



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

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

Título

**El Patrimonio Cultural Inmaterial de la Provincia de Contumazá Región
Cajamarca para el Diseño de Programas Turísticos Culturales Participativos
año 2017.**

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

AUTOR

Díaz Chuquilín, Sheyla Katerine

ASESOR

Mg. Barinotto Roncal Patricia

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN

Patrimonio y Recursos Turísticos

TRUJILLO – PERÚ

2017

Página del Jurado

Barinotto Roncal, Patricia

Presidente

Baltodano Nontol, Luz Alicia

Secretaria

Yepjen Ramos, Alejandro

Vocal

Dedicatoria

Se lo dedico con todo mi corazón;

A Dios, por guiarme hacia el camino del éxito, por protegerme cuando estoy fuera de casa y por permitir que cumpla mis sueños.

A mi madre, mi amiga incondicional, mi motor para continuar y por ser quien me motiva día a día en salir adelante. Todos estos años de estudio y de trabajo es muestra de su colaboración a mi educación y superación.

A mi abuelo, por sus consejos que marcaron mi vida para superarme constantemente y porque contribuyó para mi educación. Este trabajo de investigación es en conmemoración a él.

A mis Tíos Jenny, Mabel, Deysi, Mónica, José y Raúl; porque gracias a sus consejos y su apoyo incondicional he podido terminar mi carrera profesional.

A mis hermanas: María Johaquina y Nicolle, por su cariño, amor y por hacerme sonreír siempre.

A mis primos y a mis sobrinos, para los que deseo ser un ejemplo de superación.

Agradecimiento

Quiero agradecer a mi Dios, por haber permitido que estudiase la carrera que me apasiona y que durante el trayecto de estudio conociese personas valiosas, que han formado parte de mi camino durante todos estos años de estudio.

Quiero agradecer de todo corazón a mi familia por apoyar siempre mis decisiones para mi superación profesional, por guiarme con cada uno de sus consejos y por darme ánimos en todos los momentos malos que pasé en estos años lejos de casa. Mis abuelos, mi madre, mis hermanas, mis tías/os y mis primas/os gracias por siempre creer en mí.

Agradezco a mis asesoras de tesis Mg. Patricia Barinotto Roncal y Dra. Elena Zapata Mendoza, gracias a sus conocimientos que han sido fundamentales para direccionar la presente tesis hacia la cultura de mi pueblo (Provincia de Contumazá).

Agradezco a mi Directora de Escuela y Docente, Mg. Shirley Lilette Rodríguez Chamorro, gran profesional y excelente persona, que siempre busca lo mejor para el desarrollo de nuestra carrera profesional.

Agradezco a toda la Plana Docente de la Escuela Académico Profesional de Administración en Turismo y Hotelería, quienes siempre me brindaron sus enseñanzas innovadoras, consejos y una formación humanista y espiritual.

Agradezco también, al Ing. Wildor Rodríguez Díaz - Alcalde Provincial de Contumazá, quien me permitió realizar el trabajo de investigación en la provincia de Contumazá y a la Gerencia de Desarrollo Económico Local a través del Ing. Carlos Mugerza por brindarme todas las facilidades correspondientes y permitir realizar mis prácticas pre – profesional II en el área de División de Turismo de la Municipalidad Provincial de Contumazá.

Agradezco a la población contumacina, que me acogieron y apoyaron en todo momento para hacer posible este presente trabajo de investigación.

Declaratoria de Autenticidad

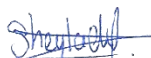
Yo Sheyla Katerine Díaz Chuquilín con DNI N.º 47483041, a efecto de cumplir con las disposiciones vigentes consideradas en el Reglamento de grados y Títulos de la Universidad César Vallejo, Facultad de Ciencias Empresariales, Escuela de Administración en Turismo y Hotelería, declaro bajo juramento que toda la documentación que acompaño es veraz y auténtica.

Así mismo, declaro también bajo juramento que todos los datos e información que se presenta en la presente tesis son auténticos y veraces.

En tal sentido asumo la responsabilidad que corresponda ante cualquier falsedad, ocultamiento u omisión tanto de los documentos como de información adoptada por lo cual me someto a lo dispuesto en las normas académicas de la Universidad César Vallejo.

Así mismo, autorizo a la Universidad César Vallejo publicar la presente investigación, si así lo cree conveniente.

Trujillo, 15 de Diciembre del 2017



Díaz Chuquilín Sheyla Katerine

47483041

Presentación

Señores miembros del jurado:

En cumplimiento del Reglamento de Grados y Títulos de la Universidad César Vallejo presento ante ustedes la Tesis titulada: Patrimonio Cultural Inmaterial de la Provincia de Contumazá Región Cajamarca para el diseño de Programas Turísticos Culturales Participativos, año 2017. La misma que someto a vuestra consideración y espero que cumpla con los requisitos aprobados para obtener el Título Profesional de Licenciado de Administración en Turismo y Hotelería.

Agradezco por anticipado su atención y dedicación brindada al análisis del presente trabajo.

Atentamente.

La autora

Índice

Página del Jurado	ii
Dedicatoria.....	iii
Agradecimiento	iv
Declaratoria de Autenticidad.....	v
Presentación.....	vi
RESUMEN	viii
ABSTRACT	ix
I. INTRODUCCIÓN:.....	1
1.1. Realidad Problemática:.....	1
1.2. Trabajos previos:.....	3
1.3. Teorías relacionadas al tema:	5
1.4. Formulación del problema:	17
1.5. Justificación del estudio:.....	17
1.6. Hipótesis:	18
1.7. Objetivos:	18
1.7.1. Objetivo General:.....	18
1.7.2. Objetivos específicos:.....	19
II. MÉTODO:	20
2.1. Tipo de investigación:	20
2.2. Diseño de la Investigación:.....	20
2.3. Variables, Operacionalización:	20
2.4. Población y muestra:.....	23
2.5. Técnicas e instrumentos de recolección de datos, validez y confiabilidad...24	
2.6. Métodos de análisis de datos:.....	24
2.7. Aspectos éticos:	25
III. RESULTADOS:	26
IV. DISCUSIÓN:	94
V. CONCLUSIONES:	100
VI. RECOMENDACIONES.....	102
VII. PROPUESTA:.....	104
VIII. REFERENCIAS:.....	114
ANEXOS:.....	124

RESUMEN

El presente trabajo de investigación se llevó a cabo en la provincia de Contumazá el cual pretende investigar el Patrimonio Cultural Inmaterial de la provincia con el fin de desarrollar programas turísticos culturales participativos y dar a conocer las expresiones vivas que alberga Contumazá, es por ello que se plantea la siguiente pregunta ¿Qué elementos del Patrimonio Cultural Inmaterial de la provincia de Contumazá región Cajamarca si permiten el desarrollo de Programas Turísticos Culturales Participativos?. Cuenta con un diseño de investigación no experimental con una muestra de 84 recursos intangibles y 15 informantes de la provincia de Contumazá, utilizando fichas de observación y fichas de entrevista a profundidad respectivamente. Como resultados se obtuvo que dentro de las Tradiciones Orales las leyendas más representativas son: la Leyenda del Pozo Kuan y Tantarica, la Leyenda de la Ermita y el Quique y en expresiones orales Los Cuentos del Tío Lino, en las Fiestas y Celebraciones Rituales las más representativas son: La Fiesta Patronal en Honor al Patrón San Mateo, el Festival de la Fruta y la Semana Santa con su actividad de los penitentes de tabla, la Música y Danza siendo el más representativo el Yaraví y la danza del Quique y la Ermita, las Expresiones Artísticas: Arte y Artesanía la más representativa y con mayor producción el tejido a Callua, Palillo y a Crochet. las Costumbres, siendo el más representativo la Minga y los Conocimientos, saberes y prácticas como la medicina tradicional y la gastronomía siendo los platos tradicionales la sopa teóloga, el amor nuevo, la miel con quesillo y los brebajes preparas con platas naturales de la zona.

Palabras Claves: Patrimonio Cultural Inmaterial, Tradiciones Orales, Celebraciones Rituales, Danza, Costumbres. Medicina Tradicional, Artesanía, Expresiones Vivas.

ABSTRACT

This research work was carried out in the province of Contumazá which aims to investigate the intangible cultural heritage of the province in order to develop participatory cultural tourism programs and publicize the living expressions that Contumazá houses, that is why asks the following question: What elements of the Intangible Cultural Heritage of the province of Contumazá Cajamarca region do they allow for the development of Participatory Cultural Tourism Programs? It has a non-experimental research design with a sample of 84 intangible resources and 15 informants from the province of Contumazá, using observation cards and in-depth interview records, respectively. As results it was obtained that within the Oral Traditions the most representative legends are: the Legend of the Well Kuan and Tantarica, the Legend of the Hermitage and the Quique and in oral expressions The Tales of the Uncle Lino, in the Festivities and Ritual Celebrations the most Representative are: The Patronal Feast in Honor of the San Mateo Patron, the Fruit Festival and Holy Week with its penitent activities of tabla, Music and Dance being the most representative the Yaraví and the dance of Quique and the Hermitage, Artistic Expressions: Art and Craftsmanship, the most representative and with the highest production, weaving Callua, Palillo and Crochet. las Costumbres, being the most representative the Minga and the Knowledge, knowledge and practices like the traditional medicine and the gastronomy being the traditional dishes the theologian soup, the new love, the honey with quesillo and the prepared brews with natural plates of the zone.

Key Words: Intangible Cultural Heritage, Oral Traditions, Ritual Celebrations, Dance, Customs. Traditional Medicine, Crafts, Living Expressions

I. INTRODUCCIÓN:

1.1. Realidad Problemática:

El turismo hoy en día es una de las actividades más importantes en el sector económico, siendo una fuente generadora de divisas a nivel mundial. Esto ha llevado consigo a diversos cambios y tendencias en los destinos pues el turista siempre está en busca de nuevas experiencias y lugares únicos que permitan el desarrollo de actividades recreativas según sus necesidades y preferencias. Permitiendo que las comunidades junto a los organismos públicos y privados se involucren en el sector y puedan generar destinos turísticos con variedad de atractivos tanto tangibles como intangibles y de esta manera incrementar su economía conservando su patrimonio.

En el mundo se alberga destinos turísticos excepcionales que garantizan al turista las mejores experiencias de acuerdo al tipo de turismo que este va a realizar. Sin embargo, la limitada información y/o conocimiento que se tiene del patrimonio inmaterial, ocasiona la pérdida arraigada de la identidad de cada comunidad.

En el ámbito internacional, Ecuador específicamente la ciudad de Quito es una ciudad conocida como la Perla de América, La Carita de Dios, pues en ella se albergan una serie de construcciones religiosas de gran valía, las mismas que en la actualidad están siendo aprovechadas turísticamente a través de la puesta en escena de fiestas e historias tradicionales, asimismo se ha conservado una serie de saberes tradicionales que están expuestos al turismo en el barrio tradicional de la ronda, tales como talabartería, la producción de bargueños, la elaboración de juguetes tradicionales entre otros. En México, año 2010 la gastronomía fue registrada por la UNESCO como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, el cual se tituló “La Cocina Tradicional Mexicana”, siendo un modelo completo ya que alberga actividades culturales como son: agrarias, rituales, técnicas artesanales, técnicas culinarias, costumbres y tradiciones ancestrales. Por ello, las cocineras mexicanas dedican su tiempo a mejorar sus cultivos para la cocina tradicional empleando sus técnicas culinarias y conocimientos ancestrales que expresan identidad comunitaria. Fortaleciendo los vínculos sociales y consolidando el sentimiento de identidad a nivel nacional, regional y local.

En el ámbito nacional, específicamente en la ciudad Huancavelica existe una familia de alfareros que luchan por conservar y difundir su tradición. El patriarca Amador Cárdenas enseñó a sus hijos desde temprana edad, donde ellos aprendieron a realizar magníficas esculturas en base a su creatividad y su técnica. Sin embargo, se dan cuenta que actualmente los jóvenes no tienen interés por aprender su cultura y practicarla. La mayoría de los jóvenes huancavelinos no conocen un mortero o el nombre de los utensilios en quechua. Ocasionando pérdida de su identidad y de la tradición que con el paso del tiempo no será transmitida de generación a otra. En la ciudad de Cusco, específicamente en el distrito de Quehue se mece el legendario puente Q'eswachaka sobre el río Apurímac a unos 3600 m.s.n.m, siendo el único puente inca vigente y hoy un atractivo turístico. Es un recurso tangible simbólico para las comunidades que lo restauran, sin embargo, tiene un valor cultural ancestral donde las comunidades en conjunto con otras expresan su identidad al restaurarla usando productos propios del lugar y del tiempo en la que se creó.

En el ámbito regional, Cajamarca es reconocida como el Capital del Carnaval Peruano, el cual cada año expresa su cultura a nivel nacional y mundial, dando a conocer su tradicional gastronomía, sus máscaras carnavalescas, comparsas y artesanía que son producto de su arduo trabajo, siendo parte de su costumbre, junto a ello se adiciona los recursos culturales y naturales que esta región posee, incrementando el turismo anualmente. Sin embargo, muchas provincias de la región Cajamarca alberga numerosos recursos tangibles e intangibles potencialmente turísticos y que lastimosamente no son valorados por las autoridades pertinentes para un desarrollo turístico descentralizado.

En el ámbito local la provincia de Contumazá, alberga una herencia histórica y cultural el cual se ve reflejado en cada acontecimiento que la población en conjunto expresa en base a sus tradiciones, costumbres, el modo de preparación de sus alimentos, el modo de confeccionar su artesanía, representaciones históricas y artísticas en centros culturales. Sin embargo, estas riquezas son pocas veces identificadas y valoradas por la población y las autoridades, las cuales las usan para la realización de actividades por temporadas, guardando cada una de ellas un fuerte potencial para el desarrollo turístico.

1.2. Trabajos previos:

A continuación, se presentan algunos trabajos previos realizados:

Internacional:

En la tesis de Giménez & Retamal (2013) “Patrimonio Material e Inmaterial en el Barrio Patronato: Análisis de la Interacción entre estos Bienes Culturales” tuvo como objetivo central determinar la interacción que existe entre patrimonio material y el patrimonio inmaterial en el barrio Patronato.

El autor concluyó:

El barrio Patronato el patrimonio material referido a la puesta en marcha de los mecanismos legales e históricos que sirven para proteger, resguardar y conservar el patrimonio. Por otro lado, el patrimonio inmaterial simboliza elementos culturales el cual definen a una persona y/o comunidad. (pp.16, 29)

En la tesis de Medina (2016) “Artesanía, Identidades y Turismo en Mérida” tuvo como objetivo analizar las artesanías elaboradas en Yucatán como una de las formas de la expresión de la identidad regional dirigida al consumo turístico, utilizando el método interpretativo porque permite acercarse al significado que los sujetos poseen sobre sí mismos y sus acciones.

El autor concluye:

Existen entre los gobiernos públicos, entidades privadas, los turistas nacionales y extranjeros y los artesanos contraposiciones en relación con su identidad Yucateca sobre las artesanías producidas localmente. Por tal motivo muestra que la guayabera es una riqueza legendaria como artesanía típica de Yucatán y como exponente principal de la identidad. (p. 95)

Nacional:

En su artículo Vega-Centeno (s.f) “Estado del Arte del Patrimonio Cultural Inmaterial”, la metodología que utilizó fue realizar entrevistas semiestructuradas a profesionales e investigadores que conocen la problemática que vive el patrimonio cultural inmaterial en el Perú, recopilando información sistemática de estados públicos y privados.

El autor concluyó:

Desde el año 2007 Perú posee un instrumento legislativo adecuado el cual permite trabajar por el Patrimonio Cultural Inmaterial. Sin embargo, no se tiene hoy en día políticas culturales alentadoras. Por ello, muchas instancias políticas

y gubernamentales valoren la importancia de la cultura como principal aportación identificadora de lo nacional lo que ocasiona que sus diferentes manifestaciones aparezcan desarticuladas, el cual generan interpretaciones a veces contradictorias entre gobiernos con respecto a las manifestaciones culturales que caen bajo sus respectivas competencias sectoriales. (p. 120)

En su artículo Vilímkova (2015) “Turismo Vivencial – Presentación de Actividades y su Impacto en la Vida de algunas Comunidades Andinas en el Perú” comenta que: Actualmente existe en el Perú un Programa Nacional de Turismo Rural Comunitario, el cual centra en la participación de la comunidad como elemento primordial, dando pase a la sostenibilidad de la actividad turística en las poblaciones rurales, a través del desarrollo de servicios y productos diversos.

La autora concluye:

El Turismo Vivencial involucra a gran número de pobladores en programas que se planifican o desarrollan, donde ellos mismos se encargan de la distribución de los turistas, para que los ingresos financieros sean distribuidos entre los participantes del programa. Este programa actualmente apoya 72 proyectos, generando un aporte del 12% en trabajos de turismo en zonas rurales específicamente, predominando la incorporación de la mujer. (párr. 37, 38)

Regional:

Gobierno Regional de Cajamarca (2010) mediante la Subgerencia de Acondicionamiento Territorial en su investigación sobre “Elementos del Patrimonio Cultural de la Región Cajamarca” tuvo como objetivo general identificar los elementos del Patrimonio Cultural de la Región Cajamarca en las comunidades donde se encuentren riquezas patrimoniales tanto materiales como inmateriales para su conocimiento, comprensión, valoración, preservación, promoción, e investigación para un desarrollo sostenible en la región.

El autor concluyó:

La Región Cajamarca alberga numerosas riquezas sobre patrimonio material e inmaterial que se vive desde la época preincaica y se mantiene hasta la actualidad. Estos recursos materiales e inmateriales han formado un circuito en donde se encuentra representado cartográficamente en mapas temáticos, esto permite identificar donde se encuentran dichos elementos del patrimonio cultural de Cajamarca. (pp. 4, 68)

1.3. Teorías relacionadas al tema:

Luego, se presentará las teorías con respecto a la variable de estudio: Patrimonio Inmaterial.

Patrimonio:

Según García (2011) el patrimonio se define como una riqueza heredada por los antepasados y que como tal han sido transmitidas de una generación a otra de forma colectiva, dando sentido y contenido al patrimonio construyéndolo socialmente. (pp. 13, 14)

Según Pastor (2009) el patrimonio la define como un conjunto de valores y bienes que se encuentran dentro de una comunidad, que no han sido creados en ese mismo tiempo, sino que es una herencia de sus antepasados. Por lo general tiene un sustento material, sin embargo; posee un carácter simbólico. (pp. 25, 26)

De acuerdo con Meyer (2002) define al patrimonio como una serie de manifestaciones tanto tangibles como intangibles que son producto de una sociedad. Por la cual, está constituido por bienes materiales y elementos de vivos. Dentro de lo último se encuentra las técnicas culinarias, tradiciones, modos de vida, artesanía, valores, costumbres, indumentaria tradicional y conocimientos en una sociedad. Estos bienes que se encuentren en territorio con potencial turístico se ven sometido a la dinámica comercial, generándose de esta manera como un producto turístico. (pp. 252, 253)

Finalmente se puede decir que el término Patrimonio es una riqueza valiosa que transcurre del pasado al futuro en distintas generaciones, cultivando su propia historia con respeto y conciencia.

Patrimonio cultural:

Según Crespi & Planells (s.f) al patrimonio cultural lo define como un conjunto de elementos simbólicos que una comunidad tiene como parte de su identidad cultural. Presenta un carácter simbólico porque expresa de esa manera una relación de ideas y valores que integra una comunidad.

Según el Ministerio de Cultura (s.f) el patrimonio cultural del Perú está conformado por todas las riquezas que alberga tanto materiales como inmateriales y que poseen una gran relevancia generando un sentimiento de identidad cultural a través del tiempo. (p. 11)

Según Querol (2010) define al Patrimonio Cultural como un grupo de riquezas tangibles e intangibles que se ha heredado del pasado y que merece ser protegida como identidad social e histórica de una comunidad. (p.11)

De acuerdo con este autor surge la idea de las categorías del patrimonio cultural, la cual permitirá abordar el tema sobre bienes intangibles.

Categorías del Patrimonio Cultural:

Según el Ministerio de Cultura (s.f) el patrimonio cultural se clasifica en:

Patrimonio Cultural Material Mueble: Son aquellos bienes tangibles que se transportan de un lugar a otro. Por ejemplo, cerámicas, mobiliario, esculturas, orfebrería, libros, documentos, monedas, textiles, entre otros.

Patrimonio Cultural Material Inmueble: Son todos aquellos bienes que no pueden transportarse y alberga sitios arqueológicos, edificaciones coloniales y republicanas.

Patrimonio Cultural Inmaterial: Es todo referente a la cultura viva como el arte popular, el folclore, las medicinas tradicionales, las leyendas, las ceremonias, costumbres, el arte culinario, entre otras que expresan y representan sentimiento e identidad en el territorio donde se desarrolla y que son transmitidas de generación a otra; a través, de demostraciones prácticas o a viva voz. (pp. 13, 14)

Patrimonio Cultural Inmaterial:

Según Querol (2010) el patrimonio inmaterial es la forma de cómo se confecciona y se usa una vestimenta, es el proceso técnico de esculptar una cerámica, es el sonido que brota de una campanada, es toda parte no física de las tradiciones y que permite sentir en una comunidad. (p. 25)

Según Calvo, Rodríguez, Ruiz & Vargas (2006) define al Patrimonio Inmaterial como parte de la cultura de una comunidad, por estar ligado a los procesos aprendidos y están basados en la tradición, es decir son expresiones vivas. Este patrimonio es transmitido de una generación a otra, recreado constantemente por las comunidades, infundiendo un sentimiento de identidad y continuidad. (párr. 6)

Según la Organización de la Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO, 2006) define al Patrimonio Cultural Inmaterial como: El conjunto de expresiones orales como cuentos, el conocimiento de tradiciones y costumbres, música, técnicas artesanales, rituales, festividades y danzas tradicionales que son herencias que se traspasan de una generación a otra y que desempeñan un papel importante en las comunidades donde se las practica y genera sentimientos de identidad cultural y recreación constante. (p. 7)

De acuerdo a la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial (2003) se entiende como Patrimonio Cultural Inmaterial a las manifestaciones culturales y orales que las comunidades reconocen como parte de su riqueza cultural. (p. 5)

Según la Ley General de Patrimonio Cultural de La Nación 28296 y su Reglamento (2010) los bienes inmateriales integran costumbres y tradiciones expresadas por una comunidad, un grupo o un individuo que comparten entre sí identidad cultural y social. Y por su naturaleza pertenecen a la Nación; por lo tanto, es ella quien la protege. (p. 8)

Según el Decreto Supremo N° 011-2006-ED Reglamento de la Ley General del Patrimonio Cultural de la Nación (2010) el Instituto Nacional de Cultura promueve y protege al patrimonio cultural inmaterial con la participación de las comunidades locales incluyéndolas en la gestión del patrimonio. (p. 51)

Según la Dirección Desconcentrada de Cultura del Cusco (2016) define al Patrimonio Cultural Inmaterial como herencia del pasado que está conformada por expresiones vivas, tradiciones, costumbres y que son representativas de su historia, cultura e identidad. El Patrimonio Cultural Inmaterial guarda un vínculo en los quehaceres diarios de una comunidad, el cual permite el reconocimiento y valoración como elemento que dá forma y vida a su identidad. (p. 1)

Importancia del Patrimonio Cultural Inmaterial:

Según la Organización de la Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO, 2006) El patrimonio Cultural Inmaterial es importante ya que engloba una serie de tradiciones que hoy es muy apreciado tanto por la misma comunidad como los turistas. Al promover un uso responsable de estos bienes intangibles va a generar que sea explotado turísticamente desarrollando nuevas oportunidades laborales, erradica la pobreza, frena las migraciones y cultiva n sentimiento de orgullo entre la comunidad. (p. 10)

Según la Dirección Desconcertada de Cultura del Cusco (2016) El Patrimonio Cultural Inmaterial es importante para sociedad ya que otorga un sentimiento de identidad cultural y persistencia en el tiempo. Asimismo, contribuye a la diversidad y permite el intercambio de valores culturales fortaleciendo las relaciones entre comunidades. Siendo una fuente para el desarrollo sostenible, el cual incentiva a la comunidad a la realización de actividades promoviendo el bienestar social y el respeto con el medio ambiente. (p. 28)

Características de Patrimonio Cultural Inmaterial:

Según Organización de la Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO, 2003) El Patrimonio Cultural Inmaterial se identifican por las siguientes características: Se transfiere de una generación a otra, es regenerado constantemente por la comunidad, produce un sentimiento de identidad cultural y persistencia y promueve el respeto por la creatividad humana y por su diversidad cultural. (p. 20)

Ámbitos del Patrimonio Cultural Inmaterial:

Según la Convención para la salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de UNESCO (2003) El Patrimonio Cultural Inmaterial se manifiesta en los siguientes elementos enumerados por la convención:

Tradiciones y Expresiones Orales: Se refiere a todas aquellas expresiones orales como: cuentos, leyendas, adivinanzas, canciones infantiles o representaciones dramáticas que se dan de forma hablada para mantener los

valores sociales y culturales de una comunidad y que se transmiten de una generación a otra conservando su presencia en la vida social.

Artes del Espectáculo: Se encuentra en este elemento la música tradicional, la danza y el teatro. Por tal sentido también se encuentran máscaras e instrumentos musicales que generan un riesgo como pérdida tradicional de los objetos a utilizar en este elemento.

Usos Sociales, Rituales y Actos Festivos: Se refiere a las costumbres que son parte de la vida cotidiana de una comunidad, reafirmando su identidad cultural con la herencia de su pasado.

Conocimientos y Usos Relacionados con la Naturaleza y el Universo: Se refiere a las medicinas tradicionales, los saberes del pueblo indígena, el conocimiento de flora y fauna o las prácticas chamánicas en la cual la comunidad utiliza técnicas ancestrales en relación con el medio natural y que se refleja en tradiciones orales, en la memoria y la espiritualidad.

Técnicas artesanales tradicionales: Este elemento se refiere a las técnicas para elaborar productos decorativos y de lujo en algunos casos. (pp. 4,5)

Según la Dirección de Patrimonio Inmaterial (s.f) las siguientes manifestaciones culturales son las más relevantes en el Perú: Arte popular, Música y danza, Fiesta y tradiciones, Gastronomía y Lenguas. (párr. 3)

Según La Dirección Desconcertada de Cultura del Cusco (2016) clasifica al Patrimonio Cultural Inmaterial en nueve ámbitos:

1. Lenguas y tradiciones orales.
2. Fiestas y celebraciones rituales.
3. Música y danza.
4. Expresiones artísticas plásticas: Arte y artesanía.
5. Costumbres y normativas tradicionales.
6. Formas de organización y autoridades tradicionales.
7. Prácticas y tecnologías productivas.
8. Conocimiento, saberes y prácticas como la medicina tradicional y gastronomía.
9. Los espacios culturales de representación o realización de prácticas culturales, entre otras. (p. 5)

Tradiciones Orales:

Según la Dirección Desconcertada de Cultura del Cusco (2016) expresa que las lenguas y tradiciones orales son el conjunto de saberes y conocimientos que son expresados en leyendas, mitos, plegarias, cuentos, expresiones literarias, entre otros que guarden un valor simbólico para la sociedad y que son transmitidas de una generación a otra. Se subdividen en:

- Memoria local vincula a acontecimientos históricos reinterpretados por las comunidades:
Desde una perspectiva de los habitantes, relatan hechos de carácter comunitario e histórico.
- Leyendas:
Se mezcla la imaginación popular con algún acontecimiento o lugar donde es narrado. Se clasifica en los siguientes ítems: leyendas asociadas a seres enigmáticos, a imágenes religiosas, a elementos naturales, a topónimos y antropónimos y a personajes heroicos.
- Mitos:
Relatos tradicionales protagonizados por seres extraordinarios y guardan relación son acontecimientos sagrados de una comunidad: Se clasifica en los siguientes ítems: mitos antropogónicos, mitos cosmogónicos, mitos escatológicos, mitos etiológicos, mitos fundacionales, mitos morales y mitos teogónicos.
- Expresiones Orales:
Se transmiten verbal o artísticamente, como son: los cuentos, alabados y rezos, musicales, poemas, entre otros. (pp. 7, 8, 9)

Fiestas y Celebraciones Rituales:

Según el Ministerio de Cultura (s.f) Esta manifestación alberga fiestas patronales, procesiones, carnavales y rituales que son celebradas en todo el Perú. Algunas contemplan su origen milenario y otras han sido incorporadas por la comunidad. (párr. 3)

Según Convención para la salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de (UNESCO 2003) La fiesta es un rito social que permite señalar un acontecimiento especial. El cual siendo un rito debe cumplir con reglas determinadas, por tal motivo

los participantes asumen diferentes roles en concordancia con esas reglas. Los acompañantes del ritual – fiesta con la música, danza y comida.

Según Pereira (2009) actualmente en el Perú existen 3000 fiestas típicas. La cual tiene mayor relevancia las fiestas religiosas. Básicamente son fiestas tradicionales de comunidades andinas o de la selva que lo relacionan con mitos antiguos y/o importantes fechas agrícolas. Se cuenta con dos tipos de fiestas: Las celebraciones religiosas y las fiestas profanas la cual encontramos en esta última los carnavales, fiestas calendario, fiestas cívicas, fiestas indígenas, ferias del pueblo. (pp. 50, 51, 52, 53)

Según Dirección Desconcertada de Cultura del Cusco (2016) se manifiestan en representaciones culturales dadas en un tiempo y espacio sobre celebraciones religiosas, rituales y profanas. Se clasifican en:

- Fiestas:

Llamados también actos rituales y están acompañados de bailes, comidas y música y suelen celebrarse en espacios públicos. Excluyendo a las fiestas privadas internacional como es el día del padre, de la madre, entre otros. Se clasifican en los siguientes actos festivos: fiestas o conmemoraciones religiosas y fiestas agrícolas o productivas.

- Celebraciones rituales:

Asociadas a las prácticas comunitarias tradicionales, el cual enriquece la identidad cultural de una comunidad. Se tiene a las siguientes: ritos de parentesco y reciprocidad, de paso, de iniciación y propiciatorios. (pp. 11, 12)

Música y Danza:

Expresiones artísticas que se encuentran fuertemente vinculadas con festividades, rituales y espacios cotidianos que expresan un valor simbólico para la sociedad y que son transmitidas de una generación a otra.

Danza:

Según Wigman (1988) La danza es una forma de expresión que ha desarrollado el hombre; por lo tanto, es un lenguaje sin necesidad de la palabra. (párr. 5)

Según Wengrower & Chainklin (2008) define a la danza como una forma de comunicación humana, expresión corporal por el movimiento del cuerpo ya sea por el momento religioso, histórico, geográfico y cultural del grupo social donde surge la danza. Los elementos que presenta son: el movimiento, espacio y tiempo.

Según Rodríguez (1995) la tipología de las danzas peruana se divide en danzas carnavalescas, danzas ceremoniales, danzas religiosas, danzas de salón, danzas de guerra y danzas de caza. (pp. 1, 2)

Según la Dirección Desconcertada de Cultura del Cusco (2016) menciona a la danza como una expresión corporal contando con un acompañamiento musical ya sea cantado o instrumental. Ello sirve para expresar sentimientos o estados de ánimos ilustrando un acontecimiento cotidiano, usando una vestimenta que guarde relación con lo expresado. (p.13)

Música:

Ministerio de Cultura (s.f) Esta manifestación engloba toda aquella herencia dejada por los músicos y danzantes del antiguo Perú. Prueba de ello se tiene los instrumentos musicales, textiles, y ceramios donde se visualizaba representaciones de escenas de canto y bailes. (párr. 3)

Según la Convención para la salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de (UNESCO 2003) La música aparece en diferentes ocasiones de la vida por tanto es un lenguaje universal. Por consiguiente, las músicas populares, rurales, eruditas, sagradas, de fiesta o carnaval se manifiestan por medio de cantos, instrumentos musicales o la danza. (párr.14)

Según Pulgar (s.f) la música es un factor importante en la sociedad, en donde se manifiesta en algunos casos las actividades de la comunidad a la que pertenecen, permitiendo que jóvenes en estrecha cooperación interactúen y compartan vivencias, asumiendo responsabilidades individuales y colectivas. El autor mención en su libro los siguientes instrumentos musicales: la quena, la antara, el pututo, la trompeta de cuerno o Waqra pucu, el clarín, la tinya y el wankar, el cajón, el charango, el arpa peruana, entre otros. También menciona al tipo de música tradicional en el Perú; música andina, música criolla, rap peruano, rock peruano y música académica. (pp. 4, 39, 40, 42, 44)

Según la Dirección Desconcertada de Cultura del Cusco (2016) la música se encuentra en distintos contextos: Sagrado profano, clásico o popular, entretenimiento, asociada al trabajo, política y economía. También se encuentra en prácticas tradicionales como son; trabajo agrícola, rituales e iniciaciones. (pp 13, 14)

Expresiones Artísticas: Arte y Artesanía:

Según la Dirección Desconcertada de Cultura del Cusco (2016) Se refiere a las técnicas artesanales tradicionales y a las técnicas constructivas tradicionales teniendo un carácter esencialmente manual. Esta manifestación es la más intangible de todos los ámbitos, por lo que interesa destacar el saber hacer y el conocimiento que cada individuo cuenta para la realización del producto final. Entre ellos destacan:

- Técnicas artesanales tradicionales:

Según Instituto Nacional del Patrimonio Cultural (INPT, s.f) define a las técnicas artesanales como un conjunto de actividades de carácter manual que incluyen los instrumentos empleados para su elaboración. (párr. 1)

La Cerámica:

Según Mattison (2012) Es una técnica artesanal estrechamente vinculada a la historia del ser humano; reflejando su creatividad, su evolución, su desarrollo técnico, sus ideas, su religión, sus costumbres y espejo de sus obsesiones.

La Cerámica integra la tierra arcillosa; el modelado de las tierras con las manos o con ayuda de algún instrumento; el torneado utilizando un plato giratorio y dándole forma con los manos; el vaciado; la cocción y en su decoración se tiene las incrustaciones que es parte del estado de semidura del barro que se añade en trozos y el pulimento técnica que da una apariencia lisa. (pp. 10-11)

Mates y Cuernos:

Según Stanstny (s.f) Las calabazas por su forma, su textura, su material liviano, económico y la belleza de sus superficies pulida fueron utilizadas por los alfareros para realizar un sin fin de vajillas que se dio para un uso doméstico. Está técnica básicamente es de los más antiguos como

sobrevivencia cultural, ya que posee creaciones espectaculares, manifestado de padres a hijos durante miles de años. (pp. 145,147)

La Pintura Popular:

Según Stanstny (s.f) La pintura popular es una modalidad pictográfica conmemorativa y demostrativa, pero nunca un motivo de mera contemplación estética.

Comprende pinturas ornamentales en muros o lienzos de casas y jardines, tiendas y restaurantes al aire libre. (p. 183)

La Textilería:

Para Stanstny (s.f) La Textilería para los antiguos tejedores ha sido perseverancia, minuciosidad, dedicación, esfuerzo acumulativo y comunal con la combinación de colores, el cromatismo elegante, mitigado o brillante y la traducción matemática de complejos diseños. Mediante ello hoy en día se conoce tres formas básicas de telar: Telar horizontal, vertical y el telar de cintura. (p. 200)

Madera, cuero y cerería:

Para Stanstny (s.f) este lenguaje artístico fue implantado por los españoles en nuestro territorio, donde se ha plasmado en esculturas religiosas, figuras en bulto, mobiliario, relieves, retablos, entre otros. (p. 230)

- Técnicas constructivas tradicionales.

Según la Dirección Desconcertada de Cultura del Cusco (2016) se refiere a los materiales usados para la construcción tradicional como: adobe, caña, carrizo, cáñamo, paja de páramo, maderas autóctonas, cuero. También a la elaboración de infraestructura para uso productivo y/o doméstico como lo son: hornos, molinos, telares, herramientas de caza, pesca, etc. (pp 15, 16)

Costumbres y Normativas Tradicionales:

Según la Dirección Desconcertada de Cultura del Cusco (2016) las Normativas tradicionales hace referencia a las costumbres a través de la conducta del ser humano en una sociedad. También se refiere a los juegos tradicionales, el cual se considera: Juegos agrícolas y otras actividades productivas, juegos rituales y prácticas deportivas y recreativas. (pp 17, 18, 19)

Formas de Organización y Autoridades Tradicionales:

Según la Dirección Desconcertada de Cultura del Cusco (2016) se refiere a todas las organizaciones existentes en la sociedad como: Rondas campesina, juntas administrativas de agua, etc. Y autoridades tradicionales como son: personas mayores con prestigio, con habilidades y conocimientos tradicionales. Incluye a las formas de trabajo en campo como el ayni y la minka. (p. 21)

Prácticas y Tecnologías Productivas:

Según la Dirección Desconcertada de Cultura del Cusco (2016) se refiere a las actividades productivas como es la agricultura, ganadería, actividades extractivas, pesca y actividades de sobrevivencia. Son prácticas vinculadas con el trabajo en el campo y sobre el calendario festivo. (p. 23)

Conocimientos, saberes, y prácticas como la medicina tradicional y la gastronomía:

Según la Dirección Desconcertada de Cultura del Cusco (2016) asociada a aplicación de la curación tradicional y la comida como elemento tradicional. Se clasifica en: Medicina tradicional que incluye conocimientos ancestrales, practicados para sanación y la preservación de la salud. Gastronomía que incluye conocimientos sobre el procesamiento de la de alimentos. (p. 25)

Según el Ministerio de Cultural (s.f) Manifestación que alberga diversidad cultural y biodiversidad ya que reflejan la identidad de sus comunidades siendo originales, variados, aromas, textura, sabor, y cuenta con diferentes insumos naturales para su preparación. De esta manera es reconocida a nivel mundial por sus expresiones gastronómicas.

Según Peschiera (s.f) Las técnicas culinarias peruanas son: Uso de visera, Cocción bajo tierra, Tacú tacú, Preservación de los alimentos y Cocción de pescados con ácidos. (p.10)

Espacios culturales de representación o realización de prácticas culturales:

Según la Dirección Desconcertada de Cultura del Cusco (2016) se refiere a los espacios en los que se escenifica las prácticas culturales. Como espacios culturales se menciona a las zonas naturales, construcciones y sitios referentes. (p. 27)

Criterios generales del Patrimonio Cultural Inmaterial:

Según la Secretaria de Cultura, Recreación y Deporte (2014) los criterios generales para ser considerados como patrimonio son:

- **Colectividad:** Las expresiones del patrimonio inmaterial que alberga una comunidad tiene que ser compartido y comunitario, en la cual todos puedan acceder, disfrutar y salvaguardar el patrimonio. Por lo tanto, no se puede privatizar.
- **Vigencia:** Las expresiones del patrimonio inmaterial deben presentar una estrecha relación con el pasado identificando lo que ahora sé es y lo que sé quiere para el futuro.
- **Dinamismo:** Las expresiones del patrimonio material expresan creatividad e ingenio para adaptarse a la innovación y el cambio continuo de estos tiempos.
- **Valoración Simbólica:** Las expresiones del patrimonio inmaterial de una comunidad han creado claves para entender su forma de comunicación con otras comunidades.
- **Normatividad Consuetudinaria:** Las expresiones del patrimonio inmaterial responden a principios y protocolos que han sido dadas por la misma comunidad para respetar y valorar el patrimonio. (pp 23, 24, 25)

Programa:

Jafari (2002) el programa es un elemento en el que se encuentran acciones, procesos organizados sistemáticamente y de manera coherente e integrada, con responsables y tiempos definidos para alcanzar metas y objetivos propuestos. Estos programas pueden ser de tipo económico, cultural, social, político entre otros. (p.50)

Programa Turístico:

Según Chan (2005) define al programa turístico como un producto fundamental para brindar un servicio al turista. Este producto puede formar parte de uno mayor: el destino. (p.20)

Anton & Gonzales (2011) define al Programa de Patrimonio Cultural a través del Turismo como una estrategia de especialización que impulsa a los bienes

materiales e inmateriales para conocimiento de los turistas y de la comunidad receptora. (p 20)

Ministerio de Cultura (s.f) el Programa de Turismo Cultural se encuentra unido mediante la cooperación de instituciones y la comunidad con el objetivo de preservar y proteger el Patrimonio Cultural. Estos personajes deben poseer una amplia y activa participación en la definición de estrategias y en la toma de decisiones. Los bienes tangibles e intangibles a ofertarse deben tener un alto grado de autenticidad, calidad en la experiencia ofrecida y en la sensibilización en la conservación del patrimonio cultural material e inmaterial.

Procedimientos básicos para desarrollar un Programa de Turismo Cultural: Determinar los recursos culturales materiales e inmateriales, identificar los requisitos necesarios para su presentación adecuada, definir servicios que se ofrecerá a los visitantes y diseñar la oferta de los circuitos turísticos. (pp. 44, 45)

Objetivo de un Programa Turístico:

Vilímkova (2015) el objetivo principal de los programas turísticos es cooperar, desde las comunidades al desarrollo de un turismo cultural participativo como una herramienta de desarrollo económico-social del Perú. (párr. 15)

Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (MINCETUR, s.f) diseñar el programa participativo requiere transformar los problemas prioritarios identificados durante la fase de valoración en potenciales objetivos del programa. Es un ejercicio simple en el cual cada “definición del problema” se convierte en una “definición de solución”. (p. 30)

1.4. Formulación del problema:

¿Qué elementos del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Provincia de Contumazá Región Cajamarca si permiten el Diseño de Programas Turísticos Culturales Participativos?

1.5. Justificación del estudio:

Conveniencia: El presente estudio de investigación es de gran relevancia para la Provincia de Contumazá; ya que se determinará el patrimonio inmaterial existente para darle a conocer a la comunidad de la presencia de

estos recursos intangibles para su aprovechamiento y lograr el desarrollo turístico.

Relevancia social: Este estudio de investigación promoverá que la sociedad valore y cultive sus riquezas tradicionales legendarias y de esta manera tome conciencia del patrimonio inmaterial que alberga su comunidad. En tal sentido, la población incrementará su identidad cultural y creará emprendimientos turísticos mejorando su calidad de vida.

Implicaciones prácticas: Esta investigación logrará analizar el patrimonio inmaterial de la provincia de Contumazá el cual hoy en día no está valorado por la comunidad y por los entes reguladores ocasionando una pérdida total o parcial de las riquezas vivas en la comunidad.

Valor teórico: Este estudio de investigación pone en relevancia la teoría del patrimonio cultural y en especial el del patrimonio inmaterial y lo relaciona con la actividad turística no convencional participativa, de ese modo permitirá ampliar el entendimiento de estas variables y reconocer sus conexiones.

Utilidad metodológica: Este estudio de investigación permitirá comprobar la utilidad de las técnicas planteadas en este estudio.

1.6. Hipótesis:

Los elementos del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Provincia de Contumazá Región Cajamarca que sirven para el diseño de Programas Turísticos Culturales Participativos son: Tradiciones Orales, Fiestas y Celebraciones Rituales, Música y Danza, Expresiones Artísticas Plásticas: Arte y Artesanía, Costumbres, Conocimientos, saberes y prácticas como la medicina tradicional y la Gastronomía.

1.7. Objetivos:

1.7.1. Objetivo General:

- Identificar los elementos del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Provincia de Contumazá Región Cajamarca para el Diseño de Programas Turísticos Culturales Participativos año 2017.

1.7.2. Objetivos específicos:

1. Determinar las tradiciones orales de la provincia de Contumazá año 2017.
2. Reconocer las fiestas y celebraciones rituales de la provincia de Contumazá año 2017.
3. Registrar los tipos de música y danza de la provincia de Contumazá año 2017.
4. Describir las expresiones artísticas plásticas: arte y artesanía de la provincia de Contumazá año 2017.
5. Detallar las costumbres de la Provincia de Contumazá año 2017.
6. Señalar los Conocimientos, saberes y prácticas como la medicina tradicional y la gastronomía de la Provincia de Contumazá año 2017.
7. Analizar el conocimiento de la comunidad sobre el Patrimonio Cultural Inmaterial de la Provincia de Contumazá año 2017.
8. Diseñar Programas Turísticos Culturales Participativos año 2017.

II. MÉTODO:

2.1. Tipo de investigación:

Según su finalidad:

Aplicada: su objeto es la resolución de problemas prácticos inmediatos convertirlo en condiciones didácticas y a mejorar la calidad formativa

Según su propiedad:

Descriptiva: Ya que se detalló cada elemento de las situaciones y eventos los cuales se especificará las características y rasgos importantes, recolectando información precisa de cada uno de ellos para describir lo que se investiga.

Investigación No Experimental: Es la investigación que se ejecuta sin manipular variables y sólo se observa los fenómenos en su ambiente natural para luego analizarlos.

2.2. Diseño de la Investigación:

El estudio de investigación es un diseño no experimental, debido a que buscó a la variable en su forma natural, donde se observó el Patrimonio Inmaterial y luego se analizó.

El tipo de estudio es transversal descriptivo simple, porque analizó el estado en el que se encuentra la provincia de Contumazá con respecto al patrimonio Inmaterial.

El diseño es de tipo descriptivo simple.

2.3. Variables, Operacionalización:

Variable	Definición Conceptual	Definición Operacional	Dimensiones	Sub Dimensiones	Indicadores	Escala de Medición
Patrimonio Cultural Inmaterial	El Patrimonio Cultural Inmaterial como herencia del pasado que está conformada por expresiones vivas, tradiciones, costumbres y que son representativas de su historia, cultura e identidad. El Patrimonio Cultural Inmaterial guarda un vínculo con los quehaceres diarios de una sociedad, el cual permite el reconocimiento y valoración como elemento que da forma y vida a su identidad. Dirección Desconcertada de Cultura del Cusco (2016)	La variable tendrá como instrumento de medición: Fichas de Observación y Entrevista a Profundidad.	Tradiciones Orales	Leyenda	Asociadas a apariciones de seres enigmáticos. Asociadas a imágenes religiosas. Asociadas a elementos naturales. Asociados a topónimos y antropónimos. Asociados a personajes heroicos. Conocimiento de la comunidad sobre las leyendas Proceso de aprendizaje de la comunidad sobre las leyendas	Nominal
				Mitos	Mitos Antropogónicos. Mitos Cosmogónicos Mitos Escatológicos Mitos Etiológicos Mitos Fundacionales. Mitos Morales Mitos Teogónicos Conocimiento de la comunidad sobre los mitos. Proceso de aprendizaje de la comunidad sobre los mitos	Nominal
				Expresiones Orales	Poemas, cuentos, teatro, alabados y rezos. Conocimiento de la comunidad sobre las expresiones orales. Proceso de aprendizaje de la comunidad sobre las expresiones orales	Nominal
			Fiestas y Celebraciones Rituales	Fiestas	Fiestas o conmemoraciones religiosas. Fiestas Agrícolas o productivas Conocimiento de la comunidad sobre las fiestas.	Nominal
				Celebraciones Rituales	Ritos de parentesco y reciprocidad Ritos de paso Ritos de Iniciación Ritos Propiciatorios Conocimiento de la comunidad sobre las celebraciones rituales. Proceso de aprendizaje de la comunidad sobre las celebraciones rituales	Nominal
			Música y Danza	Tipos de danza y música tradicional. Vestimenta tradicional para cada tipo de danza. Instrumentos musicales	Nominal	

				<p>Conocimiento de la comunidad sobre las danzas y música. Historias contadas a través de la danza y música</p> <p>Proceso de aprendizaje de la comunidad sobre las danzas y música</p>	
			Expresiones Artísticas Plásticas: Arte y Artesanía	<p>Técnicas Artesanales Tradicionales</p> <p>Tipos de Técnicas artesanales tradicionales Modelo de artesanía para uso doméstico y/o productivo Proceso de aprendizaje de la comunidad sobre las técnicas artesanales tradicionales</p> <p>Conocimiento de comunidad sobre técnicas artesanales.</p>	Nominal
				<p>Técnicas Constructivas Tradicionales</p> <p>Tipos de técnicas constructivas tradicionales Modelo de herramientas e infraestructura para uso doméstico y/o productivo. Proceso de aprendizaje de la comunidad sobre las técnicas constructivas tradicionales. Conocimiento de la comunidad sobre técnicas constructivas tradicionales.</p>	Nominal
			Costumbres	<p>Juegos Tradicionales</p> <p>Juegos de faenas agrícolas y otras actividades productivas. Juegos rituales o festivos Prácticas deportivas y recreativas Proceso de aprendizaje de la comunidad sobre los juego tradicionales Conocimiento de la comunidad sobre juegos tradicionales.</p>	Nominal
			Conocimientos , saberes y prácticas como la Medicina Tradicional y la Gastronomía	<p>Medicina Tradicional</p> <p>Tipos de medicina tradicional N° de medicina tradicional Proceso de aprendizaje de la comunidad sobre la medicina tradicional Conocimientos ancestrales de la comunidad sobre medicina tradicional</p>	<p>Nominal</p> <p>Razón</p> <p>Nominal</p> <p>Nominal</p>
				<p>Gastronomía</p> <p>Tipos de técnicas culinarias N° de platos, bebidas y postres tradicionales Insumos tradicionales Proceso de aprendizaje de la comunidad sobre las técnicas culinarias tradicionales.</p>	<p>Nominal</p> <p>Razón</p> <p>Nominal</p> <p>Nominal</p>

2.4. Población y muestra:

La primera población estuvo compuesta por el número total de patrimonio cultural inmaterial que alberga la provincia de Contumazá.

La segunda población estuvo compuesta por el número total de informantes que conocen y participan del patrimonio cultural inmaterial de la provincia de Contumazá.

Muestra:

Primera muestra compuesta por 84 recursos intangibles de la provincia de Contumazá.

Segunda muestra conformada por 15 informantes, estos son conocedores y practicantes del patrimonio cultural inmaterial de la provincia de Contumazá.

Dimensión	Informante
Lenguas y Tradiciones Orales	01 Adulto Mayor. 01 Profesor
Fiestas y Celebraciones Rituales	01 Jefe de Turismo 01 Adulta mayor
Expresiones Artísticas Plásticas: Arte y Artesanía	03 Artesanos
Costumbres	02 Adultos mayores 01 Profesor
Música y Danza	01 Profesor de danza. 01 Profesor de música.
Conocimientos, saberes y prácticas como la medicina tradicional y la gastronomía	02 Cocineras 02 Curandero.

2.5. Técnicas e instrumentos de recolección de datos, validez y confiabilidad:

Técnica	Instrumento
Observación Directa	Ficha de Observación
Entrevista a Profundidad	Ficha de Entrevista a Profundidad.

Nota: La técnica de observación directa se usó para observar atentamente el fenómeno de estudio y se registró la información mediante el instrumento que fue la Ficha de Observación el cual sirvió para su posterior análisis. La técnica de entrevista a profundidad diseñado para recopilar información mediante la Ficha de Entrevista a Profundidad.

Validez y Confiabilidad:

La validez se ha dado a través de 3 expertos en la materia, que son los siguientes:

- Mg. Martell Vargas, Deysi July.
- Dra. Zapata Mendoza, Mercedes Elena.
- Mg. Yepjen Ramos, Alejandro Eljov.

2.6. Métodos de análisis de datos:

Se aplicó la técnica de observación directa a los recursos intangibles de la provincia de Contumazá, describiéndolos mediante fichas de observación, el cual fue analizado de acuerdo a su tipología. Por otro lado, se aplicó la técnica de entrevista a profundidad a los informantes que conocen sobre patrimonio cultural inmaterial de la provincia de Contumazá, mediante fichas de entrevista a profundidad, el cual estuvo conformado por preguntas que permitan la comprensión de la perspectiva que tiene cada informante respecto a las expresiones vivas que guardan. Esta técnica fue procesada mediante un análisis cauteloso que permita cumplir con los objetivos planteados en el estudio de investigación.

2.7. Aspectos éticos:

La investigación contiene los siguientes aspectos:

- La investigación no contiene plagio.
- La investigación no altera el resultado.
- La investigación respeta los derechos del autor.
- Los autores son citados de acuerdo con las teorías planteadas en la presente investigación.

III. RESULTADOS:

1. Tradiciones Orales de la Provincia de Contumazá año 2017.

Tabla 1.

Leyendas, mitos y expresiones orales.

Informante Cargo Preguntas	Pedro Napoleón Florián Espinoza Historiador local Respuestas	Percy Manuel Oribe Sánchez Profesor Respuestas
¿Conoce usted acerca de los mitos, leyendas y expresiones orales que se relatan en la provincia de Contumazá?	<i>Si conozco, se relatan muchas leyendas, mitos, poemas y cuentos que describen nuestro Contumazá de antaño y algunos de ellos nostálgicos.</i>	<i>Se conoce muchas tradiciones orales pero las más representativas son la Leyenda del Pozo Kuan y la Leyenda de Tantarica y en expresiones orales dentro de los cuentos, los más representativos son los Cuentos del Tío Lino.</i>
¿Cuál es la tipología de las tradiciones orales?	<i>Las leyendas son las siguientes: Leyenda del Venado, Leyenda de la Coca, Leyenda De “El Gallo de Oro de Tocali” están asociados a seres enigmáticos. Leyenda de la Tres Cruces y la Leyenda de la fundación del pueblo de Guzmango están asociados a topónimos y antropónimos. Leyenda de la Papa asociada a elementos naturales y la Leyenda de San Mateo asociada a imágenes religiosas.</i>	<i>En Contumazá no se tiene presencia de Mitos. Se tiene la presencia de Leyendas que guardan relación o están asociadas a imágenes religiosas, como lo es la Leyenda de San Mateo. También, se tiene relación con la agricultura o asociadas a elementos naturales como es la Leyenda de la Papa.</i>
¿Cuáles son las leyendas, mitos y expresiones orales que son vinculados con actividades representativas y reinterpretadas por la comunidad?	<i>Los Cuentos del Tío Lino, son cuentos que hoy en día son representados y reinterpretados con escenografías elaboradas por los niños. También se narran leyenda como: la leyenda de la Cruz Maldita, leyenda del Pozo Kuan y otras más que han sido transmitidas por la población de generación en generación.</i>	<i>Los Cuentos del Tío Lino son expresiones que representan la labor del campesino y sus actividades.</i>

Poemas elaborados por el reconocido Mario Florián.

¿Cómo usted aprendió acerca de las leyendas, mitos y expresiones orales que alberga esta provincia?

Aprendí cuando era niño por mis padres y por las personas mayores que narraban las historias, cuentos, poemas donde expresaban sus sentimientos y canticos como el Yaraví.

Aprendí por las narraciones de mis abuelos, padres, personas adultas y en el colegio cuando se tenía que participar para el teatro.

¿Conoce usted aquellas actividades representativas que existen sobre las leyendas, mitos y expresiones orales?

Si conozco. Los Cuentos del Tío Lino son representados por los alumnos de todas las instituciones cuando existe algún concurso.

Muchas tradiciones orales tienen que ver con la agricultura y con la festividad de San Mateo.

¿Cuántos libros existen en la provincia acerca de las leyendas, mitos y expresiones orales?

En Contumazá se tiene libros de los Cuentos del Tío Lino y sobre varios poemas de Mario Florián.

Libros de leyenda y mitos, que uno de ellos es “Leyendas de mi querido Contumazá”.

Existen un promedio de 30 libros relacionados con las tradiciones y expresiones orales, donde el más representativo son los Cuentos del Tío Lino y los poemas de Mario Florián.

Nota: Las tradiciones y expresiones orales en la Provincia de Contumazá guarda un legado importante en el ámbito literario, no sólo por las leyendas, mitos, cuentos, poemas, etc.; que posee, también por los personajes que han hecho posible estas tradiciones; perdurando en el tiempo de generación a otra, siendo algunas de ellas representadas y escenificadas en drama y danzas, permitiendo de esta manera que la sociedad se identifique con las tradiciones y expresiones orales.

2. Fiestas y Celebraciones Rituales de la provincia de Contumazá año 2017.

Tabla 2.

Fiesta de Carnaval Contumacino.

Nombre del Recurso Inmaterial	Fiesta del Carnaval Contumacino			Ficha N°: 001
Ubicación	Distrito de Contumazá			
Fiestas	Fiestas o Conmemoraciones Religiosas	X	Celebraciones Rituales	Ritos de Parentesco y Reciprocidad
	Fiestas Agrícolas o Productivas			Ritos de Paso
				Ritos de Iniciación
				Ritos Propiciatorios
			<p>Análisis:</p> <p>Se inició en el año 1970 por personajes entusiastas que moldearon a su estilo el tradicional carnaval cajamarquino. Desde ese año se celebra entre los meses de Febrero y Marzo. Esta festividad empieza con la entrada del “Ño Carnavalón” que es la actividad que apertura la fiesta del carnaval. Seguido de la coronación de las reinas de todos los barrios, eligiendo a la Srta. del Carnaval Contumacino. También realizan concursos de comparsas y el corso tradicional con la participación de todos los barrios entusiastas, dando realce el concurso de carros alegóricos, mostrando la cultura contumacina. Finalmente, la fiesta termina con el velorio y el entierro del “Rey Momo”.</p> <p>En todos los días de celebración lo jóvenes entusiastas salen a la plaza principal con sus baldes con globos de agua, mientras los adultos llevan en su mano la bebida tradicional Chicha de Jora.</p>	
<p>Fotografía extraída de la Red Social de la Municipalidad Provincial de Contumazá.</p>				

Tabla 3.

Festividad de San Isidro Labrador

Nombre del Recurso Inmaterial	Festividad de San Isidro Labrador			Ficha N°: 002
Ubicación	Distrito de Contumazá			
Fiestas	Fiestas o Conmemoraciones Religiosas	X	Celebraciones Rituales	Ritos de Parentesco y Reciprocidad
	Fiestas Agrícolas o Productivas			Ritos de Paso
Ritos de Iniciación				
Ritos Propicitarios				
			<p>Análisis:</p> <p>El 15 de Mayo se celebra la Fiesta de San Isidro Labrador, imagen que es venerada por los agricultores contumacinos. La Festividad se inicia el 14 de Mayo, con la participación de los mayordomos quienes cargan el anda a las afueras de la ciudad o a las plazuelas para velar la imagen de San Isidro Labrador en un altar, siendo éste adornado con flores, plantas y frutos de las huertas.</p> <p>El día central, es el 15 de Mayo, en la iglesia se acondiciona su anda, vistiendo la imagen de San Isidro Labrador de terno y poncho blanco, sombrero de panamajá, llevando su palana y delante su yunta uncida arrastrando el respectivo arado, y como adorno abundante frutos colgados, plantas escogidas de maíz, panales y muchas flores.</p> <p>Así sale en procesión, procedido de una vistosa danza de niños que cantan y bailan temas alusivos a la agricultura, sin faltar el acompañamiento de gran cantidad de gente y la banda de músicos.</p>	
<p>Fotografía extraída de la Red Social de la Municipalidad Provincial de Contumazá.</p>				

Tabla 4.

Festividad Patronal en Honor a la Santísima Trinidad


Nombre del Recurso Inmaterial	Festividad Patronal en Honor a la Santísima Trinidad			Ficha N°: 003	
Ubicación	Distrito de Cupisnique - Capital de Trinidad				
Fiestas	Fiestas o Conmemoraciones Religiosas	X	Celebraciones Rituales	Ritos de Parentesco y Reciprocidad	
	Fiestas Agrícolas o Productivas				Ritos de Paso
				Ritos de Iniciación	
				Ritos Propiciatorios	
	<p>Análisis: La fiesta de la Santísima Trinidad es celebrada del 28 al 31 de Mayo. Se empieza con la entrada de la banda de músicos, anunciando la apertura de la fiesta patronal. Adornan el anda del Patrón de la Santísima Trinidad y se lo viste con sus mejores trajes para la procesión del día central. Se realiza novenas una semana antes de los días centrales, con la participación de la población. Se realiza feria gastronómica con degustación de los platos típicos y dulces típicos, tarde de deportes, noches de fuegos artificiales y bailes sociales. Se acostumbra servir en cada casa el pan con chicha de jora a todos los invitados. En el día central hay desfile cívico con la participación de las autoridades, alumnos y comunidad en general. Se ofrece una misa de honras y finalmente eligen al nuevo comité de fiesta para el año venidero.</p>				
	Fotografía extraída de la Red Social de la Municipalidad Provincial de Contumazá.				

Tabla 5.

Fiesta de Creación Política de la Provincia de Contumazá

Nombre del Recurso Inmaterial	Fiesta de Creación Política de la Provincia de Contumazá			Ficha N°: 004
Ubicación	Distrito de Contumazá			
Fiestas	Fiestas o Conmemoraciones Religiosas	X	Celebraciones Rituales	Ritos de Parentesco y Reciprocidad
	Fiestas Agrícolas o Productivas			Ritos de Paso
Ritos de Iniciación				
Ritos Propiciatorios				
			<p>Análisis:</p> <p>Contumazá era una posada de viajeros de arrieros y visitantes que se movilizaban de Trujillo a Cajamarca. Estos viajeros iban poblando al lugar aumentando las casas, formándose un pueblo, con plaza de armas iglesia, etc.</p> <p>En 1814 se eligió por votación a su primer alcalde.</p> <p>En 1825 el Libertador Simón Bolívar por Decreto Supremo creó en Cajamarca numerosos distritos, entre los que se consideró Contumazá, Trinidad y Guzmango. Ya como provincia, Contumazá se creó a mediados del siglo XIX, un 20 de Agosto de 1872.</p> <p>Desde esa fecha todos los años celebran la creación política con noches culturales, fuegos artificiales, misa central y noche bailable con la participación de todas las instituciones y población en general.</p>	
<p>Fotografía extraída la Red Social de la Municipalidad Provincial de Contumazá.</p>				

Tabla 6.

Festividad Patronal en Honor al Patrón San Mateo

Nombre del Recurso Inmaterial	Festividad Patronal en Honor al Patrón San Mateo			Ficha N°: 005
Ubicación	Distrito de Contumazá			
Fiestas	Fiestas o Conmemoraciones Religiosas	X	Celebraciones Rituales	Ritos de Parentesco y Reciprocidad
	Fiestas Agrícolas o Productivas			Ritos de Paso
	Ritos de Iniciación			
	Ritos Propiciatorios			
	<p>Análisis:</p> <p>Festividad en honor al Patrón San Mateo, se celebra del 10 al 23 de Septiembre de cada año. Esta festividad inicia con la bajada de la sagrada imagen del Apóstol “San Mateo” que es acompañada por la banda de músicos del mismo nombre. Empieza con una semana de novenas (misas) ofrecidas por los mismos pobladores o familias devotas. Se realizan una serie de actividades como deportivas, exposición de artesanías y fotos, mostrando costumbres y tradiciones. También el concurso de burrocross, bailes sociales, noche de fuegos artificiales. El día central 21 de Setiembre, por la mañana la quema de 21 camaretazos, repique de campanas y toque de dianas en homenaje al Patrón San Mateo, con acompañamiento de la banda de músicos. Luego en la plaza de armas se realiza una retrata matinal y como también una misa central. Posteriormente, la imagen sale en procesión del Patrón “San Mateo”, recorriendo las principales calles.</p>			
Fotografía tomada por la investigadora en la Provincia de Contumazá 2017.				

Tabla 7.

Festividad Patronal en Honor a Santa Teresita del Niño Jesús.

Nombre del Recurso Inmaterial	Festividad Patronal en Honor a Santa Teresita del Niño Jesús			Ficha N°: 006	
Ubicación	Distrito de Chilete – Provincia de Contumazá				
Fiestas	Fiestas o Conmemoraciones Religiosas	X	Celebraciones Rituales	Ritos de Parentesco y Reciprocidad	
	Fiestas Agrícolas o Productivas			Ritos de Paso	
				Ritos de Iniciación	
				Ritos Propiciatorios	
			<p>Análisis:</p> <p>Festividad Patronal en Honor a Santa Teresita del Niño Jesús, celebrada desde el 29 de Setiembre hasta el 10 de Octubre de cada año.</p> <p>Esta festividad inicia con las novenas que son misas realizadas por familias devotas y realizan procesiones después de cada novena por las principales calles del distrito de Chilete.</p> <p>Seguidamente se realizan actividades en los días centrales como son: feria gastronómica, corrida de toros, noches culturales y artísticas, motocross, noches bailables, la misa central y el desfile cívico de todas las instituciones y del alumnado en general.</p>		
<p>Fotografía extraída la Red Social de la Municipalidad Provincial de Contumazá.</p>					

Tabla 8.

Festividad de Semana Santa

Nombre del Recurso Inmaterial	Festividad de Semana Santa			Ficha N°: 007
Ubicación	Distrito de Contumazá			
Fiestas	Fiestas o Conmemoraciones Religiosas	X	Celebraciones Rituales	Ritos de Parentesco y Reciprocidad
	Fiestas Agrícolas o Productivas			Ritos de Paso
		Ritos de Iniciación		
		Ritos Propiciatorios		
	<p>Análisis:</p> <p>Festividad de Semana Santa es celebrada el mes de Marzo del 24 al 31, realizándose actividades religiosas para devoción de la comunidad. Cada día se tiene su propia hermandad que están debidamente organizada para las actividades programadas.</p> <p>La Semana Santa inicia con el Viernes de Dolores donde hace su recorrido la procesión de la virgen, en hombros de las mujeres más devotas acompañada de la banda de músicos. Seguido se tiene el Domingo de Ramos, por la mañana se hace la bendición de los ramos e inicia la procesión de la Virgen de Fátima. Por la tarde se realiza el dosel del Señor del Huerto.</p> <p>El lunes Santo se celebra al Señor del Huerto, Martes Santo al Señor de la Humildad y la Paciencia, Miércoles Santo Jesús de Nazareno, Jueves Santo al Señor de la Expiración – La última santa, Viernes Santo al Señor de Santo Sepulcro – Pasión del Señor y el Sábado de Gloria – Cristo Resucitado. Cada imagen para cada día de la semana ha sido traída por los españoles.</p>			
<p>Fotografía extraída de la Red Social de la Municipalidad Provincial de Contumazá.</p>				

Tabla 9.

Semana Santa Chica

Nombre del Recurso Inmaterial	Semana Santa Chica			Ficha N°: 008
Ubicación	Distrito de Contumazá			
Fiestas	Fiestas o Conmemoraciones Religiosas	X	Celebraciones Rituales	Ritos de Parentesco y Reciprocidad
	Fiestas Agrícolas o Productivas			Ritos de Paso
Ritos de Iniciación				
Ritos Propiciatorios				
			<p>Análisis: La Semana Santa Chica se inicia después de la emblemática Semana Santa. Es aquí donde los niños participan con fe y devoción y son ellos quienes son los esclavos penitentes al cargar las andas y también son penitentes de tabla. Anteriormente en los buenos tiempos, los niños realizaban su santo, gracias a la técnica artesanal de alfarería y las niñas confeccionaban el manto tejiendo a crochet. En esta festividad no hay banda por lo que los propios niños crearon su propia canción, el cual es llamado: “Casildo el Rey del Checo” Casildo Rey del Checoooo Que vives en la mesitaaaaa Tu mamá se llama Rosaaaa Tu papá Pablitooooo ¡Oye Casildoooooooo! No coquees mucho Porque el santito de te va a castigar</p>	
<p>Fotografía extraída la Red Social de la Municipalidad Provincial de Contumazá.</p>				

Tabla 10.

Festival del Chaccu


Nombre del Recurso Inmaterial	Festival del Chaccu			Ficha N°: 009	
Ubicación	Caserío de Cascabamba – Paccho – Provincia de Contumazá				
Fiestas	Fiestas o Conmemoraciones Religiosas		Celebraciones Rituales	Ritos de Parentesco y Reciprocidad	
	Fiestas Agrícolas o Productivas	X		Ritos de Paso	
				Ritos de Iniciación	
				Ritos Propiciatorios	
			<p>Análisis: El festival del Chaccu se inició mediante un proyecto en el año 2004, en el que participaron autoridades representativas de la provincia de Contumazá y directamente la Familia Alva el cual se tenía que realizar una serie de documentos para traer vicuñas de otra región del Perú. En el año 2006, empieza este proyecto con un aproximado de 240 vicuñas traídas de San Cristóbal – Ayacucho. Y actualmente se tiene más de 1000 vicuñas en el Fundo Virgen de las Mercedes de la Familia Alva, ubicada cerca al Pozo Kuan un recurso turístico potencialmente turístico. El Chaccu consiste en un arreo hecho por grupos 10 a 12 personas que en su mayoría son jóvenes, se trasladan a través de una cuerda que van adheridos banderines de colores. La función que cumple además de formar una cadena humana es juntar a todas las vicuñas en un solo lado. Se puede observar una manga construida por redes con una altura de 2 metros. Actividad que se realiza todos los años en las fechas de fiestas patrias, aprovechando la afluencia de turistas.</p>		
Fotografía extraída la Red Social de la Municipalidad Provincial de Contumazá.					


Tabla 11.

Festival Regional de la Fruta

Nombre del Recurso Inmaterial	Festival Regional de la Fruta			Ficha N°: 010
Ubicación	Distrito de Chilete – Provincia de Contumazá			
Fiestas	Fiestas o Conmemoraciones Religiosas		Celebraciones Rituales	Ritos de Parentesco y Reciprocidad
	Fiestas Agrícolas o Productivas	X		Ritos de Paso
				Ritos de Iniciación
				Ritos Propiciatorios
			<p>Análisis: El Festival Regional de la Fruta es celebrada desde el 23 Enero al 02 de Febrero de cada año. Mostrando la variedad de stands de frutas del Valle Jequetepeque. Inicia con la conferencia de Prensa en el Palacio Municipal de Cajamarca, invitando de esta manera a todas las comunidades a presentar lo mejor de sus cosechas y de sus productos agroindustriales. Este festival es organizado por la Municipalidad Distrital de Chilete, órgano que se involucra con las actividades agroindustriales de todo el valle y de la parte alto andina, realizando este evento para que todos aquellos que asistan exhiban en stands sus frutas. Dentro de las actividades, se lleva a cabo la elección de la reina del Festival Regional de la Fruta con la participación de todas las comunidades asistentes, tardes deportivas, retretas musicales con la potente banda de músicos de Chilete y el concurso en variedad de frutas, calidad de fruta y transformación de la fruta – derivados.</p>	
<p>Fotografía extraída la Red Social de la Municipalidad Provincial de Contumazá.</p>				

Tabla 12.

Penitente de Tabla

Nombre del Recurso Inmaterial	Penitente de Tabla				Ficha N°: 011
Ubicación	Distrito de Contumazá				
Fiestas	Fiestas o Conmemoraciones Religiosas		Celebraciones Rituales	Ritos de Parentesco y Reciprocidad	X
	Fiestas Agrícolas o Productivas			Ritos de Paso	
		Ritos de Iniciación			
		Ritos Propiciatorios			
			<p>Análisis:</p> <p>Este ritual es celebrado los días jueves y viernes de Semana Santa. Existen dos penitentes de tabla con vestimenta blanca que simbolizan el regocijo que el penitente siente al visitar a su familia en el cementerio y también la dicha de verlos pidiéndoles que intercedan por el a Dios y pueda perdonar sus pecados. Existe también un penitente de tabla con vestimenta negra que simboliza la desdicha de toda la población al perder a sus seres queridos. Hacen su recorrido por las calles principales de Contumazá llevando consigo una tabla sobre sus hombros amarrado a sus manos y en los pies llevan barretas de hierro, dando un aspecto de cansancio. La vestimenta que utilizan: Ropa blanca o negra, tabla, soga, barretas de hierro.</p>		
<p>Fotografía extraída la Red Social de la Municipalidad Provincial de Contumazá.</p>					

Nota: Las Fiestas y Celebraciones Rituales de la Provincia de Contumazá son eventos de relación, que se basan en el valor cultural que la sociedad muestra en cada una de sus celebraciones, a través de su organización, colaboración y participación de la sociedad, demostrando su fe y devoción, su entusiasmo y el sentimiento de continuidad.

3. Música y Danza de la provincia de Contumazá año 2017.

Tabla 13.

Yaraví Contumacino

Nombre del Recurso Inmaterial	Yaraví Contumacino		Ficha N°: 012
Ubicación	Provincia de Contumazá		
Tipología	Música	X	
	Danza		
<p>Análisis: Contumazá como provincia serrana no podía sustraerse a recibir el legado cultural para exaltarlo, por ello casi todos los pobladores de sus andes cultivan el Yaraví. Ya que el contumacino tiene un corazón sensible, querendón, romántico y un alma capaz de amar sin medida, alma que lleva como esencia el yaraví. En Contumazá el canto del yaraví es más fino y elegante. El yaraví está inspirado en todo cuanto le rodea al contumacino y más aún si es para el amor, por eso, puede afirmarse que las calles de los pueblos contumacinos ricos en tradición musical, están empedrados de dulces recuerdos.</p> <p>Principales yaravíes:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Ramillete contumacino, las quejas de mi tierra, como la flor del café, despedida. 		<div data-bbox="1377 662 1770 1187" data-label="Image"> </div> <p data-bbox="1247 1222 1898 1287">Fotografía tomada por la investigadora en la Provincia de Contumazá 2017</p>	

Tabla 14.

Huayno Contumacino

Nombre del Recurso Inmaterial	Huayno Contumacino		Ficha N°: 013
Ubicación	Provincia de Contumazá		
Tipología	Música	X	
	Danza		
<p>Análisis: El huayno Contumacino es muy particular por su letras picaresca y nostálgica, que hace al pueblo a conservar su manera de tocarla con instrumentos tradicionales como lo son: el tambor, la antara y guitarra. Este género tradicional está muy presente en eventos familiares y en eventos culturales, como también en la festividad de Carnaval. Marcando el singular concurso de danzas costumbristas donde todas las danzas son bajo la música del huayno Contumacino. Entre las canciones más representativas se tiene:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Cholita contumacinos – Grupo Musical “Los Paicos”. – Guzmango y sus paisajes – Grupo Musical “Los Canteñitos Contumacinos”. – Canción a Contumazá – César León Mugerza. – Añoranza – Grupo Musical “Los Paicos”. 		 <p>Fotografía extraída de la Red Social de la Municipalidad Provincial de Contumazá.</p>	

Tabla 15.

Danza el Quique y la Ermita


Nombre del Recurso Inmaterial	El Quique y la Ermita		Ficha N°: 014
Ubicación	Barrio Capulí - Distrito de Contumazá		
Tipología	Música		
	Danza	X	
<p>Análisis: Danza costumbrista presentada en el Concurso de Danzas “REVALORANDO NUESTRAS COSTUMBRES Y TRADICIONES”. Esta danza es extraída de la leyenda del Quique y la Ermita y que ha sido transformada en forma de versos para la música y la escenificación. Danza que muestra el amor imposible de los jóvenes el quique y la ermita y el desenlace mortal que tuvieron porque su amor no fue aceptado. La vestimenta es confeccionada por los mismos danzantes. Los hombres visten pantalón negro, camisa blanca, sombrero de junco y zapatos negros. Las mujeres por el contrario usan una vestimenta más delicada: Falda negra, con blusa blanca, cinturón con una flor en el lado derecho de la cintura, canasta y yankes. Ellas usan una trenza larga. Por el contrario, los personajes principales: el quique lleva un terno elegante por ser un personaje adinerado y la Ermita con un vestido de lana confeccionada por ella misma, una corona de flores y yankes, por ser un personaje de condición humilde. Esta danza es presentada con banda y cantada por los mismos danzantes.</p>		 <p data-bbox="1213 1159 1898 1224">Fotografía extraída la Red Social de la Municipalidad Provincial de Contumazá.</p>	

Tabla 16.

Danza Los Coscritos


Nombre del Recurso Inmaterial	Los Coscritos		Ficha N°: 015
Ubicación	Barrio Capulí - Distrito de Contumazá		
Tipología	Música		
	Danza	X	
<p>Análisis:</p> <p>Danza costumbrista presentada en el Concurso de Danzas “REVALORANDO NUESTRAS COSTUMBRES Y TRADICIONES”.</p> <p>Danza que escenifica el servicio militar de antaño, el cual representa a la patria.</p> <p>Ésta danza es cantada por los mismos danzantes y apoyada con la banda tradicional que en su mayoría la música es Huayno Contumacino.</p> <p>Vestimenta confeccionada por los mismos danzarines el cual consta de: Uniforme militar, escopetas y otros con pantalones militares y polo blanco.</p> <p>Danza tradicional del barrio Capulí.</p>		 <p>Fotografía extraída de la Red Social de la Municipalidad Provincial de Contumazá.</p>	

Tabla 17.

Danza Los Chasquis


Nombre del Recurso Inmaterial	Los Chasquis		Ficha N°: 016
Ubicación	Barrio Sánchez Carrión - Distrito de Contumazá		
Tipología	Música		
	Danza	X	
<p>Análisis: Danza costumbrista presentada en el Concurso de Danzas “REVALORANDO NUESTRAS COSTUMBRES Y TRADICIONES”. Inicia la danza con una dramatización sobre el rol que cumplían los chasquis en el tiempo incaico. También se observa al inca Atahualpa con dos españoles. Cada danzarían confecciona su vestimenta con coloridos colores hechos de lana. Los chasquis llevan pantalones hasta la rodilla, camisa, poncho y chullo colorido. Los españoles llevan pantalones negros con una línea vertical dorada, botas negras, camisas blancas con mangas negras y sombrero. El cura con su sotana y biblia en la mano. El inca lleva su vestimenta tradicional con sus accesorios de oro. Los danzantes son acompañados por los la banda de músicos y danzan al ritmo de huayno y los versos cantados por los mismos danzantes.</p>		 <p>Fotografía extraída de la Red Social de la Municipalidad Provincial de Contumazá.</p>	

Tabla 18.

Danza Los Chiquitos

Nombre del Recurso Inmaterial	Los Dos Chiquitos		Ficha N°: 017
Ubicación	Distrito de Contumazá		
Tipología	Música		
	Danza	X	
<p>Análisis: Danza costumbrista presentada en el Concurso de Danzas “REVALORANDO NUESTRAS COSTUMBRES Y TRADICIONES”. Danza “Los Dos Chiquitos” está basada en un cuento del Tío Lino, donde escenifican parte del cuento. Se trata de que el tío Lino viaja a Cajamarca por motivo de que su señora estaba embarazada y consigue a una yegua para que se transporten, pero nunca imaginó que la yegua estaba preñada y cuando regresan a Contumazá, llegan con su bebé y con la cría de la yegua. Las vestimentas fueron confeccionadas por los mismos danzantes donde se observa que las mujeres tienen falda, blusas blancas, chaques de color negro, canastitas en su mano donde llevan sus tejidos, yankes y su tradicional trenza en el cabello. Es acompañada por su banda tradicional y cantada por ellos mismo.</p>		 <p>Fotografía extraída la Red Social de la Municipalidad Provincial de Contumazá.</p>	

Tabla 19.

Danza Los Toreros

Nombre del Recurso Inmaterial	Los Toreros		Ficha N°: 018
Ubicación	Caserío de Salcot - Distrito de Contumazá		
Tipología	Música		
	Danza	X	
<p>Análisis:</p> <p>Danza costumbrista presentada en el Concurso de Danzas “REVALORANDO NUESTRAS COSTUMBRES Y TRADICIONES”.</p> <p>Danza “Los Toreros” que escenifican y representan a la corrida de toros, el ingreso de los mismos, con la corrida y muerte de un toro y el desenlace de la danza.</p> <p>La vestimenta de los toreros y el todo es elaboración propia de cada participante.</p> <p>La música lo acompaña la banda de músicos, donde bailan al ritmo de huayno contumacino y los versos son cantados por los mismos participantes.</p> <p>Esta danza es del caserío de Salcot, perteneciente al distrito de Contumazá.</p>		 <p>Fotografía extraída de la Red Social de la Municipalidad Provincial de Contumazá.</p>	

Nota: La Música y Danza de la Provincia de Contumazá siempre se caracterizó por tener danzas de carácter religioso y agrícola, las cuales son representadas en el concurso de danzas del 6 de enero y 20 de enero, en las cuales tanto los barrios como comunidades aledañas participan con sus danzas. Cada danza es presentada por única vez, así cada vez se crean más danzas.

4. Expresiones Artísticas Plásticas: Arte y Artesanía de la provincia de Contumazá año 2017

Tabla 20.

Técnica Artesanal Tradicional: Sombrero de Palma y Junco

Nombre del Recurso Inmaterial	Sombrero de Palma y Junco				Ficha N°: 019
Ubicación	Distrito de Contumazá				
Tipología	Técnica Artesanal Tradicional	X	Según su uso	Doméstico	X
	Técnica Constructiva Tradicional			Productivo	X



Fotografía tomada por la investigadora en la Provincia de Contumazá 2017.

Análisis:

El Sombrero de Palma y/o Junco inicia remojando el material un día antes para que este pueda estar suave y de esta manera empezar su proceso de elaboración el cual comienza con 12 pares de ramitas y va extendiendo formando un munchito con 12 pares más.

Para voltear de la plantilla a la copa se hace un cordón de 03 ramitas hacia la copa.

La copa puede ser de 04 dedos y medio a 6 dedos y se voltea con los cordones de 03, 02, 01 y 03 hacia la falda.

La falda se comienza a pegar tirando 02 ramitas y cada ruedo puede ser de 08 a 15 vueltas para nuevamente volver a pegar para hacer el remate final. El remate puede ser de 08 o 12 ramitas cada uno.

Finalmente, el tiempo que demora en realizar un sombrero de Palma es de 15 días por la complejidad de sus ramas finas; por el contrario, el sombrero de Junco tarda una semana en ser terminado por que sus ramas son más gruesos y con menos complejidad.

Materiales:

Para la elaboración de los sombreros se necesita:

- Ramas de Junco o Palma.
- Horma; molde para copa del sombrero.

Tabla 21.

Técnica Artesanal Tradicional: Cucharas de Madera

Nombre del Recurso Inmaterial	Cucharas de Madera			Ficha N°: 020	
Ubicación	Distrito de Contumazá				
Tipología	Técnica Artesanal Tradicional	X	Según su uso	Doméstico	X
	Técnica Constructiva Tradicional			Productivo	X



Fotografía tomada por la investigadora en la Provincia de Contumazá 2017.

Análisis:

Las cucharas de madera conocidas como “Las cucharas de Palo”, son muy utilizadas por la población en la provincia de Contumazá. Esta artesanía se produce en la misma ciudad de Contumazá.

Para ello se requiere la madera maqui maqui, pauco o palo china que se encuentra en la misma zona.

El proceso inicia cortando la madera a la medida que se requiere la cuchara o el cucharón, esta es cortada con sierra por la mitad del tronco. Empieza el trabajo con la gurbea de fierro, herramienta para dar forma de cuchara, la suela es la que se encarga de dar profundidad y finaliza con la lija dándole un aspecto de lustrado.

Materiales:

- Madera maqui maqui, pauco y palo china.
- Gurbea.
- Suela.
- Lija.

Artesanía:

- Cucharas, cucharones, masitos, arados y ajiceros.

Tabla 22.

Técnica Artesanal Tradicional: Pinturas Artesanales.


Nombre del Recurso Inmaterial	Pinturas Artesanales			Ficha N°: 021
Ubicación	Distrito de Contumazá			
Tipología	Técnica Artesanal Tradicional	x	Según su uso	Doméstico
	Técnica Constructiva Tradicional			Productivo
			<p>Análisis:</p> <p>La pintura artesanal plasma todo aquello que se puede observar en una comunidad como paisajes, costumbres, festividades y modos de vivir de las personas. Nuestro artesano inicia una pintura artesanal acudiendo al lugar en el que va a plasmar en el lienzo.</p> <p>Materiales que utiliza para plasmar su arte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lienzo. - Pinturas al oleo - Pinceles de variedad de tamaño. - Paleta de mezcla. - Agua. <p>Cada pintura artesanal tiene un costo de acuerdo a la complejidad del pintado.</p>	
Fotografía tomada por la investigadora en la Provincia de Contumazá 2017.				

Tabla 23.

Técnica Artesanal Tradicional: Tejido a Crochet


Nombre del Recurso Inmaterial	Tejido a Crochet			Ficha N°: 022
Ubicación	Provincia de Contumazá			
Tipología	Técnica Artesanal Tradicional	x	Según su uso	Doméstico
	Técnica Constructiva Tradicional			Productivo
			<p>Análisis:</p> <p>El tejido es una artesanía costumbrista de la provincia de Contumazá. Las mujeres de la ciudad de Contumazá después de sus labores aprovechan la tarde para crear grandiosos modelos de tejidos a crochet. Crochet es una técnica que se elabora manualmente y que utilizan como instrumento principal el crochet de metal y plástico.</p> <p>Materiales:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Crochet - Hilados o hilos - Centímetro. - Tijera. <p>Se produce manteles para mesa, chalinas, mantas, chompas, gorros, manteles de cocina, accesorios de decoración, etc.</p>	
<p>Fotografía tomada por la investigadora en la Provincia de Contumazá 2017.</p>				

Tabla 24.

Técnica Artesanal Tradicional: Tejido a Palillo


Nombre del Recurso Inmaterial	Tejido a Palillo				Ficha N°: 023
Ubicación	Provincia de Contumazá				
Tipología	Técnica Artesanal Tradicional	X	Según su uso	Doméstico	X
	Técnica Constructiva Tradicional			Productivo	X
			<p>Análisis:</p> <p>El tejido es una artesanía costumbrista de la provincia de Contumazá. Las mujeres de la ciudad de Contumazá después de sus labores aprovechan la tarde para crear grandiosos modelos de tejidos a crochet. Palillo es una técnica que se elabora manualmente y que utilizan como instrumento principal el palillo de madera, metal y plástico.</p> <p>Materiales:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Palillo - Hilados o hilos de lana. - Centímetro. - Tijera. 		
<p>Fotografía tomada por la investigadora en la Provincia de Contumazá 2017.</p>			<p>Se produce manteles para mesa, chalinas, mantas, chompas, gorros, manteles de cocina, accesorios de decoración, etc.</p>		

Tabla 25.

Técnica Artesanal Tradicional: Tejido a Callua.

Nombre del Recurso Inmaterial	Tejido a Callua			Ficha N°: 024	
Ubicación	Totorillas – Distrito de Guzmango – Provincia de Contumazá				
Tipología	Técnica Artesanal Tradicional	X	Según su uso	Doméstico	X
	Técnica Constructiva Tradicional			Productivo	X



Fotografía tomada por la investigadora en la Provincia de Contumazá 2017.

Análisis:

Inicia esta técnica artesanal con la extracción de la lana del ganado ovino.

El primer paso es el escarmenado, en el que consiste en separar la lana de borrego para convertirla más fácilmente en un hilo.

El segundo paso se realiza el hilado, el cual se convierte el hilo en ovillos, luego se hacen madejas para posteriormente teñirlos con colores naturales que lo extraen de las flores de la comunidad, donde en agua caliente se agrega azufre y sal, el cual sirve para fijar los colores. Estas madejas son colgadas para secar y posteriormente hacer ovillos.

El tejido en Callua inicia con la elaboración de una prenda el cual se colocan palos de madera en la parte superior e inferior sujetos a los hilos de colores de manera vertical, este mediante una madera el centro para que le dé estabilidad. Se va tejiendo con la callua de arriba hacia abajo y viceversa.

Tabla 26.

Técnica Artesanal Tradicional: Tambores

Nombre del Recurso Inmaterial	Tambores			Ficha N°: 025	
Ubicación	Provincia de Contumazá				
Tipología	Técnica Artesanal Tradicional	X	Según su uso	Doméstico	X
	Técnica Constructiva Tradicional			Productivo	X
			<p>Análisis:</p> <p>Esta técnica artesanal es elaborada con troncos de manera que en algunos casos son pintados y en otros no. Eso depende del pedido que se tenga. Inicia el artesano con la confección de sus productos, lo troncos de madera son pulidos y pintados en algunos casos, compra el cuero del chanco y las sogas medianamente delgada que sirve para decorar y a la vez transportarlo de un lugar a otro. Se confeccionan los palitos de madera, el cual acompaña al tambor.</p> <p>Materiales:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tronco de madera. - Soga. - Cuero de chanco. - Palitos de madera. 		
Fotografía tomada por la investigadora en la Provincia de Contumazá 2017.					

Tabla 27.

Técnica Constructiva Tradicional: Fogones.


Nombre del Recurso Inmaterial	Fogones			Ficha N°: 026
Ubicación	Provincia de Contumazá			
Tipología	Técnica Artesanal Tradicional		Según su uso	Doméstico
	Técnica Constructiva Tradicional	X		Productivo
			<p>Análisis:</p> <p>Los Fogones anteriormente eran llamadas Tulpas. Estas Tulpas eran cocinas tradicionales que en los tiempos de antaño usaban piedras especiales, para que el fuego no las derritiera o quebrara. Estos fogones son enlucidos con barro y paja, dándole un aspecto rústico. Para hacer arder el fuego utilizaban leña o carbón y otra sustancia. Actualmente el fogón se construye con ladrillos, dejando espacios para la leña en la parte inferior y también para las ollas en la parte superior. Estas cocinas son muy tradicionales en la provincia de Contumazá, decir que casi todas las familias lo tienen es acertar en ello, ya que aún se sigue cocinando en los fogones. Algunas casas han mejorado y acondicionado nuevas cosas sin dejar de lado lo tradicional.</p>	
<p>Fotografía extraída de la Red Social de la Municipalidad Provincial de Contumazá.</p>				

Tabla 28.

Técnica Constructiva Tradicional: Casas Rurales.

Nombre del Recurso Inmaterial	Casas Rurales			Ficha N°: 027	
Ubicación	Provincia de Contumazá				
Tipología	Técnica Artesanal Tradicional		Según su uso	Doméstico	
	Técnica Constructiva Tradicional	X		Productivo	X



Fotografía extraída la Red Social de la Municipalidad Provincial de Contumazá.

Análisis:
 En la provincia de Contumazá se acostumbra a realizar edificaciones con adobe dándole un aspecto rústico y sobre todo rural. El adobe está hecho de una masa de barro (arcilla y arena) mezclada con paja, donde se lo moldea en forma de ladrillo y es expuesta al sol, para que pueda secar y quedar fuerte. Una vez ya elaborado el adobe se pasa con la madera que serán las vigas para el techo. Estas vigas tienen que ser de buena madera para evitar se apolillen y la casa tenga poca duración. Estos materiales se pueden encontrar en la zona y son de fácil ubicación. Una vez ya terminada la casa de dos pisos se pasa a realizar la elaboración del techo que puede ser de tejado o de calamina. En su fachada es muy tradicional observar balcones de madera.

Nota: Las Expresiones Artísticas Plásticas: Arte y Artesanía de la Provincia de Contumazá, son el patrimonio cultural inmaterial que puede convertirse en una fuente de empleo en la comunidad, además de conservar sus técnicas artesanales y constructivas promoviendo la identidad cultural colectiva.

5. Costumbres de la provincia de Contumazá año 2017.

Tabla 29.

La Trilla

Nombre del Recurso Inmaterial	La Trilla		Ficha N°: 028
Ubicación	Provincia de Contumazá		
Tipología	Juegos de faenas agrícolas y otras actividades productivas		X
	Juegos rituales o festivos		X
	Prácticas deportivas y recreativas		
 <p data-bbox="197 1024 917 1089">Fotografía extraída la Red Social de la Municipalidad Provincial de Contumazá.</p>	<p data-bbox="940 537 1062 565">Análisis:</p> <p data-bbox="940 607 1894 688">La trilla es un juego agrícola donde reúnen caballo para que pisoteen las gavillas y de esta manera separar la paja del grano.</p> <p data-bbox="940 708 1894 789">Para ello, el poblador que va a realizar esta actividad solicita más caballos a sus vecinos, dependiendo de la cantidad de la cosecha.</p> <p data-bbox="940 808 1894 889">En Contumazá, siempre realizan esta actividad para trillar cebada y trigo; arroz en la zona de Chilete.</p> <p data-bbox="940 909 1894 990">La población que realiza ello, en la gran mayoría son hombres y las mujeres son las que preparan los alimentos.</p>		

Tabla 30.

La Minga

Tabla 31.

La Cosecha del Trigo


Nombre del Recurso Inmaterial	La Cosecha del Trigo		Ficha N°: 030
Ubicación	Provincia de Contumazá		
Tipología	Juegos de faenas agrícolas y otras actividades productivas		X
	Juegos rituales o festivos		X
	Prácticas deportivas y recreativas		
 <p data-bbox="197 964 915 1065">Fotografía extraída la Red Social de la Municipalidad Provincial de Contumazá. Red Social de la Municipalidad Provincial de Contumazá.</p>	<p data-bbox="940 461 1062 488">Análisis:</p> <p data-bbox="940 493 1062 521">Análisis:</p> <p data-bbox="940 526 1898 656">La minga en la provincia de Contumazá es muy tradicional ya que se El trigo llega a madurar cuando la planta cambia su color de verde a puede apreciar en actividades agrarias como en actividades sociales, ya amarillento o blanquecina que toda la población participa para un bien social.</p> <p data-bbox="940 660 1898 807">El agricultor tiene que cortar o realizar la “Siega” que se hace con una HOZ Este juego de faena agrícola se lo realiza cantando yaravies o huaynos o ECHONA que es una operación manual y lo pueden realizar en contumacinos. Las personas van realizando sus actividades tanto superficies pequeñas o terrenos accidentados hombres como mujeres y van cantando o llamando a la buena cosecha.</p> <p data-bbox="940 812 1898 909">El ritual lo hacen cantando a la madre tierra y sobre todo concentrándose Este tipo de ritual es para agradecer a la madre tierra por la cosecha en la labor de la cosecha productiva que se cuenta.</p> <p data-bbox="940 914 1898 995">Los hombres son quienes hacen ese trabajo mientras las mujeres se Es realizado en distritos como Guzmango y Contumazá. encargan de realizar los alimentos.</p>		

Tabla 32.

La Siembra del Trigo.



Nombre del Recurso Inmaterial	La Siembra de Trigo		Ficha N°: 031
Ubicación	Provincia de Contumazá		
Tipología	Juegos de faenas agrícolas y otras actividades productivas	X	Juegos rituales o festivos
	Prácticas deportivas y recreativas		
		<p>Análisis:</p> <p>La siembra de Trigo artesanal se realiza hoy en día en los caseríos y en las chacras lejos de la urbe de Contumazá.</p> <p>El proceso de la siembra o cultivo inicia en el terreno preparado para la actividad, esparciendo la semilla del trigo por todo el terreno.</p> <p>Luego, se realiza el arado artesanal que consta de una bestia con el arado de madera y elaborado por el agricultor. Se va arando todo el terreno.</p> <p>Finalmente, se hace el desterronamiento con un arado manual donde el agricultor combina todo el terreno.</p>	
<p>Fotografía extraída la Red Social de la Municipalidad Provincial de Contumazá.</p>			

Tabla 33.

Ordeño de Vacas

Nombre del Recurso Inmaterial	Ordeño de Vacas		Ficha N°: 032
Ubicación			
Tipología	Juegos de faenas agrícolas y otras actividades productivas	X	Juegos rituales o festivos
	Prácticas deportivas y recreativas		
		<p>Análisis:</p> <p>El Ordeñamiento de Vacas es una de las principales actividades económicas de la provincia de Contumazá.</p> <p>El proceso de ordeñar es manual, la leche sirve para la elaboración del queso y el quesillo.</p> <p>El ordeño se realiza con las manos limpias y secas de forma alternada y continua.</p> <p>Existe una técnica que se le conoce como Mano Llena en el que consiste en cerrar el pezón entre el dedo índice y el pulgar, permitiendo la salida de la leche. Este proceso debe durar de 04 a 05 minutos.</p> <p>Una vez terminado, desinfectar los pezones con agua y yodo, esto evitará la entrada de microbios en el pezón.</p> <p>Cuando la leche ya extraída de la vaca se cuele para posteriormente ser llevado a otro recipiente y poder repartir y vender.</p>	

Fotografía extraída la Red Social de la Municipalidad Provincial de Contumazá.

Tabla 34.

Fundo el Salario



Nombre del Recurso Inmaterial	Fundo el Salario		Ficha N°: 033
Ubicación			
Tipología	Juegos de faenas agrícolas y otras actividades productivas	X	Juegos rituales o festivos
	Prácticas deportivas y recreativas		
		<p>Análisis:</p> <p>Fundo “El Salario” de la Institución Educativa “David León” tiene un área aproximada de 29 hectáreas y media de producción agrícola. Está a cargo de los docentes del curso de Educación por el Trabajo, quienes enseñan a sembrar y cosechar hortalizas. Los alumnos revaloran el trabajo agrícola, siendo una fuente principal para expender sus productos en restaurantes y en el mercado, siendo la ganancia para ellos y para la misma institución. Esta idea de trabajo lleva más de 20 años y es aprovechado por los alumnos y por los docentes.</p>	
Fotografía extraída la Red Social de la Municipalidad Provincial de Contumazá.			

Tabla 35.

Burro Cross

Nombre del Recurso Inmaterial	Burro Cross		Ficha N°: 034
Ubicación			
Tipología	Juegos de faenas agrícolas y otras actividades productivas		
	Juegos rituales o festivos		
	Prácticas deportivas y recreativas	X	
	<p>Análisis:</p> <p>Práctica recreativa que consta en elegir al mejor burro del criadero para realizar una carrera desde el lugar llamado salario, donde se concentran para salir hacia la plaza de armas.</p> <p>Este burro tiene que estar preparado y entrenado para realizar un largo recorrido, junto a su dueño.</p> <p>Los accesorios que usa es el aparejo y sogas para arrear al burro.</p> <p>Mayormente lo practican las personas mayores y sobre todo los hombres.</p> <p>Esta práctica recreativa es realizada dentro de las actividades de la Festividad Patronal en honor a San Mateo.</p>		
	<p>Fotografía tomada por la investigadora en la Provincia de Contumazá 2017.</p>		

Nota: Las Costumbres de la Provincia de Contumazá alberga diferentes maneras de trabajar para el bien social, siempre en conjunto como sociedad, desarrollando juegos de faenas agrícolas, de ritualidad y prácticas deportivas y recreativas; siendo muy tradicional para la población y quienes lo practican como un hábito de su vivir.

6. Señalar los Conocimientos, saberes y prácticas como la medicina tradicional y la gastronomía de la Provincia de Contumazá año 2017

Tabla 36.

Caldo Verde


Nombre del Recurso Inmaterial	Caldo Verde		Ficha N°: 35
Ubicación	Distrito de Chilete – Provincia de Contumazá		
Tipología	Técnicas Culinarias Artesanales	X	
	Medicina Tradicional		
<p>Análisis: Plato tradicional servido para degustación y como laxante para la familia.</p> <p>Ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Un atado de Paico. – 01 kilo de papa. – 01 diente de ajo. – 01 ají verde. – ½ kilo de quesillo. – 03 huevos. – Sal al gusto. <p>Preparación: Cocinar la papa con la sal; luego, licuar el paico junto al ajo y ají verde. Cuando ya está la papa agregar el huevo salpicado y sal; posteriormente, agregar el paico licuado. Servir bien caliente.</p> <p>Acompañamiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Humitas, cancha paccho o harina de cebada. 		 <p data-bbox="1104 1243 1871 1304">Fotografía tomada por la investigadora en el Restaurant “Ave Fenix”</p>	

Tabla 37.

Caldo de Gallina


Nombre del Recurso Inmaterial	Caldo de Gallina		Ficha N°: 036
Ubicación	Distrito de Chilete – Provincia de Contumazá		
Tipología	Técnicas Culinarias Artesanales	X	
	Medicina Tradicional		
<p>Análisis: Plato tradicional consumida en eventos especiales, sobre todo en la festividad de Santa Teresita del Niño Jesús.</p> <p>Ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 01 Gallina entera. - ¼ kilo de zapallo. - ½ kilo de papa. - 01 zanahoria. - ½ taza de arroz. - Kion, orégano y sal al gusto. <p>Preparación: Se coloca el agua con sal a hervir, una vez hervido se agrega las presas de gallina cortada en 08 presas, el zapallo picado y la zanahoria rayada. Dejar cocinar ½ hora. Luego agregar la papa, el arroz y el kion. Dejar hervir de 15 a 20 minutos. Finalmente agregar el orégano.</p> <p>Acompañamiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pan serrano. <p>Nota:</p> <ul style="list-style-type: none"> - El arroz se pone a remojar antes de preparar el caldo. - El orégano tiene que estar tostado y molido. 			
		<p>Fotografía tomada por la investigadora en el Restaurant “Ave Fenix”</p>	

Tabla 38.

Cuy Frito


Nombre del Recurso Inmaterial	Cuy Frito		Ficha N°: 037
Ubicación	Distrito de Chilete – Provincia de Contumazá		
Tipología	Técnicas Culinarias Artesanales	X	
	Medicina Tradicional		
<p>Análisis: Plato tradicional servido todos los miércoles de feria en el distrito de Chilete.</p> <p>Ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 01 cuy entero. – Ají rojo molido. – Ají escabeche molido. – Zanahoria con cebolla molida. – Ajo. – Comino, pimienta y sal al gusto. <p>Preparación: En un recipiente se agrega los condimentos molidos en batán, luego se agrega el comino, la pimienta y sal gusto. Posteriormente agregar el cuy al aderezo o mejunje. En una cacerola agregar aceite y dejar que éste se caliente, después de 03 minutos agregar el cuy aderezado, moviéndolo y abriéndolo con palito de madera para que se cocine todo el cuy.</p> <p>Servir con:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Trigo con papa guisada. <p>Nota:</p> <ul style="list-style-type: none"> – El cuy se le agrega sal y se pone a secar hasta el día siguiente de la preparación. 		 <p data-bbox="1104 1138 1871 1203">Fotografía tomada por la investigadora en el Mercado Municipal del distrito de Chilete.</p>	

Tabla 39.

Amor Nuevo


Nombre del Recurso Inmaterial	Amor Nuevo		Ficha N°: 038
Ubicación	Distrito de Contumazá		
Tipología	Técnicas Culinarias Artesanales	X	
	Medicina Tradicional		
<p>Análisis: Plato tradicional que se sirve en eventos familiares. Es el único plato tradicional que no es comercializado, es preparado para la familia. Se está dejando de preparar porque tiene mucha grasa, ya que su ingrediente principal es el pellejo de chancho.</p> <p>Ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pellejo de chancho. - Cebolla. - Orégano. - Ají rojo. - Ajo. - Sal. <p>Preparación: Picar el pellejo de chancho en cuadritos. En una olla agregar agua y el pellejo para sancocharlo. En una cacerola se agrega un chorrito de aceite, se le deja calentar y se añade el ajo, la cebolla, el orégano, ají Marisol y ají rojo. Sal al gusto. Remover y agregar el pellejo de chancho previamente picado. Se sirve con Yuca.</p>		 <p>Fotografía tomada por la investigadora en el Restaurant "Carmencita"</p>	

Tabla 40.

Trigo pilado con Gallina

Nombre del Recurso Inmaterial	Trigo pilado con Gallina		Ficha N°: 039
Ubicación	Distrito de Contumazá		
Tipología	Técnicas Culinarias Artesanales	X	
	Medicina Tradicional		
<p>Análisis: Plato tradicional que se consume todos los días tanto en casa como en restaurantes. Esta receta ha sido transmitida en varias generaciones y las mujeres contumacinas lo preparan por su alto nivel nutritivo del trigo.</p> <p>Ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Trigo - Gallina - Ají panca. - Ajo. - Sal al gusto. <p>Preparación: Se inicia la preparación poniendo a secar el trigo, después se chanca con una piedra para extraerle la cascarita y/o pelusa que tiene el trigo. Una vez limpio se coloca a hervir el trigo con agua por un tiempo aproximado de 45 minutos. La gallina se condimenta con ajo, ají panca y sal al gusto. Esta es llevada a una cacerola y en donde se dejará sudar por una hora aproximadamente.</p> <p>Servir con:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Con papa guisada. 		<div data-bbox="1184 513 1787 1117" data-label="Image"> </div> <p data-bbox="1104 1149 1835 1214">Fotografía tomada por la investigadora en el Restaurant “Carmencita”</p>	

Tabla 41.

Chancho con Mote


Nombre del Recurso Inmaterial	Chancho con Mote		Ficha N°: 040
Ubicación	Distrito de Contumazá		
Tipología	Técnicas Culinarias Artesanales	X	
	Medicina Tradicional		
<p>Análisis:</p> <p>Plato tradicional que se consume a diario porque es comercializado en mayoría de los restaurantes.</p> <p>Ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Chancho picado. - Mote. - Cebolla. - Rocoto picado. <p>Preparación:</p> <p>En una cacerola con aceite caliente agregar el chancho picado junto con el ajo, la sal y el comino. Remover constantemente hasta que se vea crujiente.</p> <p>Servir con:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Con mote serrano. - Con sarsa de cebolla. 			
		Fotografía tomada por la investigadora el Restaurant "Carmencita"	

Tabla 42.

Sopa Teóloga

Nombre del Recurso Inmaterial	Sopa Teóloga		Ficha N°: 041
Ubicación	Distrito de Contumazá		
Tipología	Técnicas Culinarias Artesanales	X	
	Medicina Tradicional		
<p>Análisis: Plato tradicional que se ofrece en la festividad de Semana Santa. Es preparado por las mujeres contumacinas en días de Jueves y Viernes santo.</p> <p>Ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pan Integral generalmente de pura masa de trigo. - Carne de pollo. - Quesillo. - Cebolla. - Escabeche. - Rocoto. - Aceituna y huevo para adornar. <p>Preparación: Primero se agrega aceite al perol, luego se coloca una capa de pan integral de trigo, se coloca en forma ordenada la cebolla previamente picada, seguido los pedazos de quesillo, es como armar un rompecabezas. Se continua con el ají escabeche previamente picado en corte juliana. Otra capa de pan integral de trigo, pollo, ají escabeche, rocoto. Seguido se agrega el caldo sazonado donde se sancochó el pollo.</p> <p>Nota:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Si el pan se seca, agregar más caldo y se coloca nuevamente al fogón. Después de 05 minutos, remover y servir. 		 <p data-bbox="1104 1179 1877 1240">Fotografía tomada por la investigadora el Restaurant "Carmencita"</p>	

Tabla 43.

Camarones de Río al Ajo


Nombre del Recurso Inmaterial	Camarones de Río al Ajo		Ficha N°: 042
Ubicación	Caserío El Salitre – Distrito Chilite – Provincia de Contumazá.		
Tipología	Técnicas Culinarias Artesanales	X	
	Medicina Tradicional		
<p>Análisis: Plato tradicional que se ofrece en el caserío de Salitre.</p> <p>Ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Camarones de río limpios. – Arroz. – Camote. – Dientes de ajo. – Ají verde molido. – Jugo de limón. – Lechuga para acompañar. – Pepinillo o tomate para acompañar. <p>Preparación: En un recipiente colocar agua a hervir con 02 chorritos de aceite, añadir los camarones y dejar hervir hasta que tome un color rojizo. No dejar que se cocine bastante. Sacarlo a otro recipiente.</p> <p>Salsa de ajo: En una cacerola agregar 2 chorritos de aceite, el ají verde molido, el jugo de limón, sal al gusto.</p> <p>Servir con:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Arroz o camote con yuca. – Lechuga 		 <p data-bbox="1104 1149 1877 1219">Fotografía tomada por la investigadora en el Restaurant “La Perla del Jequetepeque”</p>	

Tabla 44.

Ceviche de Camarones de Río


Nombre del Recurso Inmaterial	Ceviche de Camarones de Río		Ficha N°: 043
Ubicación	Caserío El Salitre – Distrito Chilete – Provincia de Contumazá.		
Tipología	Técnicas Culinarias Artesanales	X	
	Medicina Tradicional		
<p>Análisis: Plato tradicional del valle Jequetepeque, que comprende en distrito de Chilete.</p> <p>Ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Camarones de Río. – Limón. – Ajo. – Sal al gusto. – Perejil. – Yuca, camote. – Choclo y lechuga. <p>Preparación: Se pone a hervir el camarón de río hasta tener un punto rojizo luego se extrae la comidita dentro del camarón, con ello se prepara el ceviche. Se le agrega limón, ajo, sal y se le remueve. Se coloca a hervir el camote, la yuca y el choclo.</p> <p>Servir con:</p> <ul style="list-style-type: none"> – El emplatado va con una o dos conchitas colocando el ají o rocoto. 		 <p data-bbox="1104 1159 1877 1224">Fotografía tomada por la investigadora el Restaurant “La Perla del Jequetepeque”</p>	

Tabla 45.

Tilapia Frita


Nombre del Recurso Inmaterial	Tilapia Frita		Ficha N°: 044
Ubicación	Caserío El Salitre – Distrito Chilete – Provincia de Contumazá.		
Tipología	Técnicas Culinarias Artesanales	X	
	Medicina Tradicional		
<p>Análisis: Plato tradicional del valle Jequetepeque, que comprende en distrito de Chilete.</p> <p>Ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Pecaado Tilapia. – Arroz. – Camote. – Yuca. – Cebolla, pepinillo o tomate y lechuga. <p>Preparación: El pescado es lavado y extraído la merma se le agrega sal al pescado y se pone en una cacerola con aceite caliente para que pueda ser frito bien doradito. En otra olla se prepara el arroz y también el camote. Se preparada la zarza de cebolla con su rocotito.</p>			
		Fotografía tomada por la investigadora el Restaurant “La Perla del Jequetepeque”	

Tabla 46.

Chicharrón de Pescado Tilapia


Nombre del Recurso Inmaterial	Chicharrón de Pescado Tilapia		Ficha N°: 045
Ubicación	Caserío El Salitre – Distrito Chilete – Provincia de Contumazá.		
Tipología	Técnicas Culinarias Artesanales	X	
	Medicina Tradicional		
<p>Análisis: Plato tradicional del valle Jequetepeque, que comprende en distrito de Chilete.</p> <p>Ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Pescado Tilapia. – Huevos. – Harina. – Pisco. – Limones. – Sal y pimienta al gusto. <p>Preparación: Cortar en trozos pequeños la pulpa de pescado. Agregar en un recipiente el pescado con los huevos, la harina, el pisco, el jugo de limón, sal y pimienta. Remover todo y agregar a la cacerola con aceite caliente. Preparar en otra olla el arroz y sancochar la yuca. La zarza de cebolla se prepara con limón y rocoto. La decoración es con lechuga y mayonesa y ají.</p>			
		<p>Fotografía tomada por la investigadora el Restaurant “La Perla del Jequetepeque”</p>	

Tabla 47.

Dulces tradicionales: Miel con Quesillo


Nombre	Miel con Quesillo		Ficha N°: 046
Ubicación	Provincia de Contumazá		
Tipología	Técnicas Culinarias Artesanales	X	
	Medicina Tradicional		
<p>Análisis: Dulce tradicional de la provincia de Contumazá.</p> <p>Ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Quesillo contumacino. - Chancaca - Azúcar. - Canela y clavo de olor. - Agua. - Anís. - Hoja de higo - Higo para servir <p>Preparación: Se corta la chancaca en pequeños trocitos y se pone en olla caliente y se le agrega agua; cuando hierve se agrega el azúcar y se remueve. Luego se añade el clavo de olor, canela y la hoja de higo. Se deja en el fuego unos 45 minutos hasta tener una consistencia de miel.</p> <p>Nota: Es preferible servir tibio para que le dé un toque achicado al quesillo.</p> <p>Este postre es tradicional de la parte alto andina y representativo de la provincia de Contumazá. Se sirve con Higo siendo este preparado con la miel. Dándole un sabor totalmente diferente y nutritivo.</p>			
		<p>Fotografía tomada por la investigadora, preparación propia.</p>	

Tabla 48.

Dulces tradicionales: Empanadas

Nombre	Empanadas		Ficha N°: 047
Ubicación	Provincia de Contumazá		
Tipología	Técnicas Culinarias Artesanales	X	
	Medicina Tradicional		
<p>Análisis:</p> <p>Dulce tradicional de la provincia de Contumazá.</p> <p>Ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Harina. - Levadura. - Manteca. - Agua. - Azúcar impalpable. <p>Preparación:</p> <p>Se combina la harina, el azúcar y la sal y se remueve manualmente, añadir la mantequilla previamente picada. Luego se agrega los huevos y el agua y se continúa mezclando hasta que se forme como masa. Posteriormente amasar bien y preparar la mesa para armar las empanadas. Se puede tomar como molde un recipiente del tamaño que se requiera.</p> <p>Servir con azúcar impalpable.</p>		<div data-bbox="961 540 1871 1068" data-label="Image"> </div> <p data-bbox="947 1157 1812 1190">Fotografía tomada por la investigadora en la panadería “Mendoza”</p>	

Tabla 49.

Dulces tradicionales: Alfajores con Conserva de Chiclayo.


Nombre	Alfajores con Conserva de Chiclayo		Ficha N°: 048
Ubicación	Provincia de Contumazá		
Tipología	Técnicas Culinarias Artesanales	x	
	Medicina Tradicional		
<p>Análisis: Dulce tradicional de la provincia de Contumazá.</p> <p>Ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Harina. - Leche. - Vainilla. - Levadura. - Colorante. - Sal - Azúcar - Mantequilla. - Yema de Huevo. - Polvo para hornear. - Conserva de Chiclayo. <p>Preparación: En un recipiente agregar la harina, azúcar y el polvo para hornear. Añadir la mantequilla sin derretir, remover hasta tener una consistencia de masa y luego agregar la yema de huevo y la vainilla. Mezclar todo. Finalmente extender la masa en una mesa limpia, para poder moldearla.</p> <p>Preparación de la conserva de Chiclayo: El Chiclayo se hierve bastante toda la noche para que al 3er. día se tenga una consistencia mermelada. Se le agrega clavo de olor, chancaca y canela.</p>			
			<p>Fotografía tomada por la investigadora en la panadería "Mendoza"</p>

Tabla 50.

Dulces tradicionales: Merengues o Suspiros.


Nombre	Merengues o Suspiros		Ficha N°: 049
Ubicación	Provincia de Contumazá		
Tipología	Técnicas Culinarias Artesanales	X	
	Medicina Tradicional		
<p>Análisis:</p> <p>Dulce tradicional de la provincia de Contumazá.</p> <p>Ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Claras de huevos. - Azúcar blanca. - Esencia de vainilla. - Sal. - Grajea para adornar. <p>Preparación:</p> <p>Antes de la preparación se debe calentar el horno aproximadamente ¼ de hora. En un recipiente agregar las claras de huevos y la azúcar blanca al gusto batiéndolo hasta tener el punto nieve. Mientras se siga batiendo añadir la esencia de vainilla. Luego colocarlo en recipiente para ingresarlo al horno y añadir la grajea esparcida. Con el horno ya temperado dejarlo 20 minutos.</p>			
		<p>Fotografía tomada por la investigadora en la panadería "Mendoza"</p>	

Tabla 51.

Dulces tradicionales: Rosquetes


Nombre	Rosquetes		Ficha N°: 050
Ubicación	Provincia de Contumazá		
Tipología	Técnicas Culinarias Artesanales	X	
	Medicina Tradicional		
<p>Análisis: Dulce tradicional de la provincia de Contumazá.</p> <p>Ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Harina. - Levadura. - Manteca. - Azúcar. - Yema de huevo. <p>Preparación: En un recipiente se agrega la harina, levadura, manteca, azúcar y yema de huevo. Ello se revuelve hasta que tenga una contextura de masa. En otro recipiente se arma el rosquete manualmente. El horno tiene que estar caliente. Se le deja en el horno 10 minutos aproximadamente.</p>			
		Fotografía tomada por la investigadora en la panadería "Mendoza"	

Tabla 52.

Dulces tradicionales: Rosquetes Confitados


Nombre	Rosquetes Confitados		Ficha N°: 051
Ubicación	Caserío de Salitre - Contumazá		
Tipología	Técnicas Culinarias Artesanales	X	
	Medicina Tradicional		
<p>Análisis:</p> <p>Dulce tradicional de la provincia de Contumazá.</p> <p>Ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Harina. - Levadura. - Manteca. - Azúcar. - Yema de huevo. <p>Preparación:</p> <p>En un recipiente se agrega la harina, levadura, manteca, azúcar y yema de huevo. Ello se revuelve hasta que tenga una contextura de masa.</p> <p>En otro recipiente se arma el rosquete manualmente.</p> <p>El horno tiene que estar caliente.</p> <p>Se le deja en el horno 10 minutos aproximadamente.</p> <p>Nota:</p> <p>Para realizar el confitado se prepara con la clara de huevo y azúcar blanca este es batido y bañado a los roquetes, se lleva al horno de 10 a 15 minutos.</p>			
			<p>Fotografía tomada por la investigadora en la panadería "Mendoza"</p>

Tabla 53.

Dulces Tradicionales: Pan Dulce Toritos o Muñecas


Nombre	Pan Dulce Toritos o Muñecas		Ficha N°: 052
Ubicación	Distrito de Contumazá		
Tipología	Técnicas Culinarias Artesanales	X	
	Medicina Tradicional		
<p>Análisis: Dulce tradicional de la provincia de Contumazá.</p> <p>Ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Harina. - Levadura. - Manteca. - Azúcar. - Yema de huevo. <p>Preparación: En un recipiente se agrega la harina, levadura, manteca, azúcar y yema de huevo. Ello se revuelve hasta que tenga una contextura de masa. En otro recipiente se arma el pan dulce de torito o muñeca manualmente. El horno tiene que estar caliente. Se le deja en el horno 15 a 20 minutos aproximadamente.</p>			
		Fotografía tomada por la investigadora en la panadería "Mendoza"	

Tabla 54.

Productos Lácteos


Nombre	Productos Lácteos		Ficha N°: 053
Ubicación	Distrito de Contumazá		
Tipología	Técnicas Culinarias Artesanales	X	
	Medicina Tradicional		
<p>Análisis:</p> <p>En la sierra es tradicional la preparación de productos derivados de la leche de vaca.</p> <p>Contumazá como provincia es el principal productor de productos lácteos. Se encuentra derivados de leche como el yogurt natural de varios sabores y de frutos secos; el manjar blanco; la mantequilla natural y el queso mantecoso y arenoso.</p> <p>La Municipalidad Provincial de Contumazá junto al programa CEDAS, realizaron capacitaciones para todos aquellos productores que deseen mejorar su técnica en la elaboración de los productos lácteos y también mejorar las condiciones del área de trabajo.</p> <p>Ejemplo de ello, la Sra. Esmelda Velásquez Castillo, propietaria de la planta de lácteos “Doña Esmelda”, quien gracias al proyecto mejoró su técnica y acondicionó su empresa para la elaboración de sus productos.</p> <p>Comenta: “Yo aprendí a elaborar los quesos tradicionales, gracias a mi padre quien era el mejor productor de la zona. Hoy, mediante el programa CEDAS y la municipalidad tengo mi propio de negocio, ya que me capacitaron para mejorar la producción.</p>			
		<p>Fotografía tomada por la investigadora en la Provincia de Contumazá 2017.</p>	

Tabla 55.

Bebida tradicional: Destilado de Manzana



Nombre	Destilado de Manzana		Ficha N°: 054
Ubicación	Distrito de Contumazá		
Tipología	Técnicas Culinarias Artesanales	X	
	Medicina Tradicional		
<p>Análisis:</p> <p>El destilado de Manzana es una bebida tradicional del distrito de Contumazá.</p> <p>Esta idea de negocio inició desde el año 2009 y nació del señor Amado Alva Obando Ingeniero Químico de profesión, quien en un principio realizó este producto de manera artesanal.</p> <p>Esta bebida tiene un ingrediente especial que es la manzana semi madura que es propia del lugar y la fruta de uva que es traída de otra región.</p> <p>Hoy en día la patente es CONTUMAZ que ya es una productora que comercializa a lugares como Lima, Trujillo, Cajamarca; siendo su principal mercado Lima.</p> <p>El costo es de S/.18.00 por cada botella.</p> <p>La marca es promocionada en Ferias Artesanales</p>		 <p>Fotografía tomada por la investigadora en la Provincia de Contumazá 2017.</p>	

Tabla 56.

Bebida tradicional: Chicha de Jora

Nombre	Chicha de Jora		Ficha N°: 055
Ubicación	Distrito de Contumazá		
Tipología	Técnicas Culinarias Artesanales	X	
	Medicina Tradicional		
<p>Análisis: Bebida tradicional, desde los tiempos de incaicos y que se mantiene hasta la actualidad.</p> <p>Ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Jora. - Habas. - Chancaca. <p>Preparación: Moler las habas con la jora para que le dé un mejor sabor. Mientras se muele las habas y la jora, en un fogón colocar la paila con agua. Una vez ya hervida el agua, agregar las habas y la jora molida, dejándolo hervir de 03 a 04 horas. Se deja enfriar toda una noche y al día siguiente es colado. Depositado la chicha con la chancaca en los urpos.</p> <p>Nota: La chancaca tiene que ser agregado por lo menos dos tapas cada día para que la chicha no se malogre. El proceso de fermentación dura de 06 a 07 días, dependiendo mucho la cantidad que se está preparando.</p>		 <p>Fotografía extraída de la Red Social de la Municipalidad Provincial de Contumazá.</p>	

Nota: Los conocimientos, saberes y prácticas de la medicina tradicional y la gastronomía, cuenta con diferentes potajes de la parte alto andina y parte del Valle de Jequetepeque, siendo de esta manera una mistura de sabores para cada tipo de paladar. La medicina tradicional alberga diferentes maneras de preparar un brebaje para casa tipo de mal, pero los curanderos son celosos al hablar de su trabajo.

7. Conocimiento de la comunidad sobre el Patrimonio Cultural Inmaterial de la Provincia de Contumazá año 2017.

Tabla 57.

Fiestas y Celebraciones rituales

Informante Cargo Preguntas	Pedro Napoleón Florián Espinoza Historiador Respuestas	Jhonatan Gutiérrez García Jefe de Turismo Respuestas
¿Cómo fue su proceso de aprendizaje para una celebración ritual?	<i>Aprendí de las personas que participaban como penitente de tabla.</i>	<i>Las celebraciones rituales que hoy en día tiene Contumazá, es sobre los penitentes de tabla. Las personas y sobre todo los jóvenes entusiastas son los que participan en ello. Yo soy de otra región, y el poco tiempo que estoy aquí me doy cuenta que todos son muy fieles en tiempos de fiesta.</i>
¿Cuáles son las principales actividades que realizan en las fiestas y celebraciones rituales?	<i>Las principales actividades son las misas ya que las personas son devotas y fieles. Ello da realce tanto en Semana Santa como en la festividad de nuestro santo patrón San Mateo.</i>	<i>Se realizan diferentes actividades para el desarrollo de alguna festividad. Las más principales son en semana santa y en la festividad de San Mateo. Donde en la primera se escenifica la pasión y muerte de Jesucristo. La segunda resalta las novenas y la procesión del Patrón de Contumazá.</i>
¿Cuáles son los tipos de celebraciones rituales que se practican hoy en día?	<i>Sólo contamos con uno que está relacionado con la familia, es el rito de parentesco y reciprocidad, con los penitentes de tabla.</i>	<i>Se práctica el penitente de tabla que es una actividad en Semana Santa. Tiene relación con la familia.</i>

Nota: Las Fiestas y Celebraciones Rituales son eventos donde prevalece la fe y la devoción de todos los pobladores, siendo parte importante de su vida la Festividad de San Mateo.

Tabla 58.

Música y Danza

Informante Cargo Preguntas	Misael Miranda Profesor de Música de la I.E “Abel Alva” Respuestas	Carlos Plasencia Sánchez Profesor de Danza Respuestas
<p>¿Qué historias guardan algunas danzas y músicas?</p>	<p><i>Es muy tradicional en la provincia de Contumazá el Yaraví y los huaynos. Guardan en su canto melancolía, tristeza y en algunos casos amor. Describen historias por amor a su pueblo, por amor a su pareja o desamor.</i></p>	<p><i>Mas que historias cada una de las danzas contumacinas, transmite el sentir del poblador, de acuerdo a la actividad a la que se dedica y con un mensaje que fusiona las costumbres tradicionales con la fe católica del pueblo. Así tenemos mensajes de: Danzas agrícolas Danzas festivas Danzas ganaderas Danzas religiosas Danzas pastoriles</i></p>
<p>¿Cuentan con instrumentos musicales tradicionales para componer un género musical?</p>	<p><i>Hoy en día los instrumentos tradicionales lo usan las personas que se encuentran en los caseríos o en distritos como Guzmango, Trinidad y San Benito. En Contumazá ya se está perdiendo ello, lo que se conserva es la antara, la quena, los tambores que son hechos principalmente por las manos de los pobladores.</i></p>	<p><i>Sí. Se cuenta con el tambor o caja que es comúnmente llamado en la provincia y también la quena que da la composición de la música de huayno para todas aquellas danzas. En otras danzas utilizan una banda de músicos.</i></p>
<p>¿Cuáles son los elementos más representativos de la vestimenta que utilizan para las danzas y música de la provincia?</p>	<p><i>En Contumazá se acostumbra componer la música para una danza tradicional y de esta manera la creación de las vestimentas que en conjunto forman originalidad e imaginación. Las vestimentas básicamente son hechas de material reciclable y que son adornados con materiales nuevos que para ello si se debe invertir.</i></p>	<p><i>Siempre para la elaboración de los vestuarios de las danzas contumacinas se utilizó lo que el pueblo te brindaba, semillas, costales, madera, cuero de animales, entre otros, aunados a la creatividad nata del poblador.</i></p>

Nota: La Música y Danza de la Provincia de Contumazá, guarda un importante legado de sus antepasados, ya que aún predomina el Yaraví en el mismo distrito de Contumazá como en los demás distritos y caseríos. Las danzas son acompañadas por escenografía teatral, vestimenta única,

¿Qué tan importante es para usted las expresiones de su comunidad a través de la música y danza?

Es muy importante, porque por medio de este tipo de actividades se expresa el sentimiento para nuestra comunidad.

Hace mucho que se ha perdido el entusiasmo por participar, ya que actualmente participan en los concursos por el premio que existe, más no por el sentimiento que antes se tenía.

Las manifestaciones culturales en este caso la música y la danza son para mí la esencia más pura que tiene un pueblo para mostrarle al mundo su identidad, su valor y riquezas, a través de estas podemos expresar lo que el alma de un pueblo siente.

¿Cómo usted aprendió acerca de la música y danzas que alberga esta provincia?

Yo nací con ese don, ya que me gustaba tocar instrumentos y mi clase favorita era el curso de música que siempre han tenido los colegios de nuestro pueblo de Contumazá.

Personalmente me fui desarrollando en esto, porque tenía la habilidad para ello. Actualmente compuse la canción "Mi Colegio Abel Alva", marinera y yaraví

En nuestro pueblo contumacino, las tradiciones eran pasadas de manera oral de padre a hijos o de adultos a niños, nunca aprendí a bailar en una academia, todo fue por imitación, y allí radica creo yo, la importancia de hacer que lo que bailas, lo sientas parte de ti y no sea impuesta por una técnica o método repetitivo.

composición de letra en huayno o yaraví, con instrumentos propios como es el tambor de maguey o la antara y en algunos casos con la banda de músicos.

Tabla 59.

Costumbres

Informante	Eber Jorge Vigo Soriano	Aurora Sánchez	Wanner Díaz Zevallos
Cargo	Profesor de la I.E “David León”	Agricultora	Adulto Mayor
Preguntas	Respuestas	Respuestas	Respuesta
¿Cómo adquirió su aprendizaje sobre los juegos tradicionales?	<i>Aprendí de mis padres y de mis abuelos en la agricultura. Los juegos recreativos tradicionales aprendí de los compañeros mayores.</i>	<i>Desde muy niña estuve vinculada con el campo y la agricultura. Mis padres siempre me inculcaron el valor que tiene cada actividad que se realiza en el campo.</i>	<i>Aprendí de mi tío que siempre me llevaba a su chacra aprender del campo, tanto de la siembra como de la cosecha.</i>
¿Cuáles son los juegos de faenas agrícolas que se practican hoy en día?	<i>Hoy en día en la provincia de Contumazá se practica la Minga, la trilla de trigo, la cosecha de trigo, la siembra y los desyerbos de las papas.</i>	<i>En mi chacra se ha realizado diferentes faenas agrícolas. Sobre todo, la siembra del trigo, la cosecha del mismo, trillar el trigo y la minga viene de la mano de cualquier faena agrícola.</i>	<i>Yo he participado en diferentes oportunidades en faenas agrícolas. No sólo yo, también mis vecinos, siendo esto la Minga, eso se practica hoy en día.</i>
¿Cuáles son las actividades recreativas que se practican hoy en día?	<i>Los deportes comunales (Futbol) y el ñoquito que juegan los niños.</i>	<i>Actualmente en el campo, los niños juegan a los araditos.</i>	<i>Jugaba con os frejoles, arados, con las yeguas.</i>
¿Aún se practica los juegos tradicionales hoy en día? ¿En qué espacios?	<i>Los juegos tradicionales de faenas agrícolas se realizan en las chacras y los de recreación en el recreo o en los propios barrios.</i>	<i>Los espacios donde se practican estos juegos son netamente en los campos, chacras y lugares fuera de Contumazá.</i>	<i>Sí, aún se conservan los juegos tradicionales. Con más participación en los caseríos y demás distritos.</i>

Nota: Las Costumbres en la provincia de Contumazá tiene un vínculo fuerte con las personas que lo habitan y que hacen posible que las faenas agrícolas de nuestros antepasados se mantengan firmes en el tiempo.

Tabla 60.

Expresiones Artísticas Plásticas: Arte y Artesanía

Informante	Elena Concepción Castillo Plasencia	Mauro Namoc León	Andrés Avelino León Gallardo
Cargo	Socia de la Asociación “Arte, Rueda y Crochet”	Artesano	Artesano Constructor
Preguntas	Respuestas	Respuestas	Repuestas
¿Cuál es la técnica artesanal y constructiva que usted utiliza?	<i>Utilizo la técnica artesanal del Tejido a palillo y a crochet.</i>	<i>Utilizo la técnica artesanal de elaboración de sombreros de Palma y Junco.</i>	<i>Utilizo la técnica artesanal constructiva de fogones o tulpas.</i>
¿Su artesanía es hecha para uso doméstico o productivo?	<i>Realizo los tejidos para uso doméstico y para comercializarlo en diferentes lugares que acudo.</i>	<i>Realizo la elaboración de sombreros de Palma y Junco, exclusivamente para uso productivo y lo comercializo en Contumazá y en la Libertad.</i>	<i>Realizo la construcción de fogones o cocinas artesanales, en primera instancia para mi casa y posteriormente ya para los vecinos</i>
¿Cómo adquirió su aprendizaje sobre la técnica que emplea para su artesanía?	<i>Mi aprendizaje lo adquirí a la edad de 08 años y el proceso de enseñanza la obtuve de las tejedoras mayores de ese tiempo quienes tejían sólo a palillo. Ya para este tiempo también aprendí a tejer a crochet, gracias a los talleres de la Municipalidad de la Provincia de Contumazá.</i>	<i>Aprendí de mi padre político. Observándolo su proceso de la realización del sombrero. Comenta que es muy importante la concentración ya que para realizar un sombrero es muy complicado.</i>	<i>Aprendí gracias a un programa de Biblioteca Rurales en la ciudad de Cajamarca, donde me enseñaron a realizar fogones. Era tipo intercambio. Yo enseñaba lo que sabía y ellos me enseñaban lo que sabían.</i>
¿A qué ferias artesanales acude?	<i>He participado en ferias artesanales en lugares como: Cajamarca, Cascas, Contumazá y en Lima siendo en ésta última reconocida ante el Congreso.</i>	<i>No participo a ninguna feria artesanal, porque soy conocido aquí en Contumazá y ya tengo mis clientes.</i>	<i>No he participado en ninguna Feria Artesanal.</i>

Nota: Esta entrevista se llevó a cabo con artesanos identificados por la Municipalidad de Contumazá. Y la constructiva identificada por la investigadora.

Tabla 61.

Conocimientos, Saberes y Prácticas de la Medicina Tradicional y la Gastronomía

Informante Cargo Preguntas	Carmen María Castillo Lezcano Cocinera - Contumazá Respuestas	Eufemia Rosita Vásquez Rojas Cocinera - Chilete Respuestas	Benito Benigno Medina León Curandero Respuesta
¿Qué técnica culinaria utiliza para la preparación de sus alimentos?	<i>Utilizo la técnica culinaria de alimentos con cocción, referido a que realizo distintas maneras de preparar alimentos con cocidos.</i>	<i>Utilizo las técnicas culinarias sin cocción y con cocción, me refiero a que preparo alimentos crudos y cocidos. Por ser esta zona cálida el ceviche y los platos guisados son preferidos por el cliente.</i>	-
¿Cuáles son los insumos que usted utiliza para la preparación de sus alimentos?	<i>Los insumos que son propios del lugar y que los utilizo para la preparación de alimentos son: el orégano, culantro, papa, trigo pelado (entero) y el arroz de trigo (molido).</i>	<i>El insumo que no falta para la preparación de alimentos son el arroz, ya que este es un valle y se cosecha un arroz de calidad. También, el limón, la papa, culantro y las aves de gallinas, patos y pavitas criollas.</i>	-
¿Cómo adquirió su aprendizaje sobre la preparación de los alimentos tradicionales?	<i>Viajé a Lima a trabajar como ayudante de cocina casi 09 años, donde aprendí a cocinar y elaborar platos de la costa, pero esa no era mi especialidad, ya que preparaba comida de mi Contumazá. Por motivos personales regresé a mi ciudad Contumazá y trabajé 13 años como cocinera en el Restaurante Francotirador. Viajé nuevamente a Lima trabajé un año en un restaurante como cocinera hasta que empecé a comprar indumentaria para trabajar en mi propio negocio. Hoy en día llevo 05 años trabajando en mi Restaurante que lleva mi nombre “Carmencita”.</i>	<i>Desde muy niña me gustaba estar en la cocina, mi madre al ver mi habilidad empezó a enseñarme los “secretitos” que ella había aprendido. Conforme fui creciendo, empezaba a trabajar como cocinera a la edad de 15 años en un restaurante. Poco tiempo me casé y formé mi propio restaurante con la ayuda de mi esposo. Viajé al Argentina y mis conocimientos sobre cocina fueron expandiéndose, ahora sé cocinar comida extranjera propiamente de Buenos Aires y también por ello digo que se preparar sin cocción porque preparos ceviche con pescado de mar y de río.</i>	-

¿Qué alimentos tradicionales son las más representativas en cada festividad?

*El Amor Nuevo es preparada por las familias, este plato no es comercial.
La Sopa Teóloga sólo es servida en Semana Santa y si es un plato comercial.*

El Cabrito con yuca, el cuy frito y el ceviche son preparados en la fiesta patronal.

¿Cómo fue su proceso de aprendizaje sobre la medicina tradicional?

La medicina casera y tradicional lo aprendí por medio de mi madre y de mi padre, ya que cuando teníamos fiebre o dolor de barriga por cólera nos daban de tomar unas hierbas que no tenían sabor y junto a ello una media copa de cañazo.

Conozco ciertos preparados porque mi madre me enseñó y todo ello a base de hierbas o sólo el tomar una copa de cañazo y abrigarse para calmar algún dolor.

Aprendí de mi abuelo. Era muy curioso cuando mi abuelo hacía los preparados para mis hermanos. Y me concentraba en cada detalle que ahora soy yo quien conserva su legado.

¿Qué tipos de males la comunidad llega a tratarse?

La fiebre, el dolor de cabeza o barriga provocada por la cólera.

*Yo preparo cuando mis hijos o demás familiares lo padecen. Nunca hice un preparado para vender.
Dolores de cuerpo, estomacales, para limpiar el estómago, y fiebre.*

Se atiende con preparados para el resfrío, para cuando ingresa el frío al cuerpo y para realizar limpias.

¿Cuáles son los tipos de insumos que usted utiliza para la medicina tradicional?

*Hierbas de la zona como: perejil, cachorro, lancetilla, entre otros.
Cañazo, sal y limón.*

Hierbas traídas de la sierra, cañazo, flotaciones preparados de hierbas.

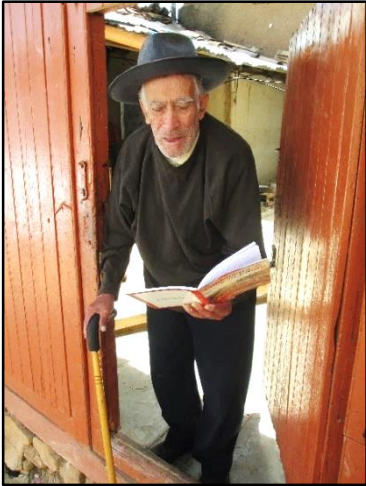
Lo que generalmente se utiliza es la coca. Se tiene que chacchar mientras se hace una limpia.

Nota: Los conocimientos, saberes y prácticas de la medicina tradicional y la gastronomía en la Provincia de Contumazá guardan una relación fuerte con lo antepasado y ello se ve reflejado en la gastronomía, ya que siguen empleado ingredientes de la zona y la preparación sigue siendo la misma. La medicina tradicional es muy representativa; sin embargo, las personas que lo practican brindan poca información del trabajo que realizan.

8. Elementos del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Provincia de Contumazá Región Cajamarca para el Diseño de Programas Turísticos Culturales Participativos año 2017.

Tabla 62.

Resumen de los elementos del Patrimonio Cultural Inmaterial

Elementos	Resumen	Imagen
Tradiciones Orales	<p>Las tradiciones orales de la provincia de Contumazá son: La Leyenda de las Tres Cruces, Leyenda de Tantarica, Leyenda del Venado, Leyenda de la Papa, Leyenda de la Coca, Leyenda del Gallo de Oro de Tocali, Leyenda de Cruz Maldita o del Moro, Leyenda de la Piedra Larga, Leyenda del Imán de Poshan, Leyenda del Pozo Kuan, Leyenda de la Conga, Leyenda de la Fundación del Pueblo de Guzmango, Leyenda de Cascabamba y la Leyenda del Tío Lino. Expresiones Orales como: poemas titulados Contumazá, A mi tierra Contumacina, Pastoral, Venadito de los Montes y Urpi. Cuentos como: Abel Tabulador, La Chancaca pa la Chicha, El Toro Bravo y el Río Machay, Los Dos Chiquitos, Los Pavos, El Relámpago, El Venado Herido, El Quique y la Erminta, el Foroforo, el Relámpago, El Toro y la Escopeta, El Bobo de las Huertas, La Penitencia, Voz de la Vientre, Entierro de Cuculicot que pertenecen a los Cuentos del Tío Lino. En teatro los más representativos son: Amor al Vuelo y la Vuelta del Concripto.</p>	

**Fiestas y
Celebraciones
Rituales**

Las festividades que se celebran en la Provincia de Contumazá son:

La fiesta del carnaval contumacino, festividad de San Isidro Labrador, festividad patronal en honor a la Santísima Trinidad, festividad patronal en honor a San Mateo, festividad patronal en honor a Santa Teresita del Niño Jesús, fiesta de creación política de la provincia de Contumazá, Semana Santa y Semana Santa chica, festival del Chaccu, festival regional de la Fruta y como celebración ritual se tiene a los penitentes de tabla.



Música y Danza

La música en la provincia de Contumazá son:

El Yaraví Contumacino como; el ramillete contumacino, quejas de mi tierra, la flor del café y despedida.

El Huayno Contumacino como; cholita contumacina, Guzmango y sus paisajes, canción a Contumazá y añoranza.

Las danzas en la provincia de Contumazá son expresiones netamente creadas por los mismos danzarines o extraídas de alguna tradición oral, siendo de esta manera que cada una tenga un valor cultural sin igual. Por tal motivo, cada año las danzas son diferentes, el cual este año presentaron las siguientes danzas: El quique y la ermita, los croquitos, los chasquis, los dos chiquitos y los toreros.



Expresiones Artísticas

Plásticas: Arte y

Artesanía

Las Técnicas Artesanales Tradicionales de la provincia de Contumazá son: Sombreros de Palma y Junco, Cucharas de madera, Pinturas artesanales, Tejidos a crochet, a pallillo y a Callua, y Tambores.

Las Técnicas Constructivas Tradicionales de la provincial de Contumazá son: los fogones y las casas rurales.



Costumbres

Las Costumbres relacionadas con los juegos de faenas agrícolas y juegos rituales se tiene: la trilla, la minga, la cosecha de trigo, la siembra de trigo y como actividades productivas se tiene: al ordeño de vacas y fundo el "Salario". Finalmente, en las practicas recreativas se cuenta con el burro cross.



**Conocimientos,
Saberes y Prácticas
como la Medicina
Tradicional y la
Gastronomía**

La gastronomía de la provincia de Contumazá está dividida en dos partes: la gastronomía del valle y alto andina.

En el valle, por tener un clima caluroso y un río extenso se preparan platos a base de pescados de río. Potajes como: Camarones al ajo, ceviche de camarones, tilapia frita, chicharron de pescado de tilapia y entre otros platos con pescado de mar.

En la parte alto andina, encontramos platillos como: Entradas; Caldo de Gallina con huevo, Caldo Verde. Platos de Fondo; la tradicional sopa teóloga, el amor nuevo, trigo pilado con gallina, cuy frito o guisado y chicharron de chancho.

La provincia cuenta con dulces tradicionales como son: miel con quesillo, empanadas, alfajores rellenos con dulce de Chiclayo, rosquetes y rosquetes confitados, suspiros, pan dulce en forma de toritos o muñequitas.

Productos lácteos como el queso mantecoso, el yogurt, la mantequilla y el tradicional manjar blanco.

Bebidas tradicionales como: el destilado de manzana y la chicha de jora.



Nota: Los elementos del Patrimonio Cultural Inmaterial identificados en la Provincia de Contumazá, presentan un gran valor cultural.

Contrastación de Hipótesis:

Los elementos del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Provincia de Contumazá Región Cajamarca que sirven para el diseño de Programas Turísticos Culturales Participativos son: Las Tradiciones Orales con 43 saberes y conocimientos, compuestas por 13 leyendas, 11 poemas, 18 cuentos y 02 teatrales. Por tal motivo, en la provincia de Contumazá sí existen leyendas asociadas a elementos naturales, a topónimos y antropónimos, a imágenes religiosas y a seres enigmáticos; y expresiones orales como cuentos, poemas y teatro; sin embargo, no cuenta con mitos. Las Fiestas y Celebraciones Rituales con 11 representaciones culturales, compuestas por 06 conmemoraciones religiosas, 02 festividades agrícolas, 01 festividad cívica, 01 festividad lúdica y alegre y 01 celebración ritual. La Música y Danza con 07 expresiones artísticas, compuestas por 02 de música y 05 de danzas creadas en base a la imaginación del poblador de la provincia de Contumazá. Las Expresiones Artísticas: Arte y Artesanía con 09, compuestas por 07 técnicas artesanales tradicionales y 02 técnicas constructivas tradicionales. Las Costumbres con 07 representaciones, siendo 06 de juegos de faenas agrícolas, actividades productivas y juegos rituales, y 01 de prácticas recreativas. Los Conocimientos, saberes y prácticas como la medicina tradicional y la gastronomía con 25 elementos tradicionales, compuestas por 11 platillos tradicionales, 06 dulces tradicionales, 04 productos lácteos y 02 bebidas tradicionales; la medicina tradicional que presenta la provincia de Contumazá se basa en brebajes para curar resfriados.

IV. DISCUSIÓN:

La presente investigación busca identificar los elementos del patrimonio cultural inmaterial de la provincia de Contumazá, región Cajamarca para el diseño de programas turísticos culturales participativos año 2017. Por lo tanto, según la Dirección Desconcertada de Cultura del Cusco (2016), a través de la Guía del Patrimonio Cultural Inmaterial; la definición es: Herencia del pasado que está conformada como expresiones vivas, tradiciones, costumbres y que son representativas de su historia, cultura e identidad, el cual guarda un vínculo en los quehaceres diarios de una comunidad, permitiendo el reconocimiento y valoración como elemento que da forma y vida a su identidad. Entonces basándonos en esta teoría los elementos del patrimonio cultural inmaterial presentados en la presente investigación están ligados a procesos aprendidos, siendo parte de la tradición hoy en día, lo que hace que cada uno de estos elementos sean únicos. Por lo tanto, las características del patrimonio cultural inmaterial según la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO, 2003) El patrimonio cultural inmaterial se identifican por las siguientes características: se transfiere de una generación a otra, es regenerado constantemente por la comunidad, produce un sentimiento de identidad cultural, y persistencia y promueve el respeto por la creatividad humana y por su diversidad cultural. Entonces, para realizar el presente trabajo de investigación se utilizó el instrumento de fichas de observación por lo cual se detalló minuciosamente cada uno de los elementos de acuerdo a las características establecidas por la UNESCO.

Para identificar los elementos del patrimonio cultural inmaterial se tomó la teoría de la Dirección Desconcertada de Cultura del Cusco (2016) a través de la Guía del Patrimonio Cultural Inmaterial, el cual los clasifica en nueve ámbitos: Lenguas y tradiciones orales; fiestas y celebraciones rituales; música y danza; expresiones artísticas y plásticas: arte y artesanía; costumbres y normativas tradicionales; formas de organización y autoridades tradicionales; prácticas y tecnologías productivas; conocimiento, saberes y prácticas como la medicina tradicional y

gastronomía; y los espacios culturales de representación o realización de prácticas culturales, entre otras. Por consiguiente, para la realización de la investigación se optó por considerar sólo seis ámbitos del patrimonio cultural inmaterial, los cuales fueron: Tradiciones Orales; Fiestas y Celebraciones Rituales; Música y Danza; Expresiones Artísticas Plásticas: Arte y Artesanía; Costumbres; Conocimiento, Saberes y Prácticas como la Medicina Tradicional y la Gastronomía; siendo registrados por instrumentos de fichas de observación y por fichas de entrevista a profundidad a los informantes de la provincia de Contumazá.

Para determinar las Tradiciones Orales del Patrimonio Cultural Inmaterial de la provincia de Contumazá se utilizó la teoría de la Dirección Desconcertada del Cusco (2016) a través de la Guía del Patrimonio Cultural Inmaterial, la cual la define como: el conjunto de saberes y conocimientos que son expresados en leyendas, mitos plegarias, cuentos, expresiones literarias, entre otros que guarden valor simbólico para la sociedad y que son transmitidas de una generación a otra y se subdividen en: memoria local vinculada a acontecimientos históricos reinterpretados por las comunidades, leyendas, mitos y expresiones orales. Entonces, en la investigación tomé en cuenta a tres aspectos: Leyendas, Mitos y Expresiones Orales que incluyen cuentos, poemas, poesía, entre otros. Este elemento fue investigado mediante un instrumento de recolección de información, ficha de entrevista a profundidad, el cual se realizó la entrevista a dos informantes, un profesor el Sr. Percy Oribe Sánchez y a un adulto mayor el Sr. Napoleón Florián Espinoza historiador local, detallando las leyendas y expresiones orales más representativas de la provincia, asociadas al vivir diario de la comunidad, a los seres enigmáticos, a imágenes religiosas, entre otras corroborando lo mencionado anteriormente por la Dirección Desconcertada del Cusco y uno de los grandes motivos de que estas tradiciones orales se mantengan en el tiempo es por que guardan un valor simbólico dentro de la comunidad.

Para reconocer las Fiestas y Celebraciones Rituales del Patrimonio Cultural Inmaterial de la provincia de Contumazá se utilizó la teoría de la Dirección Desconcertada del Cusco (2016) a través de la Guía del Patrimonio Cultural Inmaterial, la cual se manifiestan en representaciones culturales dadas en un tiempo y espacio sobre celebraciones religiosas, rituales y profanas. Se clasifican en: Fiestas y celebraciones rituales. Por tal motivo, la investigación se llevó a cabo por un instrumento de ficha de observación, el cual se detalló todas aquellas festividades y celebraciones rituales llevadas a cabo en la provincia de Contumazá. Por consiguiente, este elemento tiene carácter religioso en la gran mayoría porque predomina la fe y la devoción de la comunidad y las festividades en relación con la agricultura. Esto se puede corroborar con Pereira (2009) actualmente en el Perú existen 3000 fiestas típicas, el cual tiene mayor relevancia las fiestas religiosas. Básicamente son fiestas tradicionales de comunidades andinas o de la selva que lo relaciona con mitos antiguos y/o importantes fechas agrícolas. Se cuenta con dos tipos de fiestas: las celebraciones religiosas y las fiestas profanas.

Para registrar la Música y Danza del Patrimonio Cultural Inmaterial de la provincia de Contumazá se utilizó la teoría de la Dirección Desconcertada del Cusco (2016) a través de la Guía del Patrimonio Cultural Inmaterial, la cual define a la danza como una expresión corporal contando con un acompañamiento musical ya sea cantado o instrumental. Ello sirve para expresar sentimientos o estados de ánimos ilustrando acontecimientos cotidianos, usando una vestimenta que guarde relación con lo expresado. Entonces, para ello se utilizó fichas de observación el cual describa la danza lo que quiera expresar y su vestimenta. Esto sugiere que las poblaciones de las comunidades no han cambiado los principios de pensamiento tradicional, ya que aún se mantiene viva las expresiones culturales desarrolladas a través de la danza. La música también forma parte importante del patrimonio cultural inmaterial de una comunidad como lo detalla Pulgar (s.f) la música es un factor importante, en donde se manifiesta en algunos casos las actividades de la comunidad a la que pertenecen, permitiendo que jóvenes en estrecha cooperación interactúen y compartan vivencias, asumiendo responsabilidades individuales y colectivas. De

acuerdo con su teoría en la provincia de Contumazá existen dos géneros musicales: el huayno y el Yaraví contumacino, manteniendo su vigencia de generación a generación. También se muestran canticos para cada faena agrícola el cual tiene un plus más llamativo para realizar sus actividades. Para poder investigar este elemento se realizó entrevista a profundidad a una persona apasionada por la música andina. Y fichas de observación para describir los tipos de música e instrumentos musicales que aún se conservan.

Para describir las Expresiones Artísticas Plásticas: Arte y Artesanía del Patrimonio Cultural Inmaterial de la provincia de Contumazá se utilizó la teoría de la Dirección Desconcertada del Cusco (2016) a través de la Guía del Patrimonio Cultural Inmaterial, la cual se refiere a las técnicas artesanales tradicionales y técnicas constructivas tradicionales teniendo un carácter esencialmente manual. Esta manifestación es la más intangible de todos los ámbitos, por lo que interesa destacar el saber hacer y el conocimiento que cada individuo cuenta para la realización del producto final. De acuerdo con el autor, las expresiones artísticas en la provincia de Contumazá, destaca en las técnicas artesanales tradicionales a los tejidos realizados en base a materiales como: crochet, palillo y a Callua. Y en las técnicas construidas tradicionales destacan los fogones y las casas rurales, recogida la información con fichas de observación. Este elemento, de acuerdo a la teoría, refleja el proceso de cómo se realiza una artesanía y los artesanos contumacinos muestran su lado más creativo para desarrollar su técnica. Cabe destacar que el conocimiento para saber hacer que tienen los artesanos contumacinos son transmitidos a sus hijos y de esa manera ellos mismos a sus hijos, en pocas palabras aquí en este elemento se destaca el sentimiento de identidad por lo suyo y su continuidad.

Para detallar las Costumbres del Patrimonio Cultural Inmaterial de la provincia de Contumazá se utilizó la teoría de la Dirección Desconcertada del Cusco (2016) a través de la Guía del Patrimonio Cultural Inmaterial, la define como la relación con la actividad de disfrute, siendo una acción física o mental que aglutina a individuos. Su práctica es transmitida de generación a generación y se mantiene hasta nuestros días. En él se tiene a los juegos tradicionales como: Juegos de faenas agrícolas y otras actividades productivas, Juegos rituales o festivos y Prácticas deportivas y recreativas. De acuerdo, con la teoría del autor en Contumazá se manifiesta diferentes juegos agrícolas por ser una provincia andina y que la comunidad aún mantiene esas costumbres de época incaica, prevaleciéndolo y manifestándolo en cada actividad.

Para señalar los Conocimientos, saberes y prácticas como la medicina tradicional y la gastronomía del Patrimonio Cultural Inmaterial de la provincia de Contumazá se utilizó la teoría de la Dirección Desconcertada del Cusco (2016) a través de la Guía del Patrimonio Cultural Inmaterial, asociada a la aplicación de la curación tradicional y la comida como elemento tradicional. Se clasifican en: medicina tradicional que incluye conocimientos ancestrales, practicados para la sanación y la preservación de la salud, y la gastronomía que incluye conocimientos sobre el procesamiento de los alimentos. De acuerdo, con la teoría del autor para señalar los saberes y conocimiento de la medicina tradicional y la gastronomía tuve que observar si guardan conocimientos ancestrales para la elaboración de la medicina y la gastronomía, siendo respaldado por las personas que realizaban el proceso de preparación tanto de la medicina como de la gastronomía tradicional.

Los elementos del Patrimonio Cultural Inmaterial deben seguir criterios para perdurar en el tiempo, así como lo menciona la Secretaria de Cultura, Recreación y Deporte (2004) los criterios generales para ser considerados patrimonio con: Colectividad; tiene que ser compartido y comunitario, en la cual todo puedan acceder, disfrutar y salvaguardar, no puede ser privatizado. Vigencia; deben presentar una estrecha relación con el pasado identificando lo que ahora sé es y lo

que sé quiere para el futuro. Dinamismo; expresan creatividad e ingenio para adaptarse a la innovación y el cambio continuo de estos tiempos. Valoración Simbólica; creando claves para entender su forma de comunicación con otras comunidades. Normatividad Consuetudinaria; responden a principios y protocolos que han sido dadas por la misma comunidad para respetar y valorar el patrimonio. De acuerdo, con la teoría del autor los elementos del patrimonio cultural inmaterial en la provincia de Contumazá son colectivos, porque toda la población lo valora y lo transmite de generación a generación; son vigentes, porque hasta el día de hoy se mantienen tomando parte del pasado; son dinamizados, porque se adecuan a la innovación sin perder lo propio; tienen una valoración simbólica definitivamente porque tienen una manera propia de comunicarse con los demás y cuentan con normatividad consuetudinaria el cual respetan y valoran su recursos más preciados, su patrimonio intangible.

V. CONCLUSIONES:

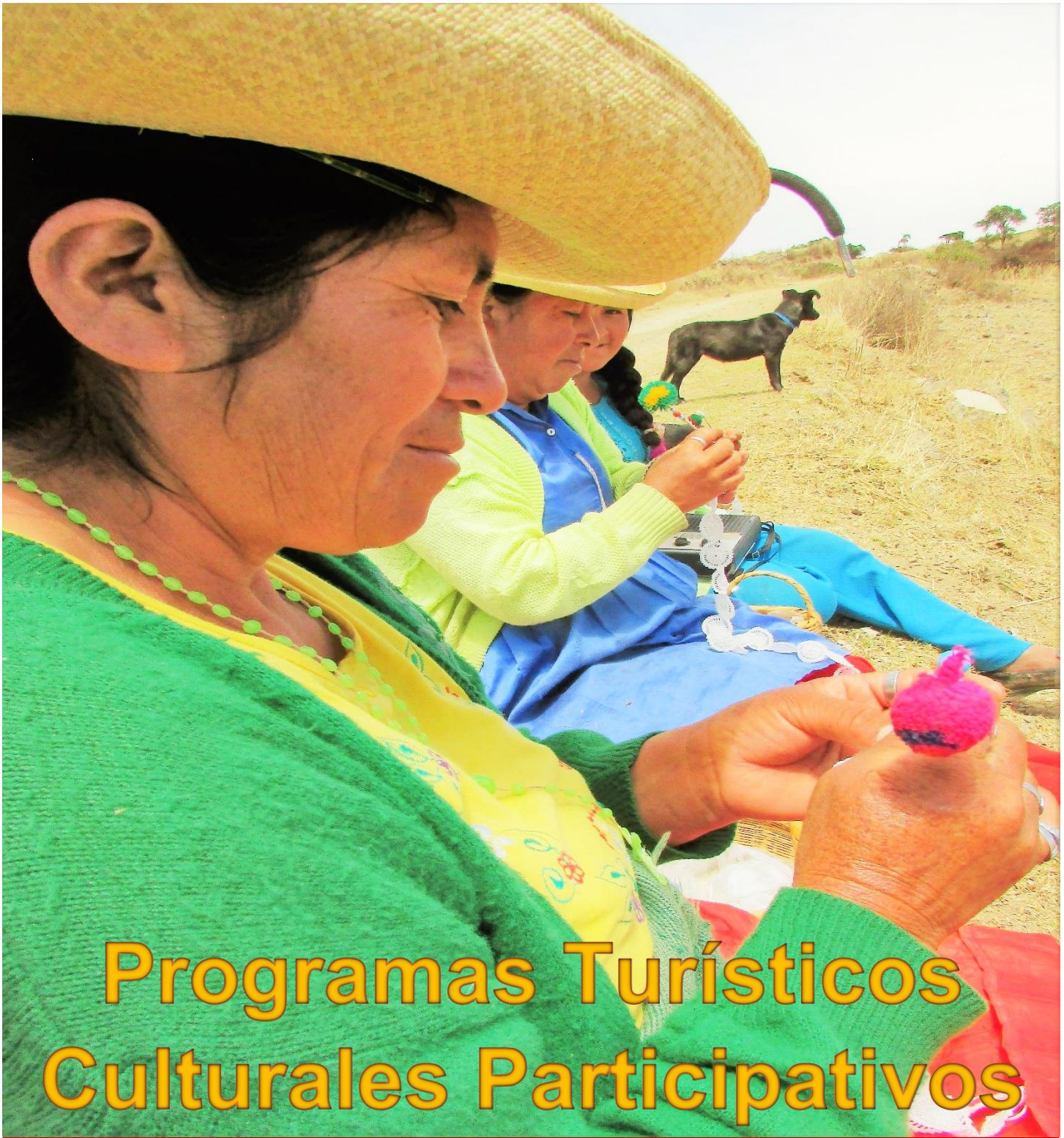
1. Las tradiciones orales de la provincia de Contumazá guardan relación con su antepasado, con seres enigmáticos y con la naturaleza. Se determinaron más 43 tradiciones orales; sin embargo, las más representativas y escenificadas son Los Cuentos del Tío Lino y leyendas asociadas a la naturaleza como es el La Leyenda del Pozo Kuan y Tantarica.
2. Las fiestas y celebraciones rituales de la provincia de Contumazá fueron reconocidas mediante fichas de observación, siendo un total de 11 representaciones culturales, siendo las más importantes la Fiesta Patronal de San Mateo y Semana Santa, es en estas festividades donde la población en general muestra la fe y devoción.
3. La música y danza de la provincia de Contumazá tienen una gran particularidad, son creadas a base de imaginación y trabajo en conjunto. Por tal motivo, la música más representativa es el Yaraví, siendo un cantico melancólico; seguido del Huayno Contumacino, siendo un cantico más pintoresco. La danza contumacina es cantada al ritmo de la banda de músicos o de los instrumentos musicales como el tambor y la andara, presentada de la misma manera con coreografía y drama.
4. Las expresiones artísticas plásticas: arte y artesanía de la provincia de Contumazá tienen un gran valor cultural y tradicional. Se logró identificar 09 tipos de técnicas artesanales, siendo la más importante y la más empleada los tejidos a base de palillo, crochet y callua. Por otro lado, la técnica constructiva artesanal es trabajada a base de materiales propios de la zona.
5. Las costumbres de la provincia de Contumazá han sido identificadas mediante los juegos tradicionales que tienen relación con la agricultura y la recreación. Se detallaron 7 siendo las más importante la minga, la trilla y la siembra – cosecha de Trigo.

6. Los conocimientos, saberes y prácticas como la medicina tradicional y la gastronomía son elaborados mediante un proceso de aprendizaje adoptada de su generación pasada y que hasta la actualidad se mantiene. Los potajes tradicionales más representativos son: el amor nuevo, sopa teóloga (preparada sólo en Semana Santa), entre otros. La medicina tradicional es su gran mayoría se basa en la preparación de brebajes con planta de la zona, y que mantiene el ritual de los antepasados.
7. Se analizó el conocimiento de la comunidad con respecto al Patrimonio Cultural Inmaterial de la provincia de Contumazá, teniendo información más precisa y sobre todo conociendo como fue el proceso de aprendizaje de cada informante para ahora realizar cada recurso intangible.
8. Se diseñó dos programas turísticos culturales participativos incluyendo todos los elementos identificados del patrimonio cultural inmaterial de la provincia de Contumazá.
9. Los elementos del Patrimonio Cultural Inmaterial de la provincia de Contumazá, tienen una particularidad que los identifica como tal, por ser transmitida de generación a otra, por estar vigente a pesar del tiempo, porque la misma población le atribuye un valor simbólico y porque la misma comunidad guarda un sentimiento de identidad cultural y continuidad. Estos elementos fueron identificados mediante fichas de observación y fichas de entrevista a profundidad. Siendo un total de 84 recursos intangibles e identificando el proceso de aprendizaje de cada informante.

VI. RECOMENDACIONES

1. Promover el estudio y la investigación sobre los recursos existentes en la provincia de Contumazá, mediante proyectos que aporten para el desarrollo turístico.
2. Generar la participación de la Municipalidad Provincial de Contumazá en invertir y apostar por el sector turístico, concientizando a la comunidad sobre la importancia del desarrollo turístico y mejorando la infraestructura de cada recurso.
3. Desarrollar talleres para los artesanos donde puedan evolucionar su técnica y mejorar la calidad del producto final.
4. Realizar ferias artesanales, gastronómicas y culturales que permitan la exposición de artesanías, platos típicos y los recursos que se cuentan, promocionando de esta manera su patrimonio cultural inmaterial.
5. Generar la participación de las entidades turísticas en mejorar las condiciones de la infraestructura y el trato al turista, desarrollando un turismo sostenible en el tiempo.

VII. PROPUESTA:



Programas Turísticos Culturales Participativos

PROGRAMA TURÍSTICOS CULTURAL PARTICIPATIVO

“Magia y Misticismo en Contumazá”

Datos Informativos:

NOMBRE DEL PROGRAMA: “Magia y Misticismo en Contumazá”

PÚBLICO OBJETIVO: Estudiantes de secundaria de la I.E “Abel Alva” – Región Cajamarca

DURACIÓN: Full day

PROVINCIA: Contumazá

RESPONSABLE: Sheyla Katerine Díaz Chuquilín

Justificación y Descripción de la Propuesta:

Este programa es una herramienta que busca fortalecer la identidad cultural de los estudiantes de secundaria de la I.E “Abel Alva” de Contumazá, ya que la actividad turística lleva al conocimiento, la revalorización de la identidad cultural, al desarrollo social y a la convivencia con el medio ambiente, ya sea en sus aspectos sociales como en los económicos, culturales y recreativos.

El programa turístico cultural participativo será un full day donde se tendrá excursiones locales las cuales consistirán en realizar recorridos con guiado interpretativo a los principales informantes del patrimonio cultural inmaterial, incluyendo actividades de animación turística, toma de fotografías y actividades de interpretación turística para la reflexión de los estudiantes, todo ello para la valoración del patrimonio cultural inmaterial de la provincia de Contumazá y fortalecer la identidad cultural de los estudiantes.

Objetivos:

General:

Fortalecer la identidad cultural de los estudiantes de secundaria de la I.E “Abel Alva” – Región Cajamarca.

Específicos:

- Desarrollar la conciencia y el sentido de pertenencia de la cultura y tradición de Contumazá en los estudiantes de secundaria de la I.E “Abel Alva” – Región Cajamarca.
- Lograr que los estudiantes de secundaria de la I.E “Abel Alva”, se sientan orgullosos de formar parte de su comunidad.

Descripción del Programa Turístico Cultural Participativo:

Nombre: “Magia y Misticismo de Contumazá”

Duración: Full day

Recorrido:

“Magia y Misticismo en Contumazá”



 *Artesanía*



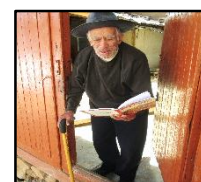
 *Festividades*



 *Gastronomía*



 *Danza y
Música*



 *Tradiciones
Orales*

Itinerario del recorrido:

08:00 am Concentración en la Plaza de Armas de Contumazá.

08:30 am Visita a las artesanas de tejido a crochet y a palillo.

(Observará el proceso de elaboración del tejido a crochet y a palillo y recibirán una breve exposición acerca de sus productos).

10:00 am Visita al Productor de Destilado de Manzana.

(Observará el proceso de producción del destilado de Manzana)

11:00 am Visita al Sr. Antonio Obando - Pinturas Artesanales

(Observará la exposición de pinturas artesanales).

12:00 pm Visita al Productor Lácteo

(Almuerzo con potajes tradicionales de la zona. Posteriormente participará en el ordeño de vacas y realizará el recorrido en la producción de la leche y derivados.)

03:00 pm Visita a la panadería Mendoza.

(Podrá realizar su propio pan con el diseño que le agrada y observará el proceso de preparación de rosquetes confitados.)

05:00 pm Tarde Cultural.

(Escenificación de danzas al estilo contumacino)

Actividades de Animación e Interpretación Turística: (Describirlas)

a. Animación turística: actividades orientadas a motivar a los estudiantes en el disfrute del recorrido y dinamizar el programa turístico. Dentro de estas actividades se realizarán:

- Aprender a preparar un plato típico.
- Aprender a realizar una artesanía a base de tejido.
- Aprender a preparar un dulce tradicional.
- Aprender una danza tradicional de Contumazá.

Servicios que incluye:

- Guía de Turismo.
- Alimentación
- Elaboración de artesanía, platos típicos y dulces típicos.

Tabla 1

Presupuesto del Programa Turístico Cultural Participativo “Magia y Misticismo en Contumazá”

Presupuesto	Precio por alumno	Precio Total por 15 alumnos
Servicios		
Guía de Turismo	S/.5.00	S/.75.00
Plato típico	S/.6.00	S/.90.00
Tejido	S/.2.00	S/.30.00
Dulce típico	S/.2.00	S/.30.00
Total	S/.15.00	S/.225.00

Nota: El programa turístico cultural participativo tendrá un costo por alumno de S/.15.00 considerando las actividades artesanales en los que los alumnos participarán.

PROGRAMA TURÍSTICOS CULTURAL PARTICIPATIVO

“Explorando lo Nuestro”

Datos Informativos:

NOMBRE DEL PROGRAMA: “Explorando lo nuestro”

PÚBLICO OBJETIVO: Trabajadores Municipales de la región Cajamarca.

DURACIÓN: 02 días

PROVINCIA: Contumazá

RESPONSABLE: Sheyla Katerine Díaz Chuquilín

Justificación y Descripción de la Propuesta:

Este programa es una herramienta que busca fortalecer la identidad cultural de los trabajadores de la Municipalidad Provincial de Contumazá, ya que la actividad turística lleva al conocimiento, la revalorización de la identidad cultural, al desarrollo social y a la convivencia con el medio ambiente, ya sea en sus aspectos sociales como en los económicos, culturales y recreativos.

El programa turístico cultural participativo tendrá una duración de 02 días con excursiones locales las cuales consistirán en realizar recorridos con guiado interpretativo a los principales informantes del patrimonio cultural inmaterial, incluyendo actividades de animación turística, toma de fotografías y actividades de interpretación turística para la reflexión de los estudiantes, todo ello para la valoración del patrimonio cultural inmaterial de la provincia de Contumazá y fortalecer la identidad cultural de los estudiantes.

Objetivos:

General:

Concientizar a los trabajadores municipales de la región Cajamarca, con respecto a la importancia del desarrollo turístico y a la vez fortalecer su identidad cultural.

Específicos:

- Fomentar del desarrollo turístico para la práctica de un turismo vivencial en la provincia de Contumazá.
- Lograr que los trabajadores municipales de la región Cajamarca, se sientan identificados con el patrimonio cultural inmaterial y orgullosos de formar parte de su comunidad.
- Desarrollar la conciencia y el sentido de pertenencia de la cultura y tradición de Contumazá en los Trabajadores Municipales de la región Cajamarca.

Descripción del Programa Turístico Cultural Participativo:

Nombre: “Explorando lo Nuestro”

Duración: 02 días

Recorrido:

“Explorando lo Nuestro”




 Artesanía



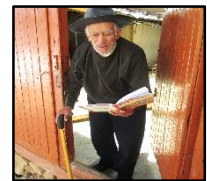
 Festividades



 Gastronomía



 Danza y
Música



 Tradiciones
Orales

Itinerario del recorrido:

Día 01:

08:30 am Concentración en la Plaza de Armas de Contumazá.

09:00 am Nos trasladaremos hasta el taller de artesanía “Arte, Rueda y Crochet” asociación de mujeres contumacinas dispuestas a explicar su labor. Se podrá experimentar y apreciar la elaboración de la artesanía a base de tejidos a crochet, palillo y callua. La tejedora Elena Castillo Plasencia, demostrará algunas técnicas ancestrales y les enseñará como poder hacer su propia artesanía con varios diseños.

11:30 pm Descubriremos los secretos de la gastronomía contumacina preparados por las manos expertas y heredadas del arte culinario Contumazá, quienes nos enseñaran la preparación de gallina con trigo, plato representativo de Contumazá, que luego lo degustaremos acompañado de su rica Chicha de Jora.

03:00 pm Nos trasladaremos al lugar donde se llevará a cabo la actividad y aprenderemos sobre el folklore contumacino a través de la música y danzas típicas de la comunidad. Visitaremos al Sr. Carlos Plasencia Sánchez quien nos enseñara una danza contumacina.

Actividades de Animación e Interpretación Turística:

- b. Animación turística: actividades orientadas a motivar a los estudiantes en el disfrute del recorrido y dinamizar el programa turístico. Dentro de estas actividades se realizarán:
- Aprender a preparar un plato típico.
 - Aprender a realizar una artesanía a base de tejido.
 - Aprender una danza tradicional de Contumazá.

Servicios que incluye:

- Guía turístico.
- Hospedaje
- Alimentación.

Día 02:

08:00 am Concentración en la Plaza de Armas de Contumazá.

08:30 am Visita al Fundo “El Salario” donde se observará los diferentes sembríos de hortalizas, donde tendremos una explicación del proceso de plantación de las hortalizas, a cargo del docente el Sr. Ever Vigo Soriano.

10:00 am Visita al Sr. Antonio Obando - Pinturas Artesanales que nos mostrará su exposición de pinturas artesanales.

03:00 pm Visita a la panadería Mendoza, donde podrá realizar su propio pan con el diseño que le agrada y observará el proceso de preparación de rosquetes confitados.

06:00 pm Se dará inicio a la actividad, en la cual se contarán cuentos y leyendas contumacinas que nos trasladarán imaginariamente a la época de nuestros antepasados. Esta actividad estará a cargo del Sr. Napoleón Florián – Historiador Local.

Actividades de Animación e Interpretación Turística:

c. Animación turística: actividades orientadas a motivar a los estudiantes en el disfrute del recorrido y dinamizar el programa turístico. Dentro de estas actividades se realizarán:

- Aprender a preparar un plato típico.
- Aprender a realizar una artesanía a base de tejido.
- Aprender a preparar un dulce tradicional.
- Aprender cuentos y leyendas

Servicios que incluye:

- Guía y animación.
- Movilidad.

Tabla 2

Presupuesto del Programa Turístico Cultural Participativo “Explorando lo Nuestro”

Presupuesto	Precio por Persona	Precio Total por 25 Personas
Servicios		
Guía de Turismo	S/.7.00	S/.175.00
Plato típico	S/.7.00	S/.175.00
Tejido	S/.3.00	S/.75.00
Dulce típico	S/.2.50	S/.62.50
Movilidad	S/.10.00	S/.250.00
Hospedaje	S/.25.00	S/.625.00
Total	S/.54.50	S/.1,362.50

Nota: El programa turístico cultural participativo tendrá un costo por persona de S/.54.50 considerando las actividades artesanales en los que las personas participarán.

VIII. REFERENCIAS:

Anton, S. & Gonzales, F. (2005). *Planificación Territorial del Turismo*. (Primera Edición). Barcelona: editorial UOC. Recuperado de https://books.google.com.pe/books/about/Planificaci%C3%B3n_territorial_del_turismo.html?id=BAB7ixnXp9sC&printsec=frontcover&source=kp_read_button&redir_esc=y#v=onepage&q&f=false

Boletín de Centro de Investigación y Documentación del Instituto Cervantes (2011). Definición y Elementos del Patrimonio Cultural Inmaterial. Recuperado de <http://www.cervantes.es/imagenes/File/cidic/Boletin%20completo%204.pdf>

Dirección del Patrimonio Inmaterial (s.f). *Manifestaciones culturales*. Recuperado de <http://www.cultura.gob.pe/es/patrimonio/inmaterial>

Dirección Desconcertada de Cultura del Cusco (2016). *Guía sobre el Patrimonio Cultural Inmaterial*. Recuperado de https://issuu.com/drccusco/docs/guia_pci_ddc-cusco

García, M. (2011). *El patrimonio Cultural: Conceptos Básicos*. (Primera Edición). Zaragoza: Prensas Universitarias de Zaragoza.

Giménez, C. & Retamal, P. (2013). *Patrimonio Material e Inmaterial en el Barrio Patronato: Análisis de la interacción entre estos bienes culturales*. (Tesis de Licenciatura). Universidad de Chile. Chile, Santiago.

Gobierno Regional Cajamarca (2010). *Elementos Del Patrimonio Cultural Potencialidades*. Recuperado de <http://zeeot.regioncajamarca.gob.pe/sites/default/files/ElemenPatrimCultural.pdf>

Instituto Nacional de Cultura (2007). *Ley General del Patrimonio Cultural de la Nación*. Recuperado de [http://www2.congreso.gob.pe/sicr/cendocbib/con2_uibd.nsf/562A9CCF932F0F62052577E300711E65/\\$FILE/2Ley_28296.pdf](http://www2.congreso.gob.pe/sicr/cendocbib/con2_uibd.nsf/562A9CCF932F0F62052577E300711E65/$FILE/2Ley_28296.pdf)

Jafari, J. (2002). *Enciclopedia del Turismo*. Recuperado de <https://books.google.com.pe/books?id=KAKoPAAACAAJ&dq=enciclopedia+del+turismo+jafar+jafari+libro&hl=es&sa=X&ved=0ahUKEwj3l93sy7PUAhXHQCZYKHYYKhDUAQ6AEITAA>

La Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (2002). *Importancia del Patrimonio Cultural Inmaterial*. Recuperado de <http://www.cinu.org.mx/eventos/cultura2002/importa.htm>

La Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (2008). *Estado del Arte del Patrimonio Cultural Inmaterial*. Cusco: Crespial. Recuperado de http://www.crespial.org/public_files/1282942676.pdf

La Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (2003). *La Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial*. <http://unesdoc.unesco.org/images/0013/001325/132540s.pdf>

Ministerio de Cultura (s.f). *Categorías del Patrimonio Inmaterial*. Recuperado de <http://www.cultura.gob.pe/sites/default/files/paginternas/tablaarchivos/04/1manualqueespatrimonio.pdf>

Ministerio de Cultura (s.f). *Manifestaciones Culturales*. Recuperado de <http://www.cultura.gob.pe/es/patrimonio/inmaterial/manifestaciones>

Querol, M. (2010). *Manual de Gestión del Patrimonio Cultural*. (Segunda Edición). España: editorial akal s.

ANEXO 1

Fotografías sobre la investigación:



Investigadora junto a las mujeres contumacinas realizando sus tejidos a crochet.



Investigadora junto al Sr. Joseleón y su esposa Sra. María dignos representantes de la cultura contumacina.



Investigadora junto a la banda de Músicos de la I.E "Abel Alva" a cargo del Prof. Misael Miranda.

ANEXO 2

LEYENDA DE LAS TRES CRUCES

A un kilómetro de distancia hacia arriba del pueblo de Guzmango hubieron alguna vez tres cruces juntas, este sitio lleva el nombre "Las Tres Cruces". Esta es la historia que origina la tradición

En los albores de la colonia , llego a San Francisco de Guzmango un cura muy apuesto y gallardo, joven aún y quizá había tomado los hábitos equivocadamente, ya que sus aptitudes y tendencias contradecían a su profesión; mejor habría sido un gran militar, pues jamás abandonaba su carabina y gustaba mucho del deporte ecuestre.

En estos tiempos vivieron dos jóvenes indígenas: él, guapo, humilde, poseedor de un palpitante y amante corazón en el que ardía la llama del amor más puro y a la par que sincero como su raza. Ella, doncella, hermosa, pura, como el pétalo en capullo; en su pecho comenzaba a encenderse el ansía natural y pura del amor.

Abriéronse los jóvenes, mutuamente sus corazones y en ambos nació inextinguible la llama del amor, la que crecía cada vez más, bajo las caricias del cielo azul y se enternecía con el arrullo de la silvestre paloma.

Pero esta felicidad hubo de nublarse un día cuando nuestro apuesto y gallardo cura que también poseía las dotes de un Don Juan Tenorio, conoció a la simpática indígena, haciéndola desde entonces blanco de sus requerimientos amorosos. Ante el rotundo rechazo de la joven, el cura va donde el padre de la doncella y lo conmina para que conduzca a su hija al confesionario, pues él sabía que estaba en grave pecado.

Se produce la confesión y luego la penitencia impuesta. La penitente debería ir por la noches a rezar al pie de la cruz, en el lugar arriba mencionado.

Se repetía la escena noche tras noche, hasta que una de las más negras en que únicamente se recibía la tenue luz de las estrellas; la doncella está de rodillas implorando perdón a Dios, de pronto escucha el trotar y el resoplo característico de un caballo que trota acelerado cuesta arriba. Llega muy cerca del místico punto de oración y se detiene. El apuesto sacerdote descabalga pero no es reconocido en la oscuridad, la joven

sobresaltada voltea y ve al hombre dirigirse raudo hacia ella. ¡Oh buena mujer! habéis cumplido tu penitencia; le dice; es hora de dar fin a tus súplicas, Dios te ha oído y estoy aquí para ayudarte y protegerte en esta oscuridad, ven a mi pecho a recibir el calor que necesitas en esta helada noche.

Aterrada estaba la niña y un desmayo le sobreviene, el cura galán en sus brazos la recibe con la ilusión de haber sido correspondido, mas en ella casi no hay aliento, es entonces cuando aparece el joven indígena, aquel tierno enamorado, y al sorprender el triste cuadro, presa de los más delirantes celos, como un lobo feroz se abalanza sobre ellos y los mata instantáneamente.

Al amanecer de un nuevo día se encuentran los dos cadáveres al pie de la cruz; junto a ella se colocan dos más y desde entonces, ya no fue una sino tres cruces en aquel lugar.

Historia recopilada por el Prof. Carlos Pajares en base a la narración de la guzmanguina Carmen Rosa Sagástegui. (Monografía del distrito de San Francisco de Guzmango).

LEYENDA DE TANTARICA

Dice que en el paraje Tantarica había un poderoso cacique que tenía una linda hija, la bella Tantarica, cuya hermosura cautivó el corazón de un joven, también cacique llamado Chuquimango. Era esta un mozo fuerte gallardo y valiente que había heredado todo el genio de su raza.

Ebrio de amor, optó por pedir la mano de su ñusta predilecta el padre aceptó, pero como condición previa debería el príncipe Chuquimango resolver el difícil problema de poner agua en su paraje y que, una vez realizada esta labor, no tendrá inconveniente en ceder la mano de su hija.

Ante este requerimiento, Chuquimango, locamente enamorado de la Bella Tantarica, le propuso llevar las aguas del pozo Coan, laguna encantada que dista más de veinte leguas y está situada en las alturas orientales de la provincia de Contumazá y de muy difícil trayectoria para este cometido. Trabajó día y noche y con ayuda de su ayllu, haciendo gala de su valor y maestría, al fin después de corto tiempo, al amanecer una aurora primaveral, con una sonrisa de felicidad triunfal, llevó Chuquimango las aguas encantadas al lugar de sus idilios donde reinaba su bella Tantarica.

Saturado de indecible dicha, seguro ya de su triunfo, premio de sus múltiples desvelos, fue Chuquimango a notificar al cacique la realización de su empresa y a exigirle a éste el cumplimiento de su palabra. Pero el cacique, en cuyo semblante se dibujaba el engaño y la perfidia, adusto y ceñido, con palabras frías como el hielo de su cumbre y con toda la sobrada gravedad, deja escapar de sus labios estas lacerantes frases:

Tus aguas han llegado demasiado tarde, tan tarde que el jardín ameno de la ñusta Tantarica se ha marchitado; sus flores están secas, ya no tiene ni la menor expresión de aroma, ni perfume; así como ellas está el corazón de mi hija y por tanto ya no fluye cariño para ti.

Chuquimango traspasado por las saetas aceradas del dolor y el conjuro del más triste desengaño, vengativo y rencoroso, hundió sus aguas, sepultando en el torrente de su corazón deshecho, envuelto en un manojito de flores, que con sus toscas y encallecidas manos arrancara del jardín marchito; aguas y flores que fluyen hoy en el paraje de Santa

Clara, próximo a Yonán; unas para fertilizar el valle y otras para perfumar el prado y en brisa primorosa y tibia, subir hasta la nevada cumbre y depositar allí el beso silente y póstumo de sus amores.

LEYENDA DEL VENADO

Cuentan que hace mucho tiempo, en la hacienda de Chuquimango, vivían dos hermanos, uno era rico y el otro era pobre.

Un día, el hermano rico celebraba el "Corte de pelo" de su hijo y había invitado a sus amistades. De pronto en la puerta de su casa se encontraba su hermano pobre pidiendo limosna, y al saber esto el hermano rico lo mandó arrojar con sus criados a la calle.

El pobre hombre anduvo errante por los caminos hasta que le sorprendió la noche. Penetró en una cueva para resguardarse del frío y allí encontró a un venerable anciano a quien pidió que lo socorriera. El anciano le dio una piedra recomendándole que la llevara siempre consigo y luego desapareció.

El pobre hombre se quedó dormido y en su sueño le pareció escuchar unas voces, eran la peña, la puna y la pampa que conversaban.

- ¿Por qué tan triste este hombre? -preguntó la pampa.
- Su hermano lo desprecia porque es pobre, -respondió la peña.
- Yo le daré mazamorra de maíz blanco, -dijo la puna.
- Y yo -dijo la pampa- le daré mazamorra de maíz morado.
- Yo le daré maíz amarillo, dijo la peña.

Cuando las voces se callaron, el hombre vio a su lado tres ollitas. Estaban llenas de mazamorra, cuyo contenido comió con gran apetito, dejando en ellas un poco de su contenido para llevarlos a sus hijos.

En el camino notó que el atado que llevaba consigo se había vuelto tan pesado que apenas si lo podía soportar sobre la espalda.

Al abrirlo nuevamente se dio con la sorpresa que la mazamorra de maíz amarillo se había vuelto oro, la de maíz blanco se había convertido en plata y la de maíz morado, en cobre. Dejó enterrada en una cueva parte del tesoro, con la intención de volver después.

Cuando el hermano rico se enteró de la existencia del tesoro, esa misma noche se dirigió a la cueva en donde buscó afanosamente el tesoro hasta que, al fin del cansancio, se quedó dormido.

Entonces la pampa, la peña y la puna decidieron castigarlo por su avaricia y crueldad. La peña le hizo crecer grandes cuernos, la pampa los pelos y la puna rabo. El hombre rico y malvado, cuando despertó al día siguiente se encontró completamente transformado.

Llegó a su casa y su mujer no lo reconoció. Le hecho los perros que tenía enjaulados. Y desde ese momento el hermano rico va huyendo por las punas y las pampas, convertido en venado.

LEYENDA DE LA PAPA

Cuentan que un cacique que habitaba en el cerro de Tantarica, estuvo enamorado de una diosa o princesa de una comarca cercana y tuvo un castigo, porque el lugar era prohibido para los mortales ya que sólo dioses podrían acercarse a ella. Pero el cacique se acercó en una forma silenciosa para sorprender a los dioses, pero no sucedió eso, pues fue encontrado por los dioses que lo castigaron por indiscreto.

Al descubrir el amor prohibido entre la diosa y el mortal, los demás dioses, furiosos, lo ocultaron en la tierra condenándolo a ser comido por lo demás mortales, para siempre, y cubriéndole su cuerpo de ojos, pero todos ciegos, lo habían convertido en papa.

Los habitantes de estas comarcas de Chuquimango siembran tanta papa, que sus cosechas son abundantes todos los años.

LEYENDA DE LA COCA

Cuentan que antes que estuviese, la coca convertida en árbol, era una mujer muy hermosa.

Que esta mujer hechizaba a los hombres con su cuerpo, que a la par de su belleza era su maldad, y la mataron y la partieron por el medio y de ella nació un árbol, al cual le llamaron Mama Coca y que desde entonces, la comenzaron a comer en memoria de aquella bella mujer. Existen rezagos de esa planta muy grande con hojas anchas en el contorno de dicha comunidad.

EL GALLO DE ORO DE TOCALI

Cuentan que cerca del cerro de Tantarica, hay un cerro pequeño en forma de gallo, que en las noches sale y lanza sus cantos muy fuertes que los moradores se asustan, pero se dan con la sorpresa que dicho animal brilla con la luz de la luna.

A dicho cerro le pusieron el nombre de "EL GALLITO" por creer que es un encanto de los tesoros escondidos de Tantarica, y no pueden acercarse a dicho cerro.

ANEXO 3

Instrumentos:

Ficha de Observación para las Tradiciones Orales.

Nombre				Ficha N°:
Ubicación				
Tipología	Leyenda		Asociado a	
	Mito			
	Expresiones Orales			
Análisis:				Foto
				Observación:

Ficha de Observación para las Fiestas y Celebraciones Rituales.

Nombre					Ficha N°:
Ubicación					
Fiestas	Fiestas o Conmemoraciones Religiosas		Celebraciones Rituales	Ritos de Parentesco y Reciprocidad	
				Ritos de Paso	
	Fiestas Agrícolas o Productivas			Ritos de Iniciación	
				Ritos Propiciarios	
Foto			Análisis:		
Observación:					

Ficha de Observación para la Música y Danza.

Nombre			Ficha N°:
Ubicación			
Tipología	Música		
	Danza		
Análisis:		Foto	
		Observación:	

Ficha de Observación para las Expresiones Artísticas Plásticas: Arte y Artesanía.

Nombre					Ficha N°:
Ubicación					
Tipología	Técnica Artesanal Tradicional		Según su uso	Doméstico	
	Técnica Constructiva Tradicional			Productivo	
Foto			Análisis:		

Ficha de Observación para las Costumbres.

Nombre			Ficha N°:
Ubicación			
Tipología	Juegos de faenas agrícolas y otras actividades productivas		
	Juegos rituales o festivos		
	Prácticas deportivas y recreativas		
Foto	Análisis:		
	Observación		

Ficha de Observación para los Conocimientos, saberes y prácticas como la Medicina Tradicional y la Gastronomía

Nombre			Ficha N°:
Ubicación			
Tipología	Técnicas Culinarias ancestrales		
	Gastronomía		
Análisis:	Foto		
	Observación:		

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

ESCUELA DE ADMINISTRACIÓN EN TURISMO Y HOTELERÍA

Nombre del Informante:.....

Cargo/Ocupación del Informante:.....

Tradiciones Orales:

1. ¿Conoce usted acerca de los mitos, leyendas y expresiones orales que se relatan en la provincia de Contumazá?
2. ¿Cuáles son las leyendas, mitos y expresiones orales que son vinculados con actividades representativas y reinterpretadas por la comunidad?
3. ¿Cómo usted aprendió acerca de las leyendas, mitos y expresiones orales que alberga esta provincia?
4. ¿Conoce usted aquellas actividades representativas que existen sobre las leyendas, mitos y expresiones orales?
5. ¿Cuántos libros existen en la provincia acerca de las leyendas, mitos y expresiones orales? ¿Cuáles son los más representativos?

Fiestas y Celebraciones Rituales:

1. ¿Cómo fue su proceso de aprendizaje para una celebración ritual?
2. ¿Cuáles son las principales actividades que realizan en las fiestas y celebraciones rituales?
3. ¿Cuáles son los tipos de celebraciones rituales que se practican hoy en día?

Música y Danza:

1. ¿Qué historias guardan algunas danzas y músicas?
2. ¿Cuentan con instrumentos musicales tradicionales para componer un género musical?

3. ¿Cuáles son los elementos más representativos de la vestimenta que utilizan para las danzas y música de la provincia?
4. ¿Qué tan importante es para usted las expresiones de su comunidad a través de la música y danza?
5. ¿Cómo usted aprendió acerca de la música y danzas que alberga esta provincia?

Expresiones Artísticas Plásticas: Arte y Artesanía

1. ¿Cuál es la técnica artesanal y constructiva que usted utiliza?
2. ¿Su artesanía es hecha para uso doméstico o productivo?
3. ¿Cómo adquirió su aprendizaje sobre la técnica que emplea para su artesanía?
4. ¿A qué ferias artesanales usted acude?

Costumbres:

1. ¿Cómo adquirió su aprendizaje sobre los juegos tradicionales?
2. ¿Cuáles son los juegos de faenas agrícolas que se practican hoy en día?
3. ¿Cuáles son las actividades recreativas que se practican hoy en día?
4. ¿Aún se practica los juegos tradicionales hoy en día? ¿En qué espacios?

Conocimientos, saberes y prácticas como la Medicina Tradicional y la

Gastronomía:

1. ¿Qué técnica culinaria utiliza para la preparación de sus alimentos?
2. ¿Cuáles son los insumos que usted utiliza para la preparación de sus alimentos?
3. ¿Cómo adquirió su aprendizaje sobre la preparación de los alimentos tradicionales?
4. ¿Cuál es el proceso de la elaboración de los platos típicos?
5. ¿Qué alimentos tradicionales son las más representativas en cada festividad?
6. ¿Cómo fue su proceso de aprendizaje sobre la medicina tradicional?
7. ¿Qué tipos de males la comunidad llega a tratarse? ¿Cuáles son los tipos de insumos que usted utiliza para la medicina tradicional?

