

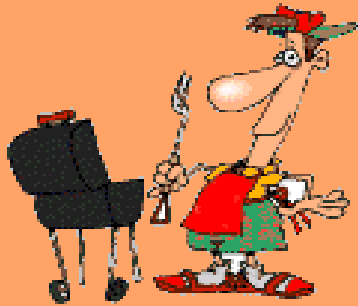


CONGRESO VISIÓN-FIA-USMP *LA INDUSTRIA GASTRONÓMICA EN EL PERÚ*

Mg. Oscar Osso Arriz

**Email: oscarosso59@hotmail.com
oscar.osso@ulcb.edu.pe**





Gastronomía



- Es el estudio de la relación del ser humano con su alimentación y todo lo relativo a ésta en su entorno ambiental, geográfico, social y cultural.

Gastronomía



- Estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida.

Gastronomía



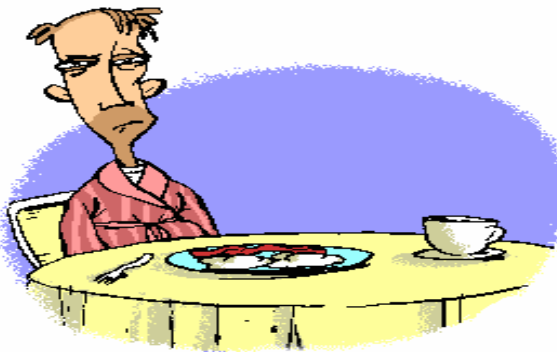
- Existe un arte culinario característico en cada pueblo, cultura y región.

Gastronomía



- La alimentación está regida por la cultura de cada lugar.

¿Qué permite la gastronomía?



- La sublimación de la alimentación y convertir el acto de comer en un placer para los sentidos y para el intelecto.



¿Qué
permite la
gastronomía?



- Saber apreciar todos los atractivos que ofrece una buena mesa, cuyos ingredientes principales deben ser los alimentos que se sirven.



¿Qué permite
la
gastronomía?



- La utilización con mucho cariño de los conocimientos culinarios del cocinero para dar satisfacción a sus comensales.



31/10/2016

Gastrónomo

Es la persona que se ocupa de esta ciencia.







- Decir que la comida es un aspecto fundamental de la cultura puede parecer una exageración pero es una verdad demostrada y evidente.
- La UNESCO considera que el nivel cultural de los pueblos se mide por tres criterios:

música



comida



cerámica





- **La gastronomía peruana, es un producto de mestizaje, sabor, ingenio y de continuo intercambio de alimentos de otras culturas culinarias.**



- La cocina peruana representa una simbiosis de culturas culinarias.
- No sólo tiene hondas raíces pre incas, incas y coloniales hispanas, sino también que a lo largo de su historia ha incorporado estilos gastronómicos mulatos, europeos y orientales.

LA INDUSTRIA GASTRONÓMICA

El 50 % de restaurantes que abren sobrevive luego del primer año.

Casi un 50% cierra antes de los tres meses pues no existe un conocimiento vasto de lo que significa la responsabilidad de otorgar un verdadero servicio de alimentación.

LA INDUSTRIA GASTRONÓMICA

Hay un 34% de personas que comen fuera de su casa este número va en aumento cada año.

La mayor muestra de innovación en este sector se da en la transformación del producto.

LA INDUSTRIA GASTRONÓMICA

Existe un "boom" de la cocina del autor.

La industria gastronómica mueve recursos por US\$1.500 millones anuales y emplea a más 300 mil personas.

LA INDUSTRIA GASTRONÓMICA

En Perú existen alrededor de 220 mil establecimientos dedicados al expendio de alimentos y bebidas.

El 1.2%, es decir 800 locales, cuentan con la acreditación del programa Restaurantes Saludables, que lidera el Ministerio de Salud (Minsa).

LA INDUSTRIA GASTRONÓMICA

En el 2015 ingresaron 4.22 millones de turistas.

“informe global Dictination Cities Index”

El 43% de los turistas llegan motivados por la gastronomía.

Cámara de Comercio de Lima

La Industria Gastronómica peruana tiene un gran potencial exportador

LA INDUSTRIA GASTRONÓMICA

En el extranjero se duplica la presencia de restaurantes de comida peruana.

La revista National Geographic incluyó a Lima, la única ciudad de Latinoamérica, como uno de los diez destinos gastronómicos para visitar en el mundo durante el 2016. (Mincetur),

LA INDUSTRIA GASTRONÓMICA

El ceviche, el lomo saltado, la causa limeña y la gran variedad de platillos peruanos están de fiesta por el **cuarto galardón** que ha obtenido la cocina peruana en la **edición mundial de los World Travel Awards 2015.**

Este reconocimiento se suma al nombramiento como **Mejor Destino Culinario de Sudamérica.**

Este rubro favorece a 5,5 millones de personas (20% de la PEA), ya que brindan trabajo a los que laboran en:



Agricultura

Transporte

Ganadería

Pesquería

Industria de productos
Alimenticios



Manufactura de menaje

Madera

Utensilios

Manteles

Acero

Mercado



Tiendas

Restaurantes

Comedores populares

Franquicia

Turismo

¿QUÉ TENEMOS?

Gran
Variedad

Aroma

Originalidad

Riqueza
alimenticia

Perfil del comensal peruano

El 50% considera que la gastronomía es lo que mejor nos representa como peruanos en el mundo.

Tenemos una marca que nos distingue.



1/3 de su presupuesto familiar se destina a la alimentación

Perfil del comensal peruano

Es de buen comer

Las porciones abundantes

Tiene buena sazón y aromas y bien desarrollado sus papilas gustativas.

Abundante especería, ají y condimentos.

Perfil del comensal peruano

Es más exigente

Antes era más consumista

Mejor decoración y presentación

Más gastrónomo más gourmet

PREFERENCIAS A RESTAURANTES EN TIEMPOS LIBRES (%)

Pollería	56
Cebichería	24
Chifa	20
Restaurante campestre	11
Restaurante típico	11
Restaurante de comida rápida	8
Pizzería	6
Picantería	5

10 PLATOS TÍPICOS QUE REPRESENTAN MEJOR AL PERÚ EN EL MUNDO DE LA GASTRONOMÍA



Pollo a la brasa



Ceviche



Olluquito con charqui



Picante de cuy



Causa rellena de pollo o atún

10 PLATOS TÍPICOS QUE REPRESENTAN MEJOR AL PERÚ EN EL MUNDO DE LA GASTRONOMÍA



Lomo saltado



Ají de gallina



Rocoto relleno



Papa a la Huancaína



Anticuchos

LOS 6 PLATOS MÁS CONSUMIDOS POR LOS PERUANOS



El Ceviche

(INC-2004
Patrimonio Cultural
de la Nación)

PRODUCE- 28 de
junio día del
ceviche

Pollo a la brasa

INC-2010 Patrimonio
Cultural de la Nación.

El tercer domingo de
julio como el Día
del Pollo a la Brasa.

Lomo saltado

¿Cuál plato de comida lo siente más peruano?

%

Ceviche	64
Picante de cuy	12
Pollo a la brasa	8
Papa a la huancaína	6
Tacacho con cecina	5
Adobo	5

LOS 6 PLATOS MÁS CONSUMIDOS POR LOS PERUANOS



**Seco
norteño
con
frejoles**



**chancho
al palo**

El tercer domingo
de Octubre como
el Día
del chancho al
palo



**La
pachamanca**

Haciendo una división según sus características se dividen en:

LA COCINA COSTEÑA



**LA COCINA
MARINA**

Ceviche de pescado y mariscos...



LA COCINA CRIOLLA

Arroz con pato, Cau cau, lomo saltado, papa a la huancaína, carapulcra.....)

LA COCINA ANDINA



Patasca



Pachamanca



**Cuy
chactado,
carnero al
palo, ...**

LA COCINA DE LA SELVA



Juanes



**Tacacho
con
cecina**



**Ensalada de
chonta/
palmitos,
Inchicapi de
gallina con
maní,
Patarashca,
Timbuche...**

POSTRES Y DULCES



Kinkon

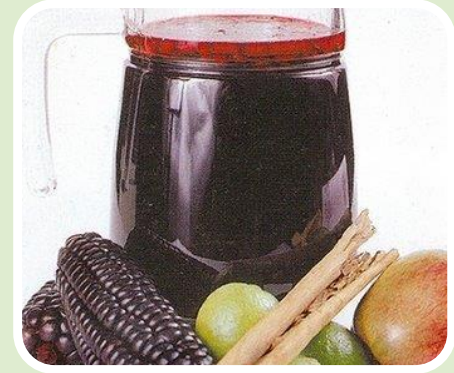
Turrón

Alfajor

**Suspiro
a la
limeña**

...

BEBIDAS



**Pisco
sour**

**chicha
de jora**

**Chicha
morada**

...

¿Qué se propone desde la industria alimentaria?



¿Qué se propone desde la industria alimentaria?

Trabajar en un sistema de estandarización de inocuidad alimentaria, tanto en el sector hospitalidad como en los que proveen servicios de alimentación colectiva y catering.

La capacitación previa a fin de exigir a los trabajadores una certificación como manipuladores de alimentos

Necesitamos que se siga fortaleciendo la marca Perú.

Innovación, creatividad, formación de cuadros técnicos en cocina y salón, propuestas de rutas gastronómicas de cocina saludables y de política ambiental.

Es necesario sensibilizar a los empresarios para lograr un buen nivel de gestión alimentaria.

¿Qué se propone desde la industria culinaria?

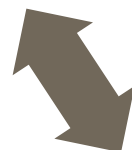
- Formular una política de estado de fomento de gastronomía para el 2021, la cual deberá reconocer a la cocina peruana como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por parte de la UNESCO

**PROPUESTA AL
EJECUTIVO**



ALGUNOS LINEAMIENTOS

**Fortalecimiento de los
establecimientos
pequeños y medianos de
comida**



**La promoción
de la inclusión**



**El fortalecimiento
de habilidades
empresariales**

DIOS PROSPERE AL PERÚ

Se es lo que
se come

Se es y se debe ser
lo que se come

FELICIDADES

