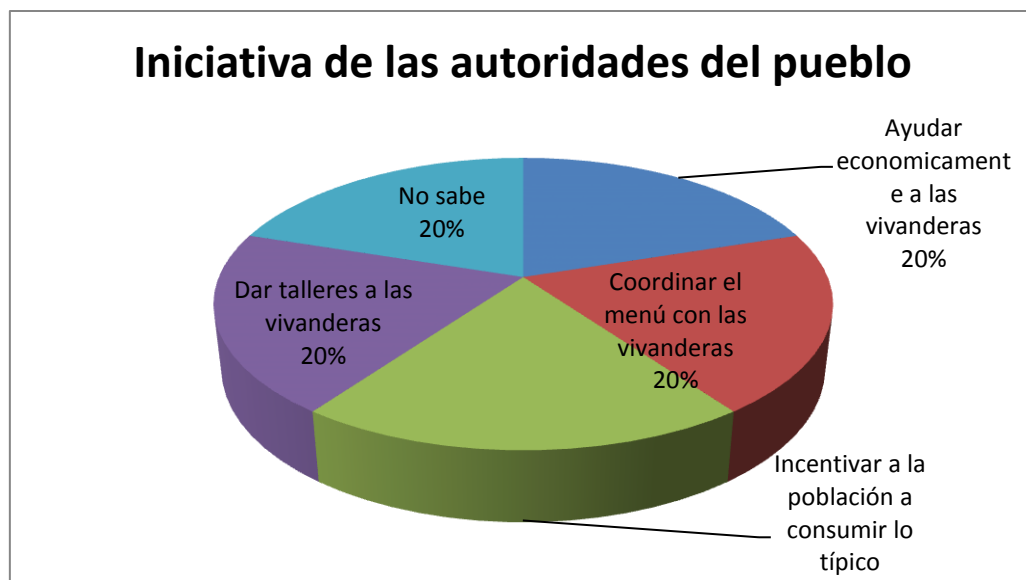
Fuente: Elaboración propia.

Interpretación: Un 17% es el pacú frito el 17% guiso de gallina criolla y un 10% tenemos el masaco.

9. ¿Qué deberían hacer las autoridades del pueblo para promover las comidas típicas?

De acuerdo a los datos se tiene que tomar en cuenta la buena organización y coordinación de las autoridades hacia las vivanderas ya estos son los principales responsables de las distintas actividades que realice en la localidad.

Grafico N° 9: Iniciativa de las Autoridades del pueblo



Cuadro N° 9

Iniciativa de las Autoridades del Pueblo

Datos	Frecuencia	Porcentaje
Ayudar economicamente a las vivanderas	6	20%
Coordinar el menú con las vivanderas	6	20%
Incentivar a la población a consumir lo típico	6	20%
Dar talleres a las vivanderas	6	20%
No sabe	6	20%
TOTAL	30	100%

Fuente: Elaboración propia

Interpretación: un 20% de las personas dicen incentivar a la población

10. ¿Qué deberían realizar los estudiantes de la carrera de turismo con relación a los platos típicos?

De acuerdo a los datos recopilados de las principales vivanderas los estudiantes de turismo deberían tomar en cuenta la buena formación y preparación hacia las vivanderas sobre la

gastronomía del departamento pero sobre todo de la localidad rescatando los saberes ancestrales de las comidas típicas para luego mostrarlo al mundo exterior.

Grafico N°10 Iniciativa de los estudiantes de turismo.



Cuadro N°10

Iniciativa de los estudiantes de turismo

Datos	Frecuencia	Porcentaje
Revalorizar la cultura	7	22%
Coordinar con las autoridades	7	22%
Talleres con las vivanderas	11	34%
No sabe	7	22%
TOTAL	30	100%

Fuente: Elaboración propia

Interpretación: 22% coordinar los estudiantes juntamente con las vivanderas y las autoridades.

10. CONCLUSIONES.

- ✓ La gastronomía de Bolivia es conocida principalmente por su variedad de platos típicos que varían de zona en zona ofreciendo una gran gama de recetas tradicionales con toques españoles, la mezcla y el agregado de distintos condimentos hacen que cada región tenga un sabor diferente y especial.
- ✓ Dentro de la gastronomía regional de nuestra localidad tenemos gran variedades de comidas típicas para ofrecer a los visitantes o turistas como ser: el majadito de charque, guiso de gallina criolla, sudado de pescado, masaco de plátano, chicharon de pescado, pescado asado, sopa de plátano.
- ✓ Las comidas típicas del lugar son un elemento muy importante dentro del desarrollo turístico a nivel mundial, sobre todo a nivel regional de cada localidad, porque a través de las distintas excursiones que realizan los turistas tienen que conocer generalmente su gastronomía propia.

11. RECOMENDACIONES.

- ✓ Se debe tener en cuenta el origen procedente de los distintos platos típicos para que puedan tener su etiqueta de originalidad del lugar.
- ✓ Se debe tener presente que los distintos platos de comidas tienen que ser muy bien preparados y presentados a los consumidores, ya que si estos no fuesen elaborados adecuadamente se estaría atentando contra su salud o hasta ocasionarle la muerte.
- ✓ Las personas que se dedican a este tipo de actividad deben mantener siempre la higiene de todos los utensilios de cocina, porque la mala higiene puede producir enfermedades como la salmonelosis entre otras.
- ✓ También se tiene que tener presente la respectiva supervisión y certificación de salubridad para no atentar contra la salud de la población.
- ✓ También se tiene que tomar en cuenta la presentación de los distintos platos típicos, debido a que los alimentos primero entran por la vista, olfato y el gusto de los consumidores.

BIBLIOGRAFIA

Carpio Tancara, G. (2013). *Guia para la formulacion de Proyectos de Investigacion*. Cobija: Direccion de Investigacion Ciencias y Tecnologia.

Fiaccadore, A. M. (2000). *El Territorio*. Santa Cruz: Bella Vista.

Montero, M. (18 de Febrero de 2011). *El turismo en Bolivia*. Recuperado el 14 de Septiembre de 2017, de www.turismobolivia.com

Observatorio, T. (16 de Agosto de 2011). *Universidad Nacional de Lanus*. Recuperado el 26 de Octubre de 2017, de www.observatorioturistico.ar

Montero, M. (18 de Febrero de 2011). *El turismo en Bolivia*. Recuperado el 14 de Septiembre de 2017, de www.turismobolivia.com

ANEXOS



DEPARTAMENTO DE LA PAZ: PLATO PACEÑO N° 2



DEPARTAMENTO DE ORURO: CHARQUECAN N° 3



DEPARTAMENTO POTOSÍ: KALAPURKA N° 4



DEPARTAMENTO COCHABAMBA: SILPANCHO N° 5



DEPARTAMENTO DE TARIJA: SAICE N° 6



DEPARTAMENTO DE CHUQUISACA: CHORIZO CHUQUISAQUEÑO N° 7



DEPARTAMENTO DE SANTA CRUZ: MAJAO N° 8



DEPARTAMENTO DE PANDO: SUDAO DE SURUBÍ N° 9



DEPARTAMENTO DEL BENI: LOCRO CARRETERO N° 10



FERIAS DE COMIDAS TIPICAS EN PUERTO RICO PANDO N° 11



FERIAS DE COMIDAS TÍPICAS EN PUERTO RICO PANDO N° 12



PRINCIPALES PLATOS TÍPICOS DE PUERTO RICO PANDO GUIISO DE CARNE DEL MONTE N° 13



SARAPATE N°14



GUISO DE GALLINA CRIOLLA N° 15



MAJAO DE CHARQUE CON HUEVO N° 16



PESCADO FRITO CON PLÁTANO SANCOCHADO N° 17



