

5.4%

Resultados del Análisis de los plagios del 2024-01-04 03:31 UTC

4. IDENTIDAD CULTURAL GASTRONÓMICA Y SU APORTE AL FORTALECIMIENTO DEL TURISMO EN LA CIUDAD DE CAJAMARCA – 2021 (2) (1).pdf

Fecha: 2024-01-04 03:04 UTC

\* Todas las fuentes 54 | Fuentes de internet 50 | Documentos propios 3

- [2] [65.111.187.205/handle/UPAGU/2257](https://65.111.187.205/handle/UPAGU/2257)  
0.7% 22 resultados
- [3] [1library.co/document/y693ve5y-analisis-de-la-identidad-cultural-en-la-gastronomia.html](https://1library.co/document/y693ve5y-analisis-de-la-identidad-cultural-en-la-gastronomia.html)  
1.0% 22 resultados
- [4] [www.bing.com/ck/a?!&&p=e232fca0b38f2e1fJmItdHM9MTcwNDI0MDAwMCZpZ3VpZD0xYjYxYzY5Ny0zYmI1LTU4ZGEtMTNhZi1kNTZiM2Fi](https://www.bing.com/ck/a?!&&p=e232fca0b38f2e1fJmItdHM9MTcwNDI0MDAwMCZpZ3VpZD0xYjYxYzY5Ny0zYmI1LTU4ZGEtMTNhZi1kNTZiM2Fi)  
0.5% 14 resultados
- [5] [www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S2027-83062020000100237](https://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2027-83062020000100237)  
0.5% 6 resultados
- [6] [repositorio.ug.edu.ec/handle/redug/8403](https://repositorio.ug.edu.ec/handle/redug/8403)  
0.3% 12 resultados
- [7] ["4. Informe de tesis completo - engagement laboral y comunicación interna 13-11-2023.pdf" fechado del 2023-12-06](#)  
0.1% 12 resultados
- [8] [www.cucea.udg.mx/sites/default/files/documentos/adjuntos\\_pagina/desarrollo\\_y\\_perspectivas\\_del\\_turismo\\_alternativo.pdf](https://www.cucea.udg.mx/sites/default/files/documentos/adjuntos_pagina/desarrollo_y_perspectivas_del_turismo_alternativo.pdf)  
0.5% 5 resultados
- [9] ["5. Guerrero y Villanueva.pdf" fechado del 2024-01-04](#)  
0.1% 10 resultados
- [10] [www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0188-45572009000300008](https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0188-45572009000300008)  
0.4% 5 resultados
- [11] [www.travelreport.mx/mexico/cuales-son-los-tipos-de-turismo-en-mexico/](https://www.travelreport.mx/mexico/cuales-son-los-tipos-de-turismo-en-mexico/)  
0.4% 2 resultados
- [12] [jthr.es/index.php/journal/article/download/182/315/](https://jthr.es/index.php/journal/article/download/182/315/)  
0.4% 9 resultados
- [13] [scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1990-86442023000200519&lng=en](https://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1990-86442023000200519&lng=en)  
0.4% 6 resultados
- [14] ["2. Cueva y Mendoza.pdf" fechado del 2024-01-04](#)  
0.1% 8 resultados
- [15] [repositorio.ug.edu.ec/handle/redug/7524](https://repositorio.ug.edu.ec/handle/redug/7524)  
0.2% 8 resultados
- [16] [revistas.uma.es/index.php/myp/article/download/17377/17410/82143](https://revistas.uma.es/index.php/myp/article/download/17377/17410/82143)  
0.3% 2 resultados
- [17] [www.eumed.net/rev/caribe/2019/07/referentes-teoricos-marketing.html](https://www.eumed.net/rev/caribe/2019/07/referentes-teoricos-marketing.html)  
0.3% 4 resultados
- [18] [scielo.edu.uy/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0797-36912016000100001](https://scielo.edu.uy/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0797-36912016000100001)  
0.2% 3 resultados
- [19] [repositorio.ucv.edu.pe/handle/20.500.12692/91522](https://repositorio.ucv.edu.pe/handle/20.500.12692/91522)  
0.2% 6 resultados
- [20] [dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/5665980.pdf](https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/5665980.pdf)  
0.3% 3 resultados
- [21] [dof.gob.mx/nota\\_to\\_doc.php?codnota=5488338](https://dof.gob.mx/nota_to_doc.php?codnota=5488338)  
0.2% 4 resultados
- [22] [core.ac.uk/download/pdf/48032899.pdf](https://core.ac.uk/download/pdf/48032899.pdf)  
0.2% 4 resultados
- [23] [www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1851-17322011000300012](https://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1851-17322011000300012)  
0.2% 1 resultados
- [24] [www.bing.com/ck/a?!&&p=29a9f419ecaac142JmItdHM9MTcwNDI0MDAwMCZpZ3VpZD0wZDdmNmEzNy0yOTMzLTZiM2MmVWkOC03O](https://www.bing.com/ck/a?!&&p=29a9f419ecaac142JmItdHM9MTcwNDI0MDAwMCZpZ3VpZD0wZDdmNmEzNy0yOTMzLTZiM2MmVWkOC03O)  
0.0% 2 resultados
- [25] [journals.openedition.org/bifea/2592](https://journals.openedition.org/bifea/2592)  
0.1% 4 resultados
- [26] [revistas.fundauney.org/index.php/papiros-digitales/article/download/30/23/78](https://revistas.fundauney.org/index.php/papiros-digitales/article/download/30/23/78)  
0.2% 2 resultados

[www.bing.com/ck/a?!&&p=82a5351b6b4d8751mItdHM9MTcwNDI0MDAwMCZpZ3VpZD0wZDdmNmEzNy0yOTMzLTZiM2MmVWkOC03O](https://www.bing.com/ck/a?!&&p=82a5351b6b4d8751mItdHM9MTcwNDI0MDAwMCZpZ3VpZD0wZDdmNmEzNy0yOTMzLTZiM2MmVWkOC03O)

- [27] [www.organa.com/...](http://www.organa.com/...) 0.1% 3 resultados
- [28] [www.bing.com/ck/a?&...](http://www.bing.com/ck/a?&...) 0.1% 3 resultados
- [29] [www.bing.com/ck/a?&...](http://www.bing.com/ck/a?&...) 0.0% 2 resultados
- [30] [dielnet.usinija.es/...](http://dielnet.usinija.es/...) 0.1% 3 resultados  
1 documento con coincidencias exactas
- [32] [larepublica.pe/...](http://larepublica.pe/...) 0.0% 3 resultados
- [33] [es.scribd.com/...](http://es.scribd.com/...) 0.1% 1 resultados
- [34] [context.reverso.net/...](http://context.reverso.net/...) 0.1% 3 resultados
- [35] [context.reverso.net/...](http://context.reverso.net/...) 0.1% 3 resultados
- [36] [www.gob.mx/cms/...](http://www.gob.mx/cms/...) 0.1% 2 resultados
- [37] [www.bing.com/ck/a?&...](http://www.bing.com/ck/a?&...) 0.0% 1 resultados
- [38] [www.bing.com/ck/a?&...](http://www.bing.com/ck/a?&...) 0.1% 1 resultados
- [39] [repository.usla.edu.co/...](http://repository.usla.edu.co/...) 0.1% 2 resultados
- [40] [www.bing.com/ck/a?&...](http://www.bing.com/ck/a?&...) 0.1% 1 resultados
- [41] [www.scielo.org/...](http://www.scielo.org/...) 0.1% 2 resultados
- [42] [es.wikipedia.org/...](http://es.wikipedia.org/...) 0.1% 1 resultados
- [43] [www.unato.org/...](http://www.unato.org/...) 0.1% 1 resultados
- [44] [www.academia.edu/...](http://www.academia.edu/...) 0.0% 2 resultados
- [45] [www.entornoturistico.com/...](http://www.entornoturistico.com/...) 0.1% 1 resultados
- [46] [www.livanguardia.com/...](http://www.livanguardia.com/...) 0.1% 1 resultados
- [47] [www.unesco.org/...](http://www.unesco.org/...) 0.1% 1 resultados
- [48] [www.scielo.org/...](http://www.scielo.org/...) 0.1% 2 resultados
- [49] [library.colibri.ec/...](http://library.colibri.ec/...) 0.0% 1 resultados
- [50] [www.gob.mx/lacultura/...](http://www.gob.mx/lacultura/...) 0.0% 1 resultados
- [51] [es.scribd.com/...](http://es.scribd.com/...) 0.1% 1 resultados
- [52] [www.scielo.org/...](http://www.scielo.org/...) 0.0% 1 resultados
- [53] [www.bing.com/ck/a?&...](http://www.bing.com/ck/a?&...) 0.1% 1 resultados  
1 documento con coincidencias exactas
- [55] [web.ta-berlin.de/...](http://web.ta-berlin.de/...) 0.0% 1 resultados
- [m.n] [www.ifeder.com/...](http://www.ifeder.com/...)

Nº: [0.0%] 1 resultados

---

**66 páginas, 19829 palabras**

Debido a las propiedades del archivo, el proceso de conversión ha extraído el texto del archivo.

**Nivel del plagio: 5.4% seleccionado / 94.7% en total**

577 resultados de 57 fuentes, de ellos 54 fuentes son en línea.

**Configuración**

Directiva de data: *Comparar con fuentes de internet, Comparar con documentos propios*

Sensibilidad: *Media*

Bibliografía: *Considerar Texto*

Detección de citas: *Reducir PlagLevel*

Lista blanca: --

**UNIVERSIDAD PRIVADA ANTONIO GUILLERMO URRELO**



**FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES Y ADMINISTRATIVAS**

**CARRERA PROFESIONAL DE ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y  
GASTRONOMÍA**

**IDENTIDAD CULTURAL GASTRONÓMICA Y SU APOORTE AL  
FORTALECIMIENTO DEL TURISMO EN LA CIUDAD DE CAJAMARCA –  
2021**

**Presentado por:**

Bach. Nilson Manya Taica.

Bach. Eddén Matías Sánchez Bazán.

**Asesor:**

Dr. Isaías Armando Montenegro Cabrera

**Cajamarca – Perú, 2022**

**UNIVERSIDAD PRIVADA ANTONIO GUILLERMO URRELO**



**FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES Y ADMINISTRATIVAS**

**CARRERA PROFESIONAL DE ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y  
GASTRONOMÍA**

**IDENTIDAD CULTURAL GASTRONÓMICA Y SU APOORTE AL  
FORTALECIMIENTO DEL TURISMO EN LA CIUDAD DE CAJAMARCA –  
2021**

*Tesis para optar el título profesional de:  
Licenciado en Administración Turística, Hotelería y Gastronomía*

**Presentado por:**

Bach. Nilson Manya Taica.

Bach. Eddén Matías Sánchez Bazán.

**Asesor:**

Dr. Isaías Armando Montenegro Cabrera

**Cajamarca – Perú, 2022**

**COPYRIGHT © 2022 by**

**Autores:**

Bach. Nilson Many Taica.  
Bach. Eddén Matías Sánchez Bazán.

**Todos los derechos reservados**

**UNIVERSIDAD PRIVADA ANTONIO GUILLERMO URRELO**

**FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES Y ADMINISTRATIVAS**

***Carrera Profesional de Administración Turística, Hotelería y Gastronomía***

**APROBACIÓN DE TESIS PARA OPTAR TÍTULO PROFESIONAL DE  
LICENCIADO EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y  
GASTRONOMÍA**

**IDENTIDAD CULTURAL GASTRONÓMICA Y SU APOORTE AL  
FORTALECIMIENTO DEL TURISMO EN LA CIUDAD DE CAJAMARCA –  
2021**

**Presidente : Mg. Antero Manuel Zelada Chávarry**

**Secretario : Mg. Anthony Rabanal Soriano**

**Vocal : Dr. Andrés Gil Jáuregui**

***Dedicatoria:***

*Dedicamos esta investigación en primer lugar a Dios por habernos permitido lograr este sueño ya que para muchos es riguroso lograrlo como es alcanzar un título profesional. Con esmero y dedicación me permitiste no decaer en los trances que se nos presentaban orientándonos hacia el éxito.*

*A nuestros padres, por su apoyo incondicional, por brindarnos su amor y su confianza y por toda su generosidad que han hecho para lograr de nosotros personas de bien y obtener una carrera profesional.  
¡Gracias padres!*

***Nilson y Eddén.***



### **Agradecimiento (s)**

*Nuestro respetuoso agradecimiento a Dios por guiarnos y estar siempre a lado de nosotros en el lapso del desarrollo nuestra carrera, por ser nuestra fortaleza para afrontar los obstáculos que se nos prestaban y por condescendernos el logro de nuestros más grandes anhelos.*

*También el sincero agradecimiento a nuestra alma mater Universidad Privada Antonio Guillermo Urrelo por formarnos académicamente y hacer de nosotros personas de bien. Expresar la sincera gratitud a los docentes de la carrera de Administración Turística, Hotelería y Gastronomía por inculcarnos todas sus cogniciones.*

*Un agradecimiento especial para el Dr. Armando Montenegro Cabrera y el Lic. Martin Lulichac Briones*

*por su apoyo necesario y por habernos guiado en el proceso de nuestro trabajo de titulación.*

***Nilson y Eddén.***

## **Resumen**

La presente investigación fue realizada en la ciudad de Cajamarca, con la finalidad de promover la identidad cultural gastronómica de la ciudad de Cajamarca, pero al par consignar el fortalecimiento del turismo. El estudio permitió identificar las prácticas alimentarias heredadas y/o elementos culinarios de la cultura gastronómica que aún prevalecen en la ciudad de Cajamarca, incluso permitió especificar los platos, postres o bebidas tradicionales como parte del Patrimonio gastronómico de la ciudad. Todo ello en base al trabajo de campo permitió la aplicación de la entrevista a personalidades con cogniciones sobre el tema. Además, lo importante que es la cultura gastronómica de cajamarquina que de manera significativa fortalecer el desarrollo del turismo, mediante sus platos tradicionales que representa la identidad cultural de la población que, por tradición, y que se espera la continuidad de su conservación fomentándola mediante rutas gastronómicas alimentarias u otras estrategias.

**Palabras clave:** Identidad gastronómica, Patrimonio gastronómico, ruta gastronómica.

## **Abstract**

The present investigation was carried out in the city of Cajamarca, with the purpose of promoting the gastronomic cultural identity of the city of Cajamarca, but at the same time consigning the strengthening of tourism. The study made it possible to identify the inherited food practices and/or culinary elements of the gastronomic culture that still prevail in the city of Cajamarca, even allowing the specification of traditional dishes, desserts or drinks as part of the city's gastronomic heritage. All this based on field work allowed the application of the interview to personalities with cognitions on the subject. In addition, the importance of the gastronomic culture of Cajamarca is that it significantly strengthens the development of tourism, through its traditional dishes that represent the cultural identity of the population that, by tradition, and that the continuity of its conservation is expected by promoting it through routes food gastronomy or other strategies.

**Keywords:** Gastronomic identity, gastronomic heritage, gastronomic route.

## ÍNDICE

<i>Dedicatoria:</i> .....	VIII
Agradecimiento (s).....	IX
Resumen .....	X
Abstract .....	XI
ÍNDICE.....	XII
LISTA DE TABLAS .....	XIV
LISTA DE FIGURAS .....	XV
CAPÍTULO I .....	13
INTRODUCCIÓN .....	13
1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA .....	14
1.1. Descripción de la situación problemática .....	14
1.2. Definición del problema .....	17
Problema general.....	17
Problemas específicos .....	17
1.3. Justificación de la investigación .....	18
1.4. Objetivos .....	19
Objetivo general .....	19
Objetivos específicos.....	19
CAPÍTULO II .....	20
2. FUNDAMENTOS TEÓRICOS DE LA INVESTIGACIÓN .....	20
2.1. Antecedente Teóricos .....	20
2.2. Bases teóricas .....	24
2.2.1. Teoría de la gastronomía .....	24
Cultura gastronómica .....	27
Identidad cultural gastronómica .....	28
Gastronomía: patrimonio cultural.....	31
2.2.2. Teoría del turismo .....	32
Tipologías de turismo.....	34
Importancia del turismo.....	39
Desarrollo turístico.....	40

2.2.3. Fortalecimiento turístico.....	41
Estrategias para el fortalecimiento turístico.....	43
2.2.4. La gastronomía y su aporte al turismo .....	44
Rutas gastronómicas.....	45
2.3. Marco Teórico .....	46
Identidad cultural gastronómica del Perú .....	46
La gastronomía peruana como patrimonio cultural .....	47
Saberes y sabores milenarios .....	49
Gastronomía: fortaleza del turismo en el Perú.....	55
2.4. Definición conceptual.....	57
2.5. Hipótesis.....	59
CAPÍTULO III.....	60
3. METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN .....	60
3.1. Tipo de investigación .....	60
3.2. Enfoque de la investigación.....	60
3.3. Diseño de la investigación.....	60
3.4. Métodos de la investigación .....	61
3.5. Área de Investigación .....	62
3.6. Población y muestra .....	62
3.7. Técnicas e Instrumentos de recolección de datos .....	63
3.8. Procesamiento y análisis de recolección de datos.....	64
Operacionalización de las variables.....	65
Matriz de consistencia .....	66
CAPÍTULO IV.....	67
4. RESULTADOS Y DISCUSIÓN .....	67
RESULTADOS DE ENTREVISTA .....	67
PROPUESTA DE UNA RUTA GASTRONÓMICA ALIMENTARIA .....	84
Denominación de la ruta gastronómica alimentaria.....	84
Objetivos:.....	84
Implementación de la ruta gastronómica alimentaria .....	84
Desarrollo de la ruta gastronómica alimentaria .....	85
Itinerario:.....	85
DISCUSIÓN .....	87
CAPÍTULO V.....	89
5. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES .....	89
5.1. Conclusiones .....	89

5.2. Recomendaciones.....	90
ANEXOS .....	95

## LISTA DE TABLAS

<b>tabla 1</b> operacionalización de las variables .....	65
<b>tabla 2</b> matriz de consistencia.....	66
<b>tabla 3</b> gastronomía tradicional y sus elementos culinarios que actualmente tiene la ciudad de cajamarca.....	71
<b>tabla 4</b> factores que podrían causar la pérdida de la identidad cultural gastronómica .....	73
<b>tabla 5</b> acciones tomadas para conservar la cultura gastronómica cajamarquina .....	74
<b>tabla 6</b> cargo que desempeña el encuestado.....	76
<b>tabla 7</b> concertación sobre definición de identidad cultural gastronómica .....	77
<b>tabla 8</b> consideración sobre si la gastronomía tradicional de cajamarca coadyuva a conservar la identidad cultural .....	78
<b>tabla 9</b> consideración sobre si la identidad cultural gastronómica de cajamarca se va perdiendo a través del tiempo .....	79
<b>tabla 10</b> consideración de la aculturación y la tecnología como factores causantes de la pérdida de identidad cultural gastronómica .....	80
<b>tabla 11</b> consideración sobre si la gastronomía tradicional de cajamarca apetece o no a los turistas .....	81
<b>tabla 12</b> consideración sobre si la gastronomía tradicional de cajamarca es o no un factor importante para el fortalecimiento turístico .....	82
<b>tabla 13</b> consideración sobre si se debe o no conservar y revalorar la gastronomía tradicional de cajamarca con miras a un mejor desarrollo turístico .....	83
<b>tabla 15</b> características de la ruta gastronómica alimentaria .....	85
<b>tabla 16</b> itinerario de la ruta gastronómica alimentaria .....	85

## LISTA DE FIGURAS

<b>figura 1</b> ¿cuál es el cargo que desempeña en el establecimiento? .....	76
<b>figura 2</b> ¿considera usted que la identidad cultural gastronómica es conjunto de elementos (insumos originarios, prácticas alimentarias heredadas y/o aprendidas), que establecen la gastronomía tradicional de un lugar?.....	77
<b>figura 3</b> ¿considera usted que la gastronomía tradicional de cajamarca coadyuva a conservar la identidad cultural? .....	78
<b>figura 4</b> ¿cree usted que la identidad cultural gastronómica de cajamarca se va perdiendo a través del tiempo?.....	79
<b>figura 5</b> ¿al parecer la aculturación y la tecnología son los factores que causan la pérdida de la identidad cultural gastronómica?.....	80
<b>figura 6</b> ¿considera usted que la gastronomía tradicional de cajamarca apetece a los turistas?.....	81
<b>figura 7</b> ¿considera usted que la gastronomía tradicional de cajamarca es un factor de suma importancia para el fortalecimiento turístico?.....	82
<b>figura 8</b> ¿considera usted que se debe conservar y revalorar la gastronomía tradicional de cajamarca con miras a un mejor desarrollo turístico?.....	83

# CAPÍTULO I

## INTRODUCCIÓN

El presente estudio de investigación se realizó en la ciudad de Cajamarca y tuvo la finalidad de objetivo analizar la identidad cultural gastronómica de la ciudad de Cajamarca y su aporte al fortalecimiento del turismo.

En el primer capítulo, el planteamiento del problema en el que muestra la realidad problemática del estudio, con sus adecuadas formulaciones de manera general y específicas, la importancia y los objetivos planteados.

El segundo capítulo, se ha citado a investigaciones previas que anteceden al presente estudio, también se ha citado las bases teóricas, el marco teórico y conceptual.

En el tercer capítulo, se menciona a la metodología empleada en la investigación y herramientas utilizadas para recopilar la información que respalda la finalidad del estudio que tienen un alcance limitado.

En el cuarto capítulo, el análisis de resultados, discusión y una propuesta tentativa que podría otorgar solución al problema de investigación.

Finalmente, en el quinto capítulo, se detalla las conclusiones y recomendaciones en base a los objetivos trazados en el presente estudio.



## **1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA**

### **1.1.Descripción de la situación problemática**

La gastronomía es un campo que ha crecido significativamente en todo el mundo, cada día se suman más personas a realizar desplazamientos solo por incitaciones culinarias, donde su principal motivación es lograr obtener conocimientos sobre la historia, su cultura y el progreso de un lugar en relación a su gastronomía. Además, el dogma gastronómico de un destino turístico se contempla característicamente como gran parte de la identidad cultural de la población, porque cada lugar tiene un gusto diferente y un sabor distinto que lo representa.

La cronología de la identidad cultural es hacer mención a la acumulación de rasgos y características que son propios de una sociedad, comunidad o nación en particular, que permiten la identificación de cada uno de sus miembros, pero a la vez logran distinguirse de las demás sociedades culturales.

Todos los países del mundo conservan su identidad cultural asociada a su gastronomía. Por ejemplo, México conserva su cultura gastronomía estrechamente ligada a sus tradiciones, fiestas y a los hábitos alimenticios de sus habitantes, se muestra enriquecida con sus propios aportes culinarios, pero también se llegó a fusionar con otros aportes culturales; de esta manera, es notable que la gastronomía mexicana ostenta una formidable lista de comidas tradicionales y a la vez han posibilitado el fortalecimiento del desarrollo turístico dirigido a los visitantes que quiere conocer las manifestaciones de su cultura viva.

De la misma manera, Ecuador, año tras año recibe miles de turistas ansiosos de entrar en contacto con sus bienes patrimoniales, su cultura y su gastronomía. Esta última, es bien apreciada porque dentro de ella envuelve elementos culturales propios de su identidad; por ello, la afluencia turística ha logrado consolidar la gastronomía ecuatoriana como un atractivo turístico. Resulta lógico que la cultura gastronómica ecuatoriana ha permitido extender recursos turísticos y está admitiendo que los turistas conozcan mejor su cultura mediante sus tradiciones culinarias.

La cultura gastronómica de una comunidad es notable cuando en ella se acumulan inseparables recursos o elementos culinarios propios o heredados de sus antiguos habitantes, no se debe desistir aquellos saberes intrínsecos que, al momento de elaborar un potaje tradicional o típico, siempre debe estar basado en sus orígenes, mostrando de esta manera lo extraordinario de su cultura culinaria que lo haría distinguirse de los demás. De esta forma se preserva la identidad cultural culinaria de una comunidad, pero al mismo tiempo se convierte en una alternativa de consumo a la hora de acoger visitantes o turistas.

Hoy, en el Perú, el patrimonio cultural es un reflejo de las herencias conseguidas de los antepasados y juega un papel cada vez más importante, no solo en el espacio nacional sino también en el mundo. Cada vez se adiciona jerarquía a las costumbres y tradiciones en las distintas zonas de su expansión territorial, a su folclore, incluso a los entes que han mantenido activo a su múltiple cúmulo de expresiones y manifestaciones culturales. En cuanto a su gastronomía, mantiene características únicas que quizás ningún otro país del mundo lo tiene, ya que su historia milenaria ha completado la exploración en torno a su comida. Asimismo, es el resultado de la combinación de

elementos culinarios originarios con aquellos aportes que llegaron por medio de los conquistadores españoles y más adelante con otras culturas gastronómicas, todo esto se ha transformado en la expresión cultural que origina su razón de ser de cada una de las poblaciones del territorio peruano, al mismo tiempo que fomenta un sentido innegable de algo que les pertenece; es decir, su identidad cultural.

Si hacemos mención a la ciudad de Cajamarca, de forma repentina ha ido promoviendo el turismo como parte de su desarrollo, el fomento del turismo cultural es el que más persiste, pero ya se ve otras alternativas y formas para realizar actividades turísticas con la finalidad de satisfacer la estadía de los turistas. En cuanto a su gastronomía posee singulares potajes tradicionales de sabores singulares y gustos cautivadores, pero que no perdurarían en estos momentos si es que las personas que hoy lo elaboran no hubieran adquirido las enseñanzas obtenidas de sus antepasados. Así pues, la cultura gastronomía cajamarquina todavía conserva muchos secretos y su elaboración se sigue dando a través del tiempo, haciéndose persistente gracias a los personajes que se preocupan por conservar, salvaguardar y reivindicar la gastronomía tradicional de Cajamarca.

No obstante, a pesar que el distrito de Cajamarca cuenta con una singular gastronomía tradicional, existe insuficiente pesquisa sobre ella, hay desinterés para fomentarla y son escasos los establecimientos que se preocupan por ofertarla a los turistas, muchos pobladores optan por el consumo de comidas no tradicionales, la generación actual tiene una exigua cognición en cuanto sus raíces y cualidades de elaborar su gastronomía. Por otro lado, la relación gastronomía y turismo es mínimamente aprovechada, considerando que los platos tradicionales podrían representar un

elemento fundamental para fortalecer el desarrollo de las actividades turísticas, por lo que sería una excelente iniciativa fomentarla y ofrecerla a los turistas.

Por todo lo descrito, el propósito de este estudio de investigación busca determinar la influencia de la identidad cultural gastronómica hacia el fortalecimiento del turismo de la ciudad de Cajamarca, con un enfoque de conservar y fomentar cada una de sus costumbres y tradiciones.

## **1.2. Definición del problema**

### **Problema general**

¿Cómo influye la identidad cultural gastronómica en el fortalecimiento del turismo en la ciudad de Cajamarca?

### **Problemas específicos**

- ¿Cuál es el patrimonio gastronómico que actualmente tiene la ciudad de Cajamarca?
- ¿Qué factores podrían causar la pérdida de la identidad cultural gastronómica en la ciudad de Cajamarca?
- ¿Qué propuesta se podría plantear para que la identidad cultural gastronómica de la ciudad de Cajamarca permita el fortalecimiento del turismo?

### **1.3. Justificación de la investigación**

#### **Justificación teórica**

La presente investigación contribuirá como sustento teórico tanto a estudiantes técnicos y/o universitarios que optan por la carrera ya sea turismo o gastronomía, particularmente haciendo énfasis al turismo gastronómico y las formas de potencializarlo. A los cocineros profesionales y empíricos para que valoren su cultura gastronómica, lo que a la vez se transfigura en identidad cultural. Los resultados podrían brindar información necesaria para completar de cogniciones en futuras investigaciones a lo referente.

#### **Justificación metodológica**

Para lograr los objetivos del presente estudio se tuvo en cuenta un enfoque cualitativo, por lo que se utilizaron técnicas de investigación como la observación directa y entrevistas profundas a personajes costumbristas locales y gastronómicos. Para ello se utilizó el cuaderno de campo, el cuestionario semiestructurado y el procesamiento de datos informático mediante software para detallar y explicar cada objetivo específico.

#### **Justificación práctica**

El graduado de la carrera de administración turística, hotelería y gastronomía, de la Universidad Privada Antonio Guillermo Urrelo, está en condiciones aptas para desarrollar destinos y productos turísticos; de ahí que, luego del análisis de la identidad cultural gastronómica de la ciudad de Cajamarca y su aporte al fortalecimiento del turismo, permitió proponer una ruta gastronómica alimentaria bajo dos

consideraciones; la primera, para mejorar la conservación de la identidad cultural gastronómica de los pobladores cajamarquinos y la segunda, para fortalecer el desarrollo turístico en la ciudad de Cajamarca.

#### **1.4.Objetivos**

##### **Objetivo general**

Determinar la influencia de la identidad cultural gastronómica en el fortalecimiento del turismo de la ciudad de Cajamarca.

##### **Objetivos específicos**

- Identificar la gastronomía tradicional y sus elementos culinarios que tiene la ciudad de Cajamarca como parte de su identidad cultural gastronómica.
- Determinar los factores que podrían causar la pérdida de la identidad cultural gastronómica cajamarquina y las acciones tomadas para conservarla.
- Proponer una ruta gastronómica alimentaria que permita mostrar la identidad cultural gastronómica y el fortalecer el turismo en la ciudad de Cajamarca.

## **CAPÍTULO II**

### **2. FUNDAMENTOS TEÓRICOS DE LA INVESTIGACIÓN**

#### **2.1. Antecedente Teóricos**

##### **Internacionales**

Según Fajardo Sarmiento (2021) de la Universidad Técnica de Ambato, mediante su estudio la cocina local de Sígsig y el turismo gastronómico, se enfocó en identificar la cocina típica del lugar, así como las características principales del turismo culinario en el Ecuador, con el fin que se pueda aprovechar la actividad gastronómica y se convierta en una fuente de ingresos además de generadoras de oportunidades de trabajo y atracción de turistas nacionales e internacionales, el estudio tuvo un enfoque mixto, un diseño no experimental y un alcance descriptivo-correlacional, se determinó la gastronomía típica influye en el desarrollo turístico de este lugar, por ello es importante potenciarlo y tomar medidas al respecto para mejorar la economía en el cantón, además se logró identificar que uno de los platos más representativos de Sígsig es el tradicional cuy con papas, por lo que se puede decir que el mismo representa la cultura e identidad gastronómica de este cantón, también se identificó que la cocina local de Sígsig no tiene una buena difusión de su gastronomía, pues no existe la suficiente atención por partes de los prestadores de servicios, ni autoridades en mejorar su expansión, por lo que se propuso la creación de una página web en donde se dé a conocer la gastronomía típica del cantón, la hipótesis fue planteada aceptada, lo que significó que la cocina local de Sígsig si se relaciona con el turismo gastronómico.

Por otro lado, Jurado (2019) de la Universidad de las Fuerzas Armadas, mediante su estudio identidad cultural como aporte al fortalecimiento y desarrollo turístico del Valle del Chota, , asumió el objetivo de analizar la identidad cultural de este lugar con la intención de fortalecer el desarrollo turístico, se determinó un enfoque mixto, es decir, mediante método cualitativo y método cuantitativo, con carácter descriptivo y observación, se concluyó que la identidad cultural efectivamente se pierde con el tiempo porque las generaciones actuales prefieren adaptarse a lo moderno más que a sus raíces, pero también debido a la escasa transmisión de hábitos costumbristas y tradiciones, se consideró generen acciones encaminadas hacia la prevención de la pérdida de identidad cultural de tal manera que esta se conserva a través del tiempo.

Asimismo, Rodríguez Yagual (2019) de la Universidad Estatal Península de Santa Elena, a través de su investigación la gastronomía ancestral y su contribución al desarrollo turístico de la comunidad Libertador Bolívar, Cantón Santa Elena, Provincia de Santa, cuyo objetivo fue determinar la contribución de la gastronomía ancestral en el desarrollo turístico de la población, este estudio se desarrolló mediante una investigación correlacional, se aplicó un trabajo de campo, mediante encuestas y entrevistas que permitieron la recolección de datos, a través de un análisis de la gastronomía ancestral como aporte al desarrollo turístico de la comunidad de Libertador Bolívar, siendo su principal interés, dar a conocer su influencia, necesidades y proyecciones para su progreso, convirtiéndose en un insumo para la elaboración de futuros proyectos en el campo turístico, los resultados derivados mostraron que aproximadamente el 65% de la población considera que el turismo gastronómico ancestral contribuye al desarrollo turístico de la comunidad.



## **Nacionales**

Bravo (2020) realizó su estudio de investigación análisis de la identidad cultural en la gastronomía, todo ello con el propósito de analizar la atribución de la gastronomía como elemento de identificación cultural, para lograr esta finalidad, se utilizó una metodología de carácter descriptivo, con un diseño no experimental de corte transversal, según los datos obtenidos se llegó a concluir que la identidad cultural de las poblaciones se diferencia en cuanto a sus modos o hábitos vivenciales y todo esto también se muestra en la gastronomía, ya que dependerá de los insumos que ostenta la zona, las prácticas que utilizan para alimentarse y la forma como elaboran sus alimentos, de esta manera los turistas quedan sorprendidos con la gastronomía de los lugares que visita, se deleita de experiencias únicas al momento de disfrutar de las texturas y mezclas de los insumos en las comidas que le ofrecen, por lo que, si en el mundo todas las poblaciones conservaran una sola identidad cultural, es más que seguro la gastronomía también sería equitativa o estándar en todas las poblaciones existentes, sin importar el paradigma alimenticio que pueda tener cada individuo.

Por su parte Chunga & Mogollón (2018) realizaron su estudio de investigación denominado fortalecimiento de la identidad cultural para el desarrollo de la actividad turística en el Caserío de Bodegones, San José – Lambayeque, con el objetivo fue fortificar la identidad cultural y desarrollar de dinamismos turísticos dentro del caserío de Bodegones, para ello emplearon un métodos de enfoque cuantitativo y con un diseño exploratorio, que según los datos recolectados se concluyó que los lugareños tiene escasa cognición respecto a su identidad cultural, las nuevas generaciones no practican estas costumbres por la falta de educación cultural y por la adaptación de

nuevos estilos de vida y se recomienda revalorar la existencia de actividades culturales y turísticas, tales como la ganadería, la gastronomía, la danza y cada una de esas tradiciones que deberían permanecer como una cultura viva.

Asimismo, Beteta Noa (2020) a través de su investigación Rescate de la Cocina Tradicional del Distrito de Villa Rica, Región de Pasco, mediante la Propuesta de Rutas Gastronómicas, se propuso como objetivo poner en valor la cocina tradicional de Villa Rica identificando los platos emblemáticos y dando a conocer sus principales características, para ello empleo un enfoque cualitativo se ha empleado el método fenomenológico, pues se buscó como objetivos describir, tantas cualidades como sea posible a través de la toma de muestras, concluyó que el distrito de Villa Rica no está competente para satisfacer la demanda de los turistas en base a comida tradicional de la zona, entonces las rutas gastronómicas sirve como apoyo fundamental para resaltar la gastronomía tradicional, porque sujetan cultura e historia, salvando la cocina tradicional y revalorando la identidad gastronómica de la población, pero paralelamente aporta al fortalecimiento del desarrollo turístico.

### **Locales**

Un estudio previo de nivel local realizado por Rodas Aquino (2019) denominado análisis de la cultura gastronómica relacionado a la elaboración del cuy en el Distrito de Jesús – Cajamarca en el año 2018, de la Universidad Nacional de Cajamarca, se planteó como objetivo realizar una investigación analítica sobre la cultura gastronómica relacionado a la elaboración del cuy en el distrito de Jesús, para lograr este propósito se empleó una metodología de carácter descriptivo de condición no experimental, se dio por concluido que la cultura gastronómica del distrito de Jesús en

relación a la elaboración del cuy, se muestra mediante sus técnicas de preparación, los insumos que se utilizan para la elaboración, sus acompañamientos, los momentos en los que son compartidos y con quienes se realiza este compartir.

Dentro de todos estos estudios previamente citados, en algunos se puede observar que existe un insuficiente aprecio por las prácticas hereditarias, es notable que hoy se opta más por dar validez a lo comercial que a la cultura e historia que tiene cada elemento gastronómico originario, entonces es importante fortificar la identidad cultural gastronómica, revalorar y rescatar las prácticas gastronómicas que se remontan a nuestras raíces y transmitir las de generación en generación.

Por otro lado, es notable que muchos lugares del Perú tienen gran potencial turístico, gracias a la diversidad de gastronomía que poseen, pero la falta de conocimiento de la gente sobre el turismo cultural y gastronómico viene causando que no se tenga en cuenta este potencial causando un retraso para alcanzar un mejor desarrollo turístico en beneficio de la sociedad.

## **2.2. Bases teóricas**

### **2.2.1. Teoría de la gastronomía**

Se podría decir que la gastronomía es el dialecto en el que las sociedades expresan gran parte de su cultura, por lo que, el hombre localiza en la comida cuantiosas y variadas satisfacciones, pero sobre todo diversas interpretaciones elementales como costumbres, tradiciones y rasgos propios de un pueblo.

Bernáldez (2015) Señala que el concepto de gastronomía hoy en día no se puede aprender a partir de los conocimientos generados en diversos estudios culinarios, por

convención o definición, la gastronomía suele asociarse a aspectos de la alimentación y la nutrición como: cocinas, sus insumos, recetas, técnicas, conocimientos y capacidad de saber cocinar para expresar identidad y visión del mundo.

Dentro de nuestra vida cotidiana emplear de manera general la palabra gastronomía no se hace complicado para cualquier persona. Sin embargo, cuando se intenta definirla de forma concreta se abre una serie de teorías incluyendo debates que justifican sus esclarecimientos expuestos hasta hoy, pero sin duda alguna todas las enunciaciones planteadas hacen referencia que la gastronomía guarda relación entre el ser humano y sus hábitos alimenticios.

Según Brillat-Savarin menciona que a la gastronomía se la debe entender como “la cognición razonable de cuanto al ser humano se refiere en todo lo que concierne a la alimentación, y su propósito es custodiar por la subsistencia y evolución de las personas, aprovechando los mejores alimentos” (1964, pág. 58)

Según Zahari et al., (2009) la gastronomía busca estar al tanto de cómo se degustan los alimentos (que puede ser con la mano o con cubiertos) dónde comer (que podría ser en la mesa o en el suelo) cuándo y con qué frecuencia come el hombre (indicando el número de veces que come durante el día y la hora de consumo) con quién se come (que podría ser en familia, con amigos, etc.) y cuál es el motivo o la razón por la que se ingiere la comida.

Otros autores indican que la gastronomía no solo se centra en el aporte de valores nutricionales y de la subsistencia de la humanidad, fortuitamente se constituye como un valor simbólico de rasgos culturales de una determinada localidad, dado que

representa los hábitos o costumbres alimenticias. Por ejemplo, Gonzales Lara (2009) menciona que la gastronomía guarda un concepto relacionado entre la cultura y la comida, porque la gastronomía estudia diferentes componentes culturales considerando a la comida como actor principal.

Asimismo, Roca Rey (2011) expresa que la gastronomía es una expresión cultural más sensible y como semblante cultural podría representar mejor a un lugar. De acuerdo con gastrónomo, es innegable lo que indica, dado que acertadamente la gastronomía es uno de los patrones culturales más exquisitos y notables, y también se constituye como la identidad de una determinada población.

De manera similar la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura – UNESCO (2018) define que la gastronomía se entiende como un conjunto de saberes hereditarios, prácticas particulares, ritos, costumbres tradicionales y simbologías que guardan relación con los productos agropecuarios y pesqueros, y también con la manera de elaborar, conservar, evolucionar, sazonar, acompañar y consumir los alimentos como un acto simbólico y tradicional que estrecha la relación cultural del ser humano, su alimentación y su hábitat.

Se define entonces que la gastronomía es el conjunto de entendimientos culinarios y actividades que están conexas a los insumos, recetas y técnicas o métodos de elaboración de los alimentos, pero también debe incluir su evolución histórica (Velásquez, 2018)

De esta manera, es notable que la gastronomía no solo contribuye aspectos nutricionales para la avenencia de los seres humanos, sino que también posee dentro

de ella valores simbólicos ya que considera hábitos y costumbres relacionados con la comida.

### **Cultura gastronómica**

La cultura está compuesta por distintos elementos, habilidades, comportamientos o expresiones propias de una comunidad o lugar, que a su vez se transfieren a través del tiempo, pudiendo convertirse en costumbres o tradiciones dentro de una agrupación social.

En tal sentido, la cultura representa a un todo, que en su embrollo encierra: saberes, legislaciones, símbolos, costumbres y semblantes sociales, así como las prácticas o hábitos alcanzados por el ser humano como fragmento de un todo denominado sociedad.

Tanto es así que la gastronomía ha determinado una parte esencial dentro de la cultura, ya que mediante ella se manifiesta los sabores, los gustos, las costumbres, las prácticas, los valores, etc., los cuales fortuitamente se inmergen al momento de preparar un alimento, en los utensilios de cocina con sus significados y funciones según su ambiente, en la organización y mociones de elaboración, y en las diversas costumbres y tradiciones que lo custodian (Ortega et al., 2018)

Desde el punto de vista de Angulo (2009) la cultura gastronómica es una expresión cultural que comprende, en algunos casos, religiosidad, ritos y tradiciones, pero también consigue los hábitos de comer y los conocimientos que se empelan para elaborar los potajes aborígenes de una localidad, inclusive su historia.

Por su parte Gonzales Lara (2009) hace mención que la cultura gastronómica es una expresión cultural en la que las comunidades manifiestan su cultura tradicional, además se patrocina como un elemento de identidad, por lo que involucra diferentes componentes culturales, pero sin dejar de lado a la comida como elemento esencial, de esta manera las mismas personas son quienes generan su propia cultura gastronómica. Por ello, es necesario fomentar el valor significativo que tienen los insumos que nos provee la madre tierra, conservando a través del tiempo las prácticas y cogniciones alimenticias intentando por las nuevas generaciones.

De esta manera, la cultura gastronómica es el componente más importante a la hora de expresar una identidad local, ya que incluye sabores, especias, el uso de procesos hereditarios y milenarios insumos autóctonos usados por parte de los pueblos indígenas, que incluyen todo el sentir, tradición y raíces de una región (Flores Carrasco, 2016)

En conclusión, la cultura gastronómica ampara un vinculado entre la tradición y el goce de cocinar, toda vez que en la actualidad las costumbres y los hábitos alimenticios son considerados como expresiones culturales de los grupos sociales, por tanto, las tradiciones profundamente perseveradas de las ciudades son un potencial excelente para ofrecer a los turistas una buena gastronomía.

### **Identidad cultural gastronómica**

La verdadera evolución en la que se cruzan sus sociedades, su entorno natural y sus componentes histórico-culturales ha alcanzado el simbolismo propio de una localidad, todas estas particularidades circunscriben su identidad. Por ejemplo, el territorio del

Perú tiene diferentes regiones naturales y por lo tanto una gran biodiversidad, para lograr esto, el factor climático juega un papel importante en la supervivencia de las especies vegetales y animales, y así crear una maravillosa riqueza gastronómica, constituyéndose como un legado cultural.

Zarco (2013) hace referencia que el concepto de identidad gastronómica enlaza las atribuciones del medio ambiente (geografía y clima) y la cultura (historia e influencias étnicas) en los componentes imperantes de texturas y sabores en los alimentos y bebidas.

A juicio de, Flores Carrasco (2016) la identidad cultural gastronómica es el conjunto de elementos que involucra insumos originarios, conocimientos, prácticas alimentarias heredadas y/o aprendidas, además guarda relación con costumbres y tradiciones, llegando a instituir comidas y bebidas típicas logrando el patrimonio gastronómico de un determinado lugar.

La identidad gastronómica se determina por el aprecio que se le da a cada potaje elaborado en una sociedad, pero este debe incluir sus insumos originarios y las técnicas culinarias autóctonas, que juntos le darán un resultado de sabor, color y aroma de esta manera logrará alcanzar sus propias particularidades gastronómicas haciéndola distinta de las demás.

Por lo tanto, identidad gastronómica viene a ser todo alimento preparado, las prácticas, técnicas empleadas y conocimientos en la producción que requieren dichos alimentos, así como la producción de recetas propias de un lugar y consumo de las mismas que



contienen importancia simbólica, cultural e identidad para un determinado lugar, país, ciudad o comunidad (Flores Carrasco, 2016)

En consecuencia, los compendios que establecen la identidad cultural gastronómica de un pueblo se muestran a través de simbologías y rasgos propios que marcaron efemérides históricas en relación a su póstuma comida tradicional (Andrade Rosales, 2015)

Sin embargo, Ribeiro & Netto (2010) consideran que existe la posibilidad que la identidad gastronómica sea quebrantable, ya que admite propensas transformaciones continuas en los sistemas culturales que representan a una determinada sociedad.

De ser así, significaría que la herencia gastronómica, que se transmite mediante hábitos alimentarios, gustos y preferencias tradicionales, pueda que se establezca en lo remoto, si es que esta no se va adecuando a las nuevas dinámicas culturales.

Por su parte, Andrade Rosales (2015) aclara que en la cocina se despliegan una sucesión de actividades y procedimientos particulares y propios de un lugar, pero muchas se han ido fusionando otras culturas gastronómicas, lo que corresponde a un proceso cultural y que probablemente hayan perdurado a través del tiempo, entonces esa relación de los individuos frente a esos escenarios culturales daría lugar a lo que hoy se denomina identidad gastronómica, tal es el caso de Perú.

En resumen, la identidad gastronómica de un determinado lugar, involucra distintos aspectos culturales además de sus elementos gastronómicos que se han transmitido a través del tiempo, pero simultáneamente aporta al desarrollo sostenible y fortifica el conocimiento histórico, las costumbres y tradiciones de los pueblos que le podría

aportar de manera significativa al fortalecimiento del turismo, pues la gastronomía puede ser un factor influyente al momento de elegir un destino que se desea visitar.

### **Gastronomía: patrimonio cultural**

La palabra patrimonio refiere a la herencia natural o cultural que se recibe de los patriarcas arcaicos, pero estos elementos adquiridos se deben conservar y transmitir a la futura generación y sucesivamente a través del tiempo.

Agüero (2019) afirma que el patrimonio está compuesto por bienes que nos pertenecen y heredamos de nuestros antepasados; sin embargo, hoy en día el patrimonio, ya sea histórico, cultural o natural, puede estar expuesto a algunos cambios según las circunstancias históricas y sociales.

Por otro lado, el patrimonio cultural incluye bienes tangibles e intangibles obtenidos de las generaciones arcaicas; el patrimonio cultural circunscribe elementos o símbolos del pasado incluso las costumbres, celebraciones, objetos, creencias, tradiciones, bailes, cantos, lenguas, técnicas, modas, usos, expresiones o modismos y elementos ajenos que se incorporan a una cultura viva (Norrild, 2002, citado de Bákula, 2000)

De lo anterior se desprende que la cultura gastronómica es una expresión cultural que comprende, en algunos casos, religiosidad, ritos y tradiciones, pero también consigue los hábitos de comer y los conocimientos que se empelan para elaborar los potajes aborígenes de una localidad, inclusive su historia (Angulo, 2009).

Así pues, la consideración cultural hereditaria y añadida por el hombre a sus alimentos, sus cultivos, elaboración, presentación, momentos u ocasiones en los que se comen o

beben, sitios, recetas, rituales, etc., todo lo que representa parte de una memoria común y que despierta sentimientos con sólo su mencionarlos, comprar o consumir, esto es patrimonio gastronómico (Magri Harsich, 2008)

Por consiguiente, Baratero et al., (2020) define al patrimonio gastronómico como un elemento de valor cultural conferido por el ser humano a sus comidas o bebidas tradicionales y que a través de ellas se muestran sus aspectos de idiosincrasia propia, sus costumbres y sus tradiciones de la cultura gastronómica de un lugar, pero a su vez generan emociones o sentimientos mediante su consumo o remembranza.

Por su parte Fusté Forné (2016) precisa que el patrimonio gastronómico es un componente de comunicación cultural adherida a prácticas alimenticias, por lo que a través de ello manifiestan las tradiciones, costumbres y los distintivos particulares de una determinada población.

Finalmente, la gastronomía encierra dentro de ella las galanterías y formas de preparación de los alimentos, pero a la vez expresa los sentimientos y costumbres de las comunidades, de ahí que, el patrimonio gastronómico no solo cumple el rol para alimentar a los seres humanos, sino que también transmite historia, prácticas de cocina, cognición de insumos nativos, entre otros aspectos. Por ello, una ciudad con riqueza cultural, es posible que tenga una formidable cultura gastronómica y, por ende, un singular patrimonio gastronómico.

### **2.2.2. Teoría del turismo**

Para los distintos países del mundo en donde se desarrolla el turismo, este se ha convertido en una de las actividades de gran valor e importancia, porque el impulso de

estas actividades dinamiza la economía de manera significativa, esto se ve reflejado en los bienes y servicios turísticos que se ofertan a través del grado de consumo de los visitantes.

Robert McIntosh, citado por Ibáñez & Cabrera (2011) propone que para poder definir el turismo se debe tener en cuenta cuatro aspectos que lo comprenden, que son el turista, la oferta de bienes y servicios turísticos, las autoridades gubernamentales de la comuna anfitriona y la población, todos estos elementos en conjunto son los pilares primordiales para formular de una definición más concreta de turismo.

Aunque se puede establecer que turismo es la mixtura de actividades, en donde los bienes y servicios turísticos proporcionan una experiencia de viaje como transporte, hospedaje, restaurantes para comer y beber, tiendas, espectáculos y otras instalaciones con actividades diversas para individuos o grupos que viajan fuera de casa (Partido et al., 2009)

Sin embargo, el turismo es fascinador por su versátil ámbito de comprensión y desarrollo, es dinámico por sus variadas refracciones, sus maneras de tratamiento y porque se despliega en un marco de interacción siempre cambiante, pero a la vez es complejo, porque además de la multiplicidad de áreas y disciplinas que lo conciertan, es interesante notar la forma en que se generan, su vínculo entre sí y en su destreza de servicio hacia los turistas (Guerrero & Ramos, 2014)

Según Ibáñez & Cabrera (2011) el concepto del turismo está cercanamente vinculado a la definición de turista, entonces se puede entender al turismo como aquella actividad que se presenta cuando una o más personas se trasladan a uno o más sitios diferentes

de los de su residencia habitual por un periodo mayor a 24 horas y menor de 180 días, sin participar en los mercados de trabajo y capital de los sitios visitados.

Dicho en palabras de Francesco Frangialli, ex Secretario General de la Organización Mundial del Turismo de las Naciones Unidas, define que el turismo comprende las acciones que realizan los individuos (turistas) durante sus viajes y pernoctación en zonas diferentes a los de su entorno habitual, por un tiempo consecutivo menor a un año y mayor a un día, con fines de ocio, negocios o por otros motivos, pero que no guarden relación en una actividad remunerada en el lugar visitado (Guerrero & Ramos, 2014)

En resumen, el turismo implica el desplazamiento que de manera voluntaria realizan los individuos de un lugar a otro distinto al suyo, por un determinado tiempo, pero efectúan actividades principales dedicado al disfrute de experiencias que guardan relación con su diversión durante su esparcimiento.

No obstante, desde el aspecto social, cultural y económico, el turismo resulta ser muy beneficioso porque fomenta la inversión pública y privada, generando de esta manera el impulso económico de las comunidades donde este se desarrolla, por otro lado, genera puestos de trabajo que conlleva a una mejor calidad de vida, además motiva a conservar las manifestaciones y expresiones culturales que son elementos esenciales de la identidad.

### **Tipologías de turismo**

Según las actitudes circunstanciales en base a las tendencias, gustos o preferencias de los turistas, existen distintas tipologías de turismo, y se clasifican en: turismo cultural,

turismo religioso, turismo gastronómico, turismo de salud, turismo activo, turismo natural, turismo de negocios y turismo sexual.

- **Turismo cultural:**

Según Loreto (2014) el turismo cultural es aquella forma de turismo ocasionada por conocer, apreciar, y comprender disímiles culturas, estilos de vida, costumbres, tradiciones, monumentos, sitios históricos, arte, arquitectura y festividades que identifican a una sociedad y su población, pero a la vez reflejan la identidad de un destino.

De manera similar Ibáñez & Rodríguez (2017) indican que las principales actividades del turismo cultural involucra distintos aspectos; por ejemplo: artístico monumental, arquitectura popular, de exposiciones, étnico, folklore, costumbres y tradiciones, religioso, de formación, de acontecimientos singulares, festivo, literario, gastronómico e industrial. Todas estas acciones pueden desarrollarse en zonas rurales y urbanas.

Como se puede apreciar, los compendios culturales originarios de una sociedad humana, su multiplicidad cultural y la contribución de la población son el eje central para el desarrollo de actividades de este tipo de turismo.

De esta manera, el turismo cultural debe ser perpetrado con la comunidad y para el progreso de ella, siendo esencial que los pobladores de las zonas turísticas se involucren de manera activa en el proceso de investigación, planificación y ejecución respecto a esta tipología de turismo (Loreto, 2014)

Por consiguiente, un turista en un solo desplazamiento podría concertar perfectamente muchas de estas singularidades de turismo cultural ya que involucra distintos aspectos en un solo destino turístico.

- **Turismo religioso**

Ibáñez & Cabrera (2011) señalan que son los viajes que realizan las personas por motivos de fervor y devoción religiosa, sin importar su sexualidad, creencia o estatus social, ya sea con el propósito de cumplir un voto o una promesa, pedir algún tipo de beneficio o dar gracias por algún don ya recibido, a diferencia del turismo tradicional, este tipo de turismo hace visitas por ocasiones repetidas al mismo sitio en un periodo menor y, por tanto, resulta más fiel al sitio que visita

- **Turismo gastronómico**

En la actualidad, el turismo gastronómico es una de las modalidades que se halla en firme crecimiento, en varios estudios las cifras porcentuales demuestran que varios destinos en particular experimentan una notable afluencia turística solo con el propósito de probar y conocer su cultura gastronómica. Asimismo, muchos gastrónomos señalan que es posible que lo primero que le venga a la mente de una persona para recordar a un destino turístico será por su gastronomía, es decir, por la comida que degusto y luego las otras experiencias que disfrutó.

Ibáñez & Cabrera (2011) argumentan que hay quienes visitan un destino turístico sólo para estar al tanto de su gastronomía y saborear determinados tipos de comidas y bebidas particulares de la región, para obtener cogniciones de las especialidades gastronómicas que se elaboran por alguna razón o en fechas específicas que coinciden

con fiestas cívicas o culturales de importancia local y/o nacional, o porque son de temporada, para conocer sus insumos e incluso para aprender a prepararlos, es decir, para descubrir nuevas sensaciones y experiencias culinarias, al desarrollo de estas actividades se denomina turismo gastronómico.

Por tanto, el turismo gastronómico se fundamenta en un concepto de conocer, aprender, comer, saborear y complacerse de la cultura gastronómica identificada con un territorio, por lo que, no se puede hablar de turismo gastronómico sin hablar de la identidad gastronómica como elemento de diferenciación (López & Gaztelumendi, 2019)

- **Turismo de salud**

Ibáñez & Cabrera (2011) este tipo de turismo hace referencia a las técnicas existentes para el tratamiento de enfermedades o simple relajación en spas, saunas u otros centros de medicina tradicional o alternativa. En el Perú se ha desarrollado el termalismo, utilizando aguas termales naturales para fines en beneficio de la salud o de recreación.

- **Turismo activo**

Está representado por aquellos turistas que efectúan viajes conexos con la práctica de algún deporte y que buscan realizar actividades físicas que les admitan romper con la rutina habitual, con la redundancia y el estrés, además eligen desde el más económico y usual, hasta el más caro y sofisticado (Ibáñez & Cabrera, 2011).



El turismo activo está vinculado con el turismo rural comunitario, el turismo vivencial y el turismo de aventura, pero a la vez determina una concientización ecológica y desarrollo sostenible.

- **Turismo natural**

El turismo natural es un tipo de turismo que, principalmente suelen efectuarse en medios rurales o áreas naturales protegidas, la idea de este turismo es lograr la realización de actividades recreativas en el entorno natural, pero siempre con la responsabilidad de evitar el quebranto del lugar (Coll Morales, 2020)

- **Turismo de negocios**

Según Ramos (2009) citado por Ibáñez & Cabrera (2011) se define como el conjunto de personas cuya motivación de viaje está ligado con la práctica de actividades laborales y/o profesionales, se puede realizar de manera grupal o individual y envuelve muchos fragmentos y productos relacionados con la organización de reuniones de negocios.

- **Turismo sexual**

Según Coll Morales (2020) es un tipo de turismo cuya finalidad del viaje es la práctica sexual, para ello, existen diversos lugares que por cultura brindan una serie de disposiciones para la práctica del sexo, por ejemplo, Ámsterdam, en Países Bajos y dada la legalización del meretricio, ha sido siempre un destino muy escogido por los

turistas sexuales, otros lugares más comunes son Brasil, Costa Rica, China, Cuba, Tailandia y México.

### **Importancia del turismo**

En la actualidad, el turismo se ha convertido como una de las actividades económicas y socioculturales más significativas que puede poseer un determinado lugar. De esta manera, la actividad turística se caracteriza por ser muy compleja, no solo por los distintos elementos que están involucrados en ella, sino también por los diferentes sectores económicos que implican en su desarrollo.

Bembibre (2011) menciona que todos los países y regiones del mundo incluyen al turismo como una actividad económica más que favorece la creación de empleo, genera obras de infraestructura, impulso de emprendimientos gastronómicos y hoteleros, evolución del transporte aéreo, terrestre o marítimo, es una fuente importante de divisas que ayudan a la estabilidad macroeconómica, etc.

Así, la actividad turística tiene una importancia en la economía debido a su eminente aporte a la generación de Valor Añadido Bruto (VAB) en la región receptora (Villalta Avila, 2019)

Por otro lado, la importancia del turismo también reside en otro pilar denominado sociocultural, por lo que en este aspecto el ser humano puede interactuar, conocer de cerca y en vivo otras culturas, otras sociedades, otros hábitos vivenciales y otras áreas geográficos (Bembibre, 2011)

## **Desarrollo turístico**

Según Pearce (1991) el desarrollo turístico puede definirse como el abastecimiento y la mejora complementaria de los recursos, atractivos, infraestructura y planta turística de un determinado destino turístico, donde debe primar la eficiencia y la eficacia para satisfacer las necesidades que los turistas esperan alcanzar.

A su vez, el desarrollo socio- económico y la forma física que arroge el desarrollo turístico dependerán de las tipologías de servicios que soliciten los turistas que visitan, así como con el tipo de emprendimientos que se puedan desarrollar en la localidad, en consecuencia, todo ello trascenderá en el escenario de generación de empleo (Santana, 2003)

Entonces, para lograr un desarrollo turístico es necesario contar con la cooperación de todos los agentes que se encuentran implicados en el sistema turístico, donde los principales favorecidos son las empresas privadas y la comunidad, ya que la mayor parte de las entradas económicas van dirigidas a estos.

Cabe señalar que, la apropiada optimización de los recursos disponibles de la zona, un plan de trabajo que involucre unir y coordinar las distintas disciplinas que interceden en el desarrollo turístico y, sobre todo, el adecuado fortalecimiento turístico, pueden conjeturar la diferencia entre obtener un producto turístico competitivo o un producto mediocre que podría desaparecer con el tiempo (Ochoa et al., 2012)

### **2.2.3. Fortalecimiento turístico**

El fortalecimiento orientado a las comunidades comprende distintas fases sucesivas mediante el cual los órganos de una comunidad despliegan de manera vinculada las capacidades y recursos, para controlar su entorno de vida, para ello deberán estar comprometidos, conscientes y críticos, a fin de obtener la evolución de su hábitat según sus necesidades o ambiciones que quieran alcanzar.

Montero citado por Villalta (2019) afirma que fortalecer es desarrollar control y superioridad sobre las condiciones de vida, sobre el medio ambiente y sobre los recursos necesarios para que esa vida sea considerada buena.

Según el diccionario de la Real Academia Española define palabra fortalecimiento como la acción y efecto de fortalecer, agrega también que fortalecimiento es la esencia que hace fuerte un lugar o una población.

Por consiguiente, el fortalecimiento turístico “son las propuestas, procedimientos o cambios que procuran conseguir como resultado el desarrollo y la potenciación de los atractivos o productos turísticos, a fin de lograr el bienestar colectivo y a la superación de las localidades” (Villalta, 2019, pág. 25)

Habría que añadir que, para fortalecer el turismo se debe aprovechar todas las riquezas culturales (complejos arquitectónicos, gastronomía y artesanía tradicional, etc.) y aquellos elementos turísticos del destino, con la finalidad de ofrecerle al turista la vivencia de una experiencia única y exhaustiva, pero que a la vez permita el impulso progresivo de los emprendedores turísticos y la comunidad.

Mondragón & Salvador (2019) mencionan que las industrias están sujetas a constantes cambios, lo mismo sucede con las actividades turísticas, debido a la evolución de las múltiples necesidades de los turistas, esto ha generado desarrollar nuevas tendencias entorno al turismo, entonces resulta de gran importancia un enfoque de fortalecimiento del turismo en todos sus aspectos, pero sin dejar de lado los lineamientos que permite hacer un turismo con responsabilidad y que favorezca el desarrollo sostenible del lugar, es decir, sin causar daños a los bienes patrimoniales, al medio ambiente y sobre todo respetando sus rasgos originales (identidad cultural) y que los principales beneficiados sean los integrantes de las comunidades.

Pues bien, la gastronomía se ha convertido como un factor clave de atracción para definir la competitividad de los destinos turísticos y pretende dar respuesta a un tipo de turista cada vez más identificado con la búsqueda de lo autóctono y de los elementos culturales de la zona geográfica que visita (López & Margarida , 2011)

De este argumento, se deduce que la gastronomía de cierta forma fortalece la evolución turística, dado que, los turistas la ven como la posibilidad de conocer mejor la cultura de un lugar, pero no es solo el acto de probar la comida que atrae turistas por motivos culturales, sino la posibilidad de conocer los rituales, tradiciones y hábitos asociados a la gastronomía de un pueblo, la eventualidad de estar presente en ferias gastronómicas o ser partícipe en la elaboración de comidas de un determinado lugar (Acle et al., 2020)

## **Estrategias para el fortalecimiento turístico**

Los individuos cambian, de igual forma las motivaciones, también los clientes asumen otro tipo de exigencias y el mercado se tiene que ajustar a las nuevas exigencias, necesidades, gustos o preferencias. Entonces, las infraestructuras, equipamientos, educación de las personas, calidad e innovación, son elementos que se deben de tener en cuenta ante la posible demanda turística (Villalta, 2019)

Para ello se debe establecer estrategias que conlleven potenciar a los destinos turísticos como lugares competentes para realizar actividades turísticas, pensando en los turistas de distinta índole y edad. Es así, que para lograr el fortalecimiento turístico de los destinos se debe poseer información detallada sobre el área, las condiciones y las normas o políticas establecidas, de tal forma que se puedan plantear las estrategias de fortaleciendo.

Escamilla (2017) menciona que las estrategias para fortalecer el turismo se acentúan en la mejora de la infraestructura y el equipamiento que existen en los destinos de mayor afluencia turística, inclusive las políticas de promoción o marketing aportan al fortalecimiento turístico.

Por su parte, Chaquinga & Esparza (2016) señalan que la creación o afianzamiento de los atractivos turísticos forzosamente fortalecen el turismo, esto sin duda alguna generar flujos turísticos.

Otra estrategia es intensificar proyectos de inversión pública o privada, con la finalidad de mejorar la calidad de los destinos turísticos y de las comunidades (Escamilla, 2017)

En cambio, Razak (2018) señala que las marcas turísticas (marca país o marca ciudad) es un componente clave en la diferenciación y el prestigio del destino turístico, por ello, una buena estrategia para el fornecimiento turístico es instituir o posicionar la marca, porque admite que un destino turístico pueda ser comercializado y visualizado a través de más canales, consiguiendo llegar a más consumidores turísticos.

Evidentemente una estrategia fundamental es incluir o adaptar de los activos culturales (bienes tangibles e intangibles asociados a la identidad cultural) a los lógicos requisitos de la dinámica turística, pero sin transfigurar en algo nuevo o ajeno a la identidad cultural autóctona de la zona (Chaquinga & Esparza, 2016)

Ya para terminar, hay que resaltar que no se puede fomentar el desarrollo o fortalecimiento turístico sin antes haber realizado un análisis de impacto sociocultural y ambiental de la comunidad, incluso si no se cuenta con la participación activa de la población local. En efecto, una estrategia para el desarrollo o fortalecimiento turístico será el trabajo mancomunado entre autoridades, población y empresa privada, que implique un desarrollo socioeconómico de la comunidad.

#### **2.2.4. La gastronomía y su aporte al turismo**

Hasta hace pocos años la gastronomía no era tocada por los gestores turísticos para conquistar, fomentar o motivar flujos turísticos, pero en la actualidad muchos destinos han tomado a la gastronomía como una oportunidad de característica cultural para diferenciarse de otros lugares y contribuir un valor agregado a la oferta turística.

De esta manera, la gastronomía logra convertirse como un apreciado recurso turístico, porque en ella se enclaustra las tradiciones, historia y cultura de un lugar, entonces este

vínculo de elementos coopera de cierta forma en la motivación para que un turista opte por un destino, por lo que sumamente importante para cualquier destino apostar por el valor o potencial de su gastronomía.

El aporte que tiene la gastronomía sobre el turismo es muy significativo y excepcional dado que es una de las mejores formas de estar al tanto y conocer un destino turístico, a la vez, se aprende sobre diversas cuestiones que dan origen a los más variados hábitos de consumir alimentos, su historia, tradiciones, costumbres, rituales y sabores (Vivanco, 2021)

Ruíz (2018) señala que el turismo es ocio y entretenimiento, pero también es un acto cultural, indica que, desde este punto de vista el concepto de gastronomía involucra aspectos culturales, por lo que, beber o comer un plato típico es una forma de interactuar con la población local que, para muchos visitantes, consumir tradición y ser partícipes de la cultura gastronómica ha logrado una parte esencial de experiencia turística, entonces la gastronomía contribuye al fortalecimiento del turismo, dado que a través de ella se pueden atraer perfiles de turistas diferentes que realizan un mayor gasto que el turista tradicional, y que además, desestacionalizan el turismo.

### **Rutas gastronómicas**

Las rutas gastronómicas se constituyen en torno a la gastronomía tradicional y se ofrecen a quienes optan de placeres y actividades coherentes con los elementos distintivos de: comida, producción agrícola, actividades rurales, entretenimientos en la naturaleza y actividades propias de la cultura regional (Prieto & Triana, 2019)



## **2.3.Marco Teórico**

### **Identidad cultural gastronómica del Perú**

La revolución de la gastronomía es un fenómeno que no ha pasado desapercibido en el semblante de la realidad peruana; y lo ha demostrado en el dinamismo y fortalecimiento del turismo y desarrollo del país, pero todo ello en base al mancomunado espíritu creativo y emprendedor de sus pueblos.

De acuerdo con López Garay (2015) la gastronomía peruana se enfatiza por su originalidad, diversidad, fusión con otras culturas gastronómicas debido a la conquista, formula mixtura de aromas y texturas; de esta manera demuestra ser una de las mejores expresiones culturales a nivel mundial; ya que se basa en una riqueza cultural histórica, fruto del característico mestizaje.

Flores (2006) afirma que las particularidades que tiene la gastronomía peruana, no la tiene ninguna ciudad del mundo, debido a que la historia del Perú incursiona en torno a su comida desde hace miles de años, además los insumos que muestra se vienen cultivando desde edades primitivas y no se trata insumos alimenticios que se cultivaron por sí solos, sino que distintas etnias y culturas que poblaron el Perú ya los domesticaban, esto se respalda en los indicios hallados en distintas zonas del territorio peruano, pero además tiene una representación mágica religiosa que le proporciona un profundo comprendido de simbología cultural; por lo tanto, la gastronomía del Perú se manifiesta como una singular expresión de identidad cultural.

Hay que recalcar que la cultura gastronómica peruana no es pura, sino “mestiza”, es el resultado de fusión cultural, y perfecta mezcla entre las mejores expresiones culturales,

es decir, la gastronomía peruana es muestra de identidad cultural, y llama la atención por su diversidad, no sólo en cuanto a recursos, sino pueblos, historia, geografía, flora, y fauna, que, aunque no parezca, repercuten sobre la comida peruana (López, 2015)

En consecuencia, cada elemento de la gastronomía es simbología de identidad, y las poblaciones se consideran realmente identificados con sus comidas como parte de su cultura, ya que la gastronomía va más allá del placer por una comida en especial, más bien establece valor simbólico de expresiones culturales de una comunidad.

En definitiva, nadie puede negar el auge que hoy ha escalado la gastronomía del Perú y la forma como es apreciada en el mundo, este orgullo gastronómico que tienen los peruanos, el afecto por sus raíces étnicas, por sus costumbres y tradiciones, eso es identidad. Este éxito gastronómico de los peruanos paralelamente está trayendo varios beneficios, no solo en la superación de los restaurantes, sino que de cierto modo fomenta y fortalece al turismo, instituyendo un modelo sólido de identidad nacional.

### **La gastronomía peruana como patrimonio cultural**

Como ya lo había señalado Fusté Forné (2016) el patrimonio gastronómico es un componente de comunicación cultural adherida a prácticas alimenticias, por lo que a través de ello se manifiestan las tradiciones, costumbres y los distintivos particulares de una determinada población.

El temperamento y sofisticación de la gastronomía peruana anida en su variedad, ésta implica la conservación de prácticas alimentarias instituidas desde el inicio de gestión y valoración de la diversidad como resultado de la interacción de las personas con

condiciones medioambientales particulares y procesos históricos propios (Cánepa Koch et al., 2011)

En ese sentido, la gastronomía se trasfigura en un elemento que distingue a los pobladores y su comunidad. Así, todo lugar o territorio cuenta con distintos atributos gastronómicos entre comidas, postres y bebidas que son típicos y se elaboran desde tiempos antiguos, pero a su vez están vinculados a elementos imperceptibles que son tradiciones, costumbres, creencias, entre otros que giran alrededor de ella.

Sin duda alguna, la gastronomía es patrimonio cultural inmaterial de cualquier sociedad, porque a través de ella se confirma el dogma de las prácticas alimentarias o costumbres de un lugar y de sus tradiciones hereditarias.

Por ello, Roca Rey (2011) indica que, el Gobierno de Perú ha convertido la gastronomía en bandera de la identidad cultural, lo que le ha valido para que la milenaria gastronomía peruana logre obtener el galardón de Patrimonio Cultural de las Américas, concedido por Organización de Estados Americanos (OEA), este galardón ha servido de antesala para que actualmente logre el reconocimiento de Patrimonio Inmaterial de la Humanidad.

Es necesario tomar en cuenta que los peruanos han pasado varias décadas para revalorar su identidad cultural, lo que ha reafirmado su identidad a nivel nacional y regional, esto ha logrado que cada ciudad del Perú encarne sus tradiciones, costumbres, folclore, atractivos turísticos y todos los eventos culturales que puedan ofrecer, pero en este contexto, lo que más se destaca es la gastronomía de cada región, por lo tanto,

la cocina de la herencia peruana está envuelta en el cuerpo de percepciones y métodos que se transmiten a las generaciones futuras.

En efecto la gastronomía, como patrimonio cultural y turístico, “es una acción del inmortal retorno, una conmemoración ancestral más allá del recuerdo de lo comido y bebido que remite a los saberes y sabores auténticos de una población como parte de su identidad” (Curvelo et al., 2019, pág. 24)

### **Saberes y sabores milenarios**

#### **- Insumos orginarios**

Guardia (2020) sostiene que cada insumo, cada plato, cada estructura de la comida y todos los componentes que forman una cultura gastronómica están mutuamente relacionados, están influenciados no solo por el pasado, sino que de forma habitual se interpreta y practica como una tradición, pero también están frágiles a nuevos acontecimientos resultado tanto de dinámicas internas, como de la incorporación de elementos externos, obteniendo como resultado, significados de una comida que no está completamente definida.

La gastronomía peruana es el resultado de la combinación entre los insumos de origen propio y que fueron cultivados desde época precolombina con aquellas prácticas ancestrales que se heredaron de los pobladores veteranos, pero no se podría dejar de lado la mezcla que se proporcionó con otras culturas gastronómicas como parte de la conquista o inmigración.

Hoy, la gastronomía del Perú no solo asombra por su conquista de paladares exigentes, sino también por el empleo de sus productos o insumos nativos incluyendo los métodos y técnicas culinarias ancestrales adquiridas de las antiguas humanidades y a pesar del paso del tiempo aún predominan y siguen puestos en práctica.

Los pobladores del Perú prehispánico utilizaban distintos insumos para elaborar sus comidas, consumía quinua, papas, maíz, pallares, tarwi, maní, tomate, zapallo, cacao, rocoto, el ají llamado uchu en aquellos tiempos y apreciado hoy como un elemento básico dentro de la gastronomía peruana y otros distintos insumos, en los cobijos se servían gran cantidad de pescados y otros derivados marítimos, los pobladores incaicos también incluían en su dieta carne de venado, pato, cuy, guanaco, alpaca y llama (De la Fuente de Diez Canseco, 2017)

Las convicciones más arcaicas de insumos alimenticios hallados en el Perú incluyen a la oca, el olluco y a la papa, hoy considerada como uno de los productos más significativos dentro de la culinaria mundial. El territorio peruano es consagrado con más de tres mil multiplicidades de papas nativas.

Durante la época prehispánica, se pudo apreciar un significativo número de expresiones figurativas relacionadas con la comida, tanto la forma en que se bebe como las plantas y animales comestibles, así como los medios para adquirir alimentos, con factores propicios o desfavorables a la agricultura, la caza, la pesca y los rituales que influyen (Cánepa Koch et al., 2011).

Cabe señalar que las principales ventajas de los incas fueron el manejo racional de los recursos, el aumento del área en la que se cultivaban algunos alimentos, así como el

fortalecimiento de las capacidades de producción, distribución y almacenamiento. Desde el punto de vista culinario, esto significa que junto a cambios importantes en la dieta de las poblaciones incorporadas al Tawantinsuyu, existe un intercambio flexible de conocimiento, tecnología, juicio y el contenido icónico de la comida.

Según De la Fuente de Diez Canseco (2017) los europeos hallaron en América gran cantidad de productos de la tierra que eran la base de la alimentación de los pueblos nativos, que, al ser llevados al Viejo Continente, fueron adoptados por su gastronomía y, hoy en día, constituyen la base de platos distintivos de algunos de sus países.

Garcilaso de la Vega en sus Comentarios Reales, citado por Berríos (2014) menciona que los insumos que el Perú brindó al mundo, luego de la conquista y durante los primeros años de la colonización, fueron muy importantes, entre ellos la papa, la yuca, el camote, la quinua, el maíz, el aguacate, el tomate, la calabaza y el frijol, se llevaron también el ají, maní, lúcuma, natillas, vainilla, papaya, piña, amoniaco, coca y muchos otros insumos.

#### - **Prácticas alimentarias**

En la gastronomía peruana, las prácticas alimentarias no se someten a un conjunto de antologías representativas de un grupo en particular, sino que ella en su totalidad establece una arena de disputa y de faena social e histórica, a través de ella diversas comunidades y la nación van redefiniéndose uno a otro, ya sea salvaguardando recopilaciones específicas o innovando creativamente, pero sin dejar de lado lo autóctono, resistiendo a veces los modelos predominantes (Cánepa et al., 2011)

Las costumbres de cuándo, cómo y porqué comemos y hasta cómo elaboramos las comidas, es la cognición causal de las prácticas alimentarias culturales, esto se transfigura en una representación social y simbólica de una población, los cuales han sido constituidos a través del tiempo, la historia de la sociedad y de nuestra existencia.

Es decir, tras la proporción de nuestros hábitos, prácticas y preferencias alimenticias existe un soporte estructural, que no solo hace referencia a estructuras de tipo económico, sino también políticas, psicológicas y sobre todo socioculturales, las cuales son permanentemente dinámicas y en este sentido inacabadas (Curvelo et al., 2019)

Uno de los campos donde se puede estimar la importancia y gusto por la comida en la sociedad peruana es el lingüístico y el de la tradición oral, la música y las canciones durante las actividades relacionadas con la producción de alimentos son un claro ejemplo de estas expresiones orales (Cánepa et al., 2011)

Actualmente, la vida rutinaria de todas las poblaciones rurales del Perú se desarrolla en gran parte en torno a su cocina, en este espacio se elaboran las comidas, se congrega a los integrantes de la familia, allí dialogan, comparten sus alegrías y tristezas, pero también realizan festividades de distinta índole, este compartir de alimentos establece lazos de vivencia en armonía, comunicación y dialogo.

Cánepa et al., (2011) menciona que en tiempos de la colonia en ocasiones los indígenas se burlaban de los españoles porque, a diferencia de ellos, los españoles no compartían y tampoco intercambiaban los alimentos como ellos, esta percepción se traduce a su vez en prácticas ritualizadas, si apelamos a un ejemplo, una costumbre muy popular

era la ingesta de comidas en forma grupal después de haber culminado las faenas del campo, inclusive, en épocas prehispánicas toda actividad productiva, política o religiosa terminaba en un agasajo para todos los presentes.

También podemos registrar la importancia ritual de los alimentos en situaciones fúnebres, Cánepa et al., (2011) de cierto modo todavía se acostumbraba dar de comer y beber durante el velorio y el entierro del fallecido, al compás de canciones tristes y lamentoso, velorio que dura entre tres o cuatro días.

En líneas generales, la semejanza entre la comida y las festividades es una particularidad ancestral que todavía se difunde en todo el territorio, y a través de esta singularidad las poblaciones reafirmaban su identidad cultural.

Por otra parte, en el Perú las prácticas alimentarias ya eran empleadas desde años previos a la cultura inca y varias perduran en la actualidad, prácticas que son empleadas principalmente en la zona andina.

Olivas (2008) menciona que en la cultura inca no existía variedad de condimentos, esto significaba un pobre gusto o sabor de las comidas, sin embargo, esto no fue obstáculo para alcanzar una rica gastronomía casi natural, se empleaban distintas hierbas aromáticas como huacatay, paico y la muña, se incluía las variedades de ají, también emplearon métodos que consistían en cubrir las carnes de peces en diferentes hojas de plátanos o bijao, luego se cocinaban a vapor o en agua hirviendo, su búsqueda de investigación sustenta que las practicas más utilizadas por los pobladores incas para elaborar sus alimentos eran el hervido y el secado de papa, practicaron el soasado y el arrimando del alimento al fogón o tullpa, el asoleado que ayudo a levantar el sabor



dulce de algunos alimentos, el tostado que un antecedente relevante de ello es la “cancha”.

De la Fuente de Diez Canseco (2017) menciona que para cocinar sus alimentos utilizaban vasijas de barro y en ocasiones organizan grandes banquetes con carnes y verduras del horno de barro natural llamadas pachamancas o huatias. Elaboraban distintas bebidas que las obtenían del maíz al que llamaban chicha y la que obtenían de la yuca la llamaban masato. Los indígenas aprovecharon la chicha para macerar la carne de pescado y los comían agregándole ají y sin ningún termino de cocción, esto daría lugar a lo que hoy denominado ceviche, considerado plato de bandera del Perú.

Así pues, las prácticas alimentarias en el Perú se establecen como la única evidencia de una tradición de cultura viva, que detallan un conjunto de platos y bebidas que son expresiones de identidad regional y nacional propia que son el resultado de tres procesos: la resistencia y continuidad a lo largo de la historia de una serie de ingredientes, formas de preparación y usos sociales que tienen seriedad en la tradición culinaria y que han conseguido tener lugar y sentido para las poblaciones del presente; la evolución dinámica mediante procesos de fusión, apropiación y resignificación llevados a cabo por distintos sectores de la sociedad peruana y que incluyen desde los esfuerzos de los sectores populares, hasta los de los creadores de la cocina de autor; y la reproducción de espacios culturales y sociales en los cuales la comida tiene vigencia y guarda sentido como objeto de intercambio, medio de expresión o referente de identidad (Cánepa et al., 2011)

Finalmente, el alcance de los saberes y sabores milenarios es la manifestación del interés por las distintas características de las comidas y bebidas propias de una cultura

a los que acude el turista para conocerlos, saborearlos, degustarlos haciendo de ellos un objeto o producto turístico que enclaustra un valor cultural, así pues, la identidad cultural gastronómica fortalece el desarrollo turístico (Curvelo et al., 2019)

### **Gastronomía: fortaleza del turismo en el Perú**

La cultura gastronómica peruana es una expresión cultural que irradia su historia milenaria y la identidad de sus pueblos, que se enriqueció mediante la fusión con otras aportaciones culinarias a causa de la aculturación durante sus procesos coloniales, o contrariamente, por el carácter resistente hacia sus propios rasgos culinarios; de allí la fortuna de la gastronomía peruana, llena de costumbres y tradiciones, historia, de colonialistas y de altercados por su espacio, su identidad y su emancipación.

Hace poco tiempo atrás los operadores turísticos consideraban poco interés por la gastronomía como un elemento anexo para atraer turistas; pero actualmente distintos destinos turísticos vienen considerando su gastronomía como un factor idóneo para diferenciarse de otros lugares considerándola como un aporte o valor agregado al itinerario de viaje.

Una organización importante considerada uno de los vitales promotores del desarrollo culinario en el Perú y que favorece en el progreso turístico es la Sociedad Peruana de Gastronomía (APEGA), cuyo cometido es articular instituciones públicas e inversionistas privados para liderar planes e investigaciones respecto a la gastronomía en relación al turismo, pero al mismo tiempo promueve y difunde la pluralidad de las comidas regionales, enfocándose en la revaloración de los platos típicos y tradiciones de cada una de ellas.

En ese sentido, la Organización Mundial de Turismo – OMT (2017) considera a “la gastronomía como un recurso fundamental que fortalece la puesta en valor y diferenciación de los destinos turísticos”. De esta manera, la gastronomía se ha convertido en un sector del mercado turístico donde el trabajo de los principales actores (chefs, cocineros, ayudantes de cocina, etc.) son el eje principal de la cadena de valor culinaria, quienes están constantemente trabajando en proyectos culinarios, con el fin de preservar la identidad y el sentido de pertenencia.

Por otro lado, en el año 2017 un estudio elaborado por la Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo (PromPerú) dio parte que la gastronomía peruana sigue en apogeo, escalando cada vez más y obteniendo galardones de reconocimiento mundial, estos cometidos se han alcanzado gracias a las particularidades, la variedad de sabores y mixturas, pero a la vez trasfiere tradición y cultura al momento que se exhibir y degusta un determinado potaje. También brinda distintas oportunidades en el desarrollo de las actividades turísticas.

A razón de ello, las entidades turísticas peruanas han concebido y han establecido diferentes estrategias para que la gastronomía pueda incentivar y fomentar el turismo. El valor por la identidad cultural, la marca Perú, las ferias y rutas gastronómicas, el marketing gastronómico, entre otras estrategias que estos gremios han efectuado, les ha concedido beneficios muy significativos y han logrado el desarrollo turístico en distintos lugares del norte, centro y sur del Perú.

En conclusión, la gastronomía fortalece y brinda un valor significativo al desarrollo turístico, trascendiendo no solo en el aspecto económico, sino también el aspecto

sociocultural. Se reafirma entonces que sin duda alguna la gastronomía es una fuente que dinamiza el turismo en un destino turístico.

#### **2.4. Definición conceptual**

**Actividades turísticas:** Son las acciones que realizan los turistas para que se materialice el turismo (Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, 2011)

**Comida tradicional:** Toda la tradición culinaria que se transmiten de generación en generación en el contexto de una cultura y un espacio determinado, en las que se ha practicado y conservado esta gastronomía a través del tiempo, se considera como el plato, comida o bebida que representa los gustos particulares de una región o comunidad (Ayape, 2021)

**Cultura gastronómica:** Según Angulo (2009) es una expresión cultural que comprende, en algunos casos, religiosidad, ritos y tradiciones, pero también consigue los hábitos de comer y los conocimientos que se empelan para elaborar los potajes aborígenes de una localidad, inclusive su historia.

**Desarrollo turístico:** Es el abastecimiento y la mejora complementaria de los recursos, atractivos, infraestructura y planta turística de un determinado destino turístico, donde debe primar la eficiencia y la eficacia para satisfacer las necesidades que los turistas esperan alcanzar (Pearce, 1991)

**Fortalecimiento turístico:** Son las propuestas, procedimientos o cambios que procuran conseguir como resultado el desarrollo y la potenciación de los atractivos o

productos turísticos, a fin de lograr el bienestar colectivo y a la superación de las localidades (Villalta Ávila, 2019)

**Gastronomía:** Es un concepto relacionado entre la cultura y la comida, porque la gastronomía estudia diferentes componentes culturales considerando a la comida como actor principal (Gonzales Lara, 2009)

**Identidad cultural gastronómica:** Es el conjunto de elementos que involucra insumos originarios, conocimientos, prácticas alimentarias heredadas y/o aprendidas, además guarda relación con costumbres y tradiciones, llegando a instituir comidas y bebidas tradicionales formando parte del patrimonio gastronómico de un determinado lugar (Flores Carrasco, 2016)

**Patrimonio cultural:** Incluye bienes tangibles e intangibles obtenidos de las generaciones arcaicas; el patrimonio cultural circunscribe elementos o símbolos del pasado incluso las costumbres, celebraciones, objetos, creencias, tradiciones, bailes, cantos, lenguas, técnicas, modas, usos, expresiones o modismos y elementos ajenos que se incorporan a una cultura viva (Norrild, 2002, citado de Bákula, 2000)

**Patrimonio gastronómico:** Es un elemento de valor cultural conferido por el ser humano a sus comidas o bebidas tradicionales y que a través de ellas se muestran sus aspectos de idiosincrasia propia, sus costumbres y sus tradiciones de la cultura gastronómica de un lugar, pero a su vez generan emociones o sentimientos mediante su consumo o remembranza (Baratero et al., 2020)

**Prácticas alimentarias:** Se establecen como la única evidencia de una tradición de cultura viva, que detallan un conjunto de platos y bebidas tradicionales que son expresiones de identidad regional y nacional (Cánepa et al., 2011)

**Ruta gastronómica alimentaria:** La ruta gastronómica alimentaria es un itinerario que accede a conocer y complace de forma organizada el proceso productivo agropecuario, industrial, pudiendo incluir la experiencia de la degustación de ciertas comidas y bebidas tradicionales de la comunidad en base a productos producidos dentro de ella (Montecinos, 2016)

**Turismo:** Según Ibáñez & Cabrera (2011) se entiende por turismo como aquella actividad que se presenta cuando una o más personas se trasladan a uno o más sitios diferentes de los de su residencia habitual por un periodo mayor a 24 horas y menor de 180 días, sin participar en los mercados de trabajo y capital de los sitios visitados.

**Turismo gastronómico:** Se fundamenta en actividades de conocer, aprender, comer, saborear y complacerse de la cultura gastronómica identificada con un territorio, por lo que, no se puede hablar de turismo gastronómico sin hablar de la identidad gastronómica como elemento de diferenciación (López & Gaztelumendi, 2019)

## **2.5.Hipótesis**

La identidad cultural gastronómica influye significativamente en el fortalecimiento del turismo del distrito de Cajamarca.

## **CAPÍTULO III**

### **3. METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN**

#### **3.1. Tipo de investigación**

El tipo de investigación es correlacional, por lo que se determinó cómo la identidad cultural gastronómica influye en el fortalecimiento del turismo en la ciudad de Cajamarca. Este tipo de investigación tiene como intención medir el grado de relación que exista entre dos o más conceptos o variables, miden cada una de ellas y después, determinan su vinculación (Hernández et al., 2014)

#### **3.2. Enfoque de la investigación**

Según Hernández et al., (2014) los métodos mixtos representan un conjunto de procesos sistemáticos, empíricos y críticos de investigación e implican la recolección y el análisis de datos cuantitativos y cualitativos que bien podrían ser mediante encuestas y entrevistas, que posteriormente se integran para lograr un mayor entendimiento del fenómeno de estudio. En base a lo argumentado, la presente investigación consideró un enfoque de carácter mixto; es decir, mediante datos cuantitativos y cualitativos.

#### **3.3. Diseño de la investigación**

Respecto al diseño de la investigación, es no experimental; por lo que, se solo se hizo una indagación sobre la identidad cultural gastronómica de la ciudad de Cajamarca y posteriormente determinar su influencia al fortalecimiento turístico. No se afectó a ninguna de las variables. A la vez es transversal, porque la recopilación de la

información solo se dio en un momento específico, para ello se consideró el año 2021. La investigación no experimental es conveniente para variables que no pueden o deben ser maniobradas o resulta complejo hacerlo, el diseño no experimental resulta apropiado ser transversal o transeccional, por lo que recogen datos en un solo momento o en un tiempo único (Hernández et al., 2014), la finalidad es describir las variables y determinar su interrelación en un momento dado.

### **3.4.Métodos de la investigación**

#### **Método de observación**

Mediante este método se consiguió percibir deliberadamente los semblantes existentes de la realidad en la investigación, se empleó este método para distinguir aquellos aspectos que son idóneos a ser observados y que favorecen a la demostración de la hipótesis.

#### **Método analítico – sintético**

Se empleó el método de análisis y síntesis ya que admitieron conocer la realidad existente en el proceso de investigación y formulación de la hipótesis. Analítico: porque observó la identidad cultural gastronómica de la ciudad de Cajamarca y la forma como influye en el fortalecimiento del turismo. Sintético: porque, luego de recolectar la información, se extrajo lo más esencial para llegar a cumplir con el desarrollo de cada objetivo de la investigación. Rodríguez & Pérez (2017) refieren que el análisis se produce mediante la síntesis de las propiedades y características de cada parte del todo, mientras que la síntesis se realiza sobre la base de los resultados del análisis.



### **Método inductivo**

Este método permitió recopilar información específica los compendios que implican al tema de investigación, admitió identificar el patrimonio gastronómico y sus elementos culinarios que aún persisten en la ciudad de Cajamarca, además coadyuvo a determinar los factores que podrían causar la pérdida de la identidad cultural gastronómica. Su base del método inductivos es la regeneración de hechos y fenómenos de la realidad, hallando los rasgos usuales en un grupo determinado, para obtener conclusiones de los aspectos que más lo caracterizan (Rodríguez & Pérez, 2017)

### **Método explicativo**

Debido a que se procuró exponer claramente el itinerario de la propuesta admitida con el fin de conservar la identidad cultural gastronómica hacia el fortalecimiento del turismo en la ciudad de Cajamarca.

### **3.5.Área de Investigación**

Pertenece al área de desarrollo turístico, en el parámetro de desarrollo sostenible, ya que este conocimiento otorgado servirá para conservar la identidad cultural gastronómica de los pobladores cajamarquinos como aporte al fortalecimiento al desarrollo turístico.

### **3.6.Población y muestra**

La población determinada para el presente estudio de investigación fue la ciudad de Cajamarca. En cuanto a la muestra se consideró un tipo de muestreo no probabilístico,

y una muestra por conveniencia, que según Battaglia citado por Hernández et al. (2014) la muestra por conveniencia está formada por los sujetos disponibles, permite su fácil acceso para emplear ya sea técnicas de entrevista o encuesta.

La población de la presente investigación estuvo constituida por personas locales con cogniciones gastronómicas, incluyendo autoridades de la comuna y servidores turísticos (restaurantes de comida típica)

De esta manera la muestra estuvo conformada por: 7 personas con amplio conocimiento de la gastronomía tradicional de Cajamarca, 2 autoridades de la Municipalidad Provincial de Cajamarca involucrados en el turismo y 12 servidores turísticos.

### **3.7. Técnicas e Instrumentos de recolección de datos**

#### **Técnicas**

**Observación directa:** Efectuada durante la visita a los atractivos turísticos más resaltantes de la ciudad de Cajamarca, dónde se observó las características de la identidad cultural gastronómica y la presentación de las comidas y bebidas tradicionales de la ciudad de Cajamarca que ofrecen los servidores turísticos.

**Entrevista:** Dirigidas a los chefs con amplio conocimiento de la gastronomía tradicional de Cajamarca, a costumbristas cajamarquinos y algunas autoridades de la Municipalidad Provincial de Cajamarca involucrados en el turismo, con la finalidad de alcanzar información más profunda respecto a la identidad cultural gastronómica de los pobladores cajamarquinos.

**Encuesta:** Dirigidas a las 2 autoridades de la Municipalidad Provincial de Cajamarca involucrados en el turismo y 12 servidores turísticos (restaurantes de comida cajamarquina). La ficha de encuesta considero preguntas cerradas relacionadas al presente estudio. (anexo 1)

### **Instrumentos**

**Libreta de campo:** En donde se registró los detalles y características de la identidad cultural gastronómica de Cajamarca.

**Cuestionario semi estructurado y ficha de encuesta:** Con preguntas abiertas y cerradas que se plantearon a los entrevistados y encuestados con el fin de recopilar la información a profundidad para el proceso de dicho estudio de investigación. (anexo 2 y 3).

Se elaboró una matriz de consistencia para lograr la validación de instrumentos empleado para el desarrollo de investigación, el mismo que fue admitido por especialistas en temas de investigación (anexo 4)

### **3.8. Procesamiento y análisis de recolección de datos**

La recolección de datos, se tabuló mediante la hoja de cálculo en Excel 2016.

## Operacionalización de las variables

**Tabla 1** Operacionalización de las variables

Variable	Definición conceptual	Dimensiones	Indicador	Técnicas	Instrumentos
<i>Identidad cultural gastronómica</i>	Conjunto de elementos que involucra <b>insumos originarios, prácticas alimentarias heredadas</b> y/o aprendidas, que llegan a establecer <b>platos, dulces o bebidas tradicionales</b> que forman parte del <b>patrimonio gastronómico</b> de un determinado lugar (Flores Carrasco, 2016)	Patrimonio gastronómico.	Platos, dulces o bebidas tradicionales y/o típicos.	Estudio bibliográfico. Entrevista.	Libreta de campo. Cuestionario semiestructurado.
		Pérdida de la identidad cultural gastronómica.	Factores que implican la pérdida de la identidad cultural gastronómica.	Encuesta. Observación directa.	Ficha de encuesta. Cámara fotográfica.
<i>Fortalecimiento turístico</i>	Son las propuestas, procedimientos o cambios que procuran conseguir como resultado el <b>desarrollo y la potenciación de los atractivos o productos turísticos</b> , a fin de lograr el bienestar colectivo y a la superación de las localidades (Villalta Ávila, 2019)	Salvaguardar la identidad cultural gastronómica.	Acciones para conservar la cultura gastronómica.	Estudio bibliográfico. Entrevista.	Libreta de campo. Cuestionario semiestructurado.
		Mejorar de los atractivos turísticos.	Propuesta para fortalecer el turismo en base a la gastronomía.	Encuesta.	Ficha de encuesta.

**Nota:** La tabla muestra la definición concisa como se realizará la medida de las características del estudio.

## Matriz de consistencia

**Tabla 2** Matriz de consistencia

PROBLEMA	OBJETIVO	HIPÓTESIS	VARIABLES E INDICADORES	METODOLOGÍA	POBLACIÓN Y MUESTRA
<p><b>General:</b> ¿Cómo influye la identidad cultural gastronómica en el fortalecimiento del turismo en la ciudad de Cajamarca?</p> <p><b>Específicos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ¿Cuál es el patrimonio gastronómico que actualmente tiene la ciudad de Cajamarca?</li> <li>- ¿Qué factores podrían causar la pérdida de la identidad cultural gastronómica en la ciudad de Cajamarca?</li> <li>- ¿Qué propuesta se podría plantear para que la identidad cultural gastronómica de la ciudad de Cajamarca permita el fortalecimiento del turismo?</li> </ul>	<p><b>General:</b> Determinar la influencia de la identidad cultural gastronómica en el fortalecimiento del turismo de la ciudad de Cajamarca</p> <p><b>Específicos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificar la gastronomía tradicional y sus elementos culinarios que actualmente tiene la ciudad de Cajamarca como parte de su patrimonio.</li> <li>- Determinar los factores que podrían causar la pérdida de la identidad cultural gastronómica cajamarquina y las acciones tomadas para conservarla.</li> <li>- Proponer una ruta gastronómica alimentaria que permita mostrar la identidad cultural gastronómica y el fortalecer el turismo en la ciudad de Cajamarca.</li> </ul>	<p>La identidad cultural gastronómica influye significativamente en el fortalecimiento del turismo del distrito de Cajamarca.</p>	<p><b>(V1) Identidad cultural gastronómica</b></p> <p><b>Indicadores:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Patrimonio gastronómico .</li> <li>- Pérdida de la identidad cultural gastronómica .</li> </ul> <p><b>(V2) Fortalecimiento turístico</b></p> <p><b>Indicadores:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Salvaguardar la identidad cultural gastronómica .</li> <li>- Mejorar de los atractivos turísticos.</li> </ul>	<p><b>Tipo de investigación:</b> Es correlacional. De enfoque mixto.</p> <p><b>Diseño de la investigación:</b> Es no experimental; se indaga sobre la identidad cultural gastronómica de la ciudad de Cajamarca y su influencia en el fortalecimiento turístico. Es de corte transversal, porque la información se recopiló en un momento específico.</p> <p><b>Técnicas:</b> Estudio bibliográfico., Entrevista, Encuesta., Observación directa.</p> <p><b>Instrumentos</b> Libreta de campo. Cuestionario semiestructurado. Ficha de encuesta. Cámara fotográfica.</p>	<p><b>Población:</b> Constituida por personas locales con cogniciones gastronómicas, autoridades de la comuna y servidores turísticos.</p> <p><b>Muestra:</b> Muestreo no probabilístico, es decir de fácil acceso y disponibilidad de los entrevistados. Conformada por: 7 gastronómos. 2 autoridades de turismo de MPC 12 servidores turísticos.</p>

## CAPÍTULO IV

### 4. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

#### RESULTADOS DE ENTREVISTA

##### **¿Qué es para usted a la identidad cultural gastronómica?**

El profesor Juan Jave Huangal, costumbrista cajamarquino, mencionó que la identidad cultural son las manifestaciones culturales que se expresan en la sociedad cajamarquina u otra sociedad como parte de su identificación, dentro de ellas tenemos a las danzas, la música, el idioma, la vestimenta, entre otros. Pero al parecer la identidad cultural resaltaría más en la gastronomía, porque en ella se concierta una serie de hábitos alimentarios heredadas que forman parte de sus costumbres, tradiciones o rasgos étnicos culturales de un pueblo incluyendo en sus celebraciones o festividades tradicionales. Por ejemplo, días previos a las fechas centrales del Carnaval Cajamarquino, muchas familias de la población elaboran la tradicional chicha de jora que se la deja madurar en los urpos o payancas, algunos todavía la sirven en cantaros o en poto, cada quien tiene su propia receta (anexo 5); asimismo, en la visita a los amigos, familiares o vecinos algunos todavía acostumbran invitar la chicha de jora o frito cajamarquino revuelto en perol (anexo 6), acompañado con pan de agua y ají, otras familias ofrecen los chicharrones con mote o el cuy con picante de papa, pero si se trata de aliviar la embriaguez se elabora el tradicional “sancocho” o sancochado que desde muy temprano está hirviendo en las ollas de barro. De ahí la copla: “Si quieres cantar, si quieres bailar, a Cajamarca hay que visitar, cuyes con papa vas a comer, la rica chicha del carnaval”. Esto es la identidad cultural gastronómica cajamarquina.

Mientras que, por su rasgo étnico cultural, mencionó que todavía persiste la ofrenda a los difuntos, es una práctica a modo de ritual, indicó que en este acto se acostumbra presentar la comida que más le agradaba al difunto, acompañado de frutas y chicha de jora, colocándolo en la tumba, mediante rezos, canticos y velas prendidas. Asimismo, todavía subsiste el landaruto, que también a modo de rito consiste en cortar la “landa” (primer cabello de un niño o niña). En este acto las prácticas alimentarias heredadas consisten en asistir a los padrinos con banquetes de comida donde predomina los cuyes fritos cruzados (anexo 7) con picante de papa servido en un plato muy grande o mates (espacio de plato hecho de calabaza), mientras que los invitados otros potajes, la fiesta se baila bebiendo chicha de jora o aguardiente. Resaltó que ambos actos son mucho más notables en la zona rural de Cajamarca.

Por su parte el profesor Dolores Ayay Chilón, representante de las comunidades indígenas quechuas en Cajamarca, señaló que todavía existen hábitos alimentarios costumbristas que se da en la conmemoración de Semana Santa, muchos feligreses cajamarquinos que conmemoran este acto religioso sin consumir carnes rojas y optan por el consumo de carne de pescado, pero un plato muy característico que se elabora principalmente el Viernes Santo es el chupe de chiuche o chiclayo verde. Mientras que, en la Fiesta de las Cruces de Porcón que se realiza el Domingo de Ramos, desde la víspera el caldo de carnero con mote está hirviendo en el fogón o “tullpa” (anexo 8) a cargo de los patrocinadores, se utiliza la joijona (anexo 9), en ella se esparce la cancha y pan para que acompañar al caldo que se sirve a los invitados y cargadores, en el trayecto se va sirviendo la chicha de jora y el aguardiente en “cacho” (especie de copa hecha de cuerno de toro. (anexo 10).

También agregó que en las comunidades campesinas aún persiste las mingas, se invita a los vecinos, amigos o familiares para realizar faenas en la chacra. Como práctica alimentaria en la mañana se desayuna con los invitados el caldo verde acompañado de harina de cebada o muro, a veces con pan de agua y ají molido en batán, durante la faena se sirve la chicha de jora para saciar la sed, el almuerzo se sirve en la misma chacra, esparciendo en la joijona mote, trigo pelado, cancha, papas sancochadas y ají de huacatay (anexo 11) algunos sirven cuy con trigo graneado y papa. Otra costumbre que permanece en las comunidades campesinas es la Mesa de Once, que se exhibe en los bautizos o casamientos, en este acto se presentan sobre la joijona recortes de biscocho y queso o quesillo (anexo 12), para que los invitados puedan degustar.

Por su parte, el Chef Yuri Gómez Camacho, director de la escuela de gastronomía Inka Chef – Cajamarca, consideró que Navidad se ha vuelto tradicional compartir el chocolate, mencionó que el que tiene mejor sabor y gusto es el “shilico”, es decir el que llega Celendín, las familias acompañan de las rosquitas manteca y queso mantecoso. Algunas familias elaboran tamales, lechón al horno, entre otros.

Dentro de este contexto, el Mg. Rolando Malca Huaripata, docente de la Universidad Nacional de Cajamarca de la escuela de turismo y hotelería, señaló que, la identidad cultural gastronómica está incorporada a la identidad cultural, “hablar de identidad gastronómica es hablar del patrimonio culinario que nos dejaron nuestros ancestros, en ella se estipulan muchos elementos que nos identifican y nos hacen distintos de otras sociedades, considerando principalmente a los hábitos alimenticios y sus platos tradicionales de nuestro pueblo cajamarquino”.



**¿Cuál es la gastronomía tradicional y sus elementos culinarios que tiene la ciudad de Cajamarca como parte de su identidad cultural gastronómica?**

El Sr. Isaías Mendoza Quiliche, chef ejecutivo del Hotel Kunturwasi, mencionó que la gastronomía de Cajamarca se refleja en los platos tradicionales que todavía se conservan en la ciudad; por ejemplo, el caldo verde (anexo 13), que es un tipo de sopa a base de papa y huevos y saborizada con hierbas endémicas como el paico, la muña o la chancua, molidas en batán, claro que con el pasar del tiempo la tecnología viene sustituyen algunos de estos elementos culinarios. Agregó que, otro plato tradicional es el cuy acompañado con papa picante y trigo (anexo 14). Indica que, por lo general el cuy se consume en las distintas zonas andinas del Perú, pero cada quien tiene su forma de preparación, los turistas nacionales y regionales son lo que más optan consumir este plato, lo mismo sucede con el shámbar su preparación incluye pellejo de cerdo chamuscado (anexo 15).

Por su parte, el chef Rafael Zavala Gómez, especialista en gastronomía y coctelería señaló que, el frito cajamarquino es un plato tradicional único, que forma parte de la identidad de la gastronomía cajamarquina, porque solo se elabora en Cajamarca; en postres consideró al quesillo con miel (anexo 16), considerando que los mejores derivados lácteos son elaborados en Cajamarca y eso lo hace particular.

En tanto, el chef Omar Gutiérrez Rojas, presidente de la asociación gastronómica de Cajamarca, mencionó que la gastronomía cajamarquina es muy buena con sus platos tradicionales. Por ejemplo, la cecina shilpida es un incono culinario que no se ve en otro lugar del Perú, la forma de cómo preparar los cuyes en el distrito de Jesús que es muy particular, el frito del distrito de Namora que siempre se acostumbra servir con

su chicha de jora, las humitas (anexo 17), el dulce de chiclayo, el caldo de cabeza con mote, el sancochado que se prepara por costumbre en las fiestas de carnaval, la chicha de jora, el cañazo, el dulce ocas, las cachangas en tiesto (anexo 18) son parte de la comida tradicional cajamarquina, que principalmente se elabora en la zona rural. “Considero que todos estos platos son tradicionales porque se adquirió de nuestros abuelos; es decir, muchos años de antigüedad y se conserva con el paso del tiempo”

A continuación, se detalla la gastronomía tradicional y sus elementos culinarios que actualmente tiene la ciudad de Cajamarca:

**Tabla 3** Gastronomía tradicional y sus elementos culinarios que actualmente tiene la ciudad de Cajamarca

Platos, dulces y bebidas tradicionales	Elementos culinarios tradicionales
- El caldo verde.	- Los urpos y payancas.
- El caldo de cabeza con mote.	- Los cantaros.
- El sancochado.	- El poto.
- El shámbar cajamarquino.	- Cucharones de madera.
- El cuy con papa picante y trigo.	- Los peroles.
- El frito cajamarquino.	- Ollas de barro.
- La cecina shilpida.	- La joijona.
- Las humitas cajamarquinas.	- Los mates.
- El quesillo con miel.	- El cacho.
- El dulce de chiclayo.	- El batán y el chungo.
- El dulce de ocas.	- El tiesto.
- La chicha de jora.	- La tullpa.
- El cañazo.	

**Nota:** La presente tabla muestra los platos, postres y bebidas tradicionales de Cajamarca que aún prevalecen y son parte del patrimonio gastronómico, todos ellos a juicio y cognición de los entrevistados

### **¿Cree usted que las nuevas generaciones de Cajamarca conservan su identidad cultural gastronómica?**

El profesor Manuel Rodríguez Gutiérrez Sub Gerente de Cultura de la Municipalidad Provincial de Cajamarca señaló son pocos los jóvenes de hoy que conservan la identidad cultural gastronómica, esto se debe porque probablemente sus padres no les

trasmitem como se realizan las preparaciones tradicionales de Cajamarca; por otro lado, tienen acceso a internet y de manera virtual conocen amigos de otros lugares, conocen lo que comen, incluso intercambian recetas, de esta manera algunos jóvenes imponen nuevas preparaciones dejando de lado lo tradicional, esto conlleva a la pérdida de identidad cultural y por ende en la gastronomía.

El profesor Dolores Ayay señaló la nueva generación poco a poco viene menospreciando a la cultura andina, piensan que todo lo que viene de fuera es importante.

**Según su criterio ¿Qué factores podrían causar la pérdida de la identidad cultural gastronómica en ciudad de Cajamarca?**

Según el Ing. Jaime Rodrigo Silva Santisteban, gerente de turismo, cultura y centro histórico de la Municipalidad Provincial de Cajamarca, sostuvo que el factor que podría causar la pérdida de la identidad cultural gastronómica en ciudad de Cajamarca es la aculturación, entre ellos la sustitución de insumos por otros que no son los nuestros y la falta de consumo de nuestros platos tradicionales. Por ejemplo, cada día es más difícil encontrar el pan de agua o pan torta (pan serrano), lo mismo está sucediendo con la chicha de jora.

Asimismo, el profesor Manuel Rodríguez Gutiérrez señaló que la tecnología y la globalización son otros factores que podrían ser el causal de la pérdida de identidad cultural y por ende en la gastronomía.

De manera similar el profesor Dolores Ayay señaló que otras de las causas podrían originar la pérdida de la identidad cultural gastronómica sería la alienación y la globalización

En tanto, el Mg. Rolando Malca, manifestó que Cajamarca se ha vuelto una población cosmopolita debido a la actividad minera, muchas personas que se han desplegado por trabajo han llegado con su propia idiosincrasia, entonces la inmigración de personas es un factor que también podría causar la pérdida de la identidad gastronómica.

*Tabla 4 Factores que podrían causar la pérdida de la identidad cultural gastronómica*

Factores causales
- La aculturación.
- La sustitución de insumos por otros que no son los nuestros.
- La falta de consumo de nuestros platos tradicionales.
- La tecnología.
- La globalización.
- La alienación.
- La inmigración.

**Nota:** La presente tabla indica los posibles factores que podrían causar la pérdida de la identidad cultural gastronómica de Cajamarca, todos ellos a juicio de los entrevistados.

### **¿Qué acciones han determinado como jurisdicción gubernamental del sector turismo de para conservar la cultura gastronómica cajamarquina?**

El Ing. Jaime Rodrigo Silva Santisteban, señaló que desde la gerencia de la Municipalidad y la sub gerencia de turismo se ha determinado que la gastronomía tradicional de Cajamarca se debe conservar y fortalecer. Para ello, de manera constante realizamos y organizamos una serie de festivales gastronómicos, ferias gastronómicas, concursos, degustaciones y capacitaciones todo ello en relación a la gastronomía tradicional cajamarquina con la finalidad de rescatarla y conservarla mediante

estrategias básicas y concretas que son: difundir las cualidades de nuestra gastronomía tradicional y típica, pero sin dejar de lado la cocina de autor entre ella la novoandina; mejorar las técnicas y preparación de los platos; por último, capacitar a cocineros, personas empíricas, emprendedores gastronómicos, etc.

El profesor Manuel Rodríguez, agregó que una de las ferias que ha tomado mucha refulgencia es la denominada “Consume lo que Cajamarca produce”. Esta feria se logró establecer mediante el trabajo articulado entre la Municipalidad y las empresas privadas, con la finalidad ofertar el patrimonio agrícola de los cajamarquinos, la gastronomía, artesanía, textilería, entre otros. En ese sentido, las entidades públicas tenemos mucha responsabilidad por la conservación del patrimonio cultural, dentro de ello la gastronomía tradicional.

**Tabla 5** Acciones tomadas para conservar la cultura gastronómica cajamarquina

<b>Estrategias</b>	<b>Acciones</b>
- Difundir las cualidades de nuestra gastronomía tradicional y típica.	- Organización de festivales gastronómicos.
- Mejorar las técnicas y preparación de los platos.	- Organización de ferias gastronómicas.
- Capacitar a cocineros, personas empíricas, emprendedores gastronómicos, etc.	- Concursos gastronómicos en base a la gastronomía tradicional.
	- Capacitaciones con la finalidad de rescatarla y conservarla

**Nota:** La presente tabla menciona las acciones tomadas para conservar la cultura gastronómica cajamarquina, en base a los entrevistados.

**¿Cree usted que la gastronomía tradicional de Cajamarca fortalece el turismo cultural?**

Ing. Jaime Rodrigo Silva Santisteban: definitivamente la gastronomía tradicional tiene mucha importancia y contribuye al fortalecimiento del desarrollo turístico porque tanto los turistas nacionales e internacionales gustan de estos platos. Por ende, es uno de los elementos importantes como parte del servicio turístico. Distintos lugares turísticos han determinado que su gastronomía tradicional es de gran importancia, aporta beneficios culturales hacia el turista que se interesa por conocer, y a la comunidad quienes procuran conservar sus propias costumbres y tradiciones. Es decir, la gastronomía como elemento cultural no puede estar desenlazada de las actividades turísticas.

Profesor Manuel Rodríguez: la gastronomía tradicional como identidad cultural gastronómica si aporta al fortalecimiento, ya que por tener sus propias particularidades todo turista que arriba a Cajamarca no deja de probarla. Por ello, debemos conservar lo que nos dejaron nuestros antepasados manteniendo su preparación, sus insumos nativos, etc. La población cajamarquina es consciente que la gastronomía tradicional favorece el desarrollo del turismo local, y por ende genera fuentes de empleo y mejoras en la economía. Entonces se deben enfocar en brindar un servicio de calidad para una mejor satisfacción del cliente y seguir fortaleciendo el turismo mediante la gastronomía.

## RESULTADOS DE ENCUESTA

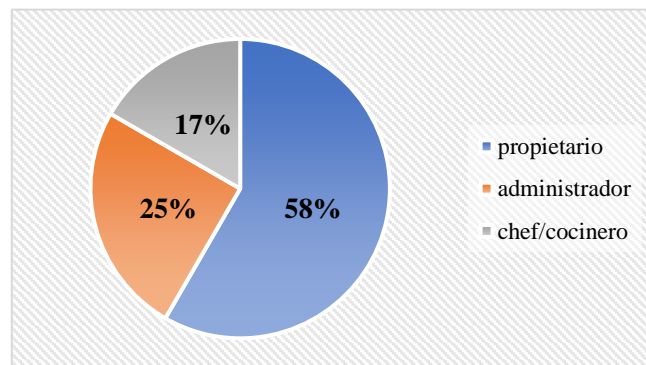
### Pregunta N° 1: ¿Cuál es el cargo que desempeña en el establecimiento?

*Tabla 6 Cargo que desempeña el encuestado*

CARGO	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Propietario	7	58 %
Administrador	3	25 %
Chef/cocinero	2	17 %
Total	12	100 %

**Nota:** los datos que se muestra en la tabla fueron obtenidos de la aplicación de encuesta a los servidores turísticos (restaurantes de comida tradicional cajamarquina)

*Figura 1 ¿Cuál es el cargo que desempeña en el establecimiento?*



**Análisis:** Del total de encuestados conformado por 12 representantes de los servidores turísticos seleccionados que corresponde al 100%, se puede observar que el 58% son propietarios del establecimiento, el 25% son administradores, mientras que el 17% está representado por chef/cocinero.

Se puede evidenciar que la mayoría de servidores turísticos (restaurantes de comida tradicional), están bajo la dirección de sus propietarios, por lo que de cierto modo se garantiza el control del establecimiento, repercutiendo en la satisfacción de los clientes (turistas)

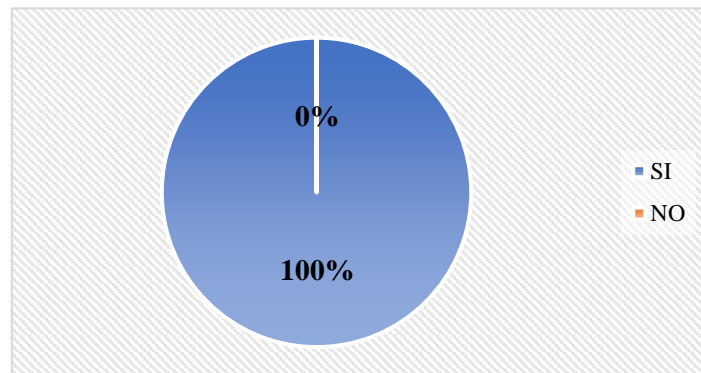
**Pregunta N° 2: ¿Considera usted que la identidad cultural gastronómica es conjunto de elementos (insumos originarios, prácticas alimentarias heredadas y/o aprendidas), que establecen la gastronomía tradicional de un lugar?**

*Tabla 7 Concertación sobre definición de identidad cultural gastronómica*

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si	12	100 %
No	0	0%
Total	12	100 %

**Nota:** los datos que se muestra en la tabla fueron obtenidos de la aplicación de encuesta a los servidores turísticos (restaurantes de comida tradicional cajamarquina)

**Figura 2** ¿Considera usted que la identidad cultural gastronómica es conjunto de elementos (insumos originarios, prácticas alimentarias heredadas y/o aprendidas), que establecen la gastronomía tradicional de un lugar?



**Análisis:** La figura N° 2 muestra claramente que el 100% de los encuestados considera la definición de la identidad cultural gastronómica, da lugar a la gastronomía tradicional.

Por tanto, la gastronomía es simbología de identidad, es notable que muchos emprendedores gastronómicos cajamarquinos se consideran realmente identificados las comidas tradicionales que expenden como parte de su cultura de Cajamarca.



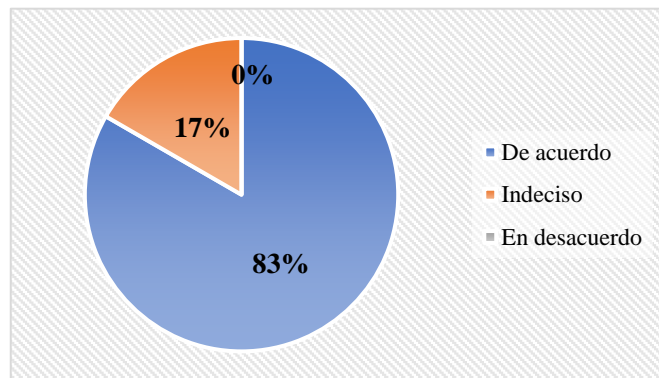
**Pregunta N° 3: ¿Considera usted que la gastronomía tradicional de Cajamarca coadyuva a conservar la identidad cultural?**

*Tabla 8 Consideración sobre si la gastronomía tradicional de Cajamarca coadyuva a conservar la identidad cultural*

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
De acuerdo	10	83 %
Indeciso	2	17 %
En desacuerdo	0	0 %
Total	12	100 %

**Nota:** los datos que se muestra en la tabla fueron obtenidos de la aplicación de encuesta a los servidores turísticos (restaurantes de comida tradicional cajamarquina)

*Figura 3 ¿Considera usted que la gastronomía tradicional de Cajamarca coadyuva a conservar la identidad cultural?*



**Análisis:** La figura N° 3 muestra que el 83% de los encuestados considera que la gastronomía tradicional de Cajamarca coadyuva a conservar la identidad cultural y un 17% está indeciso

Dentro de este marco, se podría decir que la gastronomía tradicional si favorece en la conservación de la identidad cultural; dado que, mediante ella los pueblos expresan sus costumbres y tradiciones, incluyendo parte de su historia.

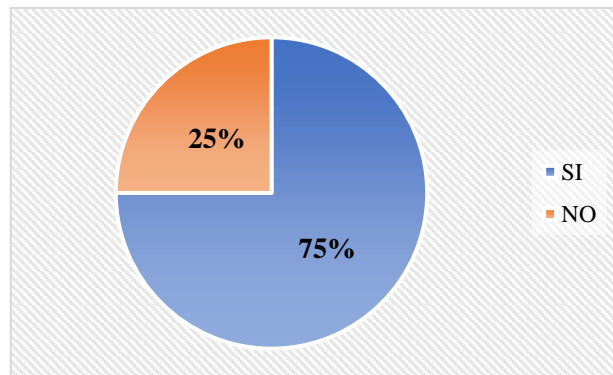
**Pregunta N° 4: ¿Cree usted que la identidad cultural gastronómica de Cajamarca se va perdiendo a través del tiempo?**

*Tabla 9 Consideración sobre si la identidad cultural gastronómica de Cajamarca se va perdiendo a través del tiempo*

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si	9	75 %
No	3	25 %
Total	12	100 %

**Nota:** los datos que se muestra en la tabla fueron obtenidos de la aplicación de encuesta a los servidores turísticos (restaurantes de comida tradicional cajamarquina)

*Figura 4 ¿Cree usted que la identidad cultural gastronómica de Cajamarca se va perdiendo a través del tiempo?*



**Análisis:** La figura N° 4 muestra que el 75% de los encuestados considera que la identidad cultural gastronómica de Cajamarca se va perdiendo a través del tiempo y el 25% está determina que no se está perdiendo.

De ello se puede deducir que, podría ser que las futuras generaciones muestren poco interés por conservar la identidad cultural gastronómica de Cajamarca; sin embargo, aún persiste un porcentaje que difunden la identidad cultural mediante la gastronomía tradicional, que bien podría ser en las zonas rurales de Cajamarca.

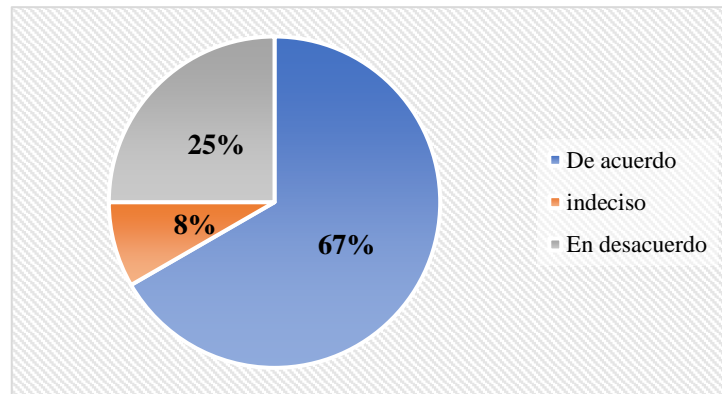
**Pregunta N° 5: ¿Al parecer la aculturación y la tecnología son los factores que causan la pérdida de la identidad cultural gastronómica?**

*Tabla 10 consideración de la aculturación y la tecnología como factores causantes de la pérdida de identidad cultural gastronómica*

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
De acuerdo	8	67 %
Indeciso	1	8 %
En desacuerdo	3	25 %
Total	12	100 %

**Nota:** los datos que se muestra en la tabla fueron obtenidos de la aplicación de encuesta a los servidores turísticos (restaurantes de comida tradicional cajamarquina)

*Figura 5 ¿Al parecer la aculturación y la tecnología son los factores que causan la pérdida de la identidad cultural gastronómica?*



**Análisis:** La figura N° 5 muestra que el 67% de los encuestados considera que la aculturación y la tecnología serían los factores que causan la pérdida de la identidad cultural gastronómica, el 25% se muestra indeciso y el 8% está en desacuerdo.

Considerando los indecisos y los que están en desacuerdo, se puede derivar que la aculturación y tecnología no serían los únicos factores causantes que llevan a cabo la pérdida de la identidad cultural gastronómica de Cajamarca; es un claro indicativo que existirían otros factores más.

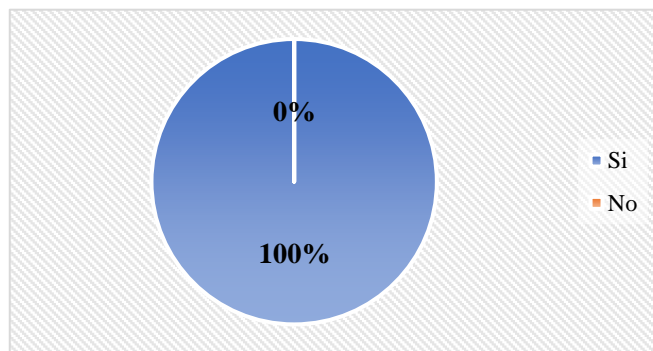
**Pregunta N° 6: ¿Considera usted que la gastronomía tradicional de Cajamarca apetece a los turistas?**

*Tabla 11 Consideración sobre si la gastronomía tradicional de Cajamarca apetece o no a los turistas*

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si	12	100 %
No	0	0 %
Total	12	100 %

**Nota:** los datos que se muestra en la tabla fueron obtenidos de la aplicación de encuesta a los servidores turísticos (restaurantes de comida tradicional cajamarquina)

*Figura 6 ¿Considera usted que la gastronomía tradicional de Cajamarca apetece a los turistas?*



**Análisis:** La figura N° 6 muestra claramente que el 100% de los encuestados considera que la gastronomía tradicional cajamarquina si apetece a los turistas.

Estos claros indicativos, nos permite deducir lo importante que es la gastronomía tradicional de Cajamarca, sin duda alguna es notable que los turistas que arriban a la ciudad degustan la comida tradicional y es de su total agrado.

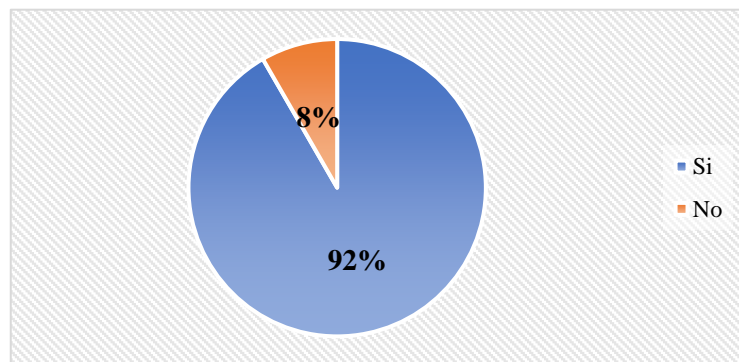
**Pregunta N° 7: ¿Considera usted que la gastronomía tradicional de Cajamarca es un factor de suma importancia para el fortalecimiento turístico?**

*Tabla 12 Consideración sobre si la gastronomía tradicional de Cajamarca es o no un factor importante para el fortalecimiento turístico*

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si	11	92 %
No	1	8 %
Total	12	100 %

**Nota:** los datos que se muestra en la tabla fueron obtenidos de la aplicación de encuesta a los servidores turísticos (restaurantes de comida tradicional cajamarquina)

*Figura 7 ¿Considera usted que la gastronomía tradicional de Cajamarca es un factor de suma importancia para el fortalecimiento turístico?*



**Análisis:** La figura N° 7 muestra que el 92% de los encuestados considera que la gastronomía tradicional de Cajamarca si es un factor de suma importancia para el fortalecimiento turístico, mientras que el 8% menciona que no.

Estos antecedentes, nos permite deducir que es necesario fomentar el turismo gastronómico y cultural considerando a la comida tradicional de Cajamarca como un elemento potencial para mejorar la afluencia turística, con miras a un desarrollo turístico, económico y social. Además, este indicativo muestra que la gastronomía tradicional como componente cultural de Cajamarca está claramente ligada a las actividades turísticas.

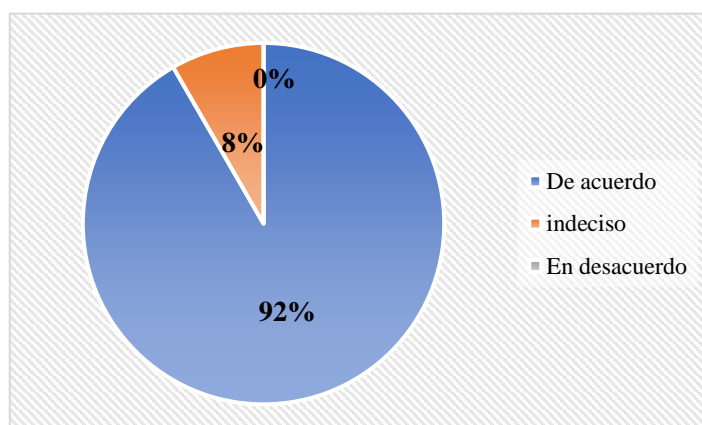
**Pregunta N° 8: ¿Considera usted que se debe conservar y revalorar la gastronomía tradicional de Cajamarca con miras a un mejor desarrollo turístico?**

*Tabla 13 Consideración sobre si se debe o no conservar y revalorar la gastronomía tradicional de Cajamarca con miras a un mejor desarrollo turístico*

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
De acuerdo	11	92 %
Indeciso	1	8 %
En desacuerdo	0	0 %
Total	12	100 %

**Nota:** los datos que se muestra en la tabla fueron obtenidos de la aplicación de encuesta a los servidores turísticos (restaurantes de comida tradicional cajamarquina)

*Figura 8 ¿Considera usted que se debe conservar y revalorar la gastronomía tradicional de Cajamarca con miras a un mejor desarrollo turístico?*



**Análisis:** La figura N° 8 muestra que el 92% de los encuestados considera que se debe conservar y revalorar la gastronomía tradicional de Cajamarca con miras a un mejor desarrollo turístico, mientras que el 8% está indeciso.

Dentro de este marco, se puede evidenciar que, al conservar y revalorar de la gastronomía tradicional de Cajamarca como manifestación cultural, esta se constituye como una alternativa de desarrollo turístico, por ende, mejor desarrollo en el aspecto económico, social y cultural.

## **PROPUESTA DE UNA RUTA GASTRONÓMICA ALIMENTARIA**

### **Denominación de la ruta gastronómica alimentaria**

Luego del análisis de la identidad cultural gastronómica de la ciudad de Cajamarca, se consideró que una ruta gastronómica alimentaria podría ser un valor agregado para Cajamarca y sus lugares turísticos anexos. El nombre de la ruta gastronómica alimentaria es “Saberes y sabores de los caxamarcas”, bajo dos consideraciones; la primera, dar a conocer al turista la gastronomía tradicional que Cajamarca posee como parte de su cultura; y la segunda, como valor agregado para fortalecer el desarrollo turístico en la ciudad de Cajamarca.

### **Objetivos:**

- Mostrar y dar a conocer al turista la gastronomía tradicional que Cajamarca posee como parte de su cultura.
- Fortalecer el turismo en la ciudad de Cajamarca mediante una ruta gastronómica alimentaria.

### **Implementación de la ruta gastronómica alimentaria**

Los establecimientos que conforman la ruta son Restaurant “Central Cajacho”– Cajamarca, Restaurant "Valle Escondido" – Namora y Restaurant “El Gourmet” – Cajamarca, todos estos establecimientos son de carácter turístico que tienen dentro de su oferta platos tradicionales de la gastronomía cajamarquina. Para ello, se recomienda a cada establecimiento contar con un colaborador que podría ser experto o empírico, pero con habilidades para desenvolverse en público y conocimiento sobre la gastronomía netamente cajamarquina. Explicará a los turistas las bondades de cada

plato, basado en su tradición, los insumos a utilizar, las técnicas y los elementos culinarios que se emplean y las ocasiones que se comparte cada uno de los platos tradicionales expuestos (anexo 19)

### Desarrollo de la ruta gastronómica alimentaria

*Tabla 14 Características de la ruta gastronómica alimentaria*

<b>Nombre de la ruta</b>	“Saberes y Sabores de los Caxamarcas”
<b>Temática</b>	Cultura cajamarquina
<b>Tipo de ruta</b>	Alimentaria
<b>Ámbito de la ruta</b>	Interdistrital
<b>Duración</b>	Full Day
<b>Costo</b>	S/ 100 (cien soles) incluye todo el desarrollo del itinerario.

**Nota:** La presente tabla muestra las principales características de la ruta gastronómica alimentaria propuesta por los investigadores.

### Itinerario:

*Tabla 15 Itinerario de la ruta gastronómica alimentaria*

HORA	LUGAR	ACTIVIDADES
8:00 am.	Restaurant “Central Cajacho”	Inicio en restaurant Central Cajacho ubicado en el centro histórico de Cajamarca Jr. Dos de mayo 581, aquí se disfrutará el tradicional desayuno cajamarquino (caldo verde, quesillo, pan de agua, cancha). El recibimiento será con vestimenta típica. Una persona especializada explicará la elaboración del desayuno, basado en su tradición, los insumos que se emplean, las técnicas y los elementos culinarios utilizados. La música de fondo cashua cajamarquina.
9:15 am.	Centro histórico	Se realizará un City tour a, Iglesia San Francisco, Plaza de Armas de Cajamarca, Iglesia Santa Catalina (Catedral), Iglesia Belén y Cuarto de Rescate.
10:00 am.	Plazuela Monseñor Conrado Mundaca Peralta.	Ubicado entre los jirones Guillermo Urrelo y Amalia Puga. Se accederá a la movilidad que enrumba al distrito de Namora.
10:45 am.	Formaciones geológicas “Los Sapitos”	Ubicadas en el trayecto Cajamarca – Namora, “Los Sapitos” características formaciones geológicas de piedra volcánica de forma de sapos que tienen muchos años de antigüedad. Se observará el paisaje y toma de fotografías.
11:20 am.	Taller “Artes y guitarras Namororco”	Uno de los artesanos explicará el proceso de fabricación de guitarras, a la vez se tocará coplas de carnaval, exposición de canticos de coplas de carnaval cajamarquino, se brindará con chicha de jora. Los turistas pueden adquirir souvenirs.
12:30 pm.	Restaurant “Valle Escondido”	La recepción será con traje típico de Namora. Una persona especializada explicará la elaboración del sancochado, el frito con chicharrón y el cuy con picante de papa con trigo y la chicha de jora, dulce de chichayo, basado en su tradición, los insumos que se emplean, las técnicas y los



		elementos culinarios utilizados. La música de fondo carnaval de Cajamarca. Los participantes pueden escoger cualquiera de los tres platos principales adicional a ello su chicha de jora.
<b>1:45 pm.</b>	Laguna San Nicolas	Observación del paisaje, paseo en caballito de totora, toma de fotografías.
<b>3:45 pm.</b>		Retorno a la ciudad de Cajamarca, hacia Restaurant El Gourmet
<b>5:00 pm.</b>	Restaurant “El Gourmet”	Restaurant El Gourmet ubicado en el centro histórico de Cajamarca Jr. Dos de mayo 381, aquí se disfrutará la cena cajamarquina (humitas cajamarquinas, cachangas de trigo, infusión). Una persona especializada explicará la elaboración de la cena, basado en su tradición, los insumos que se emplean, las técnicas y los elementos culinarios utilizados. Con música instrumental cajamarquina (la cuyanita, la pachilla,)
		Fin del itinerario.

**Nota:** La presente tabla muestra el itinerario de la ruta gastronómica alimentaria propuesta por los investigadores.

## **DISCUSIÓN**

La investigación tuvo como objetivo determinar la influencia de la identidad cultural gastronómica en el fortalecimiento del turismo de la ciudad de Cajamarca.

Los platos más representativos o tradicionales representan la cultura e identidad cultural gastronómica de un determinado lugar o destino turístico (Fajardo, 2021). La identidad cultural cajamarquina resaltaría más en la gastronomía; dado que, conlleva distintos hábitos alimentarios ancestrales que hoy forman parte de sus costumbres y tradiciones, dando lugar a su gastronomía patrimonial. Por ejemplo; el caldo verde, la cecina shilpida, el cuy con papa picante y trigo, el frito cajamarquino, el sancochado, la chicha de jora, entre otros más. Resulta entonces que los platos y bebidas tradicionales como patrimonio gastronómico es muy significativo en todos los destinos turísticos porque forma parte de su cultura.

La identidad cultural efectivamente se pierde con el tiempo porque las generaciones actuales prefieren adaptarse a lo moderno más que a sus raíces, pero también debido a la escasa transmisión de hábitos costumbristas y tradiciones (Jurado, 2019). En ese sentido, se concuerda con lo argumentado dado que, muchos jóvenes de hoy se acogen a otras culturas y se adaptan con facilidad, dejando de lado a sus propios rasgos culturales ocasionando la pérdida de su identidad cultural. Es por ello que, como la gastronomía es inherente a la cultura e involucra distintos elementos tangibles e intangibles, resulta una expresión cultural propia, a razón de ello, indudablemente se debe conservar y transferir de generación en generación para que no se pierda a través del tiempo y siga prevaleciendo la identidad cultural gastronómica.

La gastronomía tradicional influye en el desarrollo turístico, por ello es importante potenciarlo y tomar medidas al respecto para conservarla y revalorarla a fin de fortalecer el desarrollo turístico de un destino (Fajardo, 2021). Debe señalarse que la gastronomía constituye uno de los elementos básicos en la visita de turistas, un turista debe quedar bien satisfecho, porque quedara marcado en su experiencia qué y cómo comió en ese lugar. Cajamarca es un destino turístico que se caracteriza principalmente por el desarrollo de tipo cultural que dentro de ello involucra a la gastronomía tradicional, la misma que debe ser fomentada, es obvio que cada turista que llega siempre la va a querer degustar. Se debe recordar que el turista de hoy tiene un alto nivel de conocimiento sobre las culturas de los distintos destinos turísticos; por lo que, cuando se despliega espera satisfacerse de experiencias únicas e inolvidables en todos sus aspectos dentro de ellas la comida del lugar. Entonces la gastronomía tradicional como patrimonio cultural de las poblaciones y paralelamente considerada como elemento complementario de las actividades turísticas si aporta al fortalecimiento del turismo, de esta manera se da por admitida nuestra hipótesis determinado que la identidad cultural gastronómica influye significativamente en el fortalecimiento del turismo del distrito de Cajamarca. Por lo que, nuestra propuesta es un soporte de gran importancia, que según Beteta Noa (2020) indica que existen muchos destinos que no están competentes para satisfacer la demanda de los turistas en base a comida tradicional de la zona, entonces las rutas gastronómicas sirven como apoyo fundamental para resaltar la gastronomía tradicional, porque sujetan cultura e historia, salvando la cocina tradicional y revalorando la identidad gastronómica de la población, pero paralelamente aporta al fortalecimiento del desarrollo turístico.

## CAPÍTULO V

### 5. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

#### 5.1. Conclusiones

1. Mediante esta investigación se logró identificar la gastronomía tradicional y sus elementos culinarios que actualmente tiene la ciudad de Cajamarca y que formaría parte de su patrimonio cultural, que son: el caldo verde, caldo de cabeza con mote, el sancochado, el shámbar cajamarquino, cuy con papa picante y trigo, el frito cajamarquino, la cecina shilpida, las humitas, el quesillo con miel, el dulce de chiclayo, el dulce de ocas, la chicha de jora y el cañazo. Como elementos culinarios: los urpos, payancas, los cantaros, el potó, cucharones de madera, los peroles, ollas de barro, la joijona, los mates, el cacho, el batán y el chungo, el tiesto y la tullpa. Hay que resaltar que los elementos culinarios prevalecen más en las comunidades campesinas de Cajamarca.
2. Se determinó que los factores que podrían causar la pérdida de la identidad cultural gastronómica cajamarquina es: la aculturación, la sustitución de insumos por otros que no son los nuestros, la falta de consumo de nuestros platos tradicionales, la tecnología, la globalización, la alienación y la inmigración.
3. Se logró proponer una ruta gastronómica alimentaria denominada “Saberes y Sabores de los Caxamarcas”, la misma que permitiría mostrar la identidad cultural gastronómica y a la vez fortalecer el turismo en la ciudad de Cajamarca.

4. Finalmente, el 92% de los encuestados considera que la gastronomía tradicional de Cajamarca si es un factor de suma importancia para el fortalecimiento turístico, dado que, la idiosincrasia de los platos y bebidas tradicionales de Cajamarca como componente cultural esta ligada a las actividades turísticas; por consiguiente, queda demostrado que la identidad cultural gastronómica influye en el fortalecimiento del turismo.

## **5.2.Recomendaciones**

1. A las instituciones educativas de nivel primario y secundario considerar algunos temas sobre la identidad cultura gastronómica cajamarquina a fin de dar a conocer la elaboración de los platos tradicionales como parte del Patrimonio y difundirlos para que mantengan a través del tiempo.
2. A la Municipalidad Provincial de Cajamarca, establecer otras acciones más sobresalientes fomentando emprendimientos que incluyan el rescate y conservación de la comida tradicional, para que esta se consolide como una motivación que implique el despliegue de turistas.
3. A los empresarios del rubro gastronómico trabajar de manera mancomunada y desarrollar otras rutas gastronómicas que generen mejores expectativas económicas y a la para un mejor desarrollo sostenible.

## Referencias Bibliográficas

- (MINCETUR), M. d. (2011). *Turismo: Guía para la formulación de proyectos de inversión exitosos*. Lima, Perú: Arkabas.
- Acle Mena, R. S., Santos Díaz, J. Y., & Herrera López, B. (2020). La gastronomía tradicional como atractivo turístico de la ciudad de Puebla, México. *Rev.Investig.Desarro.Innov*, X(02), 237-248.
- Agüero, J. (2019). *Patrimonio gastronómico tradicional y su puesta en valor turístico – recreativo*. Bahía Blanca: Universidad Nacional del Sur.
- Andrade Rosales, J. C. (2015). *Estudio de la Identidad Cultural Gastronómica de Guayaquil y su Vínculo en el Fortalecimiento del Sector Turístico de la Ciudad*. Guayaquil - Ecuador: Universidad de Guayaquil.
- Angulo, R. (03 de Setiembre de 2009). *Cultura gastronómica*. Recuperado el 12 de Octubre de 2020, de <https://www.lavanguardia.com/participacion/20090903/53778201156/cultura-gastronomica.html>.
- Ayape, R. (19 de Abril de 2021). *Platos Típicos de Nuestra Provincia*. Recuperado el 25 de Abril de 2021, de <file:///C:/Users/HP/Downloads/ACTIVIDAD%204TO%20A%C3%91O%2019%20ABRIL%202021.docx.pdf>.
- Baratero, M. C., Martínez, M. S., Camarasa, E. L., & Molinari, C. A. (2020). *El Patrimonio Culinario y la Herencia Cultural*. Argentina: 1er. Congreso Parlamento Virtual del Folklore América 2020 .
- Bembibre, C. (29 de Mayo de 2011). *Turismo*. Recuperado el 16 de Diciembre de 2021, de <https://www.importancia.org/?s=Turismo>.
- Bernáldez Camiruaga, A. I. (2015). *Gastronomía y estudios gastronómicos: una aproximación conceptual y epistemológica*. Toluca - México: Universidad Autónoma del Estado de México.
- Berrios Hurtado, L. R. (2014). *Desarrollo Histórico de la Gastronomía del Perú*. Nuevo Chimbote - Perú: Universidad Nacional del Santa.
- Beteta Noa, I. E. (2020). *Rescate de la Cocina Tradicional del Distrito de Villa Rica, Región de Pasco, mediante la Propuesta de Rutas Gastronómicas*. Lima - Perú: Universidad San Martín de Porres.
- Brillat-Savarin, J. A. (1964). *Fisiología del Gusto*. Valladolid: Maxtor.
- Cánepa Koch, G., Hernández Macedo, M., Biffi Isla, V., & Zuleta García, M. (2011). *Cocina e identidad: La culinaria peruana como patrimonio cultural inmaterial*. Lima: Tarea Asociación Gráfica Educativa.
- Chaquinga Mora, A., & Esparza Flores, M. A. (2016). *Determinación de Estrategias para Fortalecer la Actividad Turística, en la Ciudad de Villa La Unión del Cantón Colta, Provincia de Chimborazo*. Riobamba - Ecuador: Universidad Nacional de Chimborazo.
- Chunga Vallejos, Y. d., & Mogollón Arismendiz, M. M. (2018). *Fortalecimiento de la identidad cultural para el desarrollo de la actividad turística en el caserío de Bodegonas, San José - Lambayeque*. Pimentel - Lambayeque: Universidad Señor de Sipán.
- Coll Morales, F. (21 de Marzo de 2020). *Tipos de turismo*. Recuperado el 16 de Diciembre de 2020, de <https://economipedia.com/definiciones/tipos-de-turismo.html>.

- Coque Arboleda, M. A. (2013). *La gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural del Cantón Ambato Provincia de Tungurahua*. Ambato - Ecuador: Universidad Técnica de Ambato.
- Curvelo Becerra, C. E., Alfaro Fonseca, A. M., & García Dávila, M. L. (2019). *Gastronomía, una oportunidad para el turismo*. Colombia: Gente Nueva.
- De la Fuente de Diez Canseco, L. (2017). *Perú: Sabor & Saber, bases y técnicas de la cocina peruana*. Lima - Perú: Súper Gráfica E.I.R.L.
- Escamilla Soto, L. (29 de Marzo de 2017). *9 estrategias para potenciar la inversión turística*. Recuperado el 14 de Febrero de 2021, de <https://www.milenio.com/negocios/9-estrategias-potenciar-inversio-turistica>.
- Flores Carrasco, E. A. (2016). *El Valor Turístico Cultural de la Gastronomía Típica de la Parroquia Atocha – Ficoa y su Contribución en la Identidad Gastronómica del Cantón Ambato*. Ambato - Ecuador: Universidad Técnica de Ambato.
- Flores, E. (26 de Mayo de 2006). *Gastronomía peruana: singular expresión de la identidad cultural*. Recuperado el 05 de Abril de 2021, de <http://blog.pucp.edu.pe/blog/latravesiadelfantasma/2009/05/07/gastronomia-peruana-singular-expresion-de-la-identidad-cultural/>.
- Fusté Forné, F. (2016). *Los paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio culinario*. Girona - España: Universitat de Girona.
- Gonzales Lara, J. Y. (02 de Agosto de 2009). *Gastronomía peruana y la identidad cultural colectiva de los inmigrantes peruanos en Estados Unidos*. Recuperado el 04 de Octubre de 2020, de [http://peruimmigrationdocumentationproject.blogspot.com/2008/07/la-gastronomia-peruana-y-la-identidad\\_14.html](http://peruimmigrationdocumentationproject.blogspot.com/2008/07/la-gastronomia-peruana-y-la-identidad_14.html).
- Guardia, S. B. (2020). *Gastronomía Peruana: Patrimonio Cultural de la Humanidad*. Lima - Perú: Fondo Editorial - USMP.
- Guerrero González, P. E., & Ramos Mendoza, J. R. (2014). *Introducción al Turismo*. México D.F.: Grupo Editorial Patria, S.A. de C.V.
- Hernández Sampieri, R., Fernández Collado, C., & Baptista Lucio, M. (2014). *Metodología de la Investigación* (Sexta ed.). México D.F.: McGraw-Hill / Interamericana Editores, S.A. de C.V.
- Ibáñez Pérez, R. M., & Cabrera Villa, C. (2011). *Teoría General del Turismo: un enfoque global y nacional*. México: Serie Didáctica.
- Ibáñez, R., & Rodríguez Villalobos, I. (Diciembre de 2017). *Tipologías y antecedentes de la actividad turística: turismo tradicional y turismo alternativo*. Recuperado el 25 de Noviembre de 2020, de <https://agua.org.mx/wp-content/uploads/2017/12/Tipologias-y-antecedentes-de-la-actividad-turistica.pdf>.
- Jurado Juna, K. N. (2019). *La identidad cultural como un aporte al fortalecimiento y desarrollo turístico del Valle del Chota*. Sangolquí: Universidad de las Fuerzas Armadas.
- López Guzmán, T., & Margarida, M. (2011). Turismo, Cultura y Gastronomía, una aproximación a las rutas culinarias. *Tourism & Management Studies*, 1, 929-922.
- López, A., & Gaztelumendi, I. (2019). *Guía para el desarrollo del turismo gastronómico*. Madrid - España: Organización Mundial del Turismo (OMT).
- Loreto Pérez, R. (2014). *Turismo Cultural: una Oportunidad para el Desarrollo Local* (Primera ed.). Santiago - Chile: Loreto Navarrete.

- Magri Harsich, G. (2008). El patrimonio gastronómico como parte del turismo. *Reflexión Académica en Diseño & Comunicación*, X, 32-33.
- Mondragón Mondragón, D. Y., & Salvador García, C. R. (2019). Fortalecimiento del desarrollo turístico sostenible en los humedales de Ventanilla, departamento de Lima, Perú. *INNOVA Research Journal*, IV(03), 126-134.
- Montecinos, A. (08 de Abril de 2016). *¿Qué son las Rutas Gastronómicas?* Recuperado el 03 de Mayo de 2021, de <https://cegaho.wordpress.com/2016/04/08/que-son-las-rutas-gastronomicas-2/>.
- Norrild, J. (2002). Patrimonio. *Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos*, 3-20.
- Ochoa Llamas, I., Conde Pérez, E. M., & Maldonado Hinojosa, E. (2012). Valoración de un Producto Turístico. *Revista de Investigación en Turismo y Desarrollo Local*, V(12).
- Olivas Weston, R. (2008). *Cusco: el imperio de la cocina*. Lima - Perú: Universidad San Martín de Porres.
- Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura. (26 de Marzo de 2018). *Cuatro gastronomías premiadas por la Unesco*. Recuperado el 30 de Noviembre de 2020, de <https://gourmetdemexico.com.mx/comida-y-cultura/cuatro-gastronomias-premiadas-por-la-unesco/>.
- Organización Mundial del Turismo. (09 de Mayo de 2017). *3er Foro Mundial de Turismo Gastronómico de la OMT*. Recuperado el 05 de Abril de 2021, de <https://turismointegral.net/wp-content/uploads/2018/05/Conclusiones-3er-Foro-Mundial-Turismo-Gastronomico.pdf>.
- Ortega Freire, Y. M., Albán Yáñez, C., & Homero Vaca, S. (2018). Identidad Étnica a través de la Cultura Gastronómica. *Memorialia*(15), 161-172.
- Partido Santanach, D., Miguel Guzmán, M., Betancourt Partido, D., & Bravo Sánchez, Y. (2009). Procedimiento para Incorporar Atractivos Culturales a Productos Turísticos Territoriales. *TURYDES Revista de Investigación en Turismo y Desarrollo Local*, II(05).
- Pearce, D. (1991). *Desarrollo turístico: su planificación y ubicación geográficas*. México: Trillas.
- Prieto Delgadillo, M. F., & Triana Valiente, M. F. (2019). Rutas Gastronómicas en el Departamento del Meta: Una Propuesta de Sustentabilidad Turística. *Turismo y Sociedad*, XXV, 169-194.
- Razak, A. (06 de Junio de 2018). *Branding turístico, Estrategia y concepto*. Recuperado el 06 de Febrero de 2021, de <https://www.branfluence.com/branding-turistico/>.
- Real Academia Española. (s.f.). *Fortalecimiento*. Recuperado el 14 de Febrero de 2021, de <https://dle.rae.es/fortalecimiento>.
- Ribeiro Cruz, M. S., & Netto Simões, M. (2010). Patrimonio Cultural Gastronómico y Políticas Públicas. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, XIX(6), 1136-1149.
- Roca Rey, B. (23 de Mayo de 2011). *La gastronomía de Perú es Patrimonio Cultural de las Américas*. Recuperado el 05 de Abril de 2021, de <https://rpp.pe/peru/actualidad/la-gastronomia-de-peru-es-patrimonio-cultural-de-las-americas-noticia-348432?ref=rpp>.
- Roca Rey, B. (19 de Abril de 2011). *La gastronomía es la expresión cultural más sensible*. Recuperado el 04 de Octubre de 2020, de <https://rpp.pe/lima/actualidad/roca-rey-la-gastronomia-es-la-expresion-cultural-mas-sensible-noticia-356990>.
- Rodríguez Jiménez, A., & Pérez Jacinto, A. O. (2017). Métodos científicos de indagación y de construcción del conocimiento. *Revista EAN*(82), 179-200.



- Ruíz, T. (16 de Enero de 2018). *El turismo gastronómico y su importancia en la economía local*. Recuperado el 05 de Abril de 2021, de <https://www.informacion.es/revista-turismo-costa-blanca/2018/01/16/turismo-gastronomico-importancia-economia-local-8728383.html>.
- Santana Turégano, M. Á. (2003). *Formas de Desarrollo Turístico, Redes y Situación de Empleo*. Bellaterra: Universitat Autònoma de Barcelona.
- Velásquez Dayar, I. (12 de Mayo de 2018). *Gastronomia: concepto y evolucion historica*. Recuperado el 28 de Noviembre de 2020, de <https://es.scribd.com/document/379009835/Gastronomia>.
- Villalta Avila, X. A. (2019). *Fortalecimiento Turístico del Balneario El Lucero de la Parroquia el Lucero, Cantón Calvas, Provincia de Loja*. Loja - Ecuador: Universidad Nacional de Loja.
- Vivanco, F. M. (28 de Enero de 2021). *Turismo Gastronómico*. Recuperado el 07 de Marzo de 2021, de <https://www.uide.edu.ec/turismo-gastronomico/>.
- Zahari , M. S., Jalis, M. H., Zulfily , M. I., Radzi, S. M., & Othman , Z. (2009). Gastronomy: an opportunity for Malaysian culinary educators. *International Education Studies, II(2)*, 66-71.
- Zarco, C. (20 de Octubre de 2013). *Definición de Identidad Gastronómica*. Recuperado el 03 de Noviembre de 2020, de <https://prezi.com/srivdebp6bkd/definicion-de-la-identidad-gastronomica-el-impacto-del-medi/>.

## ANEXOS

### Anexo 1. Aplicación de entrevista



## Anexo 2. Cuestionario de encuesta



UNIVERSIDAD PRIVADA ANTONIO GUILLERMO URRELO  
Facultad de Ciencias Empresariales y Administrativas  
Carrera Profesional de Administración Turística, hotelería y gastronomía.

### *Estimado:*

La presente entrevista, tiene por finalidad conocer su opinión sobre diversos aspectos relacionados a la Identidad Cultural Gastronómica y su Aporte al Fortalecimiento del Turismo en la Ciudad de Cajamarca.

Por favor, agradecería que conteste con mucha claridad y señale la alternativa que más se acerca a lo que usted piensa.

### ¿Cuál es el cargo que desempeña en el establecimiento?

PROPIETARIO  ADMINISTRADOR  CHEF/COCINERO

¿Concuerda usted que la identidad cultural gastronómica es conjunto de elementos (insumos originarios, prácticas alimentarias heredadas y/o aprendidas), que establecen la gastronomía tradicional de un lugar?

SI  NO

¿Considera usted que la gastronomía tradicional de Cajamarca coadyuva a conservar la identidad cultural?

DE ACUERDO  INDECISO  EN DESACUERDO

¿Cree usted que la identidad cultural gastronómica de Cajamarca se va perdiendo a través del tiempo?

SI  NO

¿Al parecer la aculturación y la tecnología son los factores que causan la pérdida de la identidad cultural gastronómica?

DE ACUERDO  INDECISO  EN DESACUERDO

¿Considera usted que la gastronomía tradicional de Cajamarca apetece a los turistas?

SI  NO

¿Considera usted que la gastronomía tradicional de Cajamarca es un factor de suma importancia para el fortalecimiento turístico?

SI  NO

¿Considera usted que se debe conservar y revalorar la gastronomía tradicional de Cajamarca con miras a un mejor desarrollo turístico?

DE ACUERDO  INDECISO  EN DESACUERDO

### Anexo 3. Cuestionario de entrevista



**UNIVERSIDAD PRIVADA ANTONIO GUILLERMO URRELO**  
 Facultad de Ciencias Empresariales y Administrativas  
 Carrera Profesional de Administración Turística, hotelería y gastronomía.

**Estimado entrevistado:**

La presente entrevista, tiene por finalidad analizar la identidad cultural gastronómica de la ciudad de Cajamarca y su aporte al fortalecimiento del turismo. Por favor, agradecería que conteste con mucha claridad las siguientes interrogantes:

<b>Nombre del entrevistado:</b>		
Nº	PREGUNTAS	RESPUESTAS
1	¿Qué es para usted a la identidad cultural gastronómica?	
2	¿Qué prácticas ancestrales, procesos y/o elementos gastronómicos aún prevalecen en Cajamarca?	
3	¿Qué platos, postres o bebidas tradicionales forman parte del patrimonio gastronómico de la ciudad de Cajamarca? ¿Por qué?	
4	¿Cree usted que las nuevas generaciones de Cajamarca conservan su identidad cultural gastronómica?	
5	Según su criterio ¿Qué factores podrían causar la pérdida de la identidad cultural gastronómica en ciudad de Cajamarca?	
6	¿Qué acciones han determinado como jurisdicción gubernamental del sector turismo de para conservar la cultura gastronómica cajamarquina?	
7	¿Cree usted que la gastronomía tradicional de Cajamarca fortalece el turismo cultural?	
8	¿Qué recomendaciones daría usted para conservar la identidad cultural gastronómica en Cajamarca?	

## Anexo 4. Validación de instrumentos



UNIVERSIDAD PRIVADA ANTONIO GUILLERMOURRELO  
Facultad de Ciencias Empresariales y Administrativas  
Carrera Profesional de Administración Turística, hotelería y gastronomía.

### FICHA DE VALIDACIÓN DE INSTRUMENTOS

#### DATOS GENERALES:

- 1.1. APELLIDOS Y NOMBRES DEL EXPERTO : Romero Correa, Aldo Jesús  
1.2. CARGO : Docente contratado  
1.3. INSTITUCIÓN DONDE LABORA : Universidad Nacional de Cajamarca  
1.4. GRADO ACADÉMICO : Maestro en ciencias  
1.5. NOMBRE DEL INSTRUMENTO : Cuestionario de entrevista.  
1.6. AUTORES DEL INSTRUMENTO :  
Nilson Many Taica  
Eddén Matias Sánchez Bazán.

1.7. TÍTULO DE LA INVESTIGACIÓN: "IDENTIDAD CULTURAL GASTRONÓMICA Y SU APOORTE AL FORTALECIMIENTO DEL TURISMO EN LA CIUDAD DE CAJAMARCA"

1.8. FECHA: 01/12/2021.

#### ASPECTOS DE LA VALIDACIÓN:

CRITERIOS	NIVELES INDICADORES	Baja 0 – 25 %				Regular 26 – 50 %				Bueno 51 – 75 %				Muy Bueno 76 – 100 %									
		0	7	13	19	26	33	39	45	51	57	63	69	76	82	88	94						
1. CLARIDAD	Esta formulado con lenguaje apropiado																73						
2. OBJETIVIDAD	Esta expresado en conductas observables																					77	
3. ACTUALIDAD	Adecuado al avance de la ciencia pedagógica																						78
4. ORGANIZACIÓN	Existe una organización lógica																						77
5. SUFICIENCIA	Comprende los aspectos en cantidad y calidad																						76
6. INTENCIONALIDAD	Adecuado para valorar los instrumentos de investigación																						75
7. CONSISTENCIA	Basado en aspectos teóricos científicos																						80
8. COHERENCIA	Entre los índices indicadores																						78
9. METODOLOGÍA	Las estrategias responden al propósito de la investigación																						79
10. PERTINENCIA	Es útil y adecuado para la investigación																						77

OPINION DE LA APLICABILIDAD: a) Baja..... b) Regular..... c) Bueno..... d) Muy Bueno...X....

PROMEDIO DE VALORACIÓN

77.00

FIRMA



**Anexo 5.** Urpo de chicha de jora (extraído de Manuel Chávez C.)



**Anexo 6.** Frito cajamarquino (extraído de Omar Gutiérrez)



**Anexo 7.** Cuyes cruzados (se acostumbra dar a los padrinos)



**Anexo 8.** La tullpa (Ref. Mallap Valle)





**Anexo 9.** La joiijona



**Anexo 10.** Chicha de jora se sirve en “poto” o en “cacho”





**Anexo 11.** Comida de minga (extraído de Manuel Chávez C.)



**Anexo 12.** Mesa de once



**Anexo 13.** Caldo verde cajamarquino (extraído de Manuel Chávez C.)



**Anexo 14.** Cuy con papa picante y trigo graneado (Fb. Manuel Chávez C.)





**Anexo 15.** Shámbar cajamarquino (Fb. El paisista jesusano)



**Anexo 16.** Quesillo con miel (Fb. Torres Mego)



**Anexo 17.** Humitas cajamarquinas



**Anexo 18.** Cachangas de trigo en tiesto.



Anexo 19. Mapa de la ruta gastronómica alimentaria

