

UNIVERSIDAD NACIONAL DE CAÑETE

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

**ESCUELA PROFESIONAL DE ADMINISTRACIÓN DE TURISMO Y
HOTELERÍA**



Revalorización de la gastronomía tradicional en la identidad cultural de los
pobladores de San Vicente de Cañete – 2021

**TESIS PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE
LICENCIADO EN ADMINISTRACIÓN DE TURISMO Y
HOTELERÍA**

AUTORA:

Bach. Maricielo Brisa Oscoco Toledo

ASESORA:

Mg. María Guadalupe Valiente Campos
ORCID: 0000-0002-4746-7447

San Vicente de Cañete, 2025, Perú

Hoja del jurado



Firmado digitalmente por:
ÑÁÑEZ SILVA Miriam
Viviana FAU 20401363402 soft
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 22/04/2025 11:26:01-0500

Dra. Miriam Viviana Ñañez Silva
Presidente



Firmado digitalmente por:
BAÑOS CHAPARRO NIEVES
ELVA FIR 41331750 hard
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 05/05/2025 20:27:34-0500

Dra. Nieves Elva Baños Chaparro
Secretaria



Firmado digitalmente por:
CHIOK PEREZ PAULA
MILAGROS FIR 15418958 hard
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 06/05/2025 10:36:18-0500

Mg. Paula Milagros Chiok Pérez
Vocal



Firmado digitalmente por:
VALIENTE CAMPOS MARIA GUADALUPE
FIR 42848355 hard
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 06/05/2025 20:23:21-0500

Mg. María Guadalupe Valiente Campos
Asesora

Dedicatoria

A mis padres

Por todo el amor, comprensión y apoyo incondicional que me han brindado a lo largo de estos años. Ellos son mi motor para seguir adelante y ser una gran profesional.

Agradecimiento

Primeramente a Dios por brindarme la fortaleza que necesito y ser mi guía en este camino de la vida.

A mis padres: María y Marcelino por todo el apoyo y aliento que me están brindando para lograr cada uno de mis objetivos de vida.

Índice

Hoja del jurado	ii
Dedicatoria	iii
Agradecimiento	iv
Lista de tablas	viii
Lista de gráficos	ix
Resumen	x
Abstract	xi
Introducción	xii
CAPÍTULO I. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	1
1.1. Descripción de la realidad problemática	1
1.2. Formulación del problema	3
1.2.1. Problema general	3
1.2.2. Problemas específicos	3
1.3. Objetivos	4
1.3.1. Objetivo general	4
1.3.2. Objetivos específicos	4
1.4. Justificación	4
1.4.1. Justificación Teórica	4
1.4.2. Justificación Práctica	5
1.4.3. Justificación metodológica	5
1.5. Delimitación de la investigación	6
1.5.1. Delimitación teórica	6
1.5.2. Delimitación temporal	6
1.5.3. Delimitación espacial	6

CAPÍTULO II. MARCO TEÓRICO Y EMPÍRICO	7
2.1. Marco teórico	7
2.1.1. Categoría 1: Gastronomía tradicional	7
A. Definición	7
B. Dimensiones	8
C. Indicadores	10
D. Teorías	11
2.1.2. Categoría 2: Identidad cultural	16
A. Definición	16
B. Dimensiones	19
C. Indicadores	21
D. Teorías	22
2.2. ANTECEDENTES	27
A. Antecedentes Nacionales	27
B. Antecedentes Internacionales	29
2.3. Definición de términos básicos	31
CAPÍTULO III. CATEGORÍAS	33
3.1. Definición conceptual de las variables	33
A. Gastronomía tradicional	33
B. Identidad cultural	34
3.2. Operacionalización de las categorías	34
CAPÍTULO IV. DISEÑO METODOLÓGICO	37
4.1. Tipo y enfoque de investigación	37
4.2. Diseño de investigación	37
4.3. Método de investigación	37

4.4. Población y muestra	38
4.4.1. Población	38
4.4.2. Muestra	38
4.5. Lugar de estudio	39
4.6. Técnicas e instrumentos para la recolección de los datos	39
4.7. Análisis y procesamiento de datos	40
CAPÍTULO V. RESULTADOS	41
5.1. Resultados descriptivos	41
5.2. Resultados inferenciales	50
CAPÍTULO VI. DISCUSIÓN DE RESULTADOS	72
VII. CONCLUSIONES	74
VIII. RECOMENDACIONES	76
IX. REFERENCIAS	77
X. ANEXOS	85

Lista de tablas

Tabla 1	Operacionalización de la categoría gastronomía tradicional	35
Tabla 2	Operacionalización de la categoría identidad cultural	36
Tabla 3	Aspectos considerados en la validación del instrumento	40
Tabla 4	Plato: Ropa vieja	55
Tabla 5	Plato: Tamales	56
Tabla 6	Plato: Arroz atamalado	58
Tabla 7	Plato: Sopa seca	59
Tabla 8	Plato: Carapulcra	61
Tabla 9	Plato: Tuca	63
Tabla 10	Bebida: Chicha de maní	64
Tabla 11	Postre: Picarones de yuca	66
Tabla 12	Postre: Camotillo	68
Tabla 13	Plato: Choncholí	70

Lista de gráficos

Figura 1	Gastronomía tradicional	42
Figura 2	Historia u origen	43
Figura 3	Tiempo de preparación	44
Figura 4	Identidad cultural	45
Figura 5	Grupo social	46
Figura 6	Sentimiento de pertenencia	47
Figura 7	Participación en actividades culturales	48
Figura 8	Costumbres y tradiciones	49

Resumen

El trabajo de investigación tiene como título: “Revalorización de la gastronomía tradicional en el reforzamiento de la identidad cultural de los pobladores de San Vicente de Cañete – 2021”, cuyo objetivo fue identificar la gastronomía tradicional a través de un registro gastronómico con el fin de revalorarla y reforzar la identidad cultural de los pobladores de San Vicente. La metodología aplicada fue el enfoque cualitativo con un diseño etnográfico, con el fin de describir y analizar ideas de un grupo social. La población participante estuvo conformada por los pobladores del distrito de San Vicente de Cañete. Para la recopilación de datos se aplicó la guía de entrevista la cual fue validada por expertos. Este instrumento permitió recolectar las recetas de algunos platos tradicionales y la percepción que se tiene sobre identidad cultural. Como datos se obtuvo la identificación de 10 recetas que forman parte de la gastronomía tradicional cañetana, además de la historia, los insumos, las preparaciones y las técnicas que se emplean. En cuanto a la categoría de identidad cultural, se concluye que los pobladores tienen la iniciativa de preservar aquellas manifestaciones culturales que forman parte de su identidad, sin embargo requieren mayor apoyo por parte de las autoridades competentes.

Palabras clave: gastronomía tradicional, identidad cultural, historia, utensilios, técnicas e insumos.

Abstract

The research work has as title: "Revaluation of traditional gastronomy in the reinforcement of the cultural identity of the inhabitants of San Vicente, Cañete - 2021", whose objective was to identify traditional gastronomy through a gastronomic registry in order to value it and reinforce the cultural identity of the inhabitants of San Vicente. The methodology applied was the qualitative approach with an ethnographic design, in order to describe and analyze ideas of a social group. The participating population was made up of the residents of the San Vicente de Cañete district. For data collection, the interview guide was applied, which was validated by experts. This instrument made it possible to collect the recipes for some traditional dishes and the perception of cultural identity. As data, the identification of 10 recipes that are part of the traditional Cañetana gastronomy was obtained, in addition to the history, the inputs, the preparations and the techniques that are used. Regarding the category of cultural identity, it is concluded that the inhabitants have the initiative to preserve those cultural manifestations that are part of their identity, however they require greater support from the competent authorities.

Keywords: traditional gastronomy, cultural identity, history, utensils, techniques and supplies.

Introducción

La gastronomía peruana es una de las más privilegiadas a nivel mundial, el reconocimiento que se le ha otorgado por su variedad y creatividad le ha permitido posicionarse entre las más mejores. Sin embargo, aquellas recetas tradicionales están siendo olvidadas con el pasar de los años. La presente investigación se desarrolló con la finalidad de revalorizar la gastronomía tradicional en la identidad cultural de los pobladores de San Vicente de Cañete, 2021.

En el capítulo I, se realizó el análisis de la realidad problemática con enfoques a nivel mundial, Latinoamérica, nacional y local; esto nos permite entender el problema en los diferentes escenarios en los que se desarrolla, para así evaluar la problemática a investigar. La formulación del problema general y de los específicos, nos permiten sintetizar los problemas encontrados en el tema de investigación. También, la justificación teórica, práctica y metodológica, es decir, las bases que sustentan la viabilidad y pertinencia de la investigación. Y por último, el objetivo general y los específicos, allí está plasmado lo que se quiere lograr con la investigación.

En el capítulo II, se explica sobre los antecedentes tanto nacionales como internacionales, los datos que se exponen son referencias que se han utilizado como bases para el desarrollo y apoyo en el tema de investigación. El siguiente punto trata de las bases teóricas de las categorías: gastronomía tradicional e identidad cultural.

En el capítulo III, se puntualiza las definiciones y los términos básicos de la investigación. En el capítulo IV se detalla el marco metodológico, como el tipo de investigación, diseño, técnica e instrumento, población, muestra y escenario. En el capítulo V se expone los resultados descriptivos e inferenciales tras la aplicación de la guía de entrevista a los pobladores del distrito de San Vicente; y por último, en el capítulo VI, VII y VIII se detalla la discusión, conclusión y recomendación respectivamente.

CAPÍTULO I. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

1.1. Descripción de la realidad problemática

Desde los inicios de vida, el hombre ha ido aportando diferentes conocimientos y saberes que con el paso de los años estas se han ido convirtiendo en costumbres y tradiciones de los diferentes pueblos, cada uno con la esencia que los representa, los cuales forman y formarán parte de su identidad como localidad. Los gastrónomos comentan que iniciaron sus estudios de manera formal gracias a los hallazgos del hombre pre histórico y sus estilos de vida han logrado descubrir los alimentos que ellos consumían. La antropología es una de las ciencias sociales que nos ha permitido saber lo que hoy en día conocemos de gastronomía, por ejemplo, según estudios antropológicos los envases o contenedores de alimentos datan de los años 600 a.C. Reyes et al. (2017)

La gastronomía ha logrado adquirir una gran relevancia a nivel mundial, la evolución que ha obtenido en las diferentes etapas a lo largo de nuestra historia, es impresionante. El gran interés que ha despertado por seguir las nuevas tendencias culinarias o consumir con mucha más frecuencia las famosas comidas rápidas, coloca en segundo plano lo tradicional, lo obsoleto, ocasionando el olvido de las técnicas culinarias heredadas de nuestros antepasados, además de debilitar el vínculo de identidad cultural que comparten como miembros de una misma comunidad. Como lo sostiene Roden (2003, como se citó en Di clemente, 2013) “la comida es una parte importante de la cultura. Implica unión con el pasado, es un legado de otras civilizaciones, forma parte de la identidad y refleja la vida de las personas” (p. 821).

En países latinoamericanos como Colombia, la desvalorización de su gastronomía tradicional es una realidad, la automatización de los alimentos, como, por ejemplo: las comidas pre cocidas o congeladas, hacen que el consumo de la comida tradicional sea un lujo, es por ello que, una de las prioridades de sus

organismos gubernamentales, es el rescate de su patrimonio cultural gastronómico, con el objetivo de salvaguardar y recuperar su identidad cultural. En Ecuador, las comunidades que se encuentran a las afueras de las ciudades, son olvidadas por las autoridades en materia de infraestructura vial o de servicios básicos lo cual imposibilita el contacto con ellos, siendo los verdaderos herederos y fuentes 11 directas de la gastronomía tradicional, asimismo no hay un interés por realizar estudios a nivel local con referencia a la cocina tradicional. (Rodríguez-Martínez y Quiroga, 2020; Montalván y Cabrero, 2019).

En el ámbito nacional, las influencias culturales y la diversidad biológica hacen destacar su gastronomía entre las demás, la riqueza histórica que posee lo demuestra en cada uno de sus tradicionales platillos. En los últimos años, la pérdida de la identidad cultural se ven reflejadas en los habitantes de las comunidades de la zona andina y selva, quiénes han afrontado cambios en su vida. La transculturación es una de las consecuencias de las migraciones, aquellos habitantes adoptan un pensamiento que perciben lo tradicional como algo desactualizado. Las recetas tradicionales peruanas tienen una gran variedad, pero hay pocos restaurantes Limeños que representan nuestra tradición y pocas personas son las que se dedican a restaurar y realzar el patrimonio culinario, es por ello que se va perdiendo nuestra tradición gastronómica.

En Cañete, el patrimonio gastronómico y otras expresiones culturales están siendo olvidadas con el pasar del tiempo. En el año 2016, mediante ordenanza regional N° 012- 2016-CR/GRL, la sopa seca cañetana fue declarada plato bandera, típico y representativo de la región Lima, por las variedades que se presenta en los distritos de la provincia. Esto evidencia la potencialidad de la gastronomía tradicional de Cañete, pero que hay de los demás platos que también son representativos y que están siendo olvidados. La poca información y difusión de la cocina tradicional ocasiona la pérdida de la memoria con el tiempo, las nuevas generaciones desconocen la preparación y las técnicas que se usan en dichos platos

representativos de su distrito, y esto trae como consecuencia la pérdida de su gastronomía tradicional. Cruz (2021)

En la actualidad, los embajadores de la gastronomía cañetana intentan conservar esas tradiciones a través de su familia, pero sabemos que no es suficiente, se necesita mucho más apoyo en la difusión y promoción de las recetas para conservar una parte del gran patrimonio gastronómico que poseen y de esa manera reforzar su identidad cultural. Es por ello que se plantea el problema de investigación.

1.2. Formulación del problema

1.2.1. Problema general

¿Cuál es la gastronomía tradicional que se presenta en la identidad cultural de los pobladores de San Vicente de Cañete - 2021?

1.2.2. Problemas específicos

¿Cuál es la historia u origen de los platos tradicionales en el reforzamiento de la identidad cultural de los pobladores de San Vicente, Cañete – 2021?

¿Cuáles son las preparaciones culinarias de los platos tradicionales en el reforzamiento de la identidad cultural de los pobladores de San Vicente, Cañete –2021?

¿Cuáles son los insumos de los platos tradicionales en el reforzamiento de la identidad cultural de los pobladores de San Vicente, Cañete – 2021?

¿Cuáles son las técnicas y utensilios de los platos tradicionales en el reforzamiento de la identidad cultural de los pobladores de San Vicente Cañete 2021?

1.3. Objetivos

1.3.1. Objetivo general

Identificar la gastronomía tradicional a través de un registro gastronómico con el fin de revalorarla y fortalecer la identidad cultural de los pobladores de San Vicente

1.3.2. Objetivos específicos

Explicar los orígenes históricos de la gastronomía tradicional con el fin de revalorarla y fortalecer la identidad cultural de los pobladores de San Vicente.

Describir las preparaciones culinarias de la gastronomía tradicional con el fin de revalorarla y fortalecer la identidad cultural de los pobladores de San Vicente.

Identificar los insumos de la gastronomía tradicional con el fin de revalorarla y fortalecer la identidad cultural de los pobladores de San Vicente.

Registrar las técnicas y utensilios de la gastronomía tradicional con el fin de revalorarla y fortalecer la identidad cultural de los pobladores de San Vicente.

1.4. Justificación

Es importante que las comunidades conserven y preserven aquellos conocimientos que han heredado de sus antepasados. Sobre todo, lo lleven a la práctica, para que estos saberes y conocimientos tradicionales no se pierdan con el pasar de los años, y estas a la vez compartan con las nuevas generaciones. Es por eso que la investigación se justifica con los siguientes fundamentos:

1.4.1. Justificación Teórica

En el año 1992, el Dr. Johan Leuridan, decano de la facultad de Ciencias de la comunicación, Turismo y Psicología de la Universidad San Martín de Porres organizó un evento que marcó el hito en investigación a favor de la gastronomía. El evento fue llamado Arte, cultura e Identidad sobre la mesa, desde ese momento se inició la investigación y las correspondientes publicaciones de libros sobre gastronomía peruana. Guardia (2020)

La investigación se desarrolla con el fin de incrementar y ampliar el alcance de investigación en el tema con referencia a estudios anteriores, y así adquirir conocimiento en cuanto a gastronomía tradicional e identidad cultural del distrito de San Vicente. El estudio se basa ante la necesidad de la identificación y valorización de la gastronomía tradicional cañetana, para que en el distrito de San Vicente no se pierda el conocimiento y las prácticas de las recetas heredadas de su pasado. Asimismo, busca lograr un aporte significativo en la solución al problema social encontrado en los pobladores del distrito.

1.4.2. Justificación Práctica

La investigación posee justificación práctica porque permite que los pobladores revaloren, reconozcan y compartan los conocimientos de su gastronomía tradicional para así lograr un significativo aporte en el reforzamiento de su identidad cultural. Ellos como fuentes directas y confiables que preservan las tradiciones gastronómicas, transmitan el mensaje a esta nueva generación, ya que en ellos se ven reflejados el desconocimiento del tema; y a las futuras generaciones.

1.4.3. Justificación metodológica

La investigación a través de su enfoque cualitativo y su diseño etnográfico nos permite estudiar y describir los conocimientos de los pobladores con el fin de recolectar, documentar y difundir las recetas de aquellos platillos que están siendo olvidados. La aplicación del instrumento de guía de entrevista, nos permite obtener la información y los datos necesarios para la elaboración del registro gastronómico. En ello se plasmará las recetas obtenidas de algunos pobladores que

conocen sobre su gastronomía tradicional y que están dispuestos a compartirlos y difundirlos para apoyar en el reforzamiento de su identidad cultural.

1.5. Delimitación de la investigación

Para Canales et. al. (2017) la delimitación nos va a permitir reducir el problema inicial en variables prácticas para así lograr desarrollar el estudio de manera eficaz, se va a determinar los límites o el alcance de la investigación. En pocas palabras, la delimitación nos conducirá a establecer de manera precisa los aspectos que vamos a abordar dentro de nuestro estudio. Asimismo, nos menciona también que existen tipos de delimitaciones que se expondrán y explicarán a continuación:

1.5.1. Delimitación teórica

La presente investigación está enfocada en el estudio cualitativo de la gastronomía tradicional en el reforzamiento de la identidad cultural de los pobladores de San Vicente de Cañete. El punto que se considera en la revisión bibliográfica, son aquellas fuentes donde se aborden el problema planteado ya sea en el ámbito nacional como en el extranjero. Las bases teóricas están relacionadas con la gastronomía tradicional y la identidad cultural, con énfasis en la aplicación de entrevistas como técnica de investigación.

1.5.2. Delimitación temporal

El proyecto planteado se llevó a cabo durante el año 2021, dentro de este periodo se recopiló los datos mediante entrevistas. Luego se realizó su respectivo análisis para obtener las conclusiones y hallazgos con respecto a las interacciones con los pobladores del distrito de San Vicente.

1.5.3. Delimitación espacial

El proyecto planteado se desarrolló en el distrito de San Vicente de Cañete, considerando a aquellos pobladores que se encuentran involucrados con la gastronomía cañetana y/o embajadores de la cultura cañetana.

CAPÍTULO II. MARCO TEÓRICO Y EMPÍRICO

2.1. Marco teórico

2.1.1. Categoría 1: Gastronomía tradicional

A. Definición

El término gastronomía proviene del griego gastros que significa estómago y nomos que significa conocimiento o ley, expresándose así al arte o el derecho de regular el estómago Cartay (2019). Es por ello, que debido a la fusión de los dos términos han surgido diversos conceptos de la gastronomía. Kapsoli (2007) afirma que la gastronomía es mucho más que la preparación de platillos ya que incentiva en el reforzamiento y en la preservación de la cultura, y aporta en la creación de un nuevo producto turístico.

Llumiquinga (2018) nos menciona que la palabra tradición se traduce de traditio, que viene a ser la acción y el resultado de dar o transmitir algo, en pocas palabras, es el proceso de entrega que tiene un punto de inicio y/o referencia y un punto de llegada. Un inicio en el cual las personas buscan transmitir ciertos conocimientos o sabidurías a sus descendientes y así sucesivamente. También indica que la tradición tiene cinco elementos:

- a) El individuo que transmite
- b) El acto de transmitir
- c) Lo que transmite
- d) El individuo que recepciona
- e) El acto de recepcionar

Mientras que Kivela y Crotts (2006) mencionan que la gastronomía es una actividad multidisciplinaria y compleja que tiene arraigo en la cultura. También, Gutiérrez (2012) afirma que la gastronomía estudia la relación entre la cultura y el alimento y resalta el error que muchos cometen al relacionar la gastronomía con el arte de cocinar. La gastronomía estudia diversos elementos

culturales considerando la cocina como el eje central. Estos autores están de acuerdo en que la gastronomía es una actividad multidisciplinaria puesto que, si observamos, descubriremos que alrededor de los alimentos están las bellas artes, las ciencias exactas y las ciencias sociales.

B. Dimensiones

Historia u origen

Como lo señala Gutiérrez (2012) todo inicia con la necesidad del hombre por sobrevivir y subsistir, es allí donde se origina lo que hoy conocemos como gastronomía y que con el pasar del tiempo estos conocimientos han ido evolucionando, gracias a grandes representantes y exponentes de la gastronomía.

Preparaciones culinarias

Como indica Gutiérrez (2012) el hombre de la edad antigua presentaba inconvenientes a la hora de escoger y recolectar sus insumos, es por ello que utilizaban los frutos y vegetales como parte de su alimentación. Bembibre (2009) interpreta a las preparaciones culinarias como la unión o mezcla de ciertos ingredientes que son necesarios para obtener el platillo que se quiere.

Insumos

Según la Real Academia Española - RAE, los insumos son bienes que se emplean para producir y obtener otros bienes, de acuerdo a ellos, se puede decir que los insumos son los ingredientes que se utilizan y se requieren a la hora de preparar o elaborar los platillos. Son necesarios, puesto que, se le consideran indispensables para la preparación. Los insumos o ingredientes poseen propiedades y características que, a la hora de la cocción, estos van a proporcionar gusto y sabor en los productos finales que son los platillos. Morgan (2006) nos menciona que hay tipo de insumos:

Sazonadores:

Salazar y Viveros (2017) nos mencionan, los sazónadores es lo que se utiliza para condimentar los alimentos, es importante resaltar que hay muchos insumos sazónadores y que estos van a afectar en el olor, textura y sobre todo en el sabor. Estos sazónadores son en gran parte los responsables del sabor que se va a obtener en la comida.

Verduras y hortalizas:

Es lo que se obtiene y parte de las plantas que pueden ser consumidas. Son alimentos ricos en proteínas y responsables de aportar los minerales, vitaminas y calorías en las comidas, estas van a variar según la proporción de los alimentos. Entre ellos tenemos al maíz, choclo, chincho, haba, zapallo, y entre otros.

Carnes:

Es la parte comestible de los animales, las cuales son fuentes de proteínas para el hombre e infaltable en su dieta diaria. Entre las principales carnes que están presentes en la gastronomía son: la carne de vacunos, pato, cuy, cordero, pavo, gallina, cerdo, entre otros, y las diferentes especies de peces que hay en nuestro Mar de Grau.

Técnicas y utensilios

Morgan (2006) se refiere a la secuencia de procedimientos que se sigue a la hora de preparar algún platillo. Es importante tener conocimiento sobre la composición y los efectos que se obtendrá al emplear alguna técnica en los insumos. Las técnicas van a variar según la comida que se quiere preparar. También manifiesta que el primer utensilio empleado fueron las manos del hombre. Los utensilios son las herramientas que se van a utilizar en las preparaciones, los divide en tradicionales y no tradicionales. Los tradicionales vienen a ser aquellos utensilios que representan un valor especial en una persona o comunidad por lo que su uso viene de tiempos

remotos, mientras que los no tradicionales son utensilios recientes para ellos.

C. Indicadores

Inicio e historia del plato típico:

Como sostiene Hinostroza (2023) afirma que el inicio de la gastronomía surge en el hombre pre histórico, con su necesidad de alimentarse y el invento del fuego al frotar dos maderas.

Tiempo de preparación del plato típico:

Al inicio el hombre se alimentaba de vegetales, los cuales no necesitaban cocción, luego con el invento del fuego lograron llevar a cabo la cocción de sus alimentos, ya que el hombre iba aprendiendo a cazar y pescar animales pequeños. El tiempo de cocción va a variar según el tipo de alimentos.

Gutiérrez (2012)

Ingredientes a utilizar en el plato típico:

Los primeros ingredientes o los primeros insumos que utilizaba el hombre para satisfacer su necesidad de alimentación, eran bayas, raíces, tallos, frutos y hojas. Luego el hombre fue evolucionando y fue aprendiendo a cazar, pescar y sembrar sus propios alimentos. Los primeros animales en ser domesticados fueron el caballo, borrego, cabra, cerdo y la vaca. Chávez (2021)

Forma y/o modo de preparación del plato típico:

En Grecia, una de las técnicas que empleaban para poder lograr la cocción del pan, utilizaban dos (02) planchas de hierro en una sartén, amasándolo con leche. Otro de los ingenios del antiguo hombre es el uso de la miel para endulzar sus alimentos, el cual lo extraían del jugo de las flores.

Al principio el hombre desconocía los métodos y técnicas de preparación que hoy en día existen, los agujeros en tierra, el agua y las piedras eran sus modos de lograr la cocción de sus alimentos. Hinostroza (2023)

Herramientas y/o enseres a utilizar en la preparación del platillo:

Gutiérrez (2012) sostiene que el antiguo hombre utilizaba agujeros en la tierra que servían como recipientes para la cocción de sus alimentos. Estos agujeros eran llenados con agua y ahí mismo para lograr una ebullición incorporaban piedras calientes, luego cuando inventaron el fuego, mejoró bastante la cocción de sus alimentos.

D. Teorías

La importancia de destacar el conocimiento gastronómico para la recuperación de la identidad, haciendo énfasis en la responsabilidad mediante una visión cultural y compromiso social, desde las comidas diarias hasta los platos internacionales preparados en los restaurantes; al ser un patrimonio cultural como lo enfatiza la Organización de las Naciones Unidas para la Educación y la Cultura. (UNESCO, 1998).

La contribución a favor de la investigación y publicaciones relacionadas al tema gastronómico en el Perú, se dio gracias al Doctor Johan Leuridan Huy (Decano de la Facultad de Ciencias de la Comunicación, Turismo y Psicología), quien pertenece a la Universidad San Martín de Porres - USMP. Destacado por contribuir e iniciar en el año 1992 con la organización del primer seminario titulado Arte, cultura e Identidad sobre la mesa, en este magno evento participaron investigadores y especialistas en el tema. Él en una de sus entrevistas ha mencionado que la gastronomía peruana es la única que posee arte en su cocina, la creatividad del peruano es única y se ve reflejada en su gastronomía tradicional. Guardia (2020)

Otro acontecimiento importante que contribuyó con la difusión y revalorización de la cocina peruana se dio en el año 2016, cuando el Perú fue reconocido por quinto año consecutivo como el mejor destino culinario en el

mundo, este premio fue otorgado en los World Travel Awards, cabe destacar que este premio es considerado como los Oscar del Turismo. Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo (PROMPERÚ, 2017)

La gastronomía en la historia

Tal como lo menciona Gutiérrez (2012) todo inicia con el hombre prehistórico y su instinto de supervivencia que lo hacía a través del recojo de frutos y la cacería de animales que lo hacían con la ayuda de herramientas a base de piedra, elaboradas por ellos mismos. El fuego y la caza fueron detonantes en el nacimiento de la cocina, ellos al frotar pedazos de maderas inventaron el fuego y esto desencadenó sucesos muy importantes por lo que hoy conocemos como la cocción de los alimentos. Al principio ellos hacían agujeros en el suelo para utilizarlos como utensilios de cocción para los alimentos, estos agujeros eran llenados con agua y piedras quemantes para poder lograr algo de ebullición.

En el Neolítico, tras el descubrimiento del fuego se impulsa la actividad agrícola, ganadera y el sedentarismo, es decir, el hombre se establece en asentamientos fijos y esto origina que el hombre perfeccione sus preferencias culinarias, pasa de la caza de animales y recolección de frutos a la agricultura y la ganadería. Otro dato importante que se menciona, es que el hombre utiliza el frío como una técnica de conservación para sus alimentos.

Según Bottero (2005, como se citó en Herrera, 2018) afirma que la cocina con mayor antigüedad en el mundo se encontraba en Sumeria, en la Antigua Mesopotamia, aproximadamente hace 3000 años a.C. En su libro nos relata cómo eran las materias primas y los utensilios necesarios que lo plasmaron a través de su escritura cuneiforme (propia de su cultura) en tablillas de cerámica. En ese estudio ya se mencionan técnicas de cocción como a la parrilla, ahumado y a la brasa.

Revalorización de la gastronomía tradicional

Malbec (2017) nos comenta que la cocina debe ser el lenguaje que nos habla de cómo es una sociedad y la cocina es un lenguaje que se pierde si la dejamos de usar. Tal como lo menciona Malbec, los platos tradicionales de un pueblo deben ser practicados y elaborados constantemente para que estos no se pierdan y se mantengan a través del tiempo.

Y como lo afirman Castellón y Fontecha (2018) donde nos menciona que el identificar y analizar el patrimonio gastronómico de una sociedad y/o comunidad, ayuda en el salvaguardia y en el fortalecimiento de la identidad de los pobladores que pertenecen a dicha comunidad. Ante la difusión del patrimonio, los pobladores se van a sentir orgullosos de lo que poseen y como en algunos casos, es a través de los estudios donde la población se informa acerca del patrimonio que disponen.

En uno de los libros publicados de la USMP, nos habla sobre el proceso que ha pasado la gastronomía peruana a lo largo de su historia. Los testimonios de las personas que se relatan en el libro, cuentan las experiencias que han vivido en la cocina, como el sabor de su cocina tradicional se basa en sus raíces originarias y que gracias a ello se va construyendo la cocina nacional.

Patrimonio gastronómico e identidad

Zapata (2016) nos indica que la gastronomía es un referente territorial, es la muestra de la naturaleza y de la cultura que nos va a definir como personas que tienen arraigo en un determinado territorio. La gastronomía tradicional que se asocia a cada entorno forma parte del patrimonio de las comunidades y/o sociedades, es un rasgo que se ve reflejado a través de los cultivos, en los platos típicos o productos y en las formas de consumir y servir que son muy nuestras, pero a la vez son tan distintos en otros escenarios culturales. El patrimonio gastronómico de las comunidades y/o sociedades algunas veces son tan parecidas, pero si nos percatamos y analizamos sus platillos, nos vamos a dar cuenta de que

por más que sea igual la receta del platillo, estos van a tener características muy representativas de la comunidad a la cual pertenecen e incluso va a variar en el modo de preparación y en los insumos que emplean ya que el hombre va a crear de acuerdo a lo que la naturaleza le ofrece.

Por otro lado, como se refiere Gómez (2018) que con cada mezcla en las cocinas que hace el hombre, se va creando fuertes relaciones simbólicas, porque no solamente somos seres biológicos como se sabe, sino también somos seres culturales. No sólo se come por ser una necesidad fisiológica, sino, se come para poder entender quiénes somos, el significado y el sentido de la vida a través de ellos. El estudiar el patrimonio gastronómico nos va a permitir conservar y mantener las técnicas, tradiciones y costumbres de un determinado pueblo a través las nuevas generaciones. Guardia (2020) en su libro *Gastronomía Peruana Patrimonio Cultural de la Humanidad* menciona que “la gastronomía es una de las expresiones culturales más importantes del Perú” (p. 13), la autora sostiene que es el resultado de los intercambios e influencias culturales que ha vivido el Perú a lo largo de su historia, además de la gran biodiversidad y de la diversidad cultural que posee nuestro país.

Gastronomía Tradicional como atractivo turístico

Un claro ejemplo es el pueblo de Oropesa, ubicado a los 3320 m.s.n.m. en la Región Cusco, este pueblo se remonta a épocas preincaicas. Es conocido y visitado por turistas tanto nacionales como extranjeros por sus famosos panes artesanales, el pan chuta es el más preferido entre los demás. Esta receta es la herencia de sus antepasados, que hoy en día lo utilizan como un medio para subsistir y generar ingresos en cada una de las familias que viven en este maravilloso pueblo.

López-Guzman y Margarida (2011) hacen referencia que la gastronomía presenta una estrecha relación de la gastronomía con el turismo mediante cuatro aspectos. El primero es, como atracción: esto quiere decir que un destino puede

tomar su gastronomía tradicional para darse a conocer. El segundo como componente de producto: en este caso se refiere al diseño de las rutas enfocadas en la gastronomía. El tercero como experiencia: donde la gastronomía es la principal protagonista de la experiencia que se va a tener del lugar. Y por último, como fenómeno cultural: en este recae la realización de los festivales en materia gastronómica. Por lo tanto, cabe precisar que este tipo de turismo juega un rol significativo en la preservación de los conocimientos culinarios que los pobladores hayan obtenido como herencia cultural.

Di Clemente et al. (2013) precisan que, tanto las instituciones educativas como las empresariales aceptan que existe una relación entre la gastronomía y el turismo. También, las gestiones públicas y privadas han ido apoyando a gran número de iniciativas que estaban dirigidas a repotenciar aquellos recursos gastronómicos locales mediante una visión turística. Producido por dos razones esenciales: la primera, hay un progresivo interés por aquellos platillos considerados tradicionales; y la segunda por la capacidad que esta tiene en cautivar a los turistas y/o visitantes, por lo cual, simboliza un elemento de estrategia en el desarrollo del turismo.

En uno de los informes elaborados por la Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo - PROMPERÚ (2016) sostiene que el 82% de los turistas consideran al Perú como un destino gastronómico. Para ello, según expertos sostienen que la gastronomía del Perú sobresale por su fusión, y esto es gracias a las diferentes influencias culturales que han aportado nuevos conocimientos; y por la variedad de climas que presenta, el cual le permite disfrutar de la diversidad de productos oriundos.

Llumiquinga (2018) menciona en su tesis, como una de las conclusiones que obtuvo de sus entrevistas a los diferentes dueños de restaurantes de su localidad, quienes tienen años de experiencia en el rubro gastronómico, ellos afirmaron que la gastronomía tradicional ha sido el principal motivo de los turistas por visitar el

sector. También, confirmó mediante los resultados de los cuestionarios realizados a los turistas que, ellos visitan el lugar para degustar su gastronomía tradicional.

Patrimonio culinario

Como menciona Gómez (2018) la cocina de una comunidad o un pueblo, tiene un valor simbólico día tras día, que se ve reflejado cuando preparan sus alimentos y hacen uso de sus utensilios, técnicas e insumos agregando a ello sus valores culturales y códigos sociales que simbolizan al hombre alrededor de la elaboración y deguste por su alimentación diaria. El hombre rara vez consume lo que le ofrece la naturaleza directamente, si no, empieza a transformarlo, obteniendo así sus propias tradiciones culinarias que con el pasar del tiempo se van a ir mejorando, pero no se debe olvidar la esencia de ella.

El Instituto Nacional de Cultura (INC, 2007) eleva la gastronomía peruana a la categoría de Patrimonio Nacional. Para ciertos expertos y conocedores en el tema, opinan que esta designación es el resultado del interés que se tiene por este tipo de expresión cultural. Como se sabe en estos últimos años, la cocina peruana ha logrado gran reconocimiento a nivel nacional y mundial. En los espacios urbanos, la gastronomía constituye un área de entendimiento y al mismo tiempo uno de los referentes en identidad de una sociedad que presenta considerables desigualdades sociales, económicas y culturales, consecuencias de un pensamiento racista.

Por su parte Montecinos (2016) afirma que, pese a que el patrimonio gastronómico ha sido considerado como parte del viaje por mucho tiempo, independientemente del empleo turístico, este existe. Existe porque es algo inherente a las culturas que representan las comunidades, porque son los conocimientos y saberes que ellos han heredado de sus antepasados y porque es propio de ellos.

2.1.2. Categoría 2: Identidad cultural

A. Definición

Identidad

Reyes (2016) sustenta que la identidad va a existir muy independientemente de su reconocimiento, es la sociedad quién inicialmente construye y configura sus propios valores y conocimientos que van a formar parte de su identidad para luego ellos transmitirlos a través de las nuevas generaciones y así poder mantener aquellos patrimonios tanto tangible como intangibles que han seleccionado. Cabe precisar que en los años 1440 ya se tenía noción de identidad por el latín *identitas* que provenía del término *idem* que significaba lo mismo. Por lo cual, define identidad como el sentimiento que posee un individuo de pertenecer a un grupo social o a un colectivo como referencia.

Por otro lado, Martínez (2011) manifiesta que el término identidad cultural puede ser analizado desde dos corrientes de la antropología, la primera es la corriente esencialista, se refiere a que los diferentes rasgos son transmitidos de generación en generación, conformando su propia identidad cultural; y la segunda es la corriente constructivista, se refiere a que la identidad cultural no se hereda si no que se va construyendo con el paso del tiempo. Esto quiere decir que la identidad no es estática, por lo contrario, es dinámica.

Y para concluir, Fernández y Fernández (2012) sustenta que la identidad hace referencia al proceso que nos permite asumir que, en un momento y contexto dado, la identidad es la misma y otra identidad. Permite que una persona, como individuo o como miembro de un grupo, se realice de una manera relativamente coherente y continua a través del cambio, es su propia continuidad, que a su vez puede mantener un cierto grado de integridad y ayudarlo a distinguirse de los demás.

Cultura

Austin (2000) indica que la palabra cultura deriva del latín colo, collere, cultum, estos conceptos se fueron dividiendo y así cultura llegó a significar cultivo o acción de cultivar. También menciona que, por el año 1515 el término cultura en castellano estuvo asociada por un largo tiempo a las tareas de labrado y cultivo de la tierra, por otro lado, a las personas que eran inteligentes o tenían un amplio conocimiento se les decía que eran personas cultivadas.

Kuper (2001) sostiene que la palabra cultura tiene orígenes en debates intelectuales en Europa que datan del siglo XVIII. Mientras que en los países de Gran Bretaña y Francia este término provenía de la palabra civilización y lo mismo ocurría en Alemania, estos dos términos eran muy similares para ellos. Pero con el pasar del tiempo y discusiones filosóficas, la palabra cultura se fue diferenciando, puesto que civilización es comprendido como algo externo y universal, mientras que cultura, se refería al espíritu (interno) y al territorio.

Para algunos antropólogos como Malinowski, Bendict, Linton y Murdock concebían que los objetos tangibles y/o materiales formaban parte de la vida social más no como parte central de la cultura, ellos se referían a la cultura como a los valores y creencias del hombre, y que cultura y sociedad eran términos correlacionales. En las sociedades avanzadas, la cultura encierra también a las expresiones tangibles, aquellos objetos que nacen de las ideas del hombre y generan gran repercusión en la totalidad de las culturas puesto que va a dar origen a nuevos valores. Sin embargo, a mitad del siglo XX el concepto de cultura adquiere una visión más humanista que guarda relación con lo espiritual que incluye las actividades representativas e intereses de un pueblo.

Claude Lévi-Strauss, antropólogo y etnólogo de nacionalidad francesa es un reconocido investigador de grupos indígenas en América Latina. Ha realizado grandes aportes al definir cultura con bases científicas y sobre todo

por afirmar la particularidad y negar el etnocentrismo en las culturas. Para Lévi-Strauss, cultura es un sistema de diálogo que está regido por el intercambio de conocimientos y/o valores más valiosos para el ser humano, esto se puede entender como la transmisión de aquello que se quiere conservar y debe prevalecer con el pasar del tiempo.

La identidad cultural es un sentimiento inherente en las personas, que se va desarrollando, construyendo y reforzando con los años y con la interacción de su entorno. Es el resultado de un determinado grupo social, los pobladores son quienes van a filtrar ciertos conocimientos que consideran ellos valiosos e importantes para que se extiendan en las nuevas generaciones. Y va a representar la manera en cómo un grupo se desenvuelve en la sociedad y va a tener alguna peculiaridad en los distintos grupos sociales.

Vergara, Vergara y Gunderman (2015) nos plantea tres interpretaciones de entender la identidad cultural. La primera, de manera esencialista: conceptualiza la identidad cultural como algo estático, como un elemento que no va a cambiar con el tiempo y que va a representar a un grupo social determinado. La segunda, de manera historicista: a diferencia del anterior, esta interpretación sostiene que la identidad cultural es algo abierto, se mantiene en constante cambio según va avanzando el hombre. Y la tercera, de manera discursiva: resalta que la identidad cultural se crea con carácter principalmente narrativo.

B. Dimensiones

Grupo Social

Sánchez (1981) sostiene que las personas se van a comunicar y relacionar entre sí porque comparten intereses, además, tienen valores similares y son capaces de diferenciarse ante otros grupos sociales. El grupo

social encierra a personas o individuos que comparten ciertas características en común, puesto que comparten ciertos objetivos.

Mientras que Villamonte (2009), nos menciona que los grupos sociales se remontan a la época de la prehistoria cuando el hombre siente la necesidad de agruparse, para así juntos enfrentar los problemas que se le presentaban a diario. Como nos dice Aristóteles, el hombre es un ente social por naturaleza y por ende va a sentir la necesidad de unirse y pertenecer a un grupo social.

Peñaloza (2012) sustenta que un grupo social se entiende a cualquier cantidad de individuos que comparten ciertas características en común y que sostienen una interacción constante y saben que están vinculados por lazos sociales. Considera, para que un conjunto de personas sea un grupo social debe tener los siguientes elementos que se mencionan a continuación:

- a) Compartir alguna característica en común
- b) Sostener una comunicación habitualmente
- c) Son conscientes que están unidos por lazos sociales

Sentimiento de pertenencia

Orihuela y Pérez (2013) sostienen que el sentido de pertenencia es lo que la persona va a sentir al formar parte de un grupo social. Eso quiere decir que la persona se va a sentir identificado y a gusto con los demás por el hecho de compartir ciertos intereses, le va a nacer ese sentimiento y mientras más fuerte sea ese sentimiento de identidad para con el grupo, es más probable que adopte las características de dicho grupo.

Costumbres y tradiciones

Pérez y Gardey (2011) manifiestan que las costumbres son el hábito que se adquiere mediante la práctica constante de una acción, y que estas se van a transmitir a través de las futuras generaciones. También nos menciona que

las costumbres son especiales y por eso mismo, es muy difícil que se manifiesten de la misma manera en otros grupos sociales, estos van a presentarse con la peculiaridad del grupo.

Madrazo (2005) comenta que el término tradición posee diferentes significados según los diversos ámbitos en el que se dan, por ejemplo, en lo coloquial, en el cristianismo y que últimamente ha surgido como categoría de las ciencias sociales. La tradición es considerada como la expresión en que una comunidad permanece en el tiempo, y por ende va a ser generadora de identidad.

C. Indicadores

Participación en actividades culturales

Rojas (2014) se refiere a las actividades culturales como una actividad social practicada y compartida que se transmite de diferentes formas, de una persona a otra, o de una persona a una comunidad y de cierta forma interpersonal. En la actividad se produce la creación de sentido y en ella se integran los aspectos prácticos, emocionales, relacionales y cognitivos.

Peña (2018) nos refiere a todo acto que se va a desarrollar de la cultura de un pueblo. A continuación se expone las siguientes actividades:

- a) Festividades: eventos de carácter cultural donde los residentes y/o habitantes honran, celebran y veneran ciertos sucesos de dicha región o localidad.
- b) Feria gastronómica: evento social, cultural y económico relacionado al aspecto gastronómico; este evento congrega a personas con conocimientos culinarios, las cuales la exponen y las comparten.
- c) Arte: creación de un objeto tangible e intangible que expresa la imaginación, el sentir y las emociones del artista

Interés en expresiones culturales

En la tesis de Peña (2018) menciona que las expresiones culturales presentan relaciones con los diversos tipos de fuerzas sociales como las ideologías y creencias que se puede transmitir a través de las generaciones mediante la convivencia. Tras su investigación concluye que el 60% de los encuestados muestran interés por participar en las actividades culturales; y entre las más destacadas están la gastronomía, artesanía y folclore.

Identidad con expresiones tangibles e intangibles

Para Tapia y Park (2012) el patrimonio tangible-material e intangible inmaterial son expresiones de personas que han existido desde tiempos muy remotos a lo largo de la historia, que algunos quizás han sufrido algunas modificaciones o cambios pero que aún mantienen esa esencia; como por ejemplo: el lugar o el pueblo donde vivimos, este a lo largo de los años los residentes han ido modificando y añadiendo ciertas cosas para brindar una mejor calidad de vida a sus generaciones futuras. Las expresiones tangibles son de manera básica todo aquello que se puede ver y tocar, como por ejemplo: las cerámicas, los tejidos, entre otros. Mientras que las expresiones intangibles, son aquellas que no se pueden ver pero si sentir y escuchar, como por ejemplo: la música, los relatos populares, entre otros.

D. Teorías

Identidad cultural

Cepeda (2018) sostiene que la identidad cultural incluye un sentido de pertenencia a un determinado grupo social que posee rasgos culturales, y esto es lo que lo hacen único y diferente ante los demás. Es el conjunto de manifestaciones culturales que van a caracterizar a una comunidad y estas manifestaciones van a permitir que los individuos se identifiquen como miembros pertenecientes a un grupo social.

Niveles de desarrollo de la identidad cultural

Reyes (2016) ha optado por exponer niveles en el que se desarrolla la identidad cultural, mediante un orden invertido. El primer nivel es la cultura familiar por lo mismo que considera como el primer escenario donde las personas absorben y se proveen de conocimientos y saberes culturales; así nos va explicando los diferentes niveles, hasta llegar al último nivel que es la cultura universal.

Cultura familiar: día a día las familias transmiten a sus hijos nuevas enseñanzas, como la manera de comportarse o de tratar a los demás con respeto, no en todos los hogares ocurre lo mismo, puesto que la manera en cómo son educados en casa, va a influir y repercutir en sus siguientes generaciones.

Cultura del barrio: en los barrios o vecindarios también hay parte de identidad, como el tema de antigüedad de dicho barrio, las actividades que realizan en conjunto y las celebraciones y/o fiestas que lo celebran en una fecha determinada. Hay que considerar que el primer contacto para un niño es la familia y el barrio, donde va a percibir y practicar aquellos conocimientos y/o saberes.

Cultura local: representa a un territorio más amplio, donde se dice que presentan una cultura uniforme ya sea en sus costumbres, valores, tradiciones, normas de convivencia y todo aquello que han desarrollado y practicado a lo largo del tiempo. La identidad cultural es lo que va a permitir que una sociedad pueda ser llamada como localidad.

Cultura regional: es una parte del territorio nacional, donde cada región con el pasar del tiempo ha ido construyendo su propia identidad cultural a través del desarrollo de sus elementos culturales, sus costumbres, sus significados propios y entre otros. Algo que es fácil de percibir, es que en lo regional la gastronomía va a tener un carácter diferencial a los demás, no son

iguales en todas las regiones puesto que poseen sus propias recetas y técnicas de cocina.

Cultura de los sistemas organizacionales: en este nivel se refiere a la cultura que se desarrolla dentro de las organizaciones empresariales, ya sea en fábricas o en universidades donde cada una de las entidades poseen normas y valores de convivencia. Estas normas y valores van a ser diferentes ya que consideran el contexto donde se desarrolla.

Cultura nacional: sin importar donde se hallen las personas, si están en su país de origen o no, van a descubrir aquel sentido de pertenencia y aquello que los une a ese país donde nacieron, del cual guardan gratos recuerdos y vivencias que marcaron su vida; es así como se da la identidad cultural a nivel nacional, a través de los rasgos culturales que tienen y comparten como miembros de un mismo país.

Cultura universal: encierra la totalidad del planeta, está fundamentalmente representado por todos los aspectos importantes que dan sentido común a todas las personas del planeta. Los pensamientos científicos, filosóficos y los patrimonios tanto históricos como artísticos componen a lo que se denomina patrimonio de la humanidad, aquello que pertenece a todos.

Acontecimientos históricos que forman parte de la identidad cultural cañetana

Para entender un poco más sobre la identidad cultural de los cañetanos tenemos que remontarnos al principio de su historia. Según el historiador Julio C. Tello, toda la cultura pre histórica asentada dentro del territorio cañetano pasaron por dos periodos: El pre incaico, este periodo comprendido entre los años 800 a 1321 al cual lo llamó Chucurpu. Y el incaico, desarrollado entre los años 1321 a 1532. Pero porqué el nombre chucurpu, Él sostiene que esta palabra viene a raíz de las cerámicas halladas en los cementerios, consistía en cántaros oblongos cuya base era

de forma cónica con asas laterales; forma que se llamó chucurpu: “chucu” cuerpo cónico y “urpu” cántaro.

En el periodo pre incaico, comenta que hubo dos tipos de habitantes que se dedicaban a labrar la tierra de los valles de Asia, Chilca y Mala, quienes contaban con escasa fuente de agua para sus riegos, desarrollaron un sistema de regadío a base de napas (agua dulce que aprovechaban de las pozas), extraían el agua del sub suelo a través de hoyadas. Este sistema de regadío continuó hasta la invasión de los españoles. Por otro lado estaban los yungas, quienes fueron reducidos por los Yauyos con una cruel estrategia, se situaban en las alturas y esto les permitió obtener una gran ventaja, puesto que cortaban el suministro de agua de los manantiales que abastecían a los ríos de Cañete y Mala.

El dominio incaico fue un periodo de corta duración, quienes gobernaban a través de los caciques y curacas. Los Guarcos, resistieron ferozmente ante la conquista incaica, el cual estaba dirigida por el inca Pachacútec. Los Guarcos estaban bajo el mando del cacique Chuquimanco (gran lanza) quién estableció alianzas con los jefes de las demás comunidades y así poder luchar juntos ante el poderío incaico. Esta resistencia duró alrededor de los cuatro años, fue la fortaleza de Ungará el último punto de resistencia, puesto que fue ahí donde los incas lograron su objetivo inicial. Tras someter a los Guarcos, Pachacútec mandó a construir la fortaleza de Cerro Azul sobre el imponente Cerro Camacho, lo que hoy en día conocemos como “el salto del fraile”; luego con la llegada de los españoles se produce la invasión y esto trunca el desarrollo del poderío incaico.

Posteriormente se fundó la ciudad de Lima un 18 de enero de 1535, desde ese entonces transcurrido 21 años, se despierta el interés por conocer el valle del Guarco junto al deseo del virrey Andrés Hurtado de Mendoza por fundar una villa al sur de Lima. Se designa una comisión para efectuar dicho propósito, fijan un lugar optimo cerca al mar, el cual fue el sector Coaldas, dicho lugar se encontraba de lo que hoy se conoce el fundo Santa Bárbara. Realizado y organizado dicho encuentro, el capitán Jerónimo de Zurbano junto a la comisión designada llegan al lugar y tras una ceremonia fundan un 30 de agosto de 1556 la “Villa de Santa María de Cañete”.

El nombre lo pusieron en honor al pueblo de Cañete, en Cuenca, España; ciudad natal del aquel entonces virrey Andrés Hurtado de Mendoza.

En el año 1915 debido a la alta demanda del mercado internacional que estaba liderada por los ingleses, llega al Perú la flota británica para establecer el ingenio azucarero en la hacienda Santa Bárbara. Quien tomó dicha decisión fue la British Sugar Company Limited, propuso el cultivo de caña de azúcar en tierras cañetanas, el cual permitió un puente comercial entre Cerro Azul y San Luis, el cual en ese entonces fue el epicentro comercial. Las haciendas en primer momento se dedicaban al cultivo de caña de azúcar y luego pasaron a cultivar el algodón.

Ante el buen auge de la comercialización, llegó la escasez de mano de obra, debido a esto nació el sistema de enganche. Este sistema consistía en que el hacendado a través de su administrador establece un tipo de convenio con el enganchador dándole dinero para el contrato de trabajadores. Éste los reclutaba de la sierra de Huancayo, Huancavelica, Andahuaylas, Ayacucho y Yauyos; a los enganchados (trabajadores) se les daba un adelanto, este sistema duró hasta los años 60's.

En el S. XXI se da la esclavitud de los negros, quienes procedían de la Isla de Goré, en Senegal (África) traídos para el cultivo de caña de azúcar; luego el capitalismo criollo inició el tráfico de coolíes. En octubre de 1849 sale la denominada ley china, decretada por el aquel entonces presidente José Balta, desembarcaron en el Perú los primeros 75 chinos, quienes en su mayoría procedían de Macao, pequeña isla al sur de China. Luego en el año 1899, un tres de abril llegó el barco Sakura Maru al puerto del Callao, con alrededor de 787 inmigrantes japoneses para ser distribuidos en los diferentes puertos como Ancón, Pacasmayo, Salaverry, Supe y por su puesto Cerro Azul. Al puerto de Cerro Azul desembarcaron un día después de su llegada a tierras peruanas, es decir un cuatro de abril, para luego ser distribuidos en las diferentes haciendas de ese entonces, una de ellas era la Hacienda Santa Bárbara.

Con todos estos acontecimientos, es así como en Cañete existen distintas razas, haciendo una mezcla de chinos, japoneses, africanos, serranos, entre otros. Hoy en

día se reconoce a grandes familias como: Sueng, Inami, Lauz, Ynohuye, Solano, Morales Encalada, Huapaya, Watanabe, entre otros; que hoy en día son grandes aportadores a la cultura cañetana. Loo (2017)

2.2. ANTECEDENTES

A. Antecedentes Nacionales

Beteta (2020), cuyo objetivo general fue “*reforzar la identidad gastronómica del poblador local de Villa Rica, a través del rescate y difusión de la cocina tradicional local*”. Mediante la metodología de la investigación con enfoque cualitativo y método fenomenológico, se aplicó como instrumento la entrevista en una muestra de once personas con experiencia en la preparación de comidas. Concluyó que el distrito de Villa Rica si tiene la capacidad para desarrollar el turismo local mediante la propuesta de ruta de su gastronomía tradicional, y que tiene el potencial turístico – culinario, pero necesita mejorar algunos aspectos en cuanto a los servicios que ofrecen. También, identificó cinco recetas que tienen influencia de la cultura Austro-Alemania, tres recetas con influencia de la cultura Yanesha y cuatro recetas con influencia de la cultura andina. Y por último, diseñó tres rutas gastronómicas.

Bravo (2020), cuyo objetivo general fue “*analizar de qué manera influye la identidad cultural en el desarrollo y crecimiento de la gastronomía*”. Mediante la metodología de investigación bibliográfica. Llegó a la conclusión que la identidad cultural que presenta cada pueblo va a ser según su vida diaria, y en el caso de la gastronomía se va a ver representada en los alcances según donde se sitúan. Además, la gastronomía logra la movilización de muchos turistas que muestran el interés por visitar pueblos que quizás no están desarrollados, pero que se presentan gran diversidad cultural. Ante esto, los pobladores al ver que personas externas a ellos, se interesan por su cultura, ellos van a sentirse orgullosos y querrán fortalecer su identidad cultural a través de sus manifestaciones.

Leandro y Yalan (2021), cuyo objetivo fue “*analizar la identidad cultural en la gastronomía peruana en la ciudad de Lima*”. Mediante la metodología de enfoque cualitativo y diseño fenomenológico. Empleó la guía de entrevista como instrumento de recolección de datos, el cual estaba conformada por 13 preguntas; su población fue de 22 personas que estaban involucradas en el sector gastronómico y para el procesamiento de sus datos aplicó Atlas. Ti 9. Llegó a la conclusión de que la identidad cultural gastronómica surge o se desarrolla cuando la persona observa, pone en práctica la preparación tradicional y lo va transmitiendo a sus demás generaciones.

Chávez (2019), cuyo objetivo general fue “*analizar el desarrollo de la gastronomía tradicional en las calles del centro histórico de Lima, 2019*”. Desarrollando la metodología de enfoque y método cualitativo, y diseño fenomenológico. Empleó la guía de entrevista como instrumento de recolección de datos a 10 pobladores del distrito. Obtuvo como resultado que, la gastronomía tradicional es un recurso turístico esencial, los platos más demandados son: mazamorra morada, picarones y anticuchos (platos preferidos por los turistas). En cuanto a las nuevas técnicas e innovaciones en la gastronomía no ha influido mucho, son mínimas; por ello exhortan a las autoridades a brindar todo el apoyo en el sector.

Oblea (2019), cuyo objetivo general fue “*determinar la gastronomía tradicional que presenta el distrito de Catacaos*”. Mediante la metodología de enfoque cualitativo y diseño no experimental. Empleó la guía de entrevista como instrumento de recolección de datos a pobladores que están involucrados con la gastronomía del distrito. Obtuvo como resultado 07 recetas de platos tradicionales y 01 receta de bebida tradicional del distrito de Catacaos. En cuanto a su gastronomía tradicional, sus técnicas y utensilios si se han visto modificadas con el pasar del tiempo; sus insumos que se utilizan en la preparación de dichos platillos son propios de la zona. Es decir, la gastronomía

Cataquense representa la tradición y cultura, aunque existen algunas modificaciones, ésta se mantiene con el pasar de los años.

B. Antecedentes Internacionales

Robles (2020), su objetivo general fue “*identificar la gastronomía tradicional como patrimonio cultural inmaterial y factor de desarrollo turístico de la comunidad de Agato*”. Mediante la metodología de enfoque cualitativo, tipo exploratorio y descriptivo. Aplicó las técnicas de la entrevista y la encuesta. Obtuvo como resultados 16 los siguientes: el desconocimiento de la gastronomía tradicional de la zona por parte de los jóvenes, la recopilación de 11 recetas de platos típicos considerados los más relevantes por la población. Por último, se planteó estrategias para el fortalecimiento de la gastronomía de la zona, las cuales son: elaboración de recetario, diseño de página web para la difusión y capacitaciones respectivas.

Rodríguez-Martínez y Quiroga (2020), cuyo objetivo fue “*contribuir a la salvaguardia del patrimonio gastronómico de la provincia de Yariguíes*”. Mediante la metodología de investigación de tipo cualitativa – descriptiva y diseño etnográfico, el instrumento aplicado fue la entrevista semiestructurada a propietarios y cocineros de restaurantes, como también amas de casa. Los resultados fueron: la identificación de seis (06) productos agrícolas que forman parte de la gastronomía tradicional de la provincia; también identificaron dieciséis (16) platos representativos y por último, siete (07) festivales gastronómicos de gran relevancia. Su patrimonio gastronómico está fuertemente vinculado a los productos regionales de la zona; sin embargo, han notado un debilitamiento y pérdida de las técnicas y saberes, por ello han producido un material audiovisual el cual fue difundido en una plataforma digital para su respectiva difusión.

En el artículo de **Acle, Santos y Herrera (2021)**, cuyo objetivo fue “*determinar la relación de la gastronomía tradicional como atractivo turístico*”

de la ciudad de Puebla, México”. Mediante un enfoque mercadológico – turístico, tipo mixto y de corte transversal. Aplicaron el cuestionario como herramienta de recolección de datos con la escala de Likert; su población fue de 383 turistas que visitaron los establecimientos de comidas. Llegaron a la conclusión de que si existe un impacto de la gastronomía tradicional en la actividad turística de Puebla. Por ello sugieren a los involucrados del sector, que tomen interés en mejorar los aspectos de entretenimiento y atención.

En el artículo de **Bermeo, Elizalde y Calle (2020)**, cuyo objetivo fue *“determinar los gustos y preferencias de la gastronomía local de los ciudadanos de Santa Rosa”*. Mediante la metodología descriptiva, con un enfoque cuantitativo y cualitativo. Los instrumentos seleccionados para la recolección de sus datos fueron la encuesta y la entrevista; su muestra fue de 377 personas involucradas en el sector gastronómico. Tras su estudio, llegaron a la conclusión de que existe una amplia variedad en la gastronomía local, y que la influencia extranjera no tiene mucha relevancia entre los pobladores, es decir, prefieren la comida local.

En la tesis de **Badillo (2020)**, cuyo objetivo fue *“determinar de qué manera influye la gastronomía ancestral en el turismo cultural de Riobamba”*. Mediante la metodología mixta de tipo descriptiva y un diseño no experimental. El instrumento aplicado fue la encuesta y el cuestionario, y para el procesamiento de datos emplearon el SPSS versión 25. Su muestra fue de 22 establecimientos de restauración y 381 turistas de forma aleatoria. Llegaron a la conclusión de que, la gastronomía influye de manera significativa en el turismo cultural, ya que la principal motivación del turista de hoy en día es el interés por la cultura. Nos mencionan y resaltan la importancia de transmitir a las futuras generaciones aquellos procesos culinarios que sus ancestros les han compartido para así desarrollar el turismo cultural en su comunidad. Por otro lado, recomiendan un trabajo en equipo de los actores involucrados.

2.3. Definición de términos básicos

Gastronomía tradicional

Se define la gastronomía tradicional como una manifestación que hace referencia a la exteriorización del significado cultural e histórico de los pueblos, es decir, ese sentimiento de pertenencia lo reflejan en sus tradiciones como en este caso en su gastronomía. Y este a la vez, les permite el reconocimiento de sus particularidades productivas ante los demás pueblos. Troncoso (2019)

Identidad Cultural

La identidad cultural es el sentimiento de pertenencia que todo individuo posee, es la memoria y el vínculo que mantiene conectado el pasado con el presente. Además, es el sentido de pertenecer a un grupo social determinado, el cual comparten creencias, tradiciones, saberes y otros aspectos fundamentales para la construcción de la identidad cultural. Frías (2018)

Patrimonio Cultural

Es aquella expresión tangible e intangible que ha sido heredado por los antepasados y por ende, han sido transmitidos de generación en generación. Estas expresiones tienen un gran valor histórico, arquitectónico, artístico, social para la población que lo posee. Gómez (2018)

Registro Gastronómico

El registro gastronómico es la recopilación de datos que nos va a servir como una base, con el objetivo de dar un uso correcto a la información proporcionada por las personas que tengan conocimiento sobre el tema. También nos mencionan que, es un proceso mediante el cual se da reconocimiento a una situación determinada, el cual se considera de gran relevancia. Es decir, es una recopilación de información, en este caso de

recetas de comidas; en un número extenso de sucesos que tienen algo en común, cuya finalidad es, que exista el reconocimiento por las demás personas. Aguiñaca y Hernández (2018) y Robayo (2016)

Tradición

Se refieren a la tradición, como las vivencias y memorias del país, de los pueblos y de las comunidades, haciendo de su pasado un referente, haciéndolos un referente único y viéndose a sí mismos como parte de la comunidad. Están estrechamente relacionados con el patrimonio, porque a través de este el espíritu y la idea que partió de un pueblo, continúa la práctica transmitida de generación en generación, conservando su significado y esencia a lo largo del tiempo, lo que permite a una comunidad recordar quiénes son, cuáles son sus raíces y puedan distinguirse y diferenciarse entre los demás. Cajas & Palomino (2017)

CAPÍTULO III. CATEGORÍAS

3.1. Definición conceptual de las variables

A. Gastronomía tradicional

López (2015) menciona que la gastronomía tradicional forma una distinción cultural, unión social y sobre todo un elemento identitario. También, la UNESCO nos afirma que la gastronomía tradicional inspira el sentimiento de identidad, que son reconocidos por las sociedades y algunos individuos son los quienes los transfieren a las demás generaciones y así sucesivamente.

Y lo reafirma Troncoso (2019) quien manifiesta que la gastronomía tradicional puede ser comprendida como, aquella que es transferida de generación en generación, además de ser característica, destacable y significativa para una comunidad, hogar y demás personas. Es estudiada mayormente por las ciencias sociales, especialmente por la ciencia antropológica, lo cual ha significado un pilar esencial en la patrimonización alimentaria.

La gastronomía tradicional encierra un conjunto de saberes y conocimientos culinarios que han sido enseñados de generación en generación, estas representan y resumen la identidad de un pueblo o sociedad determinada. Es la manera como una comunidad se expresa, representa el esfuerzo que hay detrás de los antiguos pobladores en cada receta y como ellos crean con las bondades que le ofrece la naturaleza. Asimismo, Pazos (2011) sostiene que la gastronomía tradicional cuenta con cuatro rasgos:

- a) Es una comida que cuenta con antecedentes históricos.
- b) Está asociada a una determinada comunidad, es por ello, que la gran mayoría de sus productos proceden de dicha zona.
- c) Las preparaciones son variadas y han sido heredadas a través de las generaciones.

d) Es una comida viva, porque actualmente se prepara y se consume.

B. Identidad cultural

Para Grimaldo (2006) es la respuesta a la pregunta que uno mismo a veces se hace como: ¿Quién soy? ¿De dónde vengo? hace referencia al pasado, presente y futuro. Es la sensación de pertenecer a un colectivo en el cual comparten creencias, ideologías, saberes, valores, entre otros; los cuales son herencias que se difunden y comparten a través de las generaciones.

Frías (2018) nos menciona que la identidad cultural está definida a lo largo de la historia como una gran diversidad de aspectos en las que se puede valorar tanto su cultura, como el lenguaje, instrumento para comunicarse entre los pobladores que conforman una colectividad. Es un conjunto de valores y creencias que van a formar parte de su identidad cultural, de su personalidad inexplorado e intangible, debido a que son obras de la comunidad

3.2. Operacionalización de las categorías

Categoría 1: Gastronomía tradicional

Definición operacional: Malbec (2017) nos comenta que la cocina debe ser el lenguaje que nos habla de cómo es una sociedad y la cocina es un lenguaje que se pierde si la dejamos de usar. Tal como lo menciona Malbec, los platos tradicionales de un pueblo deben ser practicados y elaborados constantemente para que estos no se pierdan y se mantengan a través del tiempo.

Tabla 1*Operacionalización de la categoría gastronomía tradicional*

Operacionalización			
Categoría	Sub categorías	Dominios	Ítems
Gastronomía Tradicional	Historia u origen	-Inicio e historia del plato típico	1. ¿Qué platos considera usted que representan la gastronomía tradicional de Cañete?
		-Tiempo de preparación	2. ¿Cuál es la historia de los platos tradicionales del distrito?
	Preparaciones culinarias	-Ingredientes a utilizar	3. ¿Desde cuándo es que prepara el plato tradicional?
			4. ¿Cómo es la preparación del plato tradicional?
	Insumos	-Forma y/o modo de preparación de los platos típicos	5. ¿Qué insumos se utiliza en la preparación del plato tradicional?
	Técnicas y utensilios	-Herramientas y enseres a utilizar en la preparación de los platillos	6. ¿Cuáles son las técnicas o modos de preparación del plato tradicional?
			7. ¿Cuáles son los utensilios que se utiliza en la preparación del plato tradicional?

Nota: Los datos corresponden a la operacionalización de la categoría gastronomía tradicional

Categoría 2: Identidad Cultural

Definición operacional: Cepeda (2018) sostiene que la identidad cultural incluye un sentido de pertenencia a un determinado grupo social que posee rasgos culturales, y esto es lo que lo hacen único y diferente ante los demás. Es el conjunto de manifestaciones culturales que van a caracterizar a una comunidad y estas manifestaciones van a permitir que los individuos se identifiquen como miembros pertenecientes a un grupo social

Tabla 2*Operacionalización de la categoría Identidad cultural*

Operacionalización			
Categoría	Sub categorías	Dominios	Ítems
Identidad Cultural			8. ¿Para usted, qué significado tiene la palabra identidad cultural?
		Participación en actividades culturales	9. ¿Qué aspectos considera usted que los identifica o resalta como grupo social?
	Grupo Social	Interés en expresiones culturales	10. ¿Considera usted importante la participación de los pobladores en actividades culturales?
	Sentimiento de pertenencia	Identidad con expresiones tangibles e intangibles	11. ¿Considera usted que la población tiene interés por preservar sus expresiones culturales?
	Costumbres y tradiciones		12. ¿Qué actividades considera usted que refuerza el sentimiento de pertenencia?
			13. ¿Considera usted que la población expresa su identidad a través de sus costumbres y tradiciones?

Nota: Los datos corresponden a la operacionalización de la categoría identidad cultural

CAPÍTULO IV. DISEÑO METODOLÓGICO

4.1. Tipo y enfoque de investigación

La investigación básica o también conocida como pura. Este tipo de investigación se emplea cuando el investigador busca teorías para luego someterlas a contradicciones o limitaciones y poder descubrir nuevas teorías relevantes mediante los datos o interpretaciones que contribuyan al proceso teórico. Arias y Covinos (2021)

De acuerdo a las características que presentará la investigación, se aplicará el enfoque cualitativo. Como lo señalan Hernández-Sampieri y Mendoza (2018) se centra en entender los fenómenos, explorándolos desde la perspectiva y posición de los participantes en su entorno y contexto natural. También, Cabezas et al. (2018) afirman que en este tipo de enfoque permite estudiar la realidad en su contexto natural y explicar el fenómeno de acuerdo a lo que manifiestan las personas implicadas en el tema.

4.2. Diseño de investigación

La investigación presenta el diseño etnográfico. Hernández- Sampieri y Mendoza (2018) nos sostienen que este diseño pretende describir y analizar ideas, creencias, conocimientos y prácticas de un determinado grupo social o comunidad. Se centra en contribuir información para considerarlo como guía o sustento para la toma de decisiones. Cabezas et al. (2018) añade que este diseño brinda respuestas prácticas a escenarios reales, para eso se tiene que interpretar desde la perspectiva de quiénes forman parte del problema.

4.3. Método de investigación

La investigación es de método descriptivo, como se refieren Arias y Covinos (2021) va a permitir que el investigador diseñe el proceso mediante el cual, le va a permitir descubrir las características de los grupos determinados. El método descriptivo, busca registrar, analizar y describir las creencias, significados,

conocimientos y prácticas de grupos en su actual naturaleza con referencia a la cultura.

4.4. Población y muestra

4.4.1. Población

Cabezas et al. (2018) nos precisan que la población es el conjunto finito de personas que presentan y tienen ciertas características en común. La población que se investigó, son los pobladores que conforman el distrito de San Vicente de Cañete, no obstante se consideraron a aquellos pobladores involucrados con la gastronomía cañetana como: dueños o trabajadores en establecimientos de restauración que difundan la gastronomía cañetana, difusores y/o embajadores de la cultura cañetana; sólo ellos podrán brindar aportes ante el tema de investigación.

4.4.2. Muestra

La muestra es una parte de la población, es decir la cantidad de personas seleccionadas que representan a la totalidad de la población en el cual se aplicará el instrumento para la recopilación de información. Como afirman Hernández-Sampieri y Mendoza (2018) la muestra “es un subgrupo de la población o universo que te interesa, sobre la cual se recolectarán los datos pertinentes, y deberá ser representativa de dicha población” (p,196).

En la investigación se tomó la muestra no probabilística o intencional, como lo mencionan Arias y Covinos (2021) en este tipo de muestra es el investigador quién elige la muestra de acuerdo a lo que considera conveniente para la recopilación de información de acuerdo a la información que requiere, es por eso que el investigador tiene que conocer muy bien a la población que va a investigar. El número de población elegida para la recolección de datos, es de 10 pobladores; y los criterios a considerar son: personas con experiencia en

la elaboración de comidas y colonizadores o embajadores de la gastronomía en el distrito.

4.5. Lugar de estudio

El escenario es el lugar en el que se lleva a cabo la investigación, en el cual una parte de su población es la muestra de estudio. La investigación se llevó a cabo en el distrito de San Vicente, capital y uno de los 16 distritos que conforman la Provincia de Cañete, el cual se localiza dentro de la jurisdicción del departamento de Lima. Este importante distrito, al ser la capital de la provincia, es el lugar emblemático a donde los turistas llegan buscando información sobre los recursos turísticos de la provincia; por ende, es muy necesario e importante que la población tenga conocimiento sobre sus patrimonios y su identidad cultural.

4.6. Técnicas e instrumentos para la recolección de los datos

Técnica

En la investigación se utilizó la entrevista semiestructurada como técnica. Para Cabezas et al., (2018) la entrevista semiestructurada es la manera específica de interactuar entre dos personas a más, en este caso el entrevistador y el entrevistado en el cual se formulan preguntas con el objetivo de obtener datos. Para Hernández et al. (2014) es una reunión en el cual se entabla una conversación y se intercambia información entre dos personas a más.

Instrumento

El instrumento que se utilizó es la guía de entrevista, en este caso semiestructurada. Como lo definen Cabezas, et al., (2018) las entrevistas semiestructuradas son aquellas que, a pesar que cuentan con preguntas formuladas y establecidas, el entrevistador tiene la opción de agregar preguntas adicionales en el momento de que el entrevistado responda y pueda nacer nuevos cuestionamientos.

La guía de entrevista fue validada por expertos en el tema. Los aspectos que se consideraron en la validación se detallan a continuación:

Tabla 3*Aspectos considerados en la validación del instrumento*

Aspectos de validación	Descripción
Claridad	Está formulado con lenguaje apropiado
Consistencia	Basado en aspectos científicos y teóricos
Coherencia	Existe correspondencia entre las categorías, sub categorías y dominios
Pertinencia	Es adecuado al tema de investigación

Nota: La información corresponde a los criterios que se consideraron en la validación del instrumento.

4.7. Análisis y procesamiento de datos

Debido a que la investigación es cualitativa, el software que se utilizó para llevar a cabo el análisis y procesamiento de datos de manera eficaz, es ATLAS.ti 9, tal como lo afirman (Lopezosa et al. (2022). Este nos permitió interpretar las narrativas que se recopiló en las entrevistas que se realizó a nuestra población interesada.

CAPÍTULO V. RESULTADOS

5.1. Resultados descriptivos

La gastronomía ha logrado adquirir una gran relevancia a nivel mundial, la evolución que ha obtenido en las diferentes etapas a lo largo de nuestra historia, es impresionante. El gran interés que ha despertado por seguir las nuevas tendencias culinarias o consumir con mucha más frecuencia las famosas comidas rápidas, coloca en segundo plano lo tradicional, lo obsoleto, ocasionando el olvido de las técnicas culinarias heredadas de nuestros antepasados, además de debilitar el vínculo de identidad cultural que comparten como miembros de una misma comunidad.

La identidad cultural incluye un sentido de pertenencia a un determinado grupo social que posee rasgos culturales, y esto es lo que lo hacen único y diferente ante los demás. Es el conjunto de manifestaciones culturales que van a caracterizar a una comunidad y estas manifestaciones van a permitir que los individuos se identifiquen como miembros pertenecientes a un grupo social.

Dentro de los hallazgos encontrados, los cuales han sido obtenidos a través de la realización de las entrevistas a los pobladores del distrito, fueron procesados por el software Atlas. Ti versión 9, me permitió identificar, organizar y analizar los datos, y esto me ayudará a obtener las conclusiones de mi investigación.

Análisis descriptivo de la categoría y subcategorías de gastronomía tradicional

En la figura 01 generado por la nube de palabras, se puede observar la primera categoría planteada en esta investigación, nos muestra la frecuencia de códigos mencionados por los pobladores y estos están relacionados a los platos que representan la **gastronomía tradicional** de la provincia. Para los pobladores la sopa seca y la carapulcra son los platos más representativos, mientras que los códigos menos mencionados pero no menos importantes son frejoles con tuca, chupe de camarones, sopa chola, sopa bruta, ropa vieja, picarones, anticuchos y mancha pecho.

Figura 1

Gastronomía tradicional

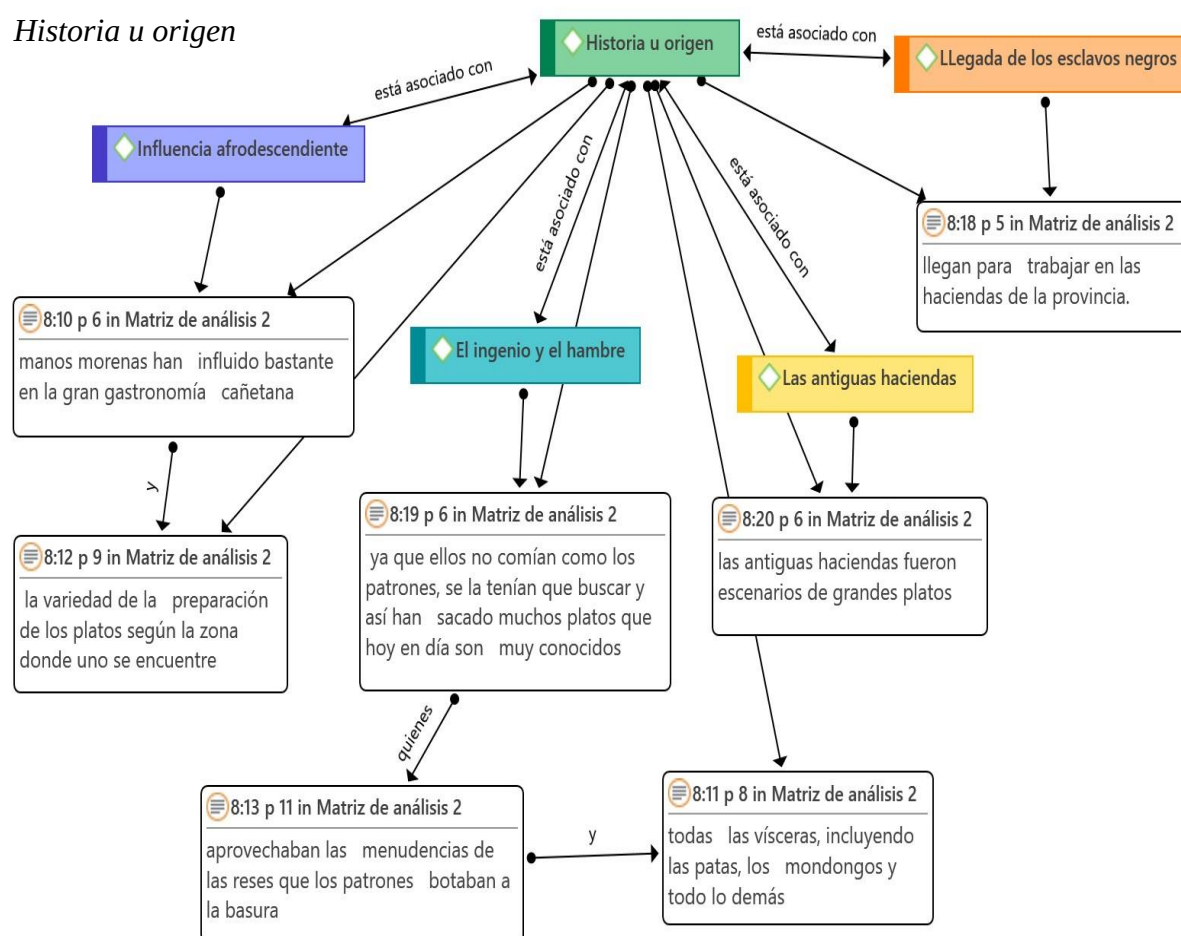


Nota: Los datos han sido obtenidos de la entrevista a pobladores para la categoría denominada gastronomía tradicional y procesados a través del Atlas ti.

En la figura 2 generado por la red de citas, se puede observar la primera subcategoría **historia u origen** planteada en esta investigación, nos explica sobre el origen de la gastronomía tradicional. Mencionan la llegada de los esclavos negros como un acontecimiento muy importante para la gastronomía. Los esclavos negros llegaron a trabajar en las diferentes haciendas de la provincia, su alimentación no era la misma que de los patrones, ellos a través de su ingenio y de la necesidad de saciar su hambre aprovechaban de los restos y huesos que botaban los hacendados o capataces. Loo (2017) menciona que la llegada de los esclavos negros se dio durante el siglo XXI, quienes procedían de la Isla de Goré, en Senegal (África), y eran distribuidos a las diferentes haciendas para el trabajo de caña de azúcar.

Figura 2

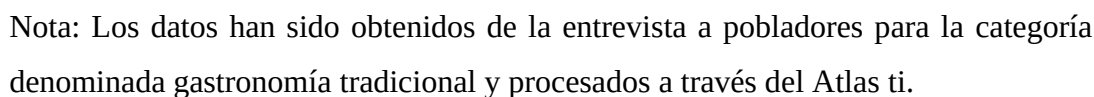
Historia u origen



Nota: Los datos han sido obtenidos de la entrevista a pobladores para la categoría denominada gastronomía tradicional y procesados a través del Atlas ti.

En la figura 3 generado por la nube de palabras, se observa el dominio **tiempo de preparación** en donde los pobladores nos explican desde cuando cocinan o que les inspiró para seguir con sus tradiciones. Muchos coincidieron que ellos aprendieron viendo a mamá preparar los platillos que ellos tanto disfrutaban o también de la abuela. El rango de mayor edad es de 32 años de edad y el de menor rango es de 07 años. Muchos de ellos se dedican a prestar el servicio de alimentación en sus diferentes establecimientos, mientras que otros buscan seguir difundiendo sus tradiciones. Malbec (2017), menciona que los platos tradicionales de un pueblo deben ser practicados y elaborados constantemente para que estos no se pierdan y se mantengan a través del tiempo.

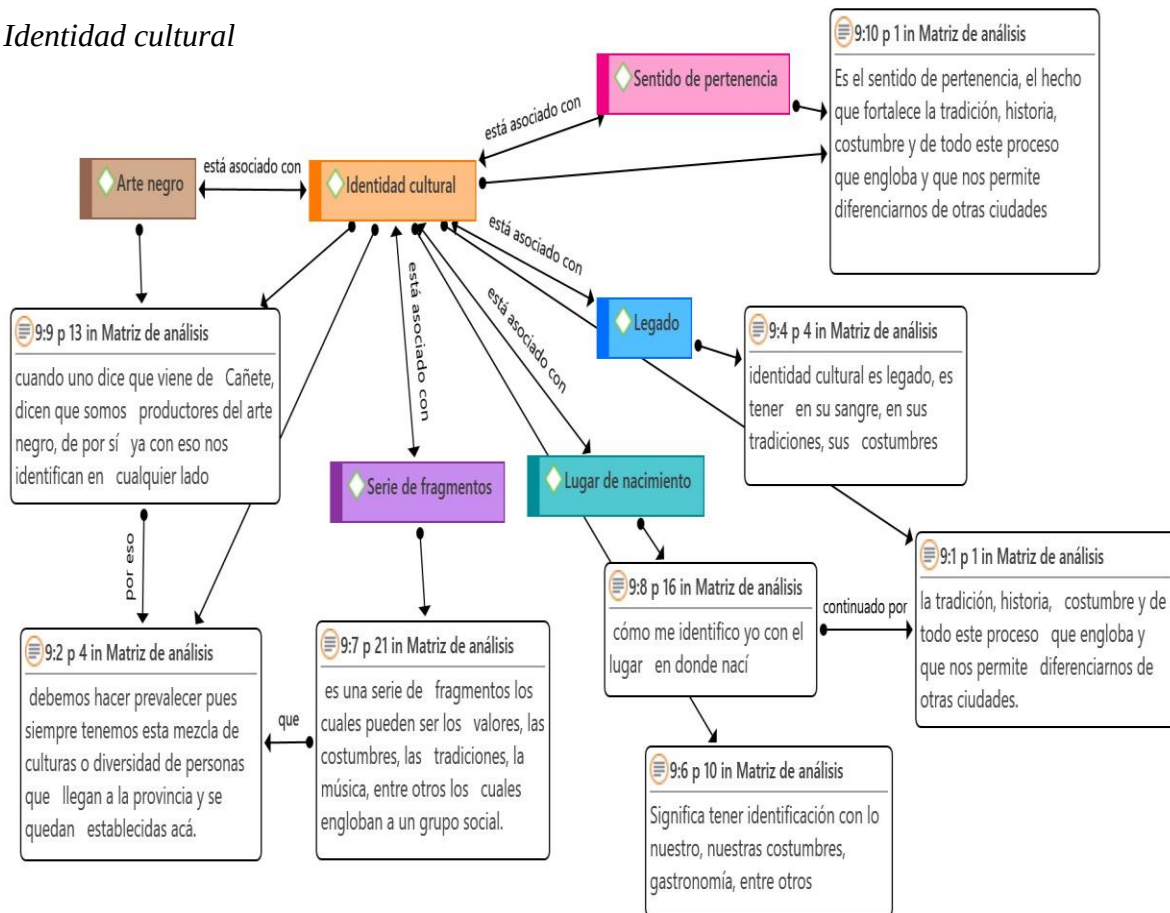
Tiempo de preparación



En la figura 4 generado por la red de citas se observa la categoría **identidad cultural** planteada en esta investigación. Expone lo que significa o lo que entienden los pobladores por identidad cultural. Mencionan que está relacionado con el sentimiento de pertenencia, con legado, como una serie fragmentos, con el lugar de nacimiento y que estos en su conjunto les ayuda a diferenciarse de los demás. Además, el arte negro es algo que los identifica ya que San Vicente de Cañete es conocido como cuna y capital del arte negro. Por ello, consideran importante hacer prevalecer y seguir transmitiendo a las siguientes generaciones sus costumbres y tradiciones. Cepeda (2018) sostiene que la identidad cultural incluye un sentido de pertenencia a un determinado grupo social que posee rasgos culturales, y esto es lo que lo hacen único y diferente ante los demás

Figura 4

Identidad cultural

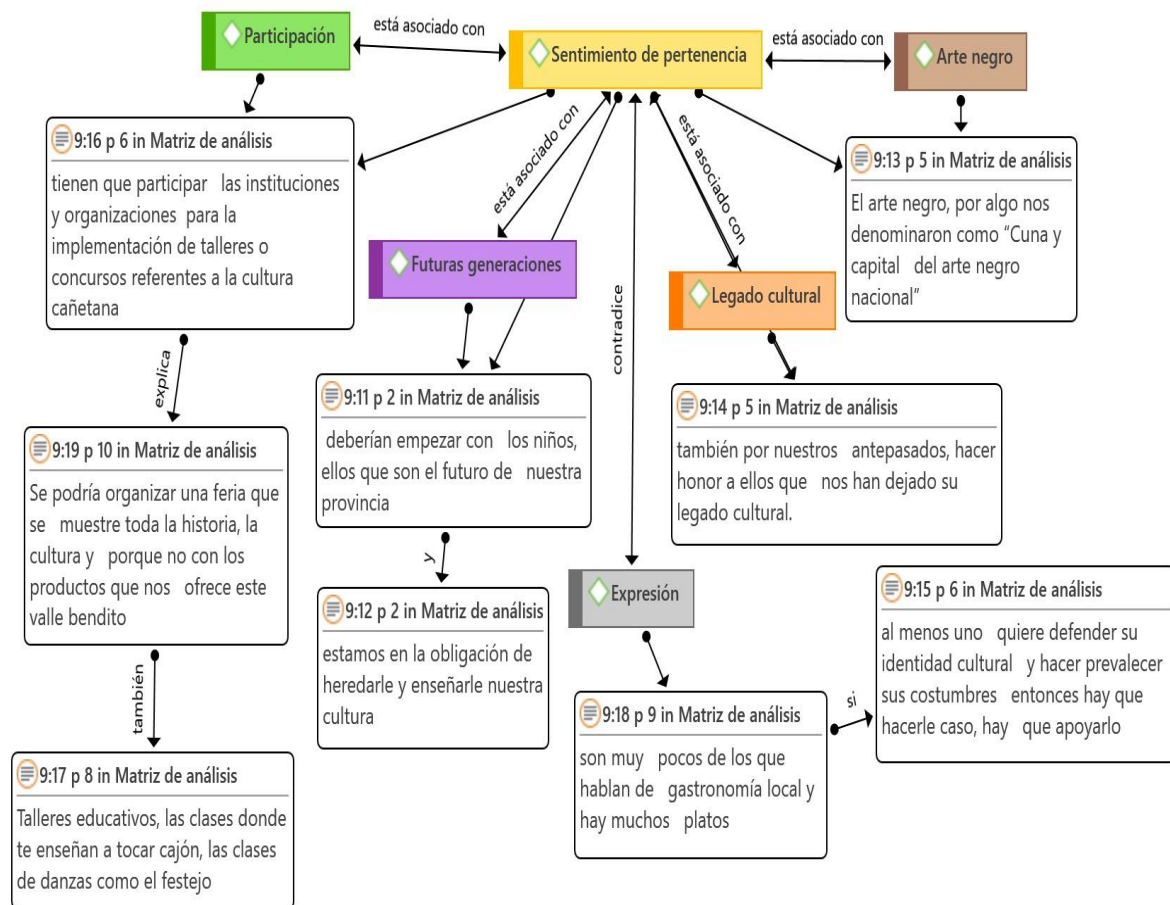


Nota: Los datos han sido obtenidos de la entrevista a pobladores para la categoría denominada identidad cultural y procesados a través del Atlas ti.

En la figura 5 generado por la red de citas, se observa la subcategoría **grupos sociales** planteada en la presente investigación. Los entrevistados coincidieron con que el arte negro es algo que los identifica y los resalta como grupo social, ellos se sienten muy identificado con lo afro. Por otro lado, consideran muy importante realizar actividades que sigan fortaleciendo y enseñando a estas nuevas generaciones sobre sus costumbres y tradiciones; y sobre todo en la que puedan participar, mencionaron que les gustaría que existan talleres

Figura 6

Sentimiento de pertenencia



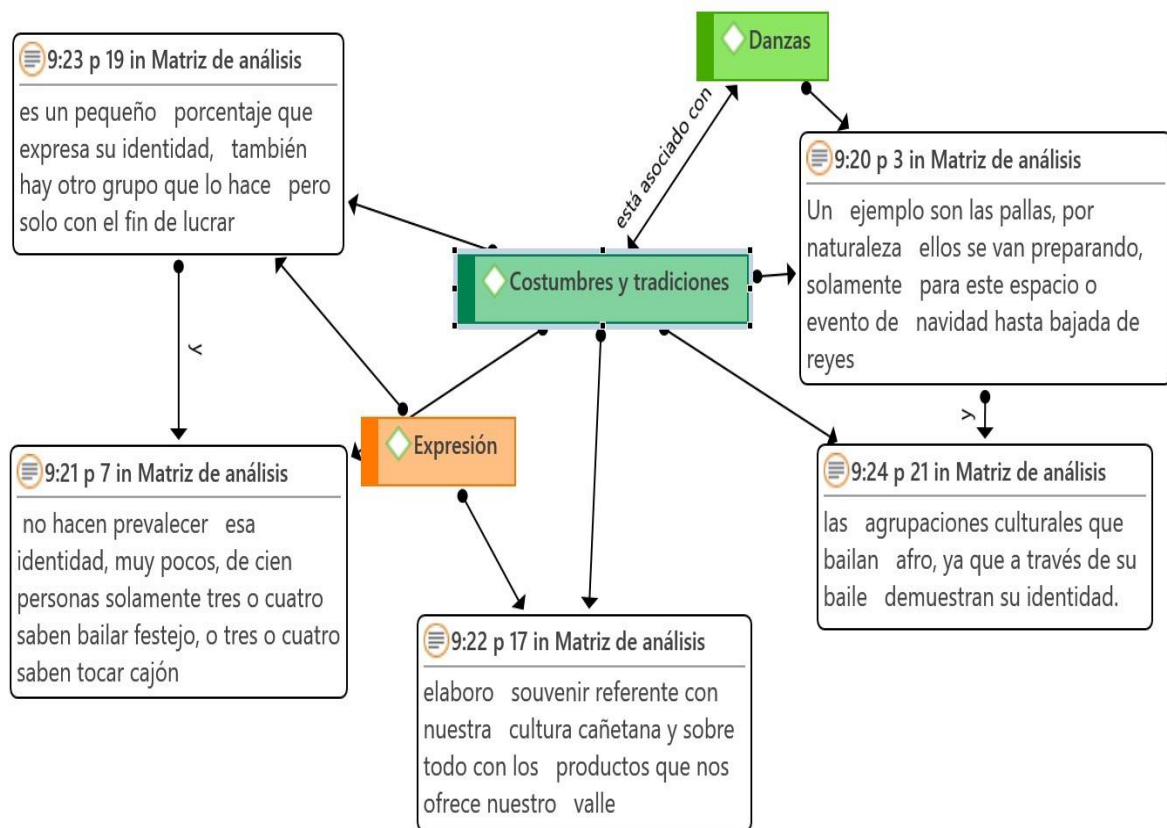
Nota: Los datos han sido obtenidos de la entrevista a pobladores para la categoría denominada identidad cultural y procesados a través del Atlas ti.

En la figura 7 generado por la nube de palabras extraídas de las entrevistas hacia los pobladores para el dominio **participación en actividades culturales**. Mencionan y proponen actividades que reflejen su cultura y sobre todo que sea dirigido para los

En la figura 8 generado por la red de citas extrídas de las entrevistas aplicadas a los pobladores para la subcategoría **costumbres y tradiciones**. Consideran que aún se expresan a traves de sus danzas ya que existen agrupaciones culturales que bailan el festejo, también está las pallas que se baila en algunos de los distritos desde la fecha de navidad hasta la bajada de reyes. Por otro lado también mencionan que requieren de más expresión, puesto que muy pocos saben tocar cajón, muy pocos saben bailar festejo, pocos conocen sobre la historia, entre otros.

Figura 8

Costumbres y tradiciones



Nota: Los datos han sido obtenidos de la entrevista a pobladores para la categoría denominada identidad cultural y procesados a través del Atlas ti.

5.2. Resultados inferenciales

Categoría: Gastronomía tradicional

Para los entrevistados la gastronomía tradicional está representada por la sopa seca, lo consideran como una tradición la elaboración de este plato, todos mencionaron este palto como el más representativo, y así lo reafirman el **sujeto 4** “...viene de tradición familiar, es típico en las festividades...” y el **sujeto 7** “...creo que es plato más ícono de aquí.”

Subcategoría: Historia u origen

Con referencia a la historia u origen de los platos lo asocian mucho con los esclavos negros que llegaron a trabajar en las diferentes haciendas de la provincia. Se menciona que algunos platos fueron creados dentro de las haciendas como lo afirman el **sujeto 4** “La historia de los platos tiene que ver mucho con la llegada de los esclavos que llegan para trabajar en las haciendas de la provincia”; el **sujeto 6** “Sin duda alguna las manos morenas han influido bastante en la gran gastronomía cañetana, las antiguas haciendas fueron escenarios de grandes platos...”; el **sujeto 8** “La historia de los platos de Cañete empieza o se inician en las haciendas, entonces todas las vísceras, incluyendo las patas, los mondongos y todo lo demás, muchos platos fueron creados por los esclavos negros, gracias a ellos contamos con la gastronomía cañetana y también nacional...” y el **sujeto 10** “Aunque hace muchos años atrás migraron esclavos negros, cholos, chinos, japoneses yo creo que el que más prevalece es la influencia afrodescendiente.”. El ingenio y sobre todo la necesidad de saciar el hambre hace que los esclavos creen platos con los insumos que ellos podían adquirir o salvar de los restos que dejaban los patrones o capataces y así lo afirman el **sujeto 2** “La historia del plato ropa vieja tiene que ver mucho con las sobras que dejaban los patrones o los capataces acerca de la carne, muchas veces carne de segunda o que dejaban de otras comidas las tiraban, y los esclavos sacaban un poco de esta carne de los huesos que sobraban de los caldos..”; el **sujeto 6** “ellos no comían como los patrones, se la tenían que buscar y así han sacado muchos platos que hoy en día son muy conocidos...”; el **sujeto 8** “. Por ejemplo en el caso de la papa seca ellos hacían secar la papa para que no se malogre y luego la partían con piedra, por eso la papa seca sale de diferentes tamaños...” y el **sujeto 9** “...la

creatividad de los esclavos negros quiénes aprovechaban las menudencias de las reses que los patrones botaban a la basura...”.

Categoría: Identidad cultural

Los entrevistados mencionaron lo que significa o lo que entienden por concepto la palabra identidad cultural, ellos tienen claro su significado y son conscientes que debe prevalecer a través del tiempo, es más, concuerdan que es identificarse con lo suyo, así lo afirman el **sujeto 3** “...es como yo me identifico, yo mediante la gastronomía me identifico con mi zona..”; **sujeto 4** “...tener identificación con lo nuestro, nuestras costumbres, gastronomía...”; **sujeto 5** “...es que nos identifiquemos con la cultura que tenemos en nuestra zona...”.

El tema de la identidad cultural tiene gran relevancia en los pobladores del distrito pero no saben su verdadero significado, como lo afirma el **sujeto 2** “tiene mucha relevancia, las personas lamentablemente no saben lo que es tener identidad cultural porque si bien es cierto tenemos un legado, la cual debemos hacer prevalecer pues siempre tenemos esta mezcla de culturas...”; por otro lado, es el sentimiento de pertenecer a un lugar y que en su conjunto les va a permitir diferenciarse de los demás, como lo afirma el **sujeto 8** “es el sentido de pertenencia, el hecho que fortalece la tradición, historia, costumbre y de todo este proceso que engloba y que nos permite diferenciarnos de otras ciudades...”.

Subcategoría: Grupo social

Los entrevistados del distrito consideran que lo que los identifica o resalta como grupo social es el arte negro y así lo afirman el **sujeto 1** “...el arte negro, es algo inherente a nosotros, donde mencionen la palabra Cañete dirán arte negro”; el **sujeto 2** “El arte negro, por algo nos denominaron como “Cuna y capital del arte negro...”; el **sujeto 3** “...algo que nos hace resaltar es el festejo, la cajoneada, lo afroperuano en sí...”; el **sujeto 6** “El arte negro, creo que aquí tenemos una iconografía del negrito o negrita que resaltan en cualquier parte...” y el **sujeto 7** “El arte negro es decir la cultura afrodescendiente”. Pero también hay pobladores que se

sienten identificados con la agricultura y así lo afirman el **sujeto 5** “...el ser un hombre trabajador de los campos, como lo hacían antes.” y el **sujeto 8** “...somos personas en su mayoría que nos dedicamos a la agricultura, a la ganadería y eso es un trabajo arduo, que representa nuestro coraje y valentía.”

También consideran que es importante la participación de los pobladores en las actividades culturales, pero no le dan la relevancia que requiere, como lo afirma el **sujeto 4** “sí es importante pero no sé si es el conformismo o si en realidad para la población la prioridad es otra cosa..”; además va a fomentar la cultura, como lo mencionan el **sujeto 6** “...es muy importante la participación porque se fomenta ese espíritu cultural...”; y el **sujeto 7** “Sí, considero que sí, ya que sin eso no podríamos crecer como cultura cañetana”; pero existe desconocimiento sobre las actividades culturales actualmente, como lo menciona el **sujeto 1** “...porque lo estamos viendo ahora, desconocemos mucho, debería tratarse más este tema”.

Son muy pocos los que apuestan por la difusión de sus manifestaciones culturales, y son ellos quienes deberían ser escuchados para que reciban el apoyo necesario por parte de los organismos involucrados en el tema, como lo afirma el **sujeto 2** “...de cien pobladores al menos uno quiere defender su identidad cultural y hacer prevalecer sus costumbres entonces hay que hacerle caso, hay que apoyarlo...y tener el apoyo de las autoridades”. La participación de los residentes en las actividades de carácter cultural va a permitir el fortalecimiento de la cultura que prevalece en el lugar.

Subcategoría: Sentimiento de pertenencia

Los entrevistados mencionan que existe un escaso interés por parte de los pobladores del distrito en preservar sus expresiones culturales, como lo afirma el **sujeto 2** “...de cien pobladores uno puede haber o dos quizás...porque son pocos los que quieren hacer prevalecer esa cultura...”; el **sujeto 4** considera que “...en un 50% tiene interés en preservar sus expresiones, porque existe también la discriminación en nuestras expresiones”. La gran mayoría de personas sienten temor al demostrar su cultura por las burlas y discriminaciones que puedan recibir.

Por otro lado, el **sujeto 1** nos dice que “...está resquebrajado porque te vas a Mala y el maleño te va a decir “vamos a Cañete”, de ahí uno se puede dar cuenta que está resquebrajado la identidad...”; no todos tienen el sentido de pertenencia por su provincia, para ellos es como si habitaran fuera de ella, a pesar de que están en la misma jurisdicción. No se identifican con lo suyo y eso es una situación preocupante siendo todos ellos cañetanos, como nos afirma también el **sujeto 1** “...fortalecer va a costar mucho pero si todavía no inician...” el apoyo de todos los actores involucrados puede ser de gran ayuda para lograr el cambio que se necesita en la manera de percibir y sentirse identificado con su provincia y/o distrito.

Lo que ellos proponen para incrementar el sentimiento de pertenencia es la creación de talleres educativos, clases e incluso concursos o eventos haciendo referencia a la historia y así lo afirman el **sujeto 1** “...en los colegios deberían hablar más sobre la cultura cañetana, o incluir talleres de clases para aprender a tocar cajón u otros instrumentos también puede ser.”; el **sujeto 2** “...implementación de talleres o concursos referentes a la cultura cañetana, como puede ser un concurso de décimas u obras teatrales que difundan nuestra cultura.”; el **sujeto 3** “Talleres educativos, las clases donde te enseñan a tocar cajón, las clases de danzas como el festejo...”; el **sujeto 4** “...organizar una feria que se muestre toda la historia, la cultura...”; el **sujeto 7** “En las escuelas por ejemplo que se pueda hablar un poco más dentro de la curricular escolar puedan tomar en cuenta el tema cultural...”.

Subcategoría: Costumbres y tradiciones

Los entrevistados mencionan que la población expresa o puede expresar su identidad a través de sus costumbres y tradiciones, como lo afirman el **sujeto 4** “...la población expresa su identidad a través de costumbres y tradiciones porque lo manifiestan en danzas, platos típicos..”; sin embargo, algunos lo hacen con otros fines, como lo menciona el **sujeto 3** “...lo hacen más con fines comerciales, tú no ves una feria que ofrezcan sólo platos locales, dicen una feria y ofrecen la caja china, pollo al cilindro...” si bien es cierto, las ferias que se llevan a cabo hoy en

día, son muy pocas las que ofrecen los platos locales, mayormente ofrecen otros platos que no deberían, pero que en realidad son más consumidas por los pobladores y clientes asistentes.

A la provincia de Cañete se le conoce como Cuna y capital del Arte negro pero como nos menciona **el sujeto 2** “...de cien personas solamente tres o cuatro saben bailar festejo, o tres o cuatro saben tocar cajón, así que hay que ayudarles...” no todos se sienten identificados para expresar su identidad a través del aspecto afroperuano ya que como lo menciona el **sujeto 1** es“...más en el aspecto andino porque siempre cuando llega navidad a partir de ahí se empieza todo el proceso de las manifestaciones...” prueba de ello son las pallas que se bailan en casi todos los distritos de la provincia de Cañete.

Tabla 4

Plato: Ropa vieja

Nombre del plato: Ropa Vieja			
Origen y/o historia:	Ingredientes:	Preparación:	Técnicas:
<p>La historia del plato ropa vieja tiene que ver mucho con las sobras que dejaban los patrones o los capataces acerca de la carne, muchas veces carne de segunda o que dejaban de otras comidas las tiraban, y los esclavos sacaban un poco de esta carne de los huesos que sobraban de los caldos como una especie de tiras de carnes y las aderezaban con yucas sancochadas picada en trozos, este potaje se le llamó ropa vieja porque la carne a la hora de ser desglosada o desmechada parecían trapos viejos es por eso que a este platillo se le conoció como ropa vieja esa es una de las versiones que se tienen acerca de este potaje cañetano sanvicentino, este es un plato sanvicentino.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 1/2 kg. de carne. - 1 kg de yuca. - 2 cucharadas de ají de color (ají panca), aunque puede ser verde con ají amarillo molido y culantro molido, es al gusto de cada persona. - 1 cucharada de ajo molido o picado. - Sal, pimienta, comino y orégano al gusto. - 1 Cebolla grande picada en cuadros. - 1/2 tomate rayado. - Perejil 1/2 atadito. - Tres cucharadas de aceite o manteca de cerdo. 	<ul style="list-style-type: none"> - Sancochar la carne con sal y reservar el caldo una vez cocida la carne, luego deshilar la carne en trozos grandes (por eso el nombre ropa vieja) o picar la carne en cuadros; sancochar la yuca y picarla en cuadros. - En una olla a parte colocar el aceite y dorar la cebolla picada y el ajo, agregar el tomate y verter el ají de color con la pimienta, comino y orégano al gusto (importante no colocar sal, debido a que la carne ya tiene sal, aunque es opcional, si desean pueden echar una pizca de sal). - Agregar la carne deshilachada o picada al guiso con un poquito del caldo reservado, esperar por 2 minutos y después verter la yuca picada y el caldo restante; cuando hierva se agrega el perejil picado dejando hervir por 5 minutos y listo. - Servir con arroz graneado y colocar perejil para decorar, buen provecho. 	<ul style="list-style-type: none"> - Corte en cuadrados o cubos - Deshilachado de la carne - Machacado de especias
			<p>Utensilios:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Olla - Cuchara o cucharón de palo - Mortero (anteriormente)

Nota: Los datos han sido obtenidos de las entrevistas aplicadas a los pobladores del distrito de San Vicente de Cañete.

Tabla 5

Plato: Tamales

Nombre del plato: Tamales			
Origen y/o historia:	Ingredientes:	Preparación:	Técnicas:
La historia de los platos es gracias a las llegadas de los esclavos que llegan para trabajar en las haciendas de la provincia.	<ul style="list-style-type: none"> - 10 choclos - 1 cucharada de achiote - 1 cebolla picada - 2 dientes de ajo molidos - 2 cucharadas de ají amarillo - 600 gramos de carne de cerdo (anteriormente se preparaba con la cabeza del cerdo) - 100 gramos de maní tostado - 12 aceitunas negras 	<ul style="list-style-type: none"> - Lo primero que tenemos que hacer es retirarles la panca a los choclos, las pancas no se botan porque luego se utilizará, rallamos el choclo y lo colocamos en un recipiente. Luego agarramos una sartén y doramos el achiote junto a la manteca, lo retiramos a una taza y en la misma sartén doramos las cebollas, ajo, ají amarillo, sal y la carne de cerdo en trozos. Una vez que esté dorada la carne de cerdo añadimos caldo para que se termine de sancochar. Mientras en otra olla derretimos la manteca y colocamos el choclo rayado, lo movemos constantemente y agregamos el aderezo y el 	<ul style="list-style-type: none"> - En sus inicios este plato se preparaba con la cabeza de carne de cerdo porque los trabajadores tenían que comer de lo que los patrones dejaban, ahora ya lo preparan con la misma carne de cerdo y con otros tipos de carne. La hoja de plátano se debe soasar para que no se rompa fácilmente.
			Utensilios:

<ul style="list-style-type: none"> - ají mirasol picado - hojas de plátano - manteca o aceite 	<p>caldo anterior. Cuando ya está todo cocinado y tenga una masa espesa, agarramos las hojas de plátano y echamos la masa junto a unos trozos de carne, maní, aceituna y un poquito de ají mirasol, los envolvemos bien y lo amarramos con tiras de las mismas hojas de plátano y lo llevamos a una olla para que hierva con poca agua aproximadamente una hora.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Sartén - Olla - Cucharón de palo - Recipientes para reservar los aderezos - Rallador - Hojas de plátano
--	--	--

Nota: Los datos han sido obtenidos de las entrevistas aplicadas a los pobladores del distrito de San Vicente de Cañete.

Tabla 6

Plato: Arroz atamalado

Nombre del plato: Arroz Atamalado			
Origen y/o historia:	Ingredientes:	Preparación:	Técnicas:
Sin duda alguna las manos morenas han influido bastante en la gran gastronomía cañetana, las antiguas haciendas fueron escenarios de grandes platos. El ingenio y el hambre ya que ellos no comían como los patrones, se la tenían que buscar y así han sacado muchos platos que hoy en día son muy conocidos y todo esto por los afrodescendientes.	<ul style="list-style-type: none"> - Arroz - Maní - Cebolla - Manteca de chanco o aceite - Aceituna - Ají color - Ají amarillo - Carne de chanco 	<ul style="list-style-type: none"> - Doramos la cebolla picada con el ajo y el ají color hasta obtener un guiso rojo. - Luego agregamos la carne de chanco, lo dejamos hervir y luego agregamos el arroz, el agua según la cantidad de arroz, las aceitunas, el maní y los ajíes amarillos cortados en rodajas, lo dejamos cocinar a fuego lento hasta granear el arroz y listo. Lo acompañamos con su salsita criolla. 	<ul style="list-style-type: none"> - Para la salsa antes se utilizaba el ají amarillo porque no había el rocoto o el ají limo que es con el que lo preparan actualmente.
			Utensilios: Olla Cucharon de palo

Nota: Los datos han sido obtenidos de las entrevistas aplicadas a los pobladores del distrito de San Vicente de Cañete.

Tabla 7*Plato: Sopa seca*

Nombre del plato: Sopa seca			
Origen y/o historia:	Ingredientes:	Preparación:	Técnicas:
La historia de los platos de Cañete empieza o se inician en las haciendas, entonces todas las vísceras, incluyendo las patas, los mondongos y todo lo demás, muchos platos fueron creados por los esclavos negros, gracias a ellos contamos con la gastronomía cañetana y también nacional. Por ejemplo en el caso de la papa seca ellos hacían secar la papa para que no se malogre y luego la partían con piedra, por eso la papa seca sale de diferentes tamaños. Este plato se empezó a preparar con cabeza de chanco, de ahí sale el chicharrón de prensa, los tamales, todo esto viene por parte de los descendientes de los negros porque ellos trabajaban para los hacendados entonces ahí está la parte de la historia. De aquí ya viene	<ul style="list-style-type: none"> - Carne de pollo o gallina - Fideo - Cebolla - Aceite - Albahaca molida - Perejil - Hongos y laurel - Ají panca molido - Ajo molido - Aceituna - Pasas - Pimienta y comino - Sal 	<ul style="list-style-type: none"> - Primero picamos en cuadritos la cebolla, colocamos en la olla la cebolla y el aceite, removemos hasta dorarlo y le agregamos la pimienta y el comino. - Luego añadimos el ajo molido, removemos y añadimos el ají panca molido nuevamente removemos y le echamos el perejil y la albahaca molida, aquí es muy importante lograr que los ingredientes se junten para obtener un buen aderezo. - Después añadimos el pollo o gallina, sal y el hongo y el laurel, le dejamos cocer por aproximadamente 10 a 15 minutos (el tiempo va a depender de la carne). Una vez hervido la carne con el aderezo, añadimos el agua y lo dejamos hervir nuevamente, una vez 	<ul style="list-style-type: none"> - Lograr dorar bien los ingredientes, es la base para obtener un buen aderezo, por eso siempre tenemos que estar removiendo para que no se peguen o se quemen. - Las maneras de preparar y algunos ingredientes van a variar según a la zona donde nos encontremos, por no ir muy lejos en cada distrito tiene diferentes maneras de prepararlo. - También va a variar si lo preparamos en cocina a gas o a leña, a leña adquiere otro sabor, otra sazón y antes se preparaba así a leña.
			Utensilios:

<p>la variedad de la preparación de los platos según la zona donde uno se encuentre, por ejemplo en huacho esta la salchicha huachana porque allá no tenían los mismos insumos, en Ica se prepara el mismo relleno pero le colocan arroz porque no había verduras para llenar las tripas para el relleno, en si la cocina sale, todo de los descendientes, de los afrodescendientes los denominados esclavos en esos tiempos. En chincha llegaron italianos, ahí preparaban los fideos, cuando se casaban entre las familias ahí es donde se juntaban los sabores, porque de nosotros la sopa seca es de un color y la de Ica es de otro color porque ahí está el tema de los ingredientes.</p>	<p>cocinado el pollo lo retiramos y reservamos las presas de pollo.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Añadimos las pasas y las aceitunas, probamos la sal y si es necesario añadimos más para luego agregar los fideos (1/2 kg). Removemos los fideos para que no se peguen, tapamos la olla y lo dejamos cocinar como máximo 15 minutos. Una vez listo los fideos procedemos a servir. - Se le puede acompañar con papa a la huancaína o con carapulcra. 	<p>Olla Cucharón de palo Tenedor grande o trinche Molino o licuadora</p>
---	--	--

Nota: Los datos han sido obtenidos de las entrevistas aplicadas a los pobladores del distrito de San Vicente de Cañete.

Tabla 8*Plato: Carapulcra*

Nombre del plato: Carapulcra			
Origen y/o historia:	Ingredientes:	Preparación:	Técnicas:
La historia de los platos de Cañete empieza o se inician en las haciendas, entonces todas las vísceras, incluyendo las patas, los mondongos y todo lo demás, muchos platos fueron creados por los esclavos negros, gracias a ellos contamos con la gastronomía cañetana y también nacional. Por ejemplo en el caso de la papa seca ellos hacían secar la papa para que no se malogre y luego la partían con piedra, por eso la papa seca sale de	<ul style="list-style-type: none"> - ½ kg papa seca - Carne de chanco - 100 gr de maní tostado y molido - Cebolla - Aceite - Ají amarillo molido - Ají panca molido - Ajo molido - vino - 1 rama de apio - Comino y pimienta - Aceite 	Primero en una olla sellamos la carne de cerdo trozadas y de ahí obtenemos un aceite de la grasa de la carne, en la misma olla con la grasa doramos las cebollas picadas, una vez dorada la cebolla agregamos el ajo, el ají amarillo, el ají panca, pimienta y mantenemos moviendo el aderezo para que no se queme, tiene que dorarse el aderezo muy bien. Luego agregamos la carne, la papa seca previamente bien lavada, aproximadamente 2L. de agua, probamos la sal y si falta le añadimos, lo dejamos hervir por unos 30 minutos y le echamos	<ul style="list-style-type: none"> - Antes sancochaban las papas y las ponían a secar o deshidratar, luego lo ponían sobre un batán y lo trataban de partir en trozos, es por ello que sale de diferentes tamaños la papa seca. El ají panca también se molía artesanalmente, ahora ya lo hacen a licuadora. También, antes solo se utilizaba la cabeza de chanco para la comida, ahora ya que lo hacen con la carne misma.
			Utensilios:

<p>diferentes tamaños. Este plato se empezó a preparar con cabeza de chanco, de ahí sale el chicharrón de prensa, los tamales, todo esto viene por parte de los descendientes de los negros porque ellos trabajaban para los hacendados entonces ahí está la parte de la historia. De aquí ya viene la variedad de la preparación de los platos según la zona donde uno se encuentre, por ejemplo en huacho esta la salchicha huachana porque allá no tenían los mismos insumos, en Ica se prepara el mismo relleno pero le colocan arroz porque no había verduras para llenar las tripas para el relleno, en si la cocina sale, todo todo de los descendientes, de los afrodescendientes los denominados esclavos en esos tiempos. En chincha llegaron italianos, ahí preparaban los fideos, cuando se casaban entre las familias ahí es donde se juntaban los sabores, porque de nosotros la sopa seca es de un color y la de Ica es de otro color porque ahí está el tema de los ingredientes.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Sal al gusto 	<p>el maní molido y nuevamente lo dejamos hervir por unos minutos más. Una vez cocinado la papa seca se le acompaña con yuca sancochada.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Licuadora - Cuchara de palo - Olla grande - Piedra o batán
---	--	--	---

Nota: Los datos han sido obtenidos de las entrevistas aplicadas a los pobladores del distrito de San Vicente de Cañete

Tabla 9

Plato: Tuca

Nombre del plato: Tuca			
Origen y/o historia:	Ingredientes:	Preparación:	Técnicas:
Este plato nace gracias a la creatividad de los esclavos negros quiénes aprovechaban las menudencias de las reses que los patrones botaban a la basura, se puede decir que es uno de los platos que representa la gastronomía cañetana y nace aquí.	<ul style="list-style-type: none"> - Vísceras de res o choncholí - Cachina - Chicha de jora - Culantro - cebolla - Ajo - Aceite - Comino 	<ul style="list-style-type: none"> - Primero debemos lavar bien las menudencias y desgrasarlas, picamos la cebolla en cuadritos y lo echamos a una olla con aceite, doramos la cebolla y agregamos el ajo molido, el comino, culantro y sal al gusto, removemos y mezclamos muy bien los ingredientes. - Después echamos el choncholí o menudencia, lo dejamos por unos minutos, una vez que comienza a hervir le agregamos la cachina, la cantidad de la cachina va a depender de la cantidad de los ingredientes. - Al hervir el choncholí va a botar de manera natural su jugo y mientras se va cocinando se va a ir espesando y eso nos va a indicar que ya está listo y debes comerlo al instante, no frío. Se le puede acompañar con arroz, frejoles, yuca sancochada y su infaltable sarsa criolla. 	<ul style="list-style-type: none"> - Marinar - La manera en cómo lo preparemos es muy importante, lograr llegar al punto indicado no cualquiera puede lograrlo, es bien delicado este plato.
			Utensilios: Olla Cucharón de palo

Nota: Los datos han sido obtenidos de las entrevistas aplicadas a los pobladores del distrito de San Vicente de Cañete.

Tabla 10*Bebida: Chicha de maní*

Nombre del plato: Chicha de maní			
Origen y/o historia:	Ingredientes:	Preparación:	Técnicas:
Aunque hace muchos años atrás migraron esclavos negros, cholos, chinos, japoneses yo creo que el que más prevalece es la influencia afrodescendiente. Con respecto a esta bebida sé que se preparaba antes en celebraciones muy importantes	<ul style="list-style-type: none">- 400 gr de maní- 10 litros de agua- Canela- Clavo de olor- Azúcar La cantidad de cada ingrediente va a depender de la cantidad que se quiera preparar.	Primero colocamos el agua en una olla junto a la canela y clavo de olor para que vaya hirviendo mientras hacemos lo siguiente, debemos colocar el maní en la sartén y tostarlo bien tostado para que así sea más fácil pelarlo, luego lo molemos ya sea en batán como se hacía antes o en licuadora o procesadora como es ahora. Ahora el maní molido lo llevamos a un perol para cocinarlo, recomendando que se mueva constantemente con	<ul style="list-style-type: none">El tostarMoler en batánBatido
			Utensilios:

<p>como del patrono San Vicente Mártir que ahora ya no es como antes.</p>	<p>una cuchara de palo para que no se pegue, y así sucesivamente hasta lograr una masa espesa. Y vamos a ver como el maní suelta su aceite y lo sacamos para otro recipiente.</p> <p>Una vez que haya hervido el agua, colocamos la mezcla que hemos obtenido del maní, para ir agregándolo de a poco a fuego lento y removiendo siempre para que no se pegue, luego de haber diluido bien la mezcla en el agua, tenemos que asegurarnos de que no haya grumos y dejarlo a hervir por dos horas moviendo de rato en rato.</p> <p>Y por último, agregamos azúcar al gusto y lo dejamos enfriar y a servir.</p>	<p>Batán o licuadora Sartén o perol Cucharón de palo</p>
---	---	--

Nota: Los datos han sido obtenidos de las entrevistas aplicadas a los pobladores del distrito de San Vicente de Cañete.

Tabla 11*Postre: Picarones de yuca*

Nombre del plato: Picarones de yuca				
Origen y/o historia:	Ingredientes:	Preparación:	Técnicas:	
Claramente tiene influencias afrodescendientes, por nuestras haciendas y también lo nuestro porque son elaborados con insumos que produce nuestras tierras. Y por eso mismo algunos lo hacen con camote y zapallo y otros con yuca. Yo lo hago de yuca.	<ul style="list-style-type: none"> - 1 kg de Yuca - 300 gr de camote amarillo - Canela - Clavo de olor - Aceite - Azúcar - Anís - 02 huevos - Hoja de higo 	<p>Primero lavamos nuestros insumos, colocamos el camote a sancochar, mientras que pelamos y rallamos la yuca. En una bandeja colocamos la yuca rallada, junto con el camote sancochado y empezamos a aplastarlo para obtener una mezcla homogénea, luego echamos los dos huevos, una cucharada de anís y dos cucharadas de azúcar y amasamos con las manos, luego lo dejamos reposar. Una vez listo la masa del picarón, colocamos el perol, echamos el aceite y lo calentamos para freír.</p> <p>(Un tip, para que no se te pegue la mezcla en la mano, en una taza colocamos agua y diluimos un poquito de sal, luego nos mojamos la mano y así no se nos pegará la mezcla en la mano.)</p> <p>Luego agarramos un poco de la mezcla, lo amasamos en la mano y le hacemos un huequito en el centro y lo echamos a freír hasta llegar al dorado deseado</p>	Amasar Batir Freír	Utensilios:

Para hacer la miel:

En una olla colocamos una taza de agua, una taza de azúcar, junto a la canela, clavo de olor, hoja de higo y lo hacemos hervir a bajo fuego hasta que espese, siempre removiendo para que no se pegue, y dejamos a enfriar

Perol
Rallador
Un palito de madera o una espátula

Y para terminar, una vez listo la miel y los picarones, untamos la miel en los picarones y a disfrutar.

Nota: Los datos han sido obtenidos de las entrevistas aplicadas a los pobladores del distrito de San Vicente de Cañete.

Tabla 12*Postre: Camotillo*

Nombre del plato: Camotillo			
Origen y/o historia:	Ingredientes:	Preparación:	Técnicas:
En cuanto a historia, mucho tiene que ver en las haciendas, yo creo que ahí fueron escenarios de grandes platos. Y en cuanto a influencias claro que sería afrodescendiente.	<ul style="list-style-type: none"> - 01 kg de harina sin preparar - ¼ kg o 250 gr de mantequilla - Esencia de anís - ½ kg o 500 gr de camote amarillo - Azúcar - Sal - Leche - Cáscara de naranja u hoja de higo - Esencia de vainilla 	<p>En una mesa o superficie plana que tengas, echamos la harina y añadimos la mantequilla, con ayuda de nuestras manos amasamos por 6 0 7 minutos y agregamos la media taza de esencia de anís, si no tienes esencia de anís en una ollita puedes colocar agua a hervir junto al anís, lo haces hervir por unos minutos y obtienes un concentrado de anís), y seguimos amasando para obtener una mezcla homogénea.</p> <p>Luego agregamos harina y empolvamos la masa y vamos formando tiras para luego dividirlos en pequeños trozos.</p>	<p>Amasar</p> <p>Freír</p> <hr/> <p>Utensilios:</p>

Luego con ayuda de un rodillo o botella de vino aplastamos cada trozo separado, hasta que quede como una masita de pizza, plana y circular, una vez ya listas a cada masita le hincamos con ayuda de un tenedor (esto se hace para que al freírlas no absorban el aceite) para dejarlas reposar.

Perol
Rodillo
Pinzas

Para el relleno o dulce de camote:

Sancochamos el camote, lo pelamos y lo aplastamos hasta obtener un puré, luego en una olla colocamos agua, clavo de olor, canela, hoja de higo o cáscara de naranja.

Una vez hervido el concentrado, lo colamos en otro recipiente y agregamos el azúcar, colocamos la olla a fuego para diluir el azúcar, una vez diluido agregamos el puré de camote, removemos y removemos. A fuego lento agregamos medio tarro de leche o 200 ml de leche aproximadamente y esencia de vainilla a gusto, y continuamos removiendo y ya está listo el relleno.

Luego en un perol calentamos el aceite y colocamos las masitas que hemos obtenidos hasta dorar y así sucesivamente.

Dejamos enfriar, luego agarramos dos hojarascas y la rellenamos con el dulce de camote que hemos preparado anteriormente y listo.

Nota: Los datos han sido obtenidos de las entrevistas aplicadas a los pobladores del distrito de San Vicente de Cañete.

Tabla 13*Plato: Choncholí*

Nombre del plato: Choncholí			
Origen y/o historia:	Ingredientes:	Preparación:	Técnicas:
Este plato me lo enseñó mi mamá, y a mi mamá mi abuela, esto es una cadena de transmisión el cual espero que no se rompa, que se siga transmitiendo y considero que tiene influencia afro.	½ kg de tripas de res	Primero colocamos agua a hervir en una olla, junto a la hierbabuena y sal; mientras lavamos bien las tripas una y otra vez. Una vez hervida el agua, agregamos las tripas cortadas en trozos y pueda seguir hirviendo por media o una hora dependiendo del punto de cocción de las tripas.	<ul style="list-style-type: none"> - Marinar - Cocción a parrilla o plancha
	Ajo molido		
	Vinagre tinto	En otra olla agregamos: 3 cucharadas de ají panca, una cucharada de ajo, una cucharada de ají amarillo, una cucharada de mostaza, media cucharada de comino, pimienta y orégano; cuatro cucharadas de vinagre y sal al gusto. Removemos para	Utensilios:
	Hierbabuena		
	Ají panca molido		
	Ají amarillo molido		
	Mostaza		
	Sazonadores: comino, pimienta, sal, orégano		

Aceite	<p>lograr un aderezo homogéneo y una vez lista la mezcla, echamos las tripas ya cocidas y dejamos marinar. Mientras más tiempo repose en el aderezo mejor será, con más gusto va a salir.</p> <p>Por último, en una plancha o parrilla lo freímos y listo. Se le puede acompañar con papa o yuca sancochada y su respectivo ají, como debe de ser.</p>	- Parrilla o plancha
--------	--	----------------------

Nota: Los datos han sido obtenidos de las entrevistas aplicadas a los pobladores del distrito de San Vicente de Cañete.

CAPÍTULO VI. DISCUSIÓN DE RESULTADOS

Según el **objetivo general** se estableció identificar la gastronomía tradicional a través de un registro gastronómico con el fin de revalorarla y reforzar la identidad cultural de los pobladores del distrito, los resultados fueron la identificación de 10 recetas: 7 platos, 2 postres y 1 bebida; hoy en día algunos son muy populares como la sopa seca, la carapulcra, los picarones, mientras que otros como la ropa vieja, la chicha de maní, la tuca y el choncholí son platos que no son tan populares pero existe un pequeño grupo que si conoce y lo prepara; sin embargo, algunos han sido modificados o reemplazados por otros insumos. Así mismo ocurre en el Meléndez y Cañez (2009) en su artículo que los platos tradicionales de sus comunidades hasta hace algunas décadas mostraban o reflejaban su vida cotidiana, sin embargo con el pasar de los años en cuanto a sus técnicas y saberes tradicionales han experimentado algunos cambios y/o modificaciones. Y en Oblea (2019) donde pudo identificar 5 platos y 1 bebida que no todos son netos de la zona pero que son preparados con productos o insumos propios. También tienen historia, influencias de sus antepasados, técnicas y utensilios tradicionales.

Según el **objetivo 1**: se determinó estudiar los orígenes históricos de los platos tradicionales y mediante las entrevistas se logró identificar una parte de la historia en general. Según los resultados, la historia de los platos tradicionales de la gastronomía cañetana es en gran parte gracias a la creatividad e ingenio de los esclavos negros que trabajaban en las diferentes haciendas de la provincia. Las haciendas han sido escenarios de la creación de grandes platos que hoy en día son muy conocidos y preferidos por los pobladores, sin embargo no hay registros o pruebas que demuestren que aquellos platos ciertamente han sido creados dentro del territorio de la provincia de Cañete. Como lo sostiene Oblea (2019) para afirmar que un producto, en este caso los platos tradicionales que han nacido o son originarios de cierto lugar o jurisdicción debe existir algún registro que de fe de lo mencionado en los testimonios. Y en Beteta (2020), quien mediante su investigación logró identificar que los platos presentan una mezcla de tres culturas, como: Austro-alemana, Yanesha y Andino.

Según el **objetivo 2**: Describir las preparaciones culinarias de los platos tradicionales y mediante las entrevistas se logró describir las preparaciones que como lo han relatado, algunas de ellas han sufrido ciertas modificaciones como lo explica Herrera (2018) quien mediante su investigación menciona que, existe dos factores por los que se da las modificaciones o alteraciones. El primero la emigración debido a que las mujeres en la actualidad migran a otros lugares ya sea por estudiar, trabajar u otros motivos. El segundo la globalización, quien mediante la aplicación de sus entrevistas a la población joven, desconocen sobre sus tradiciones y que mayormente son las mujeres mayores son las que están a cargo de las cocinas en los restaurantes.

Según el **objetivo 3**: identificar los insumos que se emplean en la preparación de los platos tradicionales de la provincia, según los resultados, los insumos que forman una parte de la gastronomía, los que sobresalen son el ají panca, la carne de cerdo, de gallina y las menudencias de la res. Morgan (2006) mediante su investigación logró identificar diferentes tipos de insumos: desde carnes (entre ave, cerdo y res), sazonzadores, entre otros. Todos los ingredientes o insumos que se emplean en cada plato los podemos encontrar dentro de nuestra provincia; lo mismo ocurre en Montalván y Cabrero (2019) donde logró resaltar que los insumos que emplean en las preparaciones son productos agrícolas de la zona y derivados.

Según el **objetivo 4**: identificar las técnicas y utensilios de los platos tradicionales. Morgan (2006) nos sostiene que sin importar el tipo de cocina que se prepare, va a ser necesario identificar y saber los insumos, utensilios y técnicas que se emplean en la preparación de los platos para obtener buenos resultados. En cuanto a los resultados, algunas técnicas y utensilios han sufrido algunos cambios o han sido reemplazados por otros, quizás para facilitar el proceso o disminuir el tiempo, un claro ejemplo de ello, es la sustitución del batán por la licuadora. Mientras que en Herrera (2018) no ocurre lo mismo, pues mediante su investigación identificó que las técnicas tradicionales aún están presentes en la gran mayoría de sus preparaciones como el barro, la leña, el bronce y la madera siguen presentes hasta el momento.

VII. CONCLUSIONES

De los resultados se logró identificar 10 recetas tradicionales que forman parte de la gastronomía cañetana, aunque han sufrido algunas alteraciones, estas siguen conservando esa esencia con la cual se iniciaron. Entre ellas están la ropa vieja, los tamales, la sopa seca, la carapulcra, el arroz atamalado y la tuca, la gran parte de ellos por no decir todos son preparados a base de guisos. Según los testimonios de los pobladores estos platos son originados dentro de la provincia, sin embargo no hay registros que detallen lo dicho.

En cuanto a la historia u origen, los afrodescendientes quienes trabajaban en las diferentes haciendas de la provincia son los impulsores de una gran parte de la gastronomía tradicional, ellos forman parte de la historia de estos platos tradicionales, con su ingenio, creatividad y necesidad de saciar su hambre dieron vida a grandes platos que son muy reconocidos en la actualidad. Ellos recolectaban la carne y vísceras como: el mondongo, el corazón, las patas y entre otros; que dejaban los hacendados o capataces ya que ellos podían disfrutar de grandes platillos.

Los insumos que más resaltan son el ají panca, la carne de cerdo, de gallina y las menudencias de las reses o el choncholí, que también lo conocen por ese nombre. En cuanto a los demás insumos son fáciles de encontrar dentro de los sembríos, ya que Cañete es un valle bendito que cuenta con una gran producción de diferentes productos como las frutas y verduras.

Las técnicas y utensilios que se emplean en la preparación de los platos tradicionales, con el pasar del tiempo han pasado por diversos cambios, pero siguen conservando la esencia de los afrodescendientes, los impulsores de la cocina tradicional. Algunos de los utensilios han sido reemplazados por otros que son más prácticos a la hora de usarlos, como es el caso los aderezos, antes eran molidos artesanalmente y ahora se utiliza la licuadora.

En cuanto a la identidad cultural, ellos se relacionan más con el aspecto afro, por lo mismo que son denominados como cuna y capital del arte negro nacional, lo

tienen muy claro en lo que respecta, sin embargo existe una poca parte de la población que lo practica o lo lleva a cabo, ellos afirman que son muy pocos los que saben bailar festejo o tocar cajón, ya no se recita décimas como lo hacía antes el gran Álvaro Morales Charún, gran decimista y representante de la provincia. Es por ello que sugieren la intervención de las organizaciones tanto públicas como privadas para el desarrollo de talleres y clases referentes a la historia y cultura cañetana.

VIII. RECOMENDACIONES

A los pobladores: continuar con la transmisión de sus saberes a las nuevas generaciones, es muy importante inculcar las costumbres y tradiciones que han heredado de sus antepasados ya que son ellos el futuro de la provincia, no sólo con el tema gastronómico sino también con los demás aspectos que ayudan en el fortalecimiento de su identidad cultural. Además de ello, impulsar la gastronomía como una herramienta de desarrollo local para el beneficio de todos.

A los establecimientos que brindan el servicio de alimentación: incorporar y difundir los platos tradicionales dentro de su carta, para que estas tradiciones no se pierdan con el tiempo y compartir sus saberes con los demás. En la actualidad hay muchos grupos culturales en los diferentes aspectos, los cuales deberían aprovechar en organizarse para realizar actividades que involucren a los pobladores, como por ejemplo: talleres gastronómicos, enfocándose también en los niños y/o adolescentes que son el futuro de la provincia.

A la municipalidad: mediante el área de turismo ser un vehículo y promotor de transmisión sobre la cultura cañetana en general, podrían organizar y desarrollar actividades que fomenten la participación ciudadana en las actividades culturales, como ferias gastronómicas o festivales en el que se ofrezcan los productos locales. Exposiciones que expliquen y difundan la historia, los personajes resaltantes de nuestra provincia y los aportes de cada uno ellos. Hoy en día existe una agrupación cultural llamada “Colectivo Sur Real” y considero que deberían brindarle más relevancia, puesto que ellos investigan mediante los recursos bibliográficos que van hallando y lo difunden a través de libros, publicaciones escritas y audiovisuales a través de sus diferentes cuentas en redes sociales.

Es muy importante el trabajo en unión de las organizaciones públicas y privadas involucradas en el tema, se lograría muchas cosas y los más beneficiados seríamos todos, quienes conformamos esta bella y prodigiosa provincia llamada Cañete.

IX. REFERENCIAS

- Acle, R.; Santos, J. y Herrera, B. (2021). La gastronomía tradicional como atractivo turístico en la ciudad de Puebla, México. *Revista de Investigación, Desarrollo e Innovación*, 10 (2), 237 – 248. ISSN: 2027-8306.
http://www.scielo.org.co/scielo.php?pid=S2027-83062020000100237&script=sci_abstract
- Aguinsaca, I. y Hernández, D. (2018). *Registro gastronómico de la parroquia rural de Chuquiribamba, provincia de Loja, como impulso a la actividad turística*. [Tesis de licenciatura, Universidad de las Fuerzas Armadas]. Repositorio Institucional de la Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE.
<http://repositorio.espe.edu.ec/handle/21000/15521>
- Arias, J. y Covinos, M. (2021) *Diseño y metodología de la investigación*. Editorial Enfoques Consulting.
https://www.researchgate.net/publication/352157132_DISENO_Y_METODOLOGIA_DE_LA_INVESTIGACION
- Austin, T. (2001). Para comprender el concepto de Cultura. *Revista de la Universidad Arturo Prat*, 1. <http://www.estudiosindigenas.cl/educacion/compcult.pdf>
- Badillo, E. (2020). *Gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural de la ciudad de Riobamba* [Tesis de licenciatura, Universidad Nacional de Chimborazo]. Repositorio Digital UNACH.
<http://dspace.unach.edu.ec/handle/51000/6743>
- Bermeo, P.; Elizalde, J. y Calle, M. (2020). Gastronomía tradicional: gustos y preferencias de los habitantes del Cantón Santa Rosa, El Oro, Ecuador. *Revista Interamericana de Ambiente y Turismo*, 16 (2), 175 – 185. ISSN: 0717 – 6651
http://www.scielo.org.co/scielo.php?pid=S2027-83062020000100237&script=sci_arttext
- Beteta, I. (2020). *Rescate de la Cocina Tradicional del distrito de Villa Rica, región de Pasco, mediante la propuesta de rutas gastronómicas* [Tesis de licenciatura, Universidad de San Martín de Porres]. Repositorio Académico USMP. <https://repositorio.usmp.edu.pe/handle/20.500.12727/5899>

- Bravo, Y. (2020). *Análisis de la identidad cultural en la gastronomía*. [Tesis de licenciatura, Universidad de San Martín de Porres]. Repositorio Académico USMP. <https://repositorio.usmp.edu.pe/handle/20.500.12727/7663>
- Cabezas, E., Andrade, D. y Torres, J. (2018). *Introducción a la metodología de la investigación científica*. Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE. <http://repositorio.espe.edu.ec/jspui/bitstream/21000/15424/1/Introduccion%20a%20la%20Metodologia%20de%20la%20investigacion%20cientifica.pdf>
- Caicedo, J. (2022). La cultura gastronómica del centro histórico de la ciudad de Quito como patrimonio alimentario. *ECA Sinergia*, Universidad Técnica de Manabí, 13 (2), 118 – 128. <https://www.redalyc.org/journal/5885/588571220010/html/>
- Canales, M.; Paucar, W. y Juipa, N. (2017). Método de investigación para ingenierías basado en la metodología de la investigación científica. *Investigación y Amazonía*, 7(4), 5-9. ISSN: 2224-445X. <https://revistas.unas.edu.pe/index.php/revia/article/view/172/156>
- Cartay, R. (2019). Aproximación epistemológica a la gastronomía. *Agroalimentaria*, 25 (49), 21-44. <https://www.redalyc.org/journal/1992/199263233003/html/>
- Cartay, R. (2019). Aproximación epistemológica a la gastronomía. *Revista de la Universidad de los Andes*. <https://www.redalyc.org/journal/1992/199263233003/>
- Castellón, L., y Fontecha, J. (2018). La gastronomía: una fuente para el desarrollo del turismo y el fortalecimiento de la identidad cultural en Santander. *Turismo y Sociedad*, 22, 167-193. <https://doi.org/10.18601/01207555.n22.09>
- Cepeda, J. (2018). Una aproximación al concepto de identidad cultural a partir de experiencias: El patrimonio y la educación. *Tabanque*, 31, 244 – 262 <https://doi.org/10.24197/trp.31.2018.244-262>
- Chávez, A. (2021). Reseña: Gastronomía e imperio. La cocina en la historia del mundo. *Revista de historia de las ciencias y las humanidades*, 4 (10), 168 – 171. ISSN: 2448 – 9166 <http://www.saberesrevista.org/ojs/index.php/saberes/article/view/208/149>
- Chávez, J. (2019). *Diagnóstico de la gastronomía tradicional en las calles del Centro Histórico de Lima 2019* [Tesis de licenciatura, Universidad César Vallejo].

Repositorio Digital Institucional UCV.

https://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/48772/Ch%c3%a1vez_RJI-SD.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Cruz, A. (2021, Setiembre). La gastronomía como identidad y reencuentro. *La casa de la gastronomía peruana*, 1.

https://issuu.com/casadelagastronomiaperuana/docs/revista_para_lanzamiento/1

Di Clemente, E., Hernández, J., y López- Guzmán T. (2013). La gastronomía como patrimonio cultural y motor del desarrollo turístico. Un análisis DAFO para Extremadura. *Tejuelo: Didáctica de la Lengua y la Literatura. Educación*, (9), 817-833. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=5385975>

Favila, H., López, M., y Quintero-Salazar, B. (2014). La gastronomía tradicional del norte del Estado de México. El caso de Acambay. *Cuadernos Interculturales*, 1(22),13-34. ISSN: 0718-0586. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=55232244002>

Frías, V. (2018). *Identidad cultural de los residentes del distrito turístico de Barranco, 2018* [Tesis de licenciatura, Universidad César Vallejo]. Repositorio Digital Institucional. <https://repositorio.ucv.edu.pe/handle/20.500.12692/25023>

Fusté-Forné, F. (2016). Los paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio culinario. *Revista académica semestral de la Universidad Católica del Uruguay*, 24
(1).http://www.scielo.edu.uy/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0797-36912016000100001

Gómez, E. (2018). *Revaloración de la Cocina Tradicional del distrito de Anco Huallo (Uripa), en Chincheros – Apurímac; a través de un registro gastronómico, para su difusión y desarrollo turístico* [Tesis de maestría, Universidad de San Martín de Porres]. Repositorio Académico USMP. <https://repositorio.usmp.edu.pe/handle/20.500.12727/4368>

González, J. (2021). *Plan de promoción de la gastronomía tradicional del cantón Santa Elena para la temporada baja de visitantes* [Tesis de licenciatura, Universidad Católica de Santiago de Guayaquil]. Repositorio Digital UCSG. <http://repositorio.ucsg.edu.ec/handle/3317/16148>

- Grimaldo, M. (2006). Identidad y Política Cultural en el Perú. *Revista Liberabit* 12 (12), 41-48. ISSN:1729 - 4827
http://www.scielo.org.pe/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1729-48272006000100003
- Guardia, S. (2020). *Gastronomía peruana: Patrimonio cultural de la humanidad*. Universidad de San Martín de Porres.
<http://catedraunesco.usmp.edu.pe/wp-content/uploads/2020/11/gp-patrimonio-cultural-humanidad-294.pdf>
- Gutiérrez, C. (2012). *Historia de la Gastronomía*. Editorial Red Tercer Milenio.
http://www.aliat.org.mx/BibliotecasDigitales/economico_administrativo/Historia_de_la_gastronomia.pdf
- Hernández, R. y Dancausa, M. (2018). Turismo gastronómico: La gastronomía tradicional de Córdoba. *Estudios y perspectivas en turismo*, 27 (2), 413-430.
<https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=6353751>
- Hernández-Sampieri, R., Fernández, C. y Baptista, P. (2014) *Metodología de la investigación*. Interamericana editores, 6.
<http://observatorio.epacartagena.gov.co/wp-content/uploads/2017/08/metodologia-de-la-investigacion-sexta-edicion.compressed.pdf>
- Hernández-Sampieri, R. y Mendoza, C. (2018) *Metodología de la investigación: Las rutas cuantitativa, cualitativa y mixtas*. Interamericana Editores.
<http://repositorio.uasb.edu.bo:8080/bitstream/54000/1292/1/Hern%C3%A1ndez-%20Metodolog%C3%ADa%20de%20la%20investigaci%C3%B3n.pdf>
- Herrera, D. (2018). *Investigación del patrimonio cultural gastronómico del cantón Cotacachi, provincia de Imbabura* [Tesis de licenciatura, Universidad de las Américas]. Repositorio Digital Universidad de las Américas.
<https://dspace.udla.edu.ec/handle/33000/9771>
- Hinostroza, G. (2023). La gastronomía como piedra angular de la historia peruana. *HEDYPATHEIA.Revistas ULCB*, 36 – 45
<https://revistas.ulcb.edu.pe/index.php/HEDYPATHEIA/article/download/282/527>

- Instituto Nacional de Estadística e Informática. (2017). Censos Nacionales 2017.
https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones_digitales/Est/Lib1541/tomo4.pdf
- Kuper, A. (2001) *Cultura: La versión de los Antropólogos*. Editorial Paidós Ibérica.
https://monoskop.org/File:KUPER_Adam_Cultura_La_versi%C3%B3n_de_los_antrop%C3%B3logos_2001.pdf
- Leandro, A. y Yalan, S. (2021). *Identidad cultural en la gastronomía peruana de la ciudad de Lima* [tesis de licenciatura, Universidad César Vallejo] Repositorio Digital Institucional UCV.
<https://repositorio.ucv.edu.pe/handle/20.500.12692/91522>
- Llorca, I. (2015, 9 de abril). *La gastronomía en el Perú Rural: entre la tradición y la globalización mundial*. Blog USIL. <https://www.usil.edu.pe/blog/pregrado/administracion-hoteleria-turismo-y-gastronomia/gastronomia-y-gestion-de-restaurantes/la-gastronomia-en-el-peru-rural-entre-la-tradicion-y-la-globalizacion-mundial>
- Llumiquinga, M. (2018). *Registro de procesos gastronómicos ancestrales del Cantón San Miguel, provincia de Bolívar como aporte al patrimonio cultural inmaterial* [Tesis de licenciatura, Escuela Superior Politécnica de Chimborazo]. Repositorio Académico ESPOCH. <http://dspace.esPOCH.edu.ec/handle/123456789/11624>
- Loo, E. (2017). *Un pueblo en busca de su identidad cultural*. Editorial Garabatitos editores
- López-Guzmán, T. y Margarida, M. (2011). Turismo, cultura y gastronomía. Una aproximación a las rutas culinarias. *Estudios de Turismo y Gestión*, 1, 929 - 922
<https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=388743867083>
- López, S. (2015). *La gastronomía regional como identidad cultural y condición de emprendimiento empresarial en los alumnos de la DACA UNAS de Tingo María* [tesis de licenciatura, Universidad Nacional Agraria de la Selva]. Repositorio Institucional UNAS. <https://repositorio.unas.edu.pe/handle/20.500.14292/1136>
- Lopezosa, C., Codina, Ll, y Freixa, P. (2022) *ATLAS.ti para entrevistas semiestructuradas: guía de uso para un análisis cualitativo eficaz*. DigiDoc Research Group - Pompeu Fabra University (Barcelona).

https://repositori.upf.edu/bitstream/handle/10230/52848/Codina_atlas.pdf?sequence=1&isAllowed=y

- Meléndez, J. y Cañez, G. (2009). La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local: el caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México. *Estudios Sociales*, 17, 181-204. http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0188-45572009000300008
- Ministerio de Cultura. (2015, 22 de setiembre). Resolución N° 338-2015-MC. Resolución que aprueba directiva para la declaratoria de las manifestaciones de patrimonio cultural inmaterial y de la obra de grandes maestros, sabios y creadores como patrimonio cultural de la nación y declaratoria de interés cultural. <https://www.gob.pe/institucion/cultura/normas-legales/209373-338-2015-mc>
- Molano, O. (2007). Identidad cultural un concepto que evoluciona. *Revista Opera de la Universidad Externado de Colombia*, 7. <https://www.redalyc.org/pdf/675/67500705.pdf>
- Oblea, C. (2019). *La gastronomía tradicional del distrito de Catacaos, Piura en el año 2018* [tesis de licenciatura, Universidad César Vallejo]. Repositorio Digital Institucional UCV. <https://repositorio.ucv.edu.pe/handle/20.500.12692/45835>
- Olazabal, M., Rodríguez, C. y González, C. (2021). La identidad cultural como recurso local y su integración a la gestión del desarrollo territorial. *Revista Retos de la Universidad de Camagüey Ignacio Agramonte Loynaz*, 15 (1). ISSN 2306-9155. http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2306-91552021000100027&lang=es
- Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (1998). Gastronomía sostenible. <https://revistas.fundauney.org/index.php/papiros-digitales/article/download/30/23>
- Pazos, S. (2011). Permanencias culturales y culinarias ecuatorianas en el manual de cocina de Juan Pablo Sanz (Quito, 1850-1860) y en el tratado de cocina de Adolfo Gehin (Quito, 1897). *Qualitas*. <https://www.unibe.edu.ec/wp-content/uploads/2017/08/2.1permanencias-culturales-y-culinarias.pdf>

- Peña, C. (2018). *Actividades culturales tradicionales a considerar en el diseño del centro turístico cultural para recuperar el atractivo turístico de Moche Pueblo* [tesis de licenciatura, Universidad César Vallejo]. Repositorio Digital Institucional UCV. <https://repositorio.ucv.edu.pe/handle/20.500.12692/23903>
- Peñaloza, J. (2012). Contribuciones a las Ciencias Sociales: Los Grupos sociales y nuestra contribución en ella. *Revista de Universidad de Pamplona*. <https://www.eumed.net/rev/cccss/19/japp.html>
- Reyes, A., Guerra, E. y Quintero, J. (2017). Educación en gastronomía: su vínculo con la identidad cultural y el turismo. *El Periplo Sustentable*, 32 http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1870-90362017000100009
- Reyes, Y. (2016). Un estudio de enfoques y conceptos de cultura y su relación con la noción de identidad. *Revista Didascalía: Didáctica y Educación*, 7 (4), 195 – 206. <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/6667025.pdf>
- Robles, O. (2020). *La gastronomía tradicional como patrimonio cultural Inmaterial y factor de desarrollo turístico de la Comunidad de Agato – Otavalo* [Tesis de licenciatura, Universidad Técnica del Norte]. Repositorio Académico UTN. <http://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/10492/2/02%20TUR%20165%20TRABAJO%20GRADO.pdf>
- Rodriguez-Martinez, L. y Quiroga, I. (2020). Patrimonio gastronómico de la Provincia de Yariguíes (Santander, Colombia) *Revista Jangwa Pana*, 19 (2), 219-244. <https://www.redalyc.org/journal/5880/588069242001/html/>
- Rojas, S. (2014). *Las actividades culturales y el uso del espacio público – Casa de la Cultura – Distrito de Huayucachi* [Tesis de licenciatura, Universidad Nacional del Centro del Perú]. Repositorio UNCP. <https://repositorio.uncp.edu.pe/handle/20.500.12894/321>
- Sánchez, Y. y Tenazoa, L. (2019). *Tradiciones y costumbres afroperuanas en el distrito de Zaña, provincia de Chiclayo 2018* [Tesis de licenciatura, Universidad César Vallejo]. Repositorio Digital Institucional UCV. https://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/43627/S%c3%a1nchez_RYAB-Tenazoa_MLAM.pdf?sequence=1&isAllowed=y

- Tapia, M. y Park, J. (2012). Patrimonio tangible e intangible: Aportes al debate del distingo, desde las prácticas agroalimentarias. *Revista de Ciencias Sociales*, 18 (4), 684 – 701. ISSN: 1315-9518. <https://www.redalyc.org/pdf/280/28025469010.pdf>
- Troncoso, C. (2018). Patrimonio gastronómico en personas mayores. *Humanidades Médicas*, 18(2), 171–175.
http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1727-81202018000200171
- Troncoso, C. (2019). Comidas Tradicionales: un espacio para la alimentación saludable. *Perspectivas en Nutrición Humana*, 21 (1), 105 – 114. ISSN: 0124 – 4108.
http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0124-41082019000100105
- Vergara, J., Vergara, J. y Gundermann, H. (2012). Tramas y laberintos: Sociología e identidad cultural latinoamericana. *Atenea* (506),13-27. ISSN: 0716 - 1840.
<https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=32825562002>
- Vergara, J.; Vergara, J. y Gunderman, H. (2015). La cocina: Donde se preparan los alimentos teóricos y metodológicos. *Revista de Estudios Cotidianos – NESOP*, 3 (1), 1 – 33. ISSN: 0719 - 1936.
<https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=5155234>

X. ANEXOS

Anexo 01: Matriz de categorización

Anexo 02: Validación de instrumento

Anexo 03: Consentimiento informado

Revalorización de la gastronomía tradicional en la identidad cultural de los pobladores de San Vicente de Cañete – 2021

Ámbito temático	Problema de investigación	Pregunta de Investigación	Objetivo General	Objetivos Específicos	Categorías y Subcategorías	Dominios	Preguntas Orientadoras	Metodología
Revalorización de la gastronomía tradicional en la identidad cultural	La poca valorización de la gastronomía tradicional	¿Cuál es la gastronomía tradicional que se presenta en la identidad cultural de los pobladores de San Vicente de Cañete?	Identificar la gastronomía tradicional a través de un registro gastronómico con el fin de revalorarla y fortalecer la identidad cultural de los pobladores de San Vicente.	<p>1. Explicar los orígenes históricos de la gastronomía tradicional con el fin de revalorarla y fortalecer la identidad cultural de los pobladores de San Vicente</p> <p>2. Describir las preparaciones culinarias de la gastronomía tradicional con el fin de revalorarla y fortalecer la identidad cultural de los pobladores de San Vicente.</p> <p>3. Identificar los insumos de la gastronomía tradicional con el fin de revalorarla y fortalecer la identidad cultural de los pobladores de San Vicente.</p> <p>4. Registrar las técnicas y utensilios de la gastronomía tradicional con el fin de revalorarla y fortalecer la identidad cultural de los pobladores de San Vicente.</p>	<p>Gastronomía Tradicional</p> <ul style="list-style-type: none"> • Historia u origen • Preparaciones culinarias • Insumos • Técnicas • Utensilios <p>Identidad Cultural</p> <ul style="list-style-type: none"> • Grupo Social • Sentimiento de pertenencia • Costumbres y tradiciones 	<p>Inicio e historia del plato tradicional</p> <p>Tiempo de preparación</p> <p>Ingredientes a utilizar</p> <p>Forma y/o modo de preparación de los platos típicos</p> <p>Herramientas y enseres a utilizar en la preparación de los platillos</p> <p>Participación en actividades culturales</p> <p>Interés en expresiones culturales</p> <p>Identidad con expresiones tangibles e intangibles</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. ¿Qué platos considera usted que representan la gastronomía tradicional de Cañete? 2. ¿Cuál es la historia o qué influencias tienen los platos tradicionales del distrito? 3. ¿Desde cuándo es que prepara el plato tradicional? 4. ¿Qué insumos se utiliza en la preparación del plato tradicional? 5. ¿Cómo es la preparación del plato tradicional? 6. ¿Cuáles son las técnicas o modos de preparación del plato tradicional? 7. ¿Cuáles son los utensilios que se utiliza en la preparación del plato tradicional? 8. ¿Para usted, qué significado tiene la palabra identidad cultural? 9. ¿Qué aspectos considera usted que los identifica o resalta como grupo social? 10. ¿Considera usted importante la participación de los pobladores en actividades culturales? 11. ¿Considera usted que la población tiene interés por preservar sus expresiones culturales? 12. ¿Qué actividades considera usted que refuerza el sentimiento de pertenencia? 13. ¿Considera usted que la población expresa su identidad a través de sus costumbres y tradiciones? 	<p>Enfoque: Cualitativo</p> <p>Tipo de investigación: Básica</p> <p>Diseño de investigación: Etnográfico</p> <p>Técnica: Entrevista</p> <p>Instrumento: Guía de entrevista</p> <p>Población participante: 10 pobladores</p> <p>Escenario: Distrito de San Vicente Provincia de Cañete Departamento Lima</p>



UNIVERSIDAD NACIONAL
DE CAÑETE

DOCUMENTOS PARA VALIDAR LOS INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN A TRAVÉS DE JUICIO DE EXPERTOS



CARTA DE PRESENTACIÓN

San Vicente de Cañete, 13 de setiembre de 2023

Presente

Asunto: VALIDACIÓN DE INSTRUMENTOS A TRAVÉS DE JUICIO DE EXPERTO.

Me es muy grato comunicarme con usted para expresarle mi cordial saludo y así mismo, hacer de su conocimiento que siendo Bachiller de la carrera de Administración de Turismo y Hotelería de la UNDC, requerimos validar los instrumentos con los cuales recogeremos la información necesaria para poder desarrollar nuestra investigación.

El título del Proyecto es: "Revalorización de la gastronomía tradicional en la identidad cultural de los pobladores de San Vicente de Cañete – 2021" y siendo imprescindible contar con la aprobación de docentes especializados para poder aplicar los instrumentos en mención, hemos considerado conveniente recurrir a usted, ante su connotada experiencia en temas relacionadas a la línea de investigación.

El expediente de validación, que le hacemos llegar contiene:

- Carta de presentación.
- Matriz de categorización
- Instrumento (ficha técnica).

Expresándole nuestros sentimientos de respeto y consideración nos despedimos de usted, no sin antes agradecerle por la atención que dispense a la presente.

Atentamente.

Firma

Oscco Toledo Maricielo Brisa
D.N.I: 70449986



FICHA TÉCNICA DE INSTRUMENTO: Guía de entrevista semiestructurada

Tabla No 1: datos informativos sobre guía de entrevista

I. Datos informativos:

Denominación:	Guía de entrevista
Medición:	Gastronomía tradicional e identidad cultural
Fuente:	Guía de entrevista de gastronomía tradicional e identidad cultural
Institución:	Universidad Nacional de Cañete
Grupo de aplicación:	Muestra participante
Tiempo de aplicación:	60 – 120 minutos
Forma de aplicación:	Personal
Fecha de aplicación:	Setiembre

II. Objetivo general: Identificar la gastronomía tradicional a través de un registro gastronómico con el fin de revalorarla y fortalecer la identidad cultural de los pobladores de San Vicente de Cañete - 2021

III. Objetivo específico: Registrar recetas que los pobladores de San Vicente han ido aprendiendo de las generaciones fortaleciendo así su identidad cultural.

IV. Descripción: El instrumento consta de preguntas orientadoras que están relacionadas con las categorías de análisis en la investigación.

Tabla No 2: instrumento: Guía de entrevista: funciones ejecutivas y comprensión de lectura

Preguntas orientadoras	Preguntas derivadas del diálogo	Preguntas derivadas del diálogo	Preguntas derivadas del diálogo
01. ¿Qué platos considera usted que representan la gastronomía tradicional de Cañete?			
02. ¿Cuál es la historia de los platos tradicionales del distrito?			
03. ¿Desde cuándo es que prepara el plato tradicional?			
04. ¿Qué insumos se utiliza en la preparación del plato tradicional?			
05. ¿Cómo es la preparación del plato tradicional?			
06. ¿Cuáles son las técnicas o modos de preparación del plato tradicional?			
07. ¿Cuáles son los utensilios que se utiliza en la preparación del plato tradicional?			
08. ¿Para usted, qué significado tiene la palabra identidad cultural?			
09. ¿Qué aspectos considera usted que los identifica o resalta como grupo social?			
10. ¿Considera usted importante la participación de los pobladores en actividades culturales?			
11. ¿Considera usted que la población tiene interés por preservar sus expresiones culturales?			



UNIVERSIDAD NACIONAL
DE CAÑETE

12. ¿Qué actividades considera usted que refuerza el sentimiento de pertenencia?			
13. ¿Considera usted que la población expresa su identidad a través de sus costumbres y tradiciones?			

INFORME DE JUICIO DE EXPERTO DEL INSTRUMENTO DE INVESTIGACIÓN

I. DATOS GENERALES

1.1 Nombre y apellidos del experto:

1.2 Nombre del instrumento: Guía de entrevista de gastronomía tradicional e identidad cultural

1.3 Autor del instrumento: Maricielo Brisa Oscco Toledo

1.4 Especialidad: Turismo y Hotelería

5 Número de colegio profesional:

1.6 Título del Proyecto de Tesis: *Revalorización de la gastronomía tradicional en la identidad cultural de los pobladores de San Vicente de Cañete – 2021*

II. ASPECTOS DE LA VALIDACIÓN

Se presentan los aspectos considerados para la validación del instrumento de este proyecto de investigación de Revalorización de la gastronomía tradicional en la identidad cultural de los pobladores de San Vicente de Cañete – 2021

Aspecto de validación	Descripción
1. Claridad	Está formulado con lenguaje apropiado.
2. Consistencia	Basado en aspectos teóricos, científicos de pedagogía
3. Coherencia	Entre las variables, categorías y dominios.
4. Pertinencia	Adecuado para tratar el tema de la Investigación

Asimismo, los aspectos de validación serán calificadas considerando los siguientes criterios a continuación: Luego, se muestra a continuación los ítems y aspectos de validación para la entrevista a utilizar en la investigación: *Revalorización de la gastronomía tradicional en la identidad cultural de los pobladores de San Vicente de Cañete – 2021*

REVISIÓN DE PREGUNTAS PARA ENTREVISTA SEMIESTRUCTURADA

N°	Preguntas	CRITERIO				Conformidad	Observacion
		Claridad	Consistencia	Coherencia	Pertinencia		
01	¿Qué platos considera usted que representan la gastronomía tradicional de Cañete?	X	X	X	X	X	
02	¿Cuál es la historia de los platos tradicionales del distrito?	X	X	X	X	X	
03	¿Desde cuándo es que prepara el plato tradicional?	X	X	X	X	X	
04	¿Qué insumos se utiliza en la preparación del plato tradicional?	X	X	X	X	X	
05	¿Cómo es la preparación del plato tradicional?	X	X	X	X	X	
06	¿Cuáles son las técnicas o modos de preparación del plato tradicional?	X	X	X	X	X	
07	¿Cuáles son los utensilios que se utiliza en la preparación del plato tradicional?	X	X	X	X	X	
08	¿Para usted, qué significado tiene la palabra identidad cultural?	X	X	X	X	X	
09	¿Qué aspectos considera usted que los identifica o resalta como grupo social?	X	X	X	X	X	
10	¿Considera usted importante la participación de los pobladores en actividades culturales?	X	X	X	X	X	
11	¿Considera usted que la población tiene interés por preservar sus expresiones culturales?	X	X	X	X	X	
12	¿Qué actividades considera usted que refuerza el sentimiento de pertenencia?	X	X	X	X	X	
13	13. ¿Considera usted que la población expresa su identidad a través de sus costumbres y tradiciones?	X	X	X	X	X	



UNIVERSIDAD NACIONAL
DE CAÑETE

III. RESULTADOS

A.- Valoración de preguntas de Entrevista: Bueno

B.- Opinión de aplicabilidad: Aceptable

Firma

Fecha: 13 de setiembre de 2023

Nombres y Apellidos: Laura Vanessa Zamudio Ramirez

Carrera Profesional: Turismo y Hotelería

Grado Académico: Magister

Colegiatura:

D.N.I: 43988182

Telf: 935859693



UNIVERSIDAD NACIONAL
DE CAÑETE

III. RESULTADOS

A.- Valoración de preguntas de Entrevista Bueno

B.- Opinión de aplicabilidad: Aceptable



Firmado digitalmente por:
LARICO QUISPE BERTHA

NANCY EIR 40611975 hard

Motivo: Soy el autor del
documento

Fecha: 09/09/2023 20:00:39-0500

Nombres y Apellidos: Bertha Nancy Larico Quispe

Carrera Profesional: Turismo y Hotelería

Grado Académico: Doctora

Colegiatura:

D.N.I: 40611975

Telf: 962866713

III. RESULTADOS

A.- Valoración de preguntas de Entrevista Bueno

B.- Opinión de aplicabilidad: Aceptable

Firma

Fecha: 13 de setiembre de 2023

Nombres y Apellidos: José Antonio Bernal Hananel

Carrera Profesional: Turismo y Hotelería

Grado Académico: Magister en Marketing y Negocios Internacionales

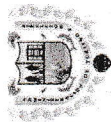
Colegiatura: 0200

D.N.I: 40063319

Telf: 980608067



Firmado digitalmente por:
BERNAL HANANEL Jose
Antonio FAU 20401303402 soft
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 13/09/2023 10:04:16-0500



CONSENTIMIENTO INFORMADO

Por medio del presente documento, yo Maricielo Brisa Oscco Toledo, alumna de la Universidad Nacional de Cañete le informo para fines de investigación científica, que en la Escuela Profesional de Administración de Turismo y Hotelería, me encuentro desarrollando el proyecto de investigación denominado: "Revalorización de la gastronomía tradicional en la identidad cultural de los pobladores de San Vicente de Cañete" el mismo que estoy elaborando, en concordancia con lo normado en el Código de Ética de la Universidad.

El proyecto implica la aplicación de una entrevista que tiene como fin recolectar recetas de platos tradicionales de la provincia de Cañete y conocimiento sobre la identidad cultural de los pobladores del distrito de San Vicente.

Su participación es libre y voluntaria y contribuirá a elaborar nuevas propuestas y estrategias pedagógicas que logren las competencias profesionales en el pregrado para lograr la inserción y/o sostenibilidad en el mercado laboral.

Se recuerda:

- Que no habrá ninguna consecuencia por su negativa a la participación en la investigación.
- Su identidad y datos personales serán preservados bajo la confidencialidad y reserva de ley.
- Podrá salir del proyecto de investigación sin aviso previo y sin consecuencia alguna.
- Su participación no le generará costo económico alguno.
- Podrá ser informado de los resultados de la investigación.

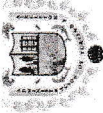
Para cualquier aclaración comunicarse al correo y celular:

Correo: mariciebooscco@gmail.com

Celular: 957483061 / WhatsApp: 973915922

Investigador

Informante



CONSENTIMIENTO INFORMADO

Por medio del presente documento, yo Maricielo Brisa Oscco Toledo, alumna de la Universidad Nacional de Cañete le informo para fines de investigación científica, que en la Escuela Profesional de Administración de Turismo y Hotelería, me encuentro desarrollando el proyecto de investigación denominado: "Revalorización de la gastronomía tradicional en la identidad cultural de los pobladores de San Vicente de Cañete, 2021" el mismo que estoy elaborando, en concordancia con lo normado en el Código de Ética de la Universidad.

El proyecto implica la aplicación de una entrevista que tiene como fin recolectar recetas de platos tradicionales de la provincia de Cañete y conocimiento sobre la identidad cultural de los pobladores del distrito de San Vicente.

Su participación es libre y voluntaria y contribuirá a elaborar nuevas propuestas y estrategias pedagógicas que logren las competencias profesionales en el pregrado para lograr la inserción y/o sostenibilidad en el mercado laboral.

Se recuerda:

- Que no habrá ninguna consecuencia por su negativa a la participación en la investigación.
- Su identidad y datos personales serán preservados bajo la confidencialidad y reserva de ley.
- Podrá salir del proyecto de investigación sin aviso previo y sin consecuencia alguna.
- Su participación no le generará costo económico alguno.
- Podrá ser informado de los resultados de la investigación.

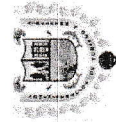
Para cualquier aclaración comunicarse al correo y celular:

Correo: mariciebooscco@gmail.com

Celular: 957483061 / WhatsApp: 973915922

Investigador

Informante



CONSENTIMIENTO INFORMADO

Por medio del presente documento, yo Maricielo Brisa Oscco Toledo, alumna de la Universidad Nacional de Cañete le informo para fines de investigación científica, que en la Escuela Profesional de Administración de Turismo y Hotelería, me encuentro desarrollando el proyecto de investigación denominado: "Revalorización de la gastronomía tradicional en la identidad cultural de los pobladores de San Vicente de Cañete, 2021" el mismo que estoy elaborando, en concordancia con lo normado en el Código de Ética de la Universidad.

El proyecto implica la aplicación de una entrevista que tiene como fin recolectar recetas de platos tradicionales de la provincia de Cañete y conocimiento sobre la identidad cultural de los pobladores del distrito de San Vicente.

Su participación es libre y voluntaria y contribuirá a elaborar nuevas propuestas y estrategias pedagógicas que logren las competencias profesionales en el pregrado para lograr la inserción y/o sostenibilidad en el mercado laboral.

Se recuerda:

- Que no habrá ninguna consecuencia por su negativa a la participación en la investigación.
- Su identidad y datos personales serán preservados bajo la confidencialidad y reserva de ley.
- Podrá salir del proyecto de investigación sin aviso previo y sin consecuencia alguna.
- Su participación no le generará costo económico alguno.
- Podrá ser informado de los resultados de la investigación.

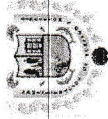
Para cualquier aclaración comunicarse al correo y celular:

Correo: mariceloboscco@gmail.com

Celular: 957483061 / WhatsApp: 973915922

Investigador

Informante



CONSENTIMIENTO INFORMADO

Por medio del presente documento, yo Maricelo Brisa Oscco Toledo, alumna de la Universidad Nacional de Cañete le informo para fines de investigación científica, que en la Escuela Profesional de Administración de Turismo y Hotelería, me encuentro desarrollando el proyecto de investigación denominado: "Revalorización de la gastronomía tradicional en la identidad cultural de los pobladores de San Vicente de Cañete, 2021" el mismo que estoy elaborando, en concordancia con lo normado en el Código de Ética de la Universidad.

El proyecto implica la aplicación de una entrevista que tiene como fin recolectar recetas de platos tradicionales de la provincia de Cañete y conocimiento sobre la identidad cultural de los pobladores del distrito de San Vicente.

Su participación es libre y voluntaria y contribuirá a elaborar nuevas propuestas y estrategias pedagógicas que logren las competencias profesionales en el pregrado para lograr la inserción y/o sostenibilidad en el mercado laboral.

Se recuerda:

- Que no habrá ninguna consecuencia por su negativa a la participación en la investigación.
- Su identidad y datos personales serán preservados bajo la confidencialidad y reserva de ley.
- Podrá salir del proyecto de investigación sin aviso previo y sin consecuencia alguna.
- Su participación no le generará costo económico alguno.
- Podrá ser informado de los resultados de la investigación.

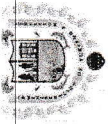
Para cualquier aclaración comunicarse al correo y celular:

Correo: maricelooscco@gmail.com

Celular: 957483061 / WhatsApp: 973915922

Investigador

Informante



CONSENTIMIENTO INFORMADO

Por medio del presente documento, yo Maricielo Brisa Oscoco Toledo, alumna de la Universidad Nacional de Cañete le informo para fines de investigación científica, que en la Escuela Profesional de Administración de Turismo y Hotelería, me encuentro desarrollando el proyecto de investigación denominado: "Revalorización de la gastronomía tradicional en la identidad cultural de los pobladores de San Vicente de Cañete" el mismo que estoy elaborando, en concordancia con lo normado en el Código de Ética de la Universidad.

El proyecto implica la aplicación de una entrevista que tiene como fin recolectar recetas de platos tradicionales de la provincia de Cañete y conocimiento sobre la identidad cultural de los pobladores del distrito de San Vicente.

Su participación es libre y voluntaria y contribuirá a elaborar nuevas propuestas y estrategias pedagógicas que logren las competencias profesionales en el pregrado para lograr la inserción y/o sostenibilidad en el mercado laboral.

Se recuerda:

- Que no habrá ninguna consecuencia por su negativa a la participación en la investigación.
- Su identidad y datos personales serán preservados bajo la confidencialidad y reserva de ley.
- Podrá salir del proyecto de investigación sin aviso previo y sin consecuencia alguna.
- Su participación no le generará costo económico alguno.
- Podrá ser informado de los resultados de la investigación.

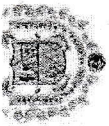
Para cualquier aclaración comunicarse al correo y celular:

Correo: maricieblooscco@gmail.com

Celular: 957483061 / WhatsApp: 973915922

Investigador

Informante



CONSENTIMIENTO INFORMADO

Por medio del presente documento, yo Maricelo Brisa Oscco Toledo, alumna de la Universidad Nacional de Cañete le informo para fines de investigación científica, que en la Escuela Profesional de Administración de Turismo y Hotelería, me encuentro desarrollando el proyecto de investigación denominado: "Revalorización de la gastronomía tradicional en la identidad cultural de los pobladores de San Vicente de Cañete" el mismo que estoy elaborando, en concordancia con lo normado en el Código de Ética de la Universidad.

El proyecto implica la aplicación de una entrevista que tiene como fin recolectar recetas de platos tradicionales de la provincia de Cañete y conocimiento sobre la identidad cultural de los pobladores del distrito de San Vicente.

Su participación es libre y voluntaria y contribuirá a elaborar nuevas propuestas y estrategias pedagógicas que logren las competencias profesionales en el pregrado para lograr la inserción y/o sostenibilidad en el mercado laboral.

Se recuerda:

- Que no habrá ninguna consecuencia por su negativa a la participación en la investigación.
- Su identidad y datos personales serán preservados bajo la confidencialidad y reserva de ley.
- Podrá salir del proyecto de investigación sin aviso previo y sin consecuencia alguna.
- Su participación no le generará costo económico alguno.
- Podrá ser informado de los resultados de la investigación.

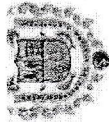
Para cualquier aclaración comunicarse al correo y celular:

Correo: maricelooscco@gmail.com

Celular: 957483061 / WhatsApp: 973915922

Investigador

Informante



CONSENTIMIENTO INFORMADO

Por medio del presente documento, yo Maricelo Brisa Oscco Toledo, alumna de la Universidad Nacional de Cañete le informo para fines de investigación científica, que en la Escuela Profesional de Administración de Turismo y Hotelería, me encuentro desarrollando el proyecto de investigación denominado: "Revalorización de la gastronomía tradicional en la identidad cultural de los pobladores de San Vicente de Cañete" el mismo que estoy elaborando, en concordancia con lo normado en el Código de Ética de la Universidad.

El proyecto implica la aplicación de una entrevista que tiene como fin recolectar recetas de platos tradicionales de la provincia de Cañete y conocimiento sobre la identidad cultural de los pobladores del distrito de San Vicente.

Su participación es libre y voluntaria y contribuirá a elaborar nuevas propuestas y estrategias pedagógicas que logren las competencias profesionales en el pregrado para lograr la inserción y/o sostenibilidad en el mercado laboral.

Se recuerda:

- Que no habrá ninguna consecuencia por su negativa a la participación en la investigación.
- Su identidad y datos personales serán preservados bajo la confidencialidad y reserva de ley.
- Podrá salir del proyecto de investigación sin aviso previo y sin consecuencia alguna.
- Su participación no le generará costo económico alguno.
- Podrá ser informado de los resultados de la investigación.

Para cualquier aclaración comunicarse al correo y celular:

Correo: maricelboscco@gmail.com

Celular: 957483061 / WhatsApp: 973915922

Investigador

Informante



CONSENTIMIENTO INFORMADO

Por medio del presente documento, yo Maricelo Brisa Oscco Toledo, alumna de la Universidad Nacional de Cañete le informo para fines de investigación científica, que en la Escuela Profesional de Administración de Turismo y Hotelería, me encuentro desarrollando el proyecto de investigación denominado: "Revalorización de la gastronomía tradicional en la identidad cultural de los pobladores de San Vicente de Cañete" el mismo que estoy elaborando, en concordancia con lo normado en el Código de Ética de la Universidad.

El proyecto implica la aplicación de una entrevista que tiene como fin recolectar recetas de platos tradicionales de la provincia de Cañete y conocimiento sobre la identidad cultural de los pobladores del distrito de San Vicente.

Su participación es libre y voluntaria y contribuirá a elaborar nuevas propuestas y estrategias pedagógicas que logren las competencias profesionales en el pregrado para lograr la inserción y/o sostenibilidad en el mercado laboral.

Se recuerda:

- Que no habrá ninguna consecuencia por su negativa a la participación en la investigación.
- Su identidad y datos personales serán preservados bajo la confidencialidad y reserva de ley.
- Podrá salir del proyecto de investigación sin aviso previo y sin consecuencia alguna.
- Su participación no le generará costo económico alguno.
- Podrá ser informado de los resultados de la investigación.

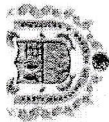
Para cualquier aclaración comunicarse al correo y celular:

Correo: maricelooscco@gmail.com

Celular: 957483061 / WhatsApp: 973915922

Investigador

Informante



CONSENTIMIENTO INFORMADO

Por medio del presente documento, yo Maricelo Brisa Oscoco Toledo, alumna de la Universidad Nacional de Cañete le informo para fines de investigación científica, que en la Escuela Profesional de Administración de Turismo y Hotelería, me encuentro desarrollando el proyecto de investigación denominado: "Revalorización de la gastronomía tradicional en la identidad cultural de los pobladores de San Vicente de Cañete" el mismo que estoy elaborando, en concordancia con lo normado en el Código de Ética de la Universidad.

El proyecto implica la aplicación de una entrevista que tiene como fin recolectar recetas de platos tradicionales de la provincia de Cañete y conocimiento sobre la identidad cultural de los pobladores del distrito de San Vicente.

Su participación es libre y voluntaria y contribuirá a elaborar nuevas propuestas y estrategias pedagógicas que logren las competencias profesionales en el pregrado para lograr la inserción y/o sostenibilidad en el mercado laboral.

Se recuerda:

- Que no habrá ninguna consecuencia por su negativa a la participación en la investigación.
- Su identidad y datos personales serán preservados bajo la confidencialidad y reserva de ley.
- Podrá salir del proyecto de investigación sin aviso previo y sin consecuencia alguna.
- Su participación no le generará costo económico alguno.
- Podrá ser informado de los resultados de la investigación.

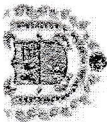
Para cualquier aclaración comunicarse al correo y celular:

Correo: maricelooscco@gmail.com

Celular: 957483061 / WhatsApp: 973915922

Investigador

Informante



CONSENTIMIENTO INFORMADO

Por medio del presente documento, yo Maricelo Brisa Oscco Toledo, alumna de la Universidad Nacional de Cañete le informo para fines de investigación científica, que en la Escuela Profesional de Administración de Turismo y Hotelería, me encuentro desarrollando el proyecto de investigación denominado: "Revalorización de la gastronomía tradicional en la identidad cultural de los pobladores de San Vicente de Cañete" el mismo que estoy elaborando, en concordancia con lo normado en el Código de Ética de la Universidad.

El proyecto implica la aplicación de una entrevista que tiene como fin recolectar recetas de platos tradicionales de la provincia de Cañete y conocimiento sobre la identidad cultural de los pobladores del distrito de San Vicente.

Su participación es libre y voluntaria y contribuirá a elaborar nuevas propuestas y estrategias pedagógicas que logren las competencias profesionales en el pregrado para lograr la inserción y/o sostenibilidad en el mercado laboral.

Se recuerda:

- Que no habrá ninguna consecuencia por su negativa a la participación en la investigación.
- Su identidad y datos personales serán preservados bajo la confidencialidad y reserva de ley.
- Podrá salir del proyecto de investigación sin aviso previo y sin consecuencia alguna.
- Su participación no le generará costo económico alguno.
- Podrá ser informado de los resultados de la investigación.

Para cualquier aclaración comunicarse al correo y celular:

Correo: maricelooscco@gmail.com

Celular: 957483061 / WhatsApp: 973915922

Investigador

Informante



VICEPRESIDENCIA DE INVESTIGACIÓN
UNIDAD DE INVESTIGACIÓN DE LA FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

Código N° 004-2025

CONSTANCIA DE VERIFICACIÓN DE SIMILITUD

Yo, Dr. Julio Cesar Lujan Minaya Director de la Unidad de Investigación de la Facultad de Ciencias Empresariales valido el informe titulado: REVALORIZACIÓN DE LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL EN LA IDENTIDAD CULTURAL DE LOS POBLADORES DE SAN VICENTE DE CAÑETE – 2021.

Cuyo autor es, Maricielo Brisa Oscco Toledo identificada con DNI N° 70449986 declaro que la evaluación realizada por el programa informático, ha constatado un porcentaje de similitud del 6%, verificable en el resumen de reporte automatizado de similitudes que se adjunta.

El suscrito analizó dicho reporte y concluyó que cada una de las coincidencias detectadas dentro del porcentaje de similitud no constituye plagio, y que el documento cumple con la integridad científica y con las normas para el uso de citas y referencias establecidas en los protocolos respectivos.

Se cumple con adjuntar, además, el recibo digital a efectos de la trazabilidad respectiva del proceso.

Cañete, 25 de marzo de 2025

Se adjunta:

- Resumen del reporte automatizado de similitudes
- Recibo Digital



VALIDADO POR:

UNIDAD DE INVESTIGACIÓN DE LA FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES



Firmado digitalmente por:
LUJAN MINAYA Julio Cesar FAU
20491363402 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 26/03/2025 07:51:01 -0500



VICEPRESIDENCIA DE INVESTIGACIÓN
UNIDAD DE INVESTIGACIÓN DE LA FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

- Resumen del reporte automatizado de similitudes

REVALORIZACIÓN DE LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL EN LA IDENTIDAD CULTURAL DE LOS POBLADORES DE SAN VICENTE DE CAÑETE – 2021

INFORME DE ORIGINALIDAD

6%

ÍNDICE DE SIMILITUD

6%

FUENTES DE INTERNET

1%

PUBLICACIONES

1%

TRABAJOS DEL
ESTUDIANTE

FUENTES PRIMARIAS

1

hdl.handle.net

Fuente de Internet

2%

2

repositorio.undc.edu.pe

Fuente de Internet

2%

3

portal.undc.edu.pe

Fuente de Internet

1%

4

repositorio.usmp.edu.pe

Fuente de Internet

1%

5

Submitted to Universidad Nacional de Cañete

Trabajo del estudiante

1%

Excluir citas

Activo

Excluir coincidencias

< 1%

Excluir bibliografía

Activo



VICEPRESIDENCIA DE INVESTIGACIÓN
UNIDAD DE INVESTIGACIÓN DE LA FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

- Recibo Digital



Recibo digital

Este recibo confirma que su trabajo ha sido recibido por **Turnitin**. A continuación podrá ver la información del recibo con respecto a su entrega.

La primera página de tus entregas se muestra abajo.

Autor de la entrega:	Unidad Investigación Ciencias Empresariales
Título del ejercicio:	Maricelo Brisa Oscco Toledo
Título de la entrega:	REVALORIZACIÓN DE LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL EN LA I...
Nombre del archivo:	INFORME_FINAL_DE_TESIS-MARICELLO_OSCCO_TOLEDO_R_.pdf
Tamaño del archivo:	9.02M
Total páginas:	117
Total de palabras:	24,999
Total de caracteres:	136,720
Fecha de entrega:	25-mar.-2025 09:22p. m. (UTC-0500)
Identificador de la entrega:	2625407896

UNIVERSIDAD NACIONAL DE CAÑETE
FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
ESCUELA PROFESIONAL DE ADMINISTRACIÓN DE TURISMO Y
HOTELERÍA



REVALORIZACIÓN DE LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL EN LA
IDENTIDAD CULTURAL DE LOS POBLADORES DE SAN VICENTE
DE CAÑETE - 2021

TESIS PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE
LICENCIADO EN ADMINISTRACIÓN DE TURISMO Y
HOTELERÍA

AUTORA: Bach. Maricelo Brisa Oscco Toledo
ORCID: [0000-0002-2682-4838](https://orcid.org/0000-0002-2682-4838)

ASESOR: Mg. María Guadalupe Valiente Campos
ORCID: [0000-0002-4749-7447](https://orcid.org/0000-0002-4749-7447)

TIPO DE INVESTIGACIÓN:
Básica

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:
Turismo cultural y patrimonio

Cañete - Perú
2024



Derechos de autor 2025 Turnitin. Todos los derechos reservados.



FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

Nº 006-2025

**ACTA DE SUSTENTACIÓN DE TESIS PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE
LICENCIADO EN ADMINISTRACIÓN DE TURISMO Y HOTELERÍA**

En la ciudad de Cañete, en la sala de sustentaciones de la Facultad de Ciencias Empresariales, siendo las 11:00 horas, del día 09 de abril del 2025, se reunió el Jurado Evaluador, designados con DECRETO N° 111-2023-UIFCE/FCE/UNDC.

Presidente (a): Dra. Miriam Viviana Ñañez Silva.

Secretario (a) : Dra. Nieves Elva Baños Chaparro.

Vocal : Mg. Paula Milagros Chiok Pérez.

Asesor(a) : Mg. María Guadalupe Valiente Campos.

Para el acto de sustentación de la tesis titulada: "Revalorización de la gastronomía tradicional en la identidad cultural de los pobladores de San Vicente de Cañete - 2021", presentado por la Bachiller Maricelo Brisa Oscco Toledo, para optar el Título Profesional de Licenciado en Administración de Turismo y Hotelería.

Después de concluido el acto de sustentación y luego de que el sustentante dio respuesta a las preguntas respectivas, el Jurado Evaluador calificó la sustentación o defensa de la investigación según los siguientes criterios, y promediando las notas del jurado se obtuvo:

Criterio	Desaprobado (menor de 14)	Regular (14 -15)	Bueno (16-17)	Muy bueno (18-19)	Excelente (20)	Puntaje
Claridad de la exposición			17			17
Dominio del tema			17			17
Visión holística del trabajo			17			17
Promedio						17

** Para el caso de sustentación de dos personas se debe incorporar dos cuadros, uno para cada uno.

Para obtener la nota final de todo el proceso de investigación, conforme al artículo 100º y 101º del Reglamento General de Investigación de la Universidad Nacional de Cañete aprobado mediante Resolución N° 180-2023-UNDC/CO, se procedió a calcular la nota final:

Nota del Informe (valor 40%)	Nota de Sustentación (valor 60%)	Nota Final
16	18	17.2

(*) Cálculo: (Nota Informe * 0.40) + (Nota de Defensa * 0.60) = Nota final

Para el caso de dos sustentantes, se debe incluir una columna adicional a la izquierda y poner los nombres de cada uno de ellos, y calificar en forma individual.

Y, establece como calificación FINAL: 17 (Diecisiete.....)

- Aprobado, con nota Regular (...), Bueno (X), Muy Bueno (...), Excelente (...)
- Desaprobado (...)

Por tanto, el graduado se encuentra expedito(s) X, impedido(s) () para realizar los trámites que corresponden a la obtención del Título Profesional de Licenciado en Administración de Turismo y Hotelería.

**Si fuera el caso, que de los dos sustentantes uno fuera aprobado y otro desaprobado, se tendrá que diferenciar quien queda expedito y quien impedido de seguir los trámites.

Siendo las 11:52 Horas se dió por terminado el acto de sustentación.

 Dra. Nieves Elva Baños Chaparro Secretario(a)	 Dra. Miriam Viviana Ñañez Silva Presidente(a)	 Mg. Paula Milagros Chiok Pérez Vocal	 Mg. María Guadalupe Valiente Campos Asesor(a)
--	--	---	--



**AUTORIZACIÓN DE PUBLICACIÓN EN EL REPOSITORIO INSTITUCIONAL DE LA
UNDC**

I INFORMACIÓN DEL DOCUMENTO

1.1 Título del documento:

Revalorización de la gastronomía tradicional en la identidad cultural de los pobladores de San Vicente de Cañete - 2021

1.2 Descripción (Seleccionar)

Tesis de Pregrado	☒	Libro	
Tesis de Maestría	☐	Capítulo de libro	
Tesis de Doctorado	☐	Monografía	
Trabajo de Investigación	☐	Artículo	
Tesis de Segunda Especialidad	☐	Conferencia	
Trabajo de Suficiencia Profesional	☐	Programa informativo	
Trabajo académico	☐	Datos	

1.3 Autores del documento

Apellidos completos	Nombres completos	Correo electrónico	DNI	ORCID
Oscoco Toledo	Maricelo Brisa	maricelooscco@gmail.com	70449986	0000-0002-7387-4838

1.4 Asesor (es)

Apellidos completos	Nombres completos	Correo electrónico	DNI	ORCID
Valiente Campos	María Guadalupe	mvaliente@vndc.edu.pe	42848355	0000-0002-4746-7447

1.5 Centro de Investigación

Facultad	Ciencias Empresariales
Escuela Profesional	Administración de Turismo y Hotelería

I. ORIGINALIDAD DEL TRABAJO PRESENTADO

Con la presentación de esta ficha, el(los) autor(es) señalan expresamente que la obra es original, ya que sus contenidos son producto de su directa contribución intelectual. Se reconoce también que todos los datos y las referencias a materiales ya publicados están debidamente identificados con su respectivo crédito e incluidos en las notas bibliográficas y en las citas que se destacan como tal,

III. AUTORIZACIÓN DEL TRABAJO PRESENTADO



Código: F-M02.02 - VRI - 029
Fecha de Aprobación: 16 - 10 - 2023

Revisión:
01

3.1 Por medio del presente documento, afirmo y garantizo(amos) ser el (los) legítimo (s), titular(es) de todos los derechos de propiedad intelectual sobre los entregables, las obras, los contenidos, los productos y/o las creaciones en general (en adelante, los "Contenidos" que serán incluidos en el Repositorio Institucional de la Universidad Nacional de Cañete (en adelante, la "Universidad").

3.2 Autorizo a la Universidad a publicar los Contenidos en el Repositorio Institucional de la Universidad y, en consecuencia, en el Repositorio Nacional Digital de Ciencia, Tecnología e Innovación de Acceso Abierto, sobre la base de lo establecido en la Ley N° 30035, sus normas reglamentarias, modificatorias, sustitutorias y conexas, y de acuerdo con las políticas de acceso abierto que la Universidad aplique en relación con su Repositorio Institucional. Autorizo expresamente toda consulta y uso de los Contenidos, por parte de cualquier persona, por el tiempo de duración de los derechos patrimoniales de autor y derechos conexos, a título gratuito y a nivel mundial.

3.3 En consecuencia, la Universidad tendrá la posibilidad de divulgar y difundir los Contenidos, de manera total o parcial, sin limitación alguna y sin derecho a pago de contraprestación, remuneración ni regalía alguna a favor mío; en los medios, canales y plataformas que la Universidad y/o el Estado de la República del Perú determinen, a nivel mundial, sin restricción geográfica alguna y de manera indefinida, pudiendo crear y/o extraer los metadatos sobre los Contenidos, e incluir los Contenidos en los índices y buscadores que estimen necesarios para promover su difusión.

Firma

16 de Abril de 2025

Fecha

IV: PUBLICACIÓN DIFERIDA

Este ítem solo es de interés para los autores que han decidido la publicación diferida de sus documentos. Caso contrario, obviar este apartado.

Autorización	Motivo (marcar)	Firma
Solicito la publicación diferida del documento depositado en el repositorio, por 12 meses. (indicar el tiempo que solicita)	Exclusividad de revista, editor	
	Por patente	
	Secreto o seguridad nacional	
	Por otras razones	

Cualquier motivo utilizado, el solicitante debe acreditar con documento su pedido (subir junto con la autorización la evidencia que sustenta su solicitud).