



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

**FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
ESCUELA PROFESIONAL DE ADMINISTRACIÓN EN
TURISMO Y HOTELERÍA**

**Identidad cultural en la gastronomía peruana en la ciudad de
Lima, 2021**

TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE:

Licenciada en Administración en Turismo y Hotelería

AUTORAS:

Leandro Morales, Angie Malena (ORCID: 0000-0001-9807-5526)

Yalan Lopez, Sol (ORCID: 0000-0001-7297-9682)

ASESORA:

Mg. Sc Segovia Aranibar Elizabeth Luz (ORCID: 0000-0002-8790-6707)

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:

Patrimonio y Recursos Turísticos

LIMA – PERÚ

2021

Dedicatoria

A mi madre, le dedico mi esfuerzo y trabajo, por ser quien me motiva a seguir desarrollándome como persona y profesional, por haberme educado a pesar de las circunstancias y darme su amor y confianza incondicional, mis logros son para que pueda sentirse orgullosa, ya que soy la persona que soy por ella.

A mis hermanos y amigos, que, a pesar de cualquier contexto, han sido mi apoyo emocional y mental, ya que me han mantenido centrada en mis objetivos y fueron quienes apoyaron a que siga con esta hermosa carrera.

Angie Leandro M.

Este trabajo lo dedico a mi familia, muy especial y con todo mi amor a mi padre, que desde pequeña me motivó a conocer y valorar nuestro país, a mi madre por su apoyo constante y cada persona que me ayudó y estuvo presente en esta etapa de mi vida.

Sol Yalán L.

Agradecimiento

A nuestros profesores por ser quienes nos han aportado con sus conocimientos en nuestro desarrollo académico, por ser pacientes y buenos consejeros. A nuestras madres por habernos apoyado de manera económica en lo largo de nuestra vida universitaria. Y a nuestra asesora y profesora, quien nos ha tenido paciencia y ha podido transmitirnos sus conocimientos de la mejor manera.

Índice de contenidos

Contenido	
Dedicatoria	ii
Agradecimiento	iii
Resumen	iv
Abstract	v
Índice de contenidos	vi
Índice de Tablas	vii
I. INTRODUCCIÓN	1
II. MARCO TEÓRICO	5
III. METODOLOGÍA	11
3.1 Tipo y diseño de Investigación	11
3.2 Categorías, subcategorías y matriz de categorización	12
3.3 Escenario de estudio	13
3.4 Participantes	13
3.5 Técnicas e instrumentos de recolección de datos	13
3.6 Procedimientos	14
3.7 Rigor científico	15
3.8 Método de análisis de información	16
3.9 Aspectos Éticos	16
IV. RESULTADOS Y DISCUSIÓN	16
V. CONCLUSIONES	45
VI. RECOMENDACIONES	46
REFERENCIAS	47
ANEXOS	

Índice de Tablas

Tabla 1. Validación de expertos

15

Resumen

Esta investigación tuvo como objetivo analizar la identidad cultural en la gastronomía peruana en la ciudad de Lima 2021, este trabajo, fue de enfoque cualitativo, de tipo básica y diseño fenomenológico, se utilizó como instrumento la guía de entrevista conformado de 13 preguntas en relación a las categorías de turismo, gastronomía e identidad, fue aplicado a 22 personas del rubro gastronómico, para el procesamiento se utilizó el programa Atlas. Ti 9 para la sistematización de los resultados. Los principales resultados fueron la expansión y reconocimiento de la gastronomía peruana gracias al turismo, el valor de la transmisión de conocimientos gastronómicos de generación en generación promovió el desarrollo gastronómico en los últimos años en el país y esto a su vez generó un sentimiento de identidad en la sociedad. Se llegó a la conclusión que la identidad cultural gastronómica surge a partir del momento que la persona observa y practica la preparación tradicional de las comidas peruanas en su núcleo familiar y crece con esa base gastronómica que fortalece su identidad durante toda su vida, lo que promueve el reconocimiento del turismo a través de la gastronomía peruana logrando su reconocimiento a nivel nacional y mundial.

Palabras claves: Diversidad cultural, costumbres alimenticias, difusión de la cultura, modernización

Abstract

This research aimed to analyze the cultural identity in Peruvian gastronomy in the city of Lima 2021, this work was of a qualitative approach, of a basic type and phenomenological design, the interview guide was used as an instrument made up of 13 questions in relation to the categories of tourism, gastronomy and identity, was applied to 22 people from the gastronomic sector, for the processing the Atlas.ti 9 program was used for the systematization of the results. The main results were the expansion and recognition of Peruvian gastronomy thanks to tourism, the value of the transmission of gastronomic knowledge from generation to generation promoted gastronomic development in recent years in the country and this in turn generated a feeling of identity in the society. It was concluded that the gastronomic cultural identity arises from the moment that the person observes and practices the traditional preparation of Peruvian meals in their family nucleus and grows with that gastronomic base that strengthens their identity throughout their life, which promotes the recognition of tourism through Peruvian gastronomy achieving its national and global recognition.

Keywords: Cultural diversity, food customs, diffusion of culture, modernization

I. INTRODUCCIÓN

Actualmente se practica el turismo en distintos países a nivel global, por lo que diversos países para poder promocionarse, empezaron a potenciar sus recursos turísticos, como la gastronomía, por lo que más de un país se identifica por sus platos tradicionales, los tacos en México, la frijolada en Brasil, la pasta en Italia, como el ceviche en el Perú, entre otros ejemplos. Siempre se ha tratado de fomentar la identidad y se ha logrado gracias a diferentes estrategias propuestas por cada país, en el caso de Perú propuestos por el MINCETUR está el potenciamiento de platos nacionales mediante ferias y eventos culturales, para la revalorización de algunos platos típicos de diferentes zonas. Sin embargo, en los últimos años, las personas han cambiado su estilo de vida por la globalización, por lo que las preferencias actuales son distintas a las de años anteriores, creando una situación negativa para la identidad gastronómica en distintos países.

Hoy en día a nivel mundial existe una estandarización de comida industrial, dejando olvidadas o en peligro de desaparecer aquellas recetas tradicionales que reflejan las raíces culinarias de un país o ciudad. Esta problemática nace debido a que, en este nuevo milenio, el consumo de comida chatarra está en crecimiento constante debido a la globalización según la OPS/OMS. México, siendo un país tan rico en cultura, también se vio dentro de esta problemática que trajo el desarrollo social, con diversos factores que incitan al consumo de los nuevos alimentos procesados, como la influencia de los medios de comunicación, una población en la búsqueda de tener un status social más alto, la evolución del rol de la mujer en el siglo XXI, según la INIFAP. Por lo tanto, con ello se está dejando de lado algunas técnicas gastronómicas antiguas utilizadas para la preparación de sus comidas.

Según la OMS, en el Perú se tiene altos niveles de obesidad y esta es una enfermedad extendida en América Latina, teniendo malos hábitos alimenticios influenciados por el consumismo. Y debido a que la nueva generación es diferenciada por la característica de aprovechar el tiempo por completo, se ven inclinados en la preferencia de comidas rápidas o sencillas de preparar, cabe resaltar que nuestro país presenta una gran variedad de platos gastronómicos que

toman tiempo en su preparación y algunos de estos no cuenta con la correcta difusión para la misma población peruana, por lo que como mencionado anteriormente, ya no se preparan habitualmente, tal es el caso de la Zarza de charqui, plato típico del departamento de Arequipa, que muy pocos pobladores saben de su existencia, este ejemplo representa un problema grande para nuestra sociedad, debido a que si no se transmite el conocimiento de la preparación y receta, el Perú estará perdiendo su gran potencial por lo que es reconocido.

El Instituto Nacional de Salud (INS) advirtió que el 29% de las personas en el Perú consumen comida chatarra por lo menos una vez a la semana, esto debido a la globalización y a que Lima es un lugar centralizado, por la afluencia que tiene la capital con los turistas nacionales y extranjeros, los pobladores tienden a influenciarse por tendencias gastronómicas de otros países tratando de agilizar más su tiempo, y es más fácil para ellos reconocer las comidas rápidas que las tradicionales, a pesar de que Lima, a comparación de otros departamentos de Perú, se oriente a una modernización relativa, se conserva la gastronomía nacional, como resultado, existen muchos restaurantes que mantienen y realizan difusión de los platos peruanos, no obstante la población de Lima en contraste con las otras regiones tiene menos información de recetas tradicionales que aquellos departamentos donde las recetas son originarias del lugar.

El motivo de realizar esta investigación en el enfoque social, fue que la población conozca la gran diversidad que posee el Perú en distintos ámbitos, siendo uno de los puntos notablemente característicos, la gastronomía, y dentro de ella diferentes recetas tradicionales que destacan en nuestra cultura, no solo a nivel nacional sino también internacional, sin embargo, existen platos que se han ido olvidando con el paso del tiempo hasta prácticamente desaparecer. Actualmente existe una gran pérdida de cultura culinaria, dejando casi de lado la identidad gastronómica, trayendo consigo consecuencias negativas provocadas por la globalización, por ese motivo se estableció la necesidad de fomentar nuestro patrimonio gastronómico a través de la presente investigación.

En los últimos días se está perdiendo la cultura alimenticia lo que por resultado se ha expandido el consumo de comidas chatarras por lo que no causa extrañes que México se encuentre en segundo lugar entre los países con problemas de obesidad (Leyva & Pérez, 2017). En diferentes países se presenta esta problemática sobre la pérdida de identidad gastronómica, países como México, Ecuador, Chile, entre otros, manifiestan haber identificado inconvenientes en su gastronomía debido a la globalización y desarrollo ya que de esta manera los pobladores presentan nuevas preferencias e incluso nuevas técnicas a la hora de cocinar. Este contexto puede provocar pérdida de recetas nacionales y por lo tanto pérdida de identidad gastronómica, se puede llegar al punto de que algún ciudadano no reconozca sus propios platos tradicionales por la falta de difusión, por lo que diferentes estudios plantean la repotenciación de ciertos platos e ingredientes característicos del país para poder incrementar la identidad cultural gastronómica en la población. Por ello se formuló como problema general ¿Cómo es la identidad cultural en la gastronomía peruana en la Región de Lima, 2021? A su vez, se planteó tres problemas específicos para poder responder adecuadamente al problema principal, teniendo como preguntas: ¿Cómo es la identidad cultural en la gastronomía para la promoción del turismo gastronómico? ¿Cómo influye la gastronomía en la identidad cultural? Y ¿cómo se impulsa la identidad a través de la gastronomía?

La justificación teórica del actual trabajo de investigación se lleva a cabo con el propósito de poder brindar información de la situación actual respecto a la identidad gastronómica en la preservación de platos tradicionales para que se pueda realizar una reflexión respectiva sobre la pérdida de recursos gastronómicos que nuestro país no revaloriza, y de esta manera poder fomentar futuros proyectos en el rubro con el objetivo de superar este contexto presentado. Este es el cimiento para realizar programas de doctorado y maestría donde se tiene como finalidad la reflexión académica (Bernal, 2010). Por tal razón, con la información otorgada se podrá facilitar el enfoque de próximos proyectos desde el criterio presentado en el presente informe.

De la misma forma se justifica socialmente con el propósito de revalorar la cultura gastronómica contribuyendo a un mayor conocimiento de nuestro país, el saber y

dar a conocer nuestra sociedad a través de la gastronomía, mostrando indirectamente sus costumbres y estilo de vidas, representadas simbólicamente por medio de un platillo. Se sugiere que toda investigación debe estar dirigida al avance de la sociedad, en este sentido se comprende que es necesario el brindarle el empoderamiento cultural a la sociedad para contribuir al mejoramiento de desarrollo social (Tamayo, 1999). De esta manera se logrará el objetivo de que nuestra cultura sea revalorizada.

Esta investigación se justifica metodológicamente con base en la relación de los objetivos propuestos en la investigación, se obtendrán realizando entrevistas aplicadas a cierta población limeña, es preciso demostrar las razones que incentivan la investigación (Hernández et al., 2010). Las investigaciones tienen una finalidad y ese motivo debe ser sólido para realizar la investigación, en efecto es fundamental el identificar opiniones de nuestra población, para demostrar con sustento aquella realización de la investigación.

Por los motivos anteriormente mencionados, se logró plantear como objetivo general Analizar la identidad cultural en la gastronomía peruana en la ciudad de Lima, 2021. Además, se determinaron los siguientes objetivos específicos: Describir la identidad cultural en la gastronomía para la promoción del turismo gastronómico, identificar la influencia de la gastronomía en la identidad cultural y determinar cómo se impulsa la identidad a través de la gastronomía.

II. MARCO TEÓRICO

Huisa (2015) cuyo trabajo tuvo por finalidad describir y explicar cómo era la identidad cultural respecto a la gastronomía en el distrito de Ayaviri. Esta investigación fue de método mixto (cualitativo y cuantitativo). La muestra estuvo conformada por 30 habitantes del distrito de Ayaviri y se utilizaron como herramientas la entrevista, la encuesta, historias de vida y la observación. Según los resultados, la mayoría de pobladores pertenecientes al distrito de Ayaviri se sienten identificados con su cultura por lo que presentan una identidad definida. De igual manera confirma una gran parte de su población que el Kankacho fortalece su identidad cultural a pesar de que no se tenga mucho cuidado por su preservación. Se concluyó que las manifestaciones culturales en Kankacho, se encuentran inmersas dentro de la identidad cultural, tal como su gastronomía y es la pasión que transmite cada individuo dentro del distrito de Ayaviri.

Beteta (2020) cuya investigación tuvo como objetivo rescatar la cocina tradicional del distrito de Villa Rica, Región Pasco, a través del rescate de la identidad gastronómica y la elaboración de rutas gastronómicas en la zona de estudio. Esta investigación fue de enfoque cualitativa y se empleó el diseño fenomenológico. La muestra estuvo conformada por 11 personas y se utilizó como herramienta la entrevista no estructurada. Según los resultados se demostró que el conocimiento de cocina fue transmitido por sus padres, abuelos; pero a su vez ninguno mencionó el interés por enseñar. En los resultados se manifestó que los pobladores miran el negocio para poder educar a sus hijos que sean profesionales, lo que lleva a concluir que el traspaso de conocimiento culinario se ve amenazado, ya que solo es por un interés propio. En este trabajo se concluyó que en el Perú se han ido adquiriendo acciones producidas por la globalización dañando en parte a la identidad y estructura de una población dentro de su gastronomía, teniendo en la actualidad nuevas formas de identidad en la cocina y realización. Y que en Villa Rica fomenta su turismo a través de sus comidas tradicionales, sin embargo, existen algunas deficiencias en su estructura y servicios, que hay que corregir.

Garay (2015) cuya investigación tuvo como objetivo comprobar que se puede mejorar la gastronomía regional respecto a la identidad cultural para las condiciones de emprendimiento para ayudar a los negocios de los alumnos de DACA UNAS en Tingo María. Esta investigación fue de método inductivo de diseño no experimental del tipo transversal. La muestra estuvo conformada por 139 alumnos y se utilizó como herramienta la encuesta y análisis documental. Según los resultados la mayoría de los encuestados afirmaron que la gastronomía regional como identidad es una tradición. Se concluyó que un poco más de la mitad de la muestra están de acuerdo con que la identidad es parte de la cultura y otra parte opina que no es así, sino se trata de tradición, pero la mayoría concuerda que la gastronomía les brinda a ellos el sentido de pertenencia hacia el lugar.

Norrild (2020) cuya investigación tuvo como objetivo el mostrar si hubo evolución o no en los restaurantes turísticos en España y sugerir su posicionamiento en la oferta turística de la ciudad, posibilitando mediante su rescate efectivo elaborar estrategias futuras. Esta investigación fue de método inductivo, su diseño fue exploratorio-descriptivo de carácter cualitativo. Se estableció una muestra de 11 restaurantes en los cuales se procedió a analizar el objeto de estudio. Se llevó a cabo una investigación bibliográfica sobre el tema y una investigación documental. Se profundizó en el material publicado sobre los cocineros o chefs de los restaurantes seleccionados para conocer un poco más de su historia. Se completó la recolección de datos con entrevistas a los empleados del sector de alimentos y bebidas de los restaurantes o a los mismos chefs. Se concluyó que la carta de menú de los restaurantes de lujo de la muestra en un solo caso se mantuvo en el tiempo conservando los platos clásicos y las recetas con historia que han dado identidad al lugar. En la mayoría los cambios han sido radicales, quizá para adaptarse a las nuevas demandas.

Romero & Ibanes (2016) cuya investigación tuvo como objetivo remendar la calidad existente al momento de la promoción gastronómica arequipeña, evaluando en qué medida los medios tecnológicos actuales ayudan en el desarrollo y difusión del ascenso de la gastronomía. Esta investigación fue de método científico. La muestra estuvo conformada por: 10 picanterías arequipeñas para la primera variable correspondiente a “gastronomía arequipeña”. Para la segunda variable “promoción”

se aplicó encuestas y fichas de observación. Como resultado de esta investigación se obtuvo que la quinta parte de las picanterías tienen pocos platos a comparación de aquellas picanterías que llegan a tener entre 13 diferentes platillos y componen más de la mitad de este tipo de restaurantes. Se concluyó en la importancia de preservar aquellos conocimientos brindados, aprendidos y ejecutados con el paso del tiempo, con relación a la gastronomía, a pesar de los impactos causados también por el tiempo y la sociedad, la gastronomía arequipeña al igual que otras podrá seguir cambiando, pero se podrá mantener la esencia característica, como parte de distinción.

García (2017) cuya investigación tuvo como objetivo identificar la gastronomía tradicional del Municipio de Zacualpan, para identificar si el municipio cuenta con una identidad gastronómica. El trabajo de campo se realizó bajo un enfoque cualitativo, la muestra fue conformada por 107 alumnos de la Escuela Preparatoria No. 91 y como herramienta se utilizó encuestas, fueron estructuradas por medio del escalamiento tipo Likert. Como resultado se obtuvo que la gastronomía local es una variable que consolida la cultura de una sociedad y puede considerarse como un factor potencial que fortalece la identidad de los pueblos. Se concluyó que existen otros lugares en donde se consumen los mismos o similares platillos que en Zacualpan, no obstante, una sola característica los puede hacer diferentes. Por último, cabe resaltar que algunos atributos más que definen a los platillos son su origen, tradición y consumo.

Castellón & Fontecha (2018) cuya investigación tuvo como objetivo examinar cómo la gastronomía puede ser usada como un medio para potenciar el turismo y poder incrementar la identidad cultural en Santander. Esta investigación fue de método mixto, aplicaron herramientas cualitativas como la observación, entrevistas y hallazgos cuantitativos como la encuesta. La muestra fue de 188 personas extranjeras. Como resultado se extrajo que los encuestados creen que, si existe relación entre la identidad de un lugar y el producto, ambos forman parte de la sociedad de un territorio. En conclusión, la gastronomía es un componente importante para el desarrollo local, que a su vez brinda beneficios dentro del sector

turístico y atrae al turista que en estos tiempos se ve influido por elementos naturales y culturales de un lugar.

Galván (2019) cuya investigación tuvo como objetivo examinar el rol que desempeña la cocina en la sociedad del norte del Estado de Guanajuato, que permita explicar los procesos socioculturales de la gastronomía, promover y difundir la gastronomía, con la finalidad de preservarla para las generaciones futuras. Esta investigación fue de método cualitativo con carácter descriptivo y exploratorio. La muestra estuvo conformada por cocineros de tres comunidades del Estado, con sus respectivas familias. En esta investigación se utilizaron como herramientas la observación, entrevista, etnografía e historia de vida e historia oral. Como resultados se obtuvo que México apenas está empezando a crear medidas que protejan y difundan los patrimonios intangibles en sus regiones. Se concluyó que, el Estado de Guanajuato tiene una gran diversidad de culturas, tradiciones, prácticas, técnicas, y costumbres que generan un patrimonio único. A pesar de esto la cocina tradicional tiene problemas, la acelerada urbanización, la industrialización del campo y la migración constante que hace que se olviden tradiciones y costumbres, muchas de ellas ya no son transmitidas a los jóvenes, quienes pierden el interés por conocer lo “antiguo” y ven a la cocina tradicional como algo obsoleto y viejo. Por eso, por este proceso de olvido, especialmente las mujeres de mayor edad, son las que se encargan de rescatar, proteger, conservar y difundir sobre la gastronomía, se deben crear y promover políticas culturales que tomen en cuenta la opinión de las cocineras y que puedan cambiar el rumbo del patrimonio intangible para rescatarlo y difundirlo a otras personas.

Alonso (2017) que en su investigación tuvo como objetivo examinar cómo el turismo gastronómico influye en la identidad cultural en la provincia de Sevilla. Esta investigación fue de método cualitativo. La muestra fue conformada por 21 personas. En esta investigación se emplearon instrumentos como la entrevista y revisión de fuentes documentales. Como resultado se obtuvo que la mayoría de personas no saben en qué consiste el turismo gastronómico. No está claro que es la gastronomía como recurso turístico. El investigador concluye que en Sevilla no existen impedimentos para poder desarrollar un turismo cultural gastronómico debido a que las personas no se han visto afectadas respecto a su identidad con la

globalización. Por lo que esto permite la posibilidad de elaborar nuevos productos e incluirlos en su gastronomía.

Muciño (2016) su investigación consistió en hacer el registro de algunos platos tradicionales de Chimalhuacán, buscando profundizar la manera de vivir de la gente, su entorno social y los cambios que afrontan y cómo preservar su arte culinario, en medio de la modernización. Esta investigación tuvo un enfoque cualitativo, se buscó llevar a cabo un estudio multidisciplinario que abarca aspectos sociales, culturales y económicos. Se emplearon instrumentos como las entrevistas y recolección de datos. Como resultado, para los originarios de Chimalhuacán resultó tener un gran impacto social, natural y hasta histórico ver como la modernización llegaba a su pueblo, fue algo automático el pasar de comer natural a alimentos procesados, las personas ahora tienden a consumir más alimentos industrializados. Este trabajo concluye que la tradición culinaria permanece y se preserva siempre y cuando los habitantes no se olviden del origen de las recetas. Gracias a eventos culturales se puede conservar y fomentar el consumo de gastronomía típica.

El presente estudio contó con una unidad temática: Identidad cultural en la Gastronomía, esta misma cuenta con sus correspondientes categorías y subcategorías, por esta razón se determinó la búsqueda de información desde las teorías y definiciones del tema.

La identidad es básicamente entendida de manera global como las características pertenecientes a una persona con las cuales puede ser identificada dentro de un grupo de personas, podemos entenderlo como sus costumbres, hábitos, entre otros. Actualmente no podemos separar la definición de identidad con la de cultura, debido a que la identidad se da a través de diferentes subculturas en la que la persona se considera parte. (Valencia et al., 2018; Fernández-Poyatos et al., 2019; Leigh & Song, 2020). En efecto, a partir de la cultura se va forjando las características de una sociedad, estas costumbres son cambiantes y adaptativas con el paso del tiempo, como resultado se obtiene nuevos conocimientos y experiencias siendo ello la identidad que el individuo tiene como diferenciadora.

Cuando se habla de identidad cultural, se habla de costumbres, valores, tradiciones, entre otras características en la que existe el sentimiento de pertenencia en cierto lugar, es considerada como los rasgos que identifican a un pueblo, se basan en sus propias raíces y puede ser tomado como manera de expresión que puede desarrollarse en el tiempo (Pomaquero et al., 2020; Alonso & Sanz, 2020; Suna & Álvarez, 2019). Por tal sentido una persona perteneciente a un lugar en específico tendrá que saber los hábitos y/o costumbres características de dicho espacio para poder sentir que pertenece a este. (Leyva & Pérez, 2017; Campos, 2018).

El término de gastronomía es utilizado para poder referirnos acerca del campo culinario en el cual podemos hablar de la preparación de ciertos platos o incluso de las costumbres existentes en ciertos lugares respecto a sus preparaciones, cuando se habla de gastronomía se engloba un concepto amplio como las bebidas, tradiciones culinarias, estilos de vida entre otros. (Aguirregoitia & Fernández, 2017; Torres et al., 2017; Jiménez et al., 2016). En tal sentido, se puede señalar que la gastronomía engloba más que un conjunto de comida, es también mostrar las costumbres y tradiciones que representa el plato típico de una ciudad y además de ello muestra su desarrollo a través del paso de los años dando mayor valoración a la diversidad gastronómica que tiene cada lugar. (Bukharov & Berezka, 2018; Forgas-Serra et al., 2020; Pérez et al., 2017).

El turismo es la actividad que consiste en el desplazamiento de un lugar a otro con el fin de ocio del turista, es comprendido como la actividad que ha acompañado a las personas desde años atrás, ya que se identifica la necesidad de hallar nuevos espacios y el intercambio de cultura con otras personas (Castellón & Fontecha, 2018; Chacón et al., 2020; Estrada Ochoa et al., 2019; Jiménez, López, & González, 2016). Para cerrar la idea, se puede decir que con el turismo se promueve el intercambio de conocimientos a través de nuevas experiencias en distintos lugares visitados por el turista atraído por la promoción turística que tiene como objetivo dar a conocer el lugar de su interés. (Bahls et al., 2015; Pavlidis & Markantonatou, 2020; Pérez et al., 2017).

La preservación es el traspaso de conocimientos que se puede dar de generación en generación con la finalidad de mantener las costumbres y que no sean olvidadas, por lo que es importante profundizar estos conocimientos para poder evolucionar a un futuro, ya que la preservación implica que las personas tengan presente sus costumbres, tradiciones, entre otras características para poder conservarlo. (Espejel et al., 2014; Fernández-Poyatos et al., 2019; Gastal & Costa, 2020). Por lo tanto, es necesario la preservación para la conservación de la cultura y/o conocimientos y poder mantener al margen la identidad de las personas. (Remedi, 2017; Rodríguez & Quiroga, 2020).

Los conocimientos tradicionales están presentes en las personas que pertenecen a una comunidad, por tal motivo el conocimiento tradicional está vinculado a las expresiones culturales, sean símbolos, signos, entre otros en los que una persona de tal o cual comunidad se puede lograr identificar. (Bak-Geller Corona & Matta, 2020; Ceballos, 2020). Por tal razón podemos decir que los conocimientos tradicionales es el conjunto de lo ya aprendido con anterioridad sobre hechos propios de una comunidad o cultura. (Gutiérrez, 2017; Rodríguez & Cáceres, 2016).

III. METODOLOGÍA

3.1 Tipo y diseño de Investigación

En el presente trabajo se utilizó una investigación de tipo básica, pues en esta investigación el propósito es ampliar el conocimiento de la identidad cultural en la gastronomía, de acuerdo con Tam et al. (2008) “tiene como objetivo mejorar el conocimiento *per se*, más que generar resultados o tecnologías que beneficien a la sociedad de inmediato.” (p.146).

Según la descripción de Salinas (2010) en la investigación básica también llamada pura, no se solucionan los problemas del tema, pero forman la base de otras investigaciones. Es una investigación con enfoque cualitativo porque se comprende una identidad cultural de la gastronomía a través de testimonios, prácticas sociales y experiencias.

Según Viorato y Reyes (2019) nos mencionan que:

[...]la investigación cualitativa, es un método, que de igual forma brinda grandes aportaciones, que no parten de hipótesis o precisiones numéricas; como el paradigma cuantitativo de corriente positivista, sino de la descripción, explicación y comprensión de fenómenos, a partir de la realidad que perciben las personas, persiguiendo la comprensión compleja de significados que ellas mismas crean. (p. 37)

Con este objetivo se realizó una investigación de diseño fenomenológico, dado que se busca describir la identidad cultural en la gastronomía a través de la recolección de datos basados en la entrevista semiestructurada, enfocado en la experiencia y conocimientos individuales de cada uno de los entrevistados. Hernández (2014) mencionó que este diseño tiene como intención el abarcar las experiencias y los componentes comunes del individuo, mientras se detallan ideas sobre un fenómeno.

3.2 Categorías, subcategorías y matriz de categorización

El presente trabajo tuvo como unidad temática la identidad cultural en la gastronomía.

Teniendo como definición conceptual a Fernández-Poyatos et al. (2019).

Nos indica que la identidad es una representación, una marca o seña donde se ponen de manifiesto las formas en que una cultura es interiorizada: son las pautas culturales con las que el individuo se identifica o donde se establecen las fronteras entre los rasgos comunes y las diferencias. (p.876).

Como categorías utilizadas en esta investigación fueron turismo, gastronomía e identidad, dentro de ese orden se desprenden las sub categorías como promoción, globalización, preservación, desarrollo, conocimientos tradicionales y costumbres.

Por su parte estas categorías aclararon cómo la identidad cultural de la gastronomía se ve reflejada en un contexto actual en la ciudad de Lima y cómo ésta forma parte del turismo y gastronomía de la sociedad, destacando su impacto e importancia según nuestros objetivos específicos ya mencionados.

3.3 Escenario de estudio

La presente investigación se llevó a cabo en la región de Lima, esto con la finalidad de acceder a información de las personas involucradas en el rubro gastronómico gracias a la accesibilidad existente. Lima tiene una extensión de 2672 Km² por lo que, según INEI en el año 2020 calculó con datos estimados que en esta región viven 9 674 755 de personas, por lo que, en porcentaje a nivel nacional, Lima representa el 29,7% de población en el Perú. La población se distribuye en 10 provincias respectivamente, Barranca, Cajatambo, Canta, Cañete, Huaral, Huarochirí, Huaura, Lima, Oyón y Yauyos. Según estudios realizados por INEI (2017) nos indica que “Hay alrededor de 2.8 millones de hogares en Lima Metropolitana, y que aproximadamente 41.3% pertenece al NSE C. Además, se sabe que en promedio hay 3.8 miembros por cada hogar.” (p.1) Por lo que en Lima Metropolitana se puede identificar que existe una gran cantidad de pobreza, Sin embargo, existen porcentajes que se encuentran dentro de NSE A y B.

3.4 Participantes

Las personas quienes fueron parte de la recolección de información, fueron personas involucradas dentro del rubro gastronómico con el fin de poder analizar los cambios, las consideraciones, puntos de vista que han logrado obtener a lo largo de su carrera. Estos participantes están vinculados a restaurantes turísticos, o regionales, debido a que se enfocó en la preparación, solo de platos nacionales, y ellos podrán informarnos debido a que han tenido contacto con las respuestas por parte de los comensales.

3.5 Técnicas e instrumentos de recolección de datos

Para profundizar nuestra investigación se seleccionó como técnica, la entrevista para abordar a profundidad las categorías propuestas en este trabajo.

Según (Baena, 2017) nos define a la entrevista como:

Un sondeo, a diferencia de una entrevista, es un interrogatorio sin un rigor científico (sin sacar una muestra de los entrevistados, sin trabajar las preguntas de manera detallada, sin tener que probar el cuestionario antes de aplicarlo), que nos permite obtener una información general pero muy útil

sobre el tema que estamos investigando, cómo se ha recibido cierto suceso o cómo se comporta la gente ante algún hecho. El problema es que no podemos generalizar ni afirmar que lo planteado sea cierto para todos. Pero la información nos ayuda a detectar cómo se recibe cierto hecho, esto es el llamado, clima de opinión. (p.79)

Teniendo en cuenta la entrevista como técnica de estudio, se procedió a tener como instrumento a la guía de entrevista de manera estructurada, que nos condujo en el momento de realizar las preguntas más organizadas a los entrevistados. Baena (2017) nos menciona que “La guía de entrevista es la base de la entrevista. Aun cuando esté muy estructurada, permanece en las manos del encuestador.” (p.79).

El instrumento de esta investigación contó con 13 preguntas en su totalidad, de las cuales en promedio se desprenden 2 o 3 preguntas por subcategoría, respecto a ello, se tuvo como propósito el percibir desde el punto de vista de profesionales, del rubro gastronómico, la manera en que el fenómeno de la identidad cultural, con respecto a la gastronomía ha ido cambiando.

3.6 Procedimientos

Para la realización de la investigación se hizo una selección de búsqueda de información científica en diferentes bases de datos, con información de artículos científicos y tesis vinculados a este tema de investigación, a fin de poder validar el constructo teórico, a partir de ello diseñar las categorías como turismo, gastronomía e identidad que tienen cada una subcategorías, pasado estos avances se elaboró las matrices y finalmente el instrumento de investigación que es la guía de entrevista que es formada en base cada subcategoría. Estas entrevistas fueron realizadas en su mayoría a través de la virtualidad a las personas involucradas dentro del rubro gastronómico, por medio del zoom, debido al contexto de la pandemia y en algunas ocasiones de manera presencial con las medidas del caso, con un promedio de 20 o 45 minutos de diálogo entre el entrevistador y el entrevistado. Con los resultados obtenidos en esta investigación se realizó un análisis argumentativo del contenido con respecto a los resultados, antecedentes y las bases teóricas expuesto en este trabajo.

3.7 Rigor científico

La teoría realizada en esta investigación se sustentó en base a los 40 artículos científicos y tesis que están respaldadas por expertos que verifican la información que contiene cada una de estas investigaciones obtenidas para este estudio. Se han utilizado las normas APA séptima edición para el uso correcto de las citas dando valor y respeto a la propiedad intelectual de cada autor que se ha empleado en este estudio. Con respecto a la formulación del instrumento, este también fue evaluado por expertos para validar su ejecución en campo.

Tabla 1. Validación de expertos

Nº	Apellidos y nombres del experto	Grado Académico	Institución Universitaria	Valoración de la aplicabilidad
1	Arévalo Zea, Fretz	Magister	Universidad César Vallejo	98%
2	Ramos la Rosa, Patricia	Magister	Universidad César Vallejo	98.75%
3	Peralta Peña, Liz Araceli	Magister	Universidad César Vallejo	98.75%
4	Bazalar Paz, Miguel Ángel	Doctor	Universidad César Vallejo	91.25%

Fuente: Elaboración propia.

3.8 Método de análisis de información

La investigación tuvo como instrumento la entrevista, por lo que nuestro análisis de información se basó en la descomposición respectiva de cada una de las respuestas de los entrevistados correspondientes, tales fueron especialistas del rubro gastronómico. Para llevar a cabo esta descomposición se utilizó el software Atlas. Ti, según (Muñoz-Justicia & Sahagún-Padilla, 2017) nos menciona que “El nombre es un acrónimo de Archiv für Technik, Lebenswelt und Alltagsprache, que en alemán quiere decir "Archivo para la Tecnología, el Mundo de la Vida y el Lenguaje Cotidiano". La extensión. ti significa interpretación de textos.” (p.6). Por lo tanto, este software nos facilitó el trabajo de poder extraer y transcribir la información obtenida de las entrevistas.

3.9 Aspectos Éticos

El presente trabajo tuvo como principio principal el cuidado de la información correspondiente extraída de los artículos científicos, la no alteración a ninguna respuesta de las entrevistas que serán aplicadas, para evitar así cualquier tipo de mal interpretación que perjudique el objetivo de la investigación, tal como indica Moscoso & Díaz (2017) nos indica que "La cuestión ética constituye un aspecto central al momento de iniciar y desarrollar cualquier estudio investigativo, por lo que debe estar presente desde el planteamiento hasta la finalización y posterior socialización de resultados" (p.53). Por lo tanto, se respetó a los autores de las fuentes seleccionadas en la investigación con la citación correspondiente en APA séptima edición. Tuvimos el consentimiento correspondiente de los sujetos entrevistados, siendo ellos mayores de edad. Y se cumplió con el reglamento de ética de la Universidad César Vallejo.

IV. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

El presente capítulo tuvo como finalidad presentar el análisis, como la presentación de los resultados que se obtuvieron a través de las entrevistas realizadas a las personas involucradas en el rubro gastronómico, siendo estos principalmente chefs o cocineros de restaurantes. Nuestra investigación estuvo dividida en tres categorías: Turismo, Gastronomía e Identidad; para cada una de estas categorías

se consideraron dos subcategorías: Promoción y Globalización, Preservación y Desarrollo, Conocimientos tradicionales y Costumbres.

Como primer objetivo específico se tuvo el describir la identidad cultural en la gastronomía para la promoción del turismo gastronómico, este objetivo va relacionado con la primera categoría de Turismo.

TURISMO

La categoría de turismo estuvo conformada por las subcategorías Promoción y Globalización. En esta categoría los entrevistados hicieron énfasis en la identidad que el turismo trae consigo, la integración de pueblos es algo que se desarrolla con esta actividad, el turismo da a conocer a los turistas nuestra cultura gastronómica por lo que en cada región se presenta una identidad regional, las personas son muy arraigadas a las recetas que se presentan en su lugar de nacimiento y siempre tratan de promocionarlas debido al turismo. También se puede afirmar que las personas que viven en el exterior del país, se identifican con nuestros productos peruanos, debido a que escasamente se encuentran ciertos insumos, entonces es fácil reconocer un plato verdaderamente peruano en el extranjero, lo que las personas sienten viviendo afuera respecto a nuestra gastronomía, es el sentido de pertenencia, pueden sentir nostalgia de los sabores ya que no se preparan igual y les trae recuerdos el probar nuestras comidas debido a que estando aquí siempre han compartido con sus seres queridos el hábito de comer en familia las comidas criollas. Empezando por la subcategoría de Promoción, se pudo identificar que la gastronomía es un complemento turístico, por lo que el turismo muestra todas nuestras riquezas y una de ellas es nuestra gastronomía, de esta manera se puede impulsar nuestra identidad debido a la promoción del turismo. La promoción es parte de mejorar el marketing gastronómico de nuestro país, este se puede dar gracias a la publicidad a través de la tecnología actual, se puede realizar por redes sociales, y de esta manera poder lograr mayor reconocimiento de nuestras comidas, debido a que también nuestra gastronomía se debe a fusiones culturales, esta se puede dar a conocer entre muchos más países; actualmente nuestro reconocimiento se debe a la alta posición con la que nuestro país cuenta, muchos países saben la calidad y sabor de nuestra comida por lo que está bien posicionado,

sin embargo resulta contradictorio el hecho de que a nivel internacional muchas personas sepan de la existencia de nuestra gastronomía pero de forma interna está aún no está bien posicionada, esto se debe a la falta de difusión de nuestras recetas, esto porque el gobierno no realiza programas como para poder incentivar a la realización de más recetas peruanas adicionales a las que usualmente se preparan, adicionalmente, se puede apreciar que de manera interna nuestra gastronomía no se puede lograr posicionar, porque falta el apoyo al cocinero, muchos restaurantes no toman en cuenta esta labor como una profesión, por lo que nuestros cocineros optan por trabajar en el extranjero donde son más valorados en cuando paga y ambiente laboral. Nuestro gobierno necesita poder enfocarse en la promoción gastronómica de forma interna como externa, ya que si este no fuese el caso, estaríamos perdiendo la variedad gastronómica con la que cuenta nuestro país, esto se debe a nuestra variedad de insumos, todos generados dentro del país, por lo que al tener todos estos insumos podemos crear productos de calidad, poder diversificar nuestros platos con distintos sabores, únicos ya que nuestros insumos en muchos casos por más que en otro países intenten poder sembrarlos, se les complica ya que las condiciones climatológicas no son las mismas; al tener estas materias primas se necesita que el gobierno también pueda realizar una correcta exportación de nuestros productos, ya que al no hacerlo, esto genera un problema de que en el extranjero no existe la posibilidad de poder preparar alguno de nuestros platos, porque no se encuentran los insumos con facilidad o simplemente no existen, por tal razón, ya que el agricultor no recibe suficiente apoyo, este aumenta los precios de la materia prima y complica a los restaurantes en el tema económico ya que no todos los insumos son accesibles. Nuestra variedad gastronómica debe ser apreciada y bien aprovechada, esto causa que nuestro país pueda potenciarse como país culinario, gracias a nuestra diversidad, hemos logrado tener excelentes restaurantes tanto en el extranjero como en el interior del país, de igual manera también se debe mejorar la salubridad, poder lograr la formalización de restaurantes, y poder mejorar el ambiente laboral que estos puedan ofrecer, para poder brindar una experiencia adecuada a nuestro nivel gastronómico. Aunque aún nos falta mejorar en ciertos aspectos, hemos logrado obtener los primeros puestos a nivel internacional, esto ha permitido que seamos mayormente reconocidos y que nuestra gastronomía presente un buen prestigio

culinario, gracias a este reconocimiento, dentro de nuestro país se ha podido lograr el hecho de poder convertir la cocina en una profesión y de esta manera ha aumentado la demanda de personas interesadas en el estudio de esta carrera. Esto da paso a poder explicar nuestro crecimiento y posicionamiento, esto se debe a que el Perú cuenta con buenos representantes gastronómicos, que si bien es cierto se deberían tener mayor cantidad de chefs reconocidos, los que tenemos han ayudado a poder internacionalizar nuestra comida, que en distintas partes del mundo se pueda reconocer nuestra gastronomía como una de las mejores, esto gracias a la innovación de platos, de igual manera, se debe tener en cuenta que nuestra distribución debe mejorar ya que existen chefs con especialidades de cierto tipo que se encuentran actualmente trabajando en algún restaurante que no coincide con los conocimientos que más son dominados por ellos y esto genera una pérdida de desarrollo personal para el chef. De igual manera, otro punto que debería mejorar respecto a nuestro crecimiento gastronómico es el hecho de que actualmente no existe algún sistema que agende todas nuestras recetas actuales, con la cantidad de ingredientes exactos con los que se debe preparar, por lo que, si los conocimientos son transmitidos de boca a boca, estos pueden llegar a ser alterados.

“...la comida peruana hoy en día es catalogada como una de las mejores del mundo.” (E01)

“...mejorar es justamente difundir las comidas de nuestras tres regiones...” (E01)

“...la gastronomía peruana en tema gastronómico globalmente es reconocida.” (E02)

“a veces no aplicamos las técnicas cuales nuestros ancestros o nuestros abuelos nos dejaron, creo que esas técnicas se han ido olvidando” (E02)

“...estamos ahí avanzando de poco a poco...” (E03)

“...podemos mejorar en representantes, o marketing en el caso de la gastronomía.” (E03)

“No es motivo suficiente, porque hay otros aspectos que tenemos que ver, pero si es muy muy importante.” (E04)

“...Porque nuestro turismo está constituido tanto por la gastronomía, lo cultural, como en las tradiciones que tenemos...” (E04)

“La gastronomía estaba siendo conocida a nivel sudamericano, un poco EEUU, algunos países de Europa, pero ya con los años, hemos tenido una fama extraordinaria en nuestra gastronomía.” (E04)

“...ya que en cualquier parte del mundo si le preguntas a cualquier extranjero, si le preguntas sobre Perú, te va a decir “sí Machu Picchu”, “si sus comidas son muy buenas” ...” (E05)

“...Todavía no siento que está al 100% bien posicionada, pero está en camino” (E05)

“...de hacer los locales un poco más legales, hay muchos locales de comida callejeros que no son legales, y ello promueve la informalidad” (E05)

“...nuestra gastronomía es la más diversa a nivel mundial” (E06)

“...cuenta con platillos de sabores exóticos que han destacado en eventos a nivel internacional” (E06)

“...lo que complementa esa experiencia es principalmente la gastronomía” (E07)

“...Tener dos de los mejores restaurantes de todo Latinoamérica” (E07)

“estamos en el top 50...” (E07)

“...tener platos libres de gluten o que sean específicamente dirigidos para un público que quizás tenga alguna enfermedad...” (E07)

“...porque es uno de los puntos principales que el extranjero ve en nosotros como nación” (E08)

“Cada punto del Perú tiene una gastronomía distinta.2 (E08)

“Yo considero que no está bien posicionada en el Perú, pero si está bien posicionada fuera del Perú.” (E08)

“...es el tema de la distribución de uno mismo porque en realidad casi todo el mundo cocina en Perú, pero todo se basa en el tipo de cocina que uno haga” (E08)

“... de afuera, en el tema de pagos, en el tema de forma de trabajo” (E08)

“...con el tema de mistura, al menos los primeros tres eventos vinieron gente de todos lados de varios países, simplemente para probar la comida peruana” (E09)

“...de comidas a nivel mundial y el Perú está entre uno de los 10” (E09)
“...mejorar en tema de marketing” (E09)

“...de precio de los implementos sobre todo eso, porque de que te vale marketearse bien si no consigues los implementos a buen precio” (E10)
“sí, porque es la fusión de otras culturas” (E11)

“...mejorar en el aspecto que usemos insumos 100% peruanos.” (E11)

“...los cocineros peruanos son muy llamados o conocidos en el extranjero por nuestra comida” (E12)

“...y eso hace que nuestra gastronomía peruana sea reconocida y muy famosa” (E12)
“...porque tenemos una gastronomía muy variada” (E13)
“...la calidad de producto que nosotros tenemos...” (E13)
“...tenemos en los 10 primeros mejores restaurantes” (E13)

“...más que todo lo que es restaurante, formalizarlo, porque tenemos muchos restaurantes de los cuales no están formalizados como una empresa legal...” (E13)

“...es reconocida a nivel internacional como una de las mejores” (E14)
“...debería dar oportunidades en cuanto a jóvenes” (E14)

“...justo salió que el mejor chef de Latinoamérica una mujer” (E15)
“esta carrera está creciendo poco a poco” (E15)
“...todavía no hay un valor hacia el cocinero” (E15)
“... ya se ha visto que la gastronomía está creciendo” (E15)

“...se representa bajo sus riquezas, una de nuestras riquezas es la materia prima que tenemos...2 (E16)

“...hay nuevas personas como Gastón Acurio, cocineros que ya están tomando mayor amplitud en el mundo” (E16)

“... la gastronomía en el Perú ya se volvió una profesión...” (E17)
“... lo que se puede mejorar es en formalizar...” (E17)

“La gastronomía es una parte muy importante dentro del todo el Turismo” (E18)

“...estamos siendo reconocidos en todo el mundo, hay Restaurantes peruanos que están abriéndose por todas partes del mundo” (E18)

“...la cocina peruana es muy importante al nivel internacional porque es conocida” (E19)

“...la cocina peruana obviamente está posicionada por nosotros que día a día comemos cocina peruana...” (E19)

“...la gastronomía si se ha posicionado mucho más que antes” (E20)

“Falta impulsar un poco más lo que es sabores muy intensos, sabores bastantes podría decirse escondidos en las regiones” (E20)

“...considerar que la gastronomía peruana es un motivo suficiente, yo creo que no, ya que todo esto es un paquete” (E21)

“...falta crecer mucho en el tema de salubridad en restaurantes más comerciales” (E21)

“...gracias a la gran variedad que tenemos en los insumos...” (E22)

“...con el tiempo se fue haciendo un poco más comercial...” (E22)

“...ya no hay tanto la calidad, sino el ingreso o la cantidad de dinero que tengas” (E22)

Siguiendo con la subcategoría de globalización, este aspecto en el turismo ha podido influir en la expansión de nuestra gastronomía, ya que con la tecnología actual nuevas personas pueden enterarse de todo en cualquier parte del mundo y en cualquier momento, por lo que esto genera un poder de influencia grande, gracias a la globalización de igual manera se ha podido obtener una comunicación efectiva, ya que noticias que aportan al posicionamiento de nuestro país pueden ser expandidas de forma rápida y eficaz, esto permite que un peruano al leer noticias de su país de alguna revista internacional pueda sentir orgullo por su país, sin embargo la globalización también trae aspectos negativos como el alineamiento en peruanos en adoptar culturas extranjeras, como por ejemplo el reemplazo de la canción criolla por Halloween que es celebrado en Estados Unidos. El crecimiento gastronómico en nuestro país también se debe a la globalización, ha aportado en la gastronomía con el perfeccionamiento de esta, la creación de nuevas tendencias como por ejemplo una muy mencionada fue las recetas fusión, y como está con muchas más, nuestra gastronomía puede evolucionar de forma positiva. Nuestro

crecimiento en la gastronomía fue causado también por el boom gastronómico al momento de Gastón Acurio ser reconocido a nivel mundial como el mejor chef del mundo, por lo tanto, esto trajo como consecuencia positiva que nuestra comida esté bien cotizada en el exterior por lo que un peruano desde cualquier punto del mundo pueda sentir ese orgullo. La globalización también ha servido para poder traer distintas técnicas en las que se pueda realizar una fidelización respecto a Perú como destino favorito gastronómico con el extranjero.

“...podemos observar que ha habido una integración de los pueblos...” (E01)

“...han difundido lo que es nuestra gastronomía colocando negocios y empresas en diferentes partes del mundo...” (E01)

“...ha influenciado en que las personas del exterior, sean los extranjeros, hayan probado nuestra cocina, y en primer impacto les haya gustado...” (E02)

“...para que la cocina peruana tenga carácter, ha requerido muchos años que sea investigada” (E02)

“...uno de nuestros ejemplares en la gastronomía, quien nos representa a nivel mundial, un ejemplo es Gastón Acurio” (E02)

“La globalización ha influido más allá de la gastronomía, sino que también en el turismo, la cultura que tenemos, creo que expandir mucho más el tema de gastronomía” (E03)

“...Que bueno nos ha hecho que seamos una de las mejores a nivel mundial y más conocido” (E04)

“...tradicionalmente nos identifica por la variedad que tenemos...” (E04)

“...un extranjero que viene acá al norte del Perú, come un seco de chabelo, va a Arequipa y come un chupe de camarones, va a Cusco y come un adobo...” (E04)

“...si no por un tema sentimental, te identificas tanto con tu gastronomía, que sabes que tu gastronomía va a ser aceptada en cualquier parte del mundo” (E04)

“...se han abierto más las puertas para que el Perú sea más conocido...” (E05)

“...para así acercar más al consumidor a la comida peruana...” (E05)

“...la identidad peruana siento que se da desde que naces hasta el amor que le agarras a la misma...” (E05)

“...cuando uno viaja al extranjero siente la necesidad de conectarse con algo de su país...” (E05)

“...Siento que la identidad peruana no se puede comparar con nada en el mundo y que es uno de los cariños que mejor se sienten...” (E05)

“...cuando uno va al extranjero no puede encontrar los productos con la calidad que tenemos acá, tenemos la suerte de ser un país diverso, por las mismas condiciones climatológicas” (E05)

“...reconocida a nivel mundial...” (E06)

“...todos los peruanos se sienten orgullosos, porque estando fuera tienen el nombre de Perú alto...” (E06)

“...mucho más diversa y ha ido evolucionando...” (E07)

“...nuevas formas de cocina, nuevas tendencias...” (E07)

“...los peruanos siempre nos sentimos muy orgullosos de nuestra gastronomía...” (E07)

“...ha influido bastante en el sentido de que las modernizaciones de afuera ha ayudado a que la comida peruana se puede perfeccionar” (E08)

“...yo de los peruanos se sienten representados fuera del país por su gastronomía.” (E08)

“... yo creo que la mayoría de peruanos se identifica con la comida...” (E08)

“...es un poco del criollismo del folklore peruano...” (E08)

“...más se basan en fast food o lo que en si le gusta...” (E09)

“...definitivamente los peruanos tenemos nuestra cultura gastronómica bien posicionada...” (E09)

“...porque nuestra comida es tan rica y variada que así te vayas a Alaska extrañas ¿no?” (E10)

“...escuchar el nombre de nuestro país en otro país...” (E11)

“...un peruano estando allá va a extrañar el sabor de acá...” (E11)

“...gracias a las redes sociales, a las publicaciones, el marketing, el Perú se ha vuelto muy conocido” (E12)

“...porque averiguan también sobre nuestros orígenes, sobre nuestras etnias, qué es lo que tiene Perú...” (E12)

“...ya que en otros países no hay quizá los insumos que aquí pueden encontrar” (E12)

“...es más que todo los representantes que tenemos en la gastronomía peruana” (E13)

“...se ha diversificado más los platos que se conocen en el exterior.” (E13)

“...el peruano siempre se ha caracterizado por ser bien alienado...” (E13)

“Yo creo que más que todo es el impulso que el gobierno debería darle para que se haga a conocer y se globalice más.” (E13)

“...la mayoría tenía un conocido peruano que le decía ...” (E13)

“Si, el peruano cuando se va extraña mucho a su gente...” (E13)

“...han globalizado el tema de insumos peruanos que son muy nutritivos y esas cosas...” (E14)

“...una chef que internacionalmente ha ganado el primer puesto nivel mundial...” (E14)

“...las personas que viven en el exterior se sienten orgullosos de todo lo que nosotros como peruanos podemos ofrecer al exterior...” (E14)

“...en la actualidad en las comunicaciones, las redes sociales, ahora las noticias se pasan más rápido, no son como antes” (E15)

“...la gastronomía peruana tiene muchas influencias de otros países...” (E15)

“...además porque hay mucha diferencia en cada comida, cada comida no es igual” (E15)

“Debe ser porque desde la infancia vienen consumiendo la comida peruana” (E15)

“...el peruano como que se siente entre comillas más peruano, da una alegría enorme.” (E16)

“...se alegra porque la sazón es distinta...” (E16)

“...tenemos gran variedad de materias primas...” (E16)

“...porque formalizando ayudan e impulsan a que personas que no tienen recursos puedan estudiar la carrera o cosas así.” (E17)

“Noticias que no, personas así nomás no escuchan como por ejemplo que la mejor chef del mundo es una peruana, influye demasiado.” (E17)

“...la gastronomía así a nivel Perú ha crecido demasiado, antes no era tan visto como se ve ahora...” (E17)

“...los peruanos sacamos el pecho estando afuera...” (E18)

“...a nivel Sudamericano nada más somos muy reconocidos...” (E18)

“Hay muchas personas que me han contado que hacen comida peruana e invitan a sus amigos extranjeros y se quedan maravillados con la gastronomía peruana.” (E18)

“Hoy por hoy hay muchas redes sociales que promocionan mucho la cocina, no solamente la peruana, sino también a nivel mundial...” (E19)

“...se ve cocina peruana en países árabes, como en los Emiratos Árabes, en España, Italia, China, Japón...” (E19)

“La Globalización definitivamente influyó muchísimo en el boom de la gastronomía peruana...” (E20)

“...ahora actualmente nos estamos posicionando bastante bien en lo que es fuera del país...” (E20)

“...han ayudado a esta diversidad de comidas que tenemos, estas fusiones que hemos ido creando...” (E21)

“Y eso ha ayudado que a nivel internacional nos reconozcan como una gastronomía muy fuerte...” (E21)

“...en Estados Unidos la comida peruana era muy cara.” (E21)

“...donde vayas siempre la cocina peruana es bien reconocida y bien solicitada” (E22)

“...un peruano es sentirte orgulloso de su comida...” (E22)

Como segundo objetivo específico tuvimos el identificar la influencia de la gastronomía en la identidad cultural, este objetivo va a relacionado con la segunda categoría de gastronomía.

GASTRONOMÍA.

En esta categoría se tomó en cuenta las sub categorías preservación y desarrollo. Respecto a la subcategoría Preservación, los entrevistados indicaron que la revalorización, los platos tradicionales, la transmisión de generación en generación y las recomendaciones forman parte de la preservación de nuestra gastronomía, sin embargo, mencionaron distintos aspectos que pueden influir de forma positiva y/o negativa en la preservación gastronómica de los que se hablará líneas más adelante. Nuestros platos tradicionales tienen como características: la historia que estos poseen, la diferenciación regional, ya que dependiendo de los insumos se puede saber de dónde provienen, el valor nutricional o beneficios nutricionales que nuestros platos brindan, como por ejemplo el cuy, ya que este no contiene grasa y contiene proteínas; los platos tradicionales también se pueden caracterizar por su buen sabor y variedad, ya que los sabores variarán dependiendo del lugar donde

son preparados los platos, otra característica importante es que nuestros platos poseen una preparación sencilla y deliciosa, presentan una textura única y diferenciada; para esta preparación se valida que se necesitan productos accesibles, como en el aspecto del precio, y por su distribución interna en el país. Una característica adicional sobre los platos tradicionales es que estos compensan la variedad de gustos que poseen las personas, esto gracias a el sabor, los insumos utilizados, la presentación de estos, la variación de preparación con métodos actuales y técnicas en la cocina, sin embargo, algunos expresaron que poseemos recetas limitadas, debido a que si algún insumo hace falta, no podría saber igual y estos casos mayormente se ven en el exterior, que algunos peruanos desean preparar platos tradicionales afuera, y no pueden debido a la falta de insumos peruanos. Dentro de los platos tradicionales favoritos por los entrevistados están los siguientes platos regionales: Cabrito a la norteña, Cuy, Chairo, Tacacho, Ají de gallina, Pachamanca, Guisado, Chicharrones, Causa, Juane, Ceviche, Lomo saltado, Rocoto relleno, Arroz con pollo, Arroz con pato, Caldo de tortuga, Patasca, Puca picante, Ceviche de pato, Picante a la tacneña, Cauche de queso, Paiche, Crema de zapallo, Caldo verde, Suri, Polladas, por lo que estos platos son causa de representatividad regional, y un factor importante que influye en el sabor es el ají peruano que se aplica en la mayoría de los platos. Para mantener una preservación de nuestra gastronomía se debe tomar en cuenta que debemos mejorar aspectos como el apoyo al agricultor, debido a que, si no existe esto, los insumos podrán dejar de ser producidos, o incluso llegar a ser inaccesibles en cuanto a precio, debido a este tipo de problema en distintos lugares del país, existe la escasez de exportación en algunos insumos. Algunos aspectos adicionales que juegan en contra a la preservación gastronómica es la falta de promoción por parte del gobierno y preferencias de fast food por parte de los peruanos, Actualmente el gobierno no se encarga de poder promocionar todos nuestros platos, sino los más conocidos, y no se toma en consideración que tenemos más variedad y que necesitan ser reconocidos; esto puede generar una pérdida de recetas, inclusive se pueden alterar las recetas más conocidas debido a que actualmente no existe algún sistema que agenda las nuestras al pie de la letra, esto en consecuencia puede traer una pérdida de tradición y por lo tanto una pérdida de identidad. La preferencia de fast food se debe a la modernización que existe actualmente en nuestro país,

actualmente las personas tienen muchas cosas que hacer durante el día que para poder aprovechar el tiempo toman estas opciones, esto se debe también a que en distintos medios de comunicación si se realiza una buena publicidad para este tipo de comidas, por lo tanto, esto también genera la pérdida de tradición respecto a nuestra gastronomía.

- “...la preparación de los platos se hace de diferente manera...” (E01)*
- “...platillos que realmente se han ido perdiendo con el tiempo y eso si afecta a nuestras costumbres e identidad gastronómica...” (E02)*
- “...en las cuales se han ido perdiendo, pero los podemos encontrar aún pero no con las recetas ya antiguas...” (E02)*
- “...porque tenemos el problema que el Perú ha hecho tan pocos platos bandera en el exterior...” (E04)*
- “...pensé que ya no lo hacían o no lo conocen, y eso de todas maneras corre un riesgo con la globalización porque platos típicos que tradicionalmente se hacen en el Perú.” (E04)*
- “...Entonces eso hace que nosotros no podamos ser mucho más conocidas nuestras recetas tradicionales porque son con insumos muy exactos de cada zona...” (E04)*
- “...el otro cincuenta por ciento, que es la población que todavía mantiene sus tradiciones...” (E05)*
- “...pero te das cuenta que solo es una mezcla de dos o tres aderezos tan básicos que no puedes creer todo ese sabor que tienen...” (E05)*
- “...ahora la mayoría de los restaurantes turísticos y en la mayoría hoteles solamente se le da prioridad a lo que son los platos bandera...” (E07)*
- “...ahora está habiendo nuevas iniciativas por parte de cocineros peruanos que están tratando renacer ese tipo de gastronomía que está oculta...” (E07)*
- “...en técnicas, se ha como que estandarizado acelerando procesos, pero hay algunos platos esenciales que tienen que preparar como manda la receta.” (E08)*
- “...hay algunos cocineros que fomentan más lo que es la comida moderna y se olvidan lo que es lo antiguo...” (E12)*
- “...por la globalización como se dice, la gente prefiere las comidas rápidas, ya no son como antes...” (E15)*

“...hay varias recetas que se han perdido pero que se pueden impulsar, con nuestras materias primas andinas, de la costa sierra o selva...” (E16)

“...es una preocupación en la gastronomía peruana, ese tema exactamente para poder valorizar o poner en gran valor, las comidas que son muy tradicionales...”

(E18)

“...con el tema de la Globalización también, porque mucho de nosotros los cocineros, nos adaptamos al paladar del turista, que quiero decir con esto, viene un turista y lo que quiere es un Pollo a la Plancha, quiere un pollo Broaster, quiere una Hamburguesa, entonces quitamos las opciones criollas o peruanas y ponemos ahí las opciones más Internacional...” (E19)

“...cada pueblo tiene su plato característico que nos representa y cada uno de ellos es agradable según las costumbres de cada pueblo...” (E19)

“...En donde cada lugar o cada región tiene una diferente forma de preparar, la misma Pachamanca, pero cada uno tiene un sabor particular.” (E21)

“... se ha vuelto más comercial, ya se ven más cosas, más que todo en el dinero y a veces alteran recetas o pierden algunas cosas...” (E22)

Respecto a la categoría de Desarrollo, se pudo observar que nuestra gastronomía está avanzando de forma positiva gracias a los representantes internacionales que poseemos, esto se debe a que tenemos buenas escuelas gastronómicas, por lo tanto, también se ha podido lograr reconocimiento gracias a los premios que nuestros exponentes han obtenido a nivel internacional. Actualmente la gastronomía peruana ha obtenido reconocimiento mundial, los motivos por estos reconocimientos se deben a los restaurantes que los representantes han podido posicionar en el exterior, así mismo a los eventos gastronómicos que se organizan a nivel nacional e internacional, y por lo tanto ello capta atención extranjera y a la par, la gastronomía peruana se ve influenciada internacionalmente con las nuevas tendencias que surgen a nivel mundial, adquiriendo nuevos métodos en la preparación de los platos o fusiones con gastronomías de otros países , adicionalmente nuestro desarrollo está asociado con la innovación y preservación de nuestros platos, es decir, mantenerlos aún vigentes y fusionando diferentes culturas dentro un platillo que era tradicional, revalorizando cada insumo, técnica, y proceso que lleva a la finalización de un plato, es preciso señalar que a través de

la promoción peruana para el exterior, la gastronomía es un elemento que destaca cada vez que se señala al Perú, generando interés y atracción gastronómica en la difusión de sus platos como cada insumo que contiene, tanto a nivel nacional e internacional, así mismo, a base de la conservación se logra la promoción gastronómica, los entes gubernamentales que deberían ser los primeros en ejercer esta influencia, no brindan la difusión y valorización equitativa a los platos a nivel nacional, es por ello que se pierde técnicas de preparación de ciertos platos, mientras que a través de las redes sociales se llega a saber más sobre la cultura gastronómica peruana, promocionando el turismo y la gastronomía en el interior y exterior del país, dando a conocer información de destinos culinarios, recetas, restaurantes y todo lo que implica la gastronomía de manera rápida y de fácil acceso, generando también conectividad en establecimientos, ya que gracias a la tecnología se han creado sistemas logísticos y administrativos en restaurantes, mejorando el servicio, de manera presencial y de delivery, reduciendo procesos que anteriormente estas actividades llevaban tiempo realizar, ahora existen equipamientos modernos que agilizan la preparación de las comidas, inclusive que permiten tener más limpieza en el momento de la preparación de las recetas tradicionales que ahora se sigue realizando con implementos modernos pero manteniendo la esencia de preparación en algunos casos. Por una parte, la cultura gastronómica que ofrece el Perú es muy amplia, existen gran variedad de platos y cada uno con diferente sabor al otro, dado que se tiene una importante biodiversidad, por esta razón existe amplios insumos y de buena calidad para una correcta exportación, sin embargo, hay ciertos insumos que no se consiguen en el exterior y que hace complicado la preparación del plato en general. Con relación a la cultura, nuestros antepasados han creado una variedad de recetas que se ha transmitido de generación en generación, cada plato siendo mejorado pero manteniendo su esencia con el pasar de los años, con una mejor preparación, empeño en lo que se realiza y creando nuevos platos a base de pocos ingredientes, con referencia a la creación de platos surgen establecimientos de comida donde se plasman la creatividad y amor que el chef aporta a los platos y esto influye a profesionalizar el rubro gastronómico.

“...grandes embajadores de nuestra gastronomía...” (E01)

- “...conocer recetas de nuestras comidas con mayor rapidez ...” (E01)*
- “...somos nivel número 1 a nivel mundial por exportación de espárragos, la quinua...” (E02)*
- “...la tecnología nos ha apoyado mucho en el Perú para poder hacer marketing...” (E03)*
- “...se hace más y más conocida por el tema de las redes sociales, tecnología hace que nosotros tengamos ciertos sistemas de trabajo, que nos ayuden a avanzar más rápido, como los procesos de producción, elaboración de cartas, ahora cartas con código QR...” (E04)*
- “... cómo han promovido nuestra gastronomía, y mediante quiénes, hay muchos cocineros que promueven nuestra gastronomía de una forma tremenda...” (E05)*
- “...Por su exquisitez y su diversas este...reconocimiento de los turistas, que ellos han probado nuestros platos típicos de acá de la región.” (E06)*
- “...creo que la comida peruana tiene su espacio de productos, netamente peruanos que le dan otro sabor a nuestra comida.” (E07)*
- “...la atención que le han dado los extranjeros a la comida peruana. le dan un espacio a lo que es los productos peruanos, porque poco a poco se ha ido haciendo más conocido...” (E07)*
- “...Yo creo que es esencial para el avance, para el progreso están creando platos totalmente distintos a lo normal, y es algo que se está implementando aquí.” (E07)*
- “...la tecnología yo creo que nos va a ayudar bastante a también llamar la atención al público extranjero.” (E07)*
- “...te ayuda a conseguir información básica y fundamental sobre platos de comida en cualquier página web.” (E08)*
- “...por los concursos que el Perú ha participado en temas gastronómicos. porque tenemos buena cultura gastronómica y mucha fusión de platos...” (E09)*
- “...Es reconocido por el Perú también tener mucha cantidad de insumos, e insumos muy buenos que nos ayuda bastante con los climas que tenemos...” (E09)*
- “...Antes se decía que el poder conocer algo a través del boca a boca, ahora tenemos la tecnología como el YouTube, las redes sociales que pueden influenciar...” (E09)*

“...a raíz de la pandemia que destruyó muchas microempresas, han salido otras nuevas...” (E09)

“...yo creo que es esta tradición, esto de que pasa de generación en generación, por ejemplo, puedes tener a tu mamá a tu abuelita que preparaba arroz con pollo de una forma o mazamorra morada, entonces tú lo has hecho conocido a tus hijos, a tus primitos, pues eso va jalando...” (E10)

“...por el tema de digamos de implemento, o sea antes podías cocinar en olla en barro, ahora puedes cocinar en una cocina mucho más fuerte, más amplia, con más espacio...” (E10)

“...Porque tenemos cocineros que han podido llegar muy lejos y demostrar que la gastronomía peruana es muy buena, como Virgilio Martínez y Gastón, que gracias a ellos también la gastronomía peruana ha sido muy reconocida internacionalmente...” (E12)

“...los productos por la variedad de climas que tenemos dentro del Perú los productos son únicos, no hay comparación...” (E13)

“...la profesionalidad, desde que se volvió una profesión, o el hecho de que puedas estudiarla, creo que eso ha influido demasiado...” (E17)

“...Es por la biodiversidad que nuestros productos han estado sorprendiendo en cada lugar que llegamos.” (E18)

“...hoy por hoy, muchos productos que nosotros tenemos se pueden llevar a diferentes partes del mundo...” (E19)

“...contamos con muchas, muchas herramientas para higienizar los alimentos para que las personas no se enfermen.” (E19)

“...lo principal es la innovación y la preservación de recetas muy tradicionales...” (E21)

“...en todo lo que hagamos siempre la tecnología nos va ayudar a reducir procesos, a mejorarlo en algunos casos a buscar formas de mejorar nuestro servicio mejores estandarizaciones de sabores...” (E21)

Como tercer objetivo específico tuvimos el determinar cómo se impulsa la identidad a través de la gastronomía ese objetivo se ve relacionado con la tercera categoría de identidad.

IDENTIDAD.

En la categoría de identidad se desprendieron dos subcategorías “conocimientos tradicionales y costumbres” En relación a la subcategoría de conocimientos tradicionales, los entrevistados indican que los conocimientos que adquieren sobre la gastronomía son productos de la transmisión de conocimientos de generación en generación dentro de su familia, técnicas, tips y trucos dentro de la cocina que adquieren y forman esta identidad con el pasar de los años y que ellos a su vez lo transmiten a sus hijos, al mismo tiempo a través del boca a boca se divulgan ciertos saberes gastronómicos, como resultado las personas comparten sus aportes culinarios, cada familia tiene su forma particular de llevar a cabo la preparación de un plato y se realiza un intercambio de cultura que trae beneficios para la diversificación gastronómica, así se preserva las recetas y produce una protección culinaria por parte de las personas con sus recetas, generando un sentimiento de identidad que se forma por el valor sentimental por situaciones a lo largo de sus vidas, desde su núcleo familiar, su estilo de vida a través de las tradiciones familiares, los recuerdos de los buenos momentos, el amor, la pasión y la satisfacción que llena de orgullo cuando se menciona la gastronomía peruana en el extranjero, gracias a los representantes, reconocimientos, eventos mundiales y la diversidad de insumos que cuenta el Perú. No obstante, también se menciona que, a causa de la modernización, hay una inclinación al consumo de comida chatarra, a pesar de ello se mantiene fuerte nuestra cultura gastronómica en general. Dentro de los conocimientos culinarios, existen técnicas que los entrevistados mencionan haber aprendido cómo son: sellar, flamear, estofar, saltear, empacado al vacío, escalfar, técnica de fritura profunda, braceado, horneado, cocina molecular, técnicas al vapor.

“...conocer más acerca de la preparación de los diferentes platos que podemos preparar en el día a día...” (E01)

“...es un sentimiento de orgullo por el mismo reconocimiento en el mundo.” (E01)

“...no olvidamos recetas antiguas, seguimos siempre el paso del cual nuestros abuelos o nuestros bisabuelos nos han dejado.” (E02)

- “...nos identifica por ser una del número 1 en el mundo, nos identifica porque tenemos biodiversidad tanto en la costa sierra y selva, y nos identifica básicamente porque tenemos una buena sazón.” (E02)*
- “...muchas cosas de las que yo conozco para preparar son por mi familia, he aprendido en mi carrera, pero los secretos, los trucos los aprendí sobre todo de mis abuelos...” (E04)*
- “...Tradición, sazón, recuerdos, cuando un peruano prueba un plato que le hace recordar un momento de tu vida, porque nosotros como peruanos estamos marcados por acontecimientos de nuestra vida por la comida...” (E04)*
- “...la gastronomía siempre es un pilar en nuestras costumbres, porque cada vez que pensamos en una festividad...” (E07)*
- “...también debemos mantener nuestra gastronomía porque es gracias a eso que todo se relaciona...” (E07)*
- “...los peruanos en el extranjero, siempre, se sienten orgullosos de hablar de su gastronomía, de lo buena que es, de los sabores que hay, A parte también muchos nos sentimos felices de escuchar todos los reconocimientos que tiene la gastronomía.” (E07)*
- “...uno de los primeros pasos para poder formarte como cocina es que tu familia tenga la tradición de cocinar...” (E08)*
- “...los peruanos rescatamos lo más valioso que el Perú pueda tener, que uno de ellos es la gastronomía...” (E09)*
- “...la gastronomía para un peruano... debe ser el 50% de tu estilo de vida...” (E10)*
- “...en la sociedad yo digo que las familias antiguas, ya que las modernas se sienten atraídas por las comidas rápidas.” (E11)*
- “...los peruanos cocinamos con demasiado orgullo y demasiado amor las comidas, estemos o no estemos en este país.” (E11)*
- “...mis abuelos, a mis antepasados, que ellos me enseñaron algunos secretos, recetas y eso ha influido en mí.” (E12)*
- “...te acuerdas de un plato que te ha cocinado tu mamá, recuerdos, nostalgia, buenos momentos, compartir con personas que quieres mucho...” (E13)*
- “...es pasión, es un arte, la gastronomía es lo que te digo, creatividad, pasión, amor a la cocina, yo te digo que para mí la cocina es mi pasión...” (E14)*

“...más he aprendido con el boca a boca de mis padres, de mis abuelos, porque ellos ya saben cuál es la verdadera receta, la original...” (E15)

“...Uno aprende lo que ve de pequeño, una persona es desde los consejos de su abuela, de su mamá, y eso es una transmisión de cultura, uno mientras va estudiando se va encontrando con personas que también te comparten las culturas de repente de lo que no hacían acá...” (E17)

“...no necesariamente no vamos a tener que a hacer lo que nos enseñaron, sino que muchas veces, lo que nos enseñaron en la escuela es la base para lo que nosotros queramos, seguir transmitiendo, los secretos de la abuelita, los vas incluyendo en platos que tú quieras a hacer de aquí en adelante...” (E21)

“...la gastronomía para uno, es la identidad de un peruano en el mundo...” (E21)

Siguiendo con la subcategoría de costumbres, el Perú es un país que mantiene arraigada sus tradiciones y costumbres, y que la gastronomía tiene un rol importante en el estilo de vida diario de los peruanos, en cada festividad se hace presente algún plato típico de la región y con ello vigente técnicas tradicionales difundidas por nuestros antepasados como lo son el deshidratar, secar al sol, técnica kanka, técnica huatia, técnica utilizando el batán, cocción a la piedra, el ahumado, entre otras, que dan solidez a mantener la tradición, por lo contrario se perdería la identidad como peruano y el desarrollo gastronómico, al no conocer las recetas, se detiene la información que se había adquirido por generaciones, uno de los motivos es la falta de tiempo y la facilidad de realizar o comprar comida rápida, que a la larga originan problemas de salud, porque no se alimentan de manera correcta y sana, y a nivel cultural se pierde la esencia del plato en cuestión, quedando perdida por completo o alterando su forma de preparación, ahora bien no toda alteración de recetas es perjudicial, existe un contraste cuando se refiere a comida fusión, que es un concepto que últimamente está bien posicionada a nivel mundial y que también se ha adaptado en la gastronomía peruana, mezclando sabores, técnicas e insumos, plasmados en los platos evidenciando el arte de la unión de diferentes culturas. Resulta lógico entender que si ya no se difunde los conocimientos de nuestros antepasados se pierde las experiencias ancestrales practicadas por ellos y a raíz de esto parte de nuestra identidad como peruanos, en el supuesto caso que si dejáramos de difundir las costumbres peruanas habría una

disminución del turismo, porque ya no destacaría en ser un país con cultura, tradición e historia , como consecuencia existiría pérdidas económicas, porque en el Perú existe gran cantidad de personas dedicadas a la gastronomía y al dejar de ser un país caracterizado por la difusión de sus costumbres desde la perspectiva internacional perderíamos ese posicionamiento y reconocimiento mundial.

“...puede ocasionar una baja en el turismo al no tener una comida atractiva para poder degustar.” (E01)

“...perdamos mucha tradición, mucha cultura que nosotros llevamos en el tema de gastronomía tradicional.” (E04)

“...si nosotros perdemos esas costumbres estamos perdiendo la mitad de la identidad de un peruano.” (E04)

“...hay muchas técnicas de cocción netamente de nosotros que se usan tradicionalmente que no lo ves así nomás y que también se van perdiendo por ahí, eso es muy importante, saber diferenciar entre las técnicas estandarizadas a nivel mundial a las nuestras que tenemos particularmente...” (E04)

“...Si perdemos las costumbres que tenemos, podemos perder la noción de nosotros como peruanos...” (E05)

“...absorbemos muchas técnicas de todo el mundo...” (E05)

“...el tema de la obesidad, por el tema de que ahora muchos, la mayoría prefieren comer algo rápido, y algo fácil, en vez de buscar algo tradicional...” (E08)

“...ya no tener el mismo sabor de la comida con esas costumbres que nosotros le podemos añadir.” (E09)

“...esas son costumbres que si dejamos perdemos prácticamente nuestra identidad...” (E09)

“...Perdiendo demasiada identidad y también economía, ya que muchos peruanos trabajamos en esto.” (E11)

“...Pues baja demanda de turismo, que los insumos ya no están tan baratos, que sean escasos, y como se van a perder las costumbres...” (E12)

“...el efecto de que se pierda ciertos platos, de que se pierdan ciertas tradiciones es simplemente perder identidad nada más y porqué digo esto, porque nosotros somos gracias a nuestras costumbres y hoy por hoy se están perdiendo muchas costumbres...” (E19)

“...en todos los platos peruanos se pueden ver, no hay plato que no tenga técnicas, ya sea técnicas de cocción, ya sea técnicas de cortes...” (E19)

“...aparte de perder recetas se pierden experiencias de antepasados, se pierden costumbres...” (E20)

“...la terminación de todo este desarrollo que ha tenido la gastronomía en todo este tiempo, ya que si perdemos esta identidad de nuestra gastronomía ancestral...” (E21)

De acuerdo con los resultados adquiridos de la información recaudada de las entrevistas realizadas a nuestra población elegida, se comparó con los distintos estudios de investigación y teoría revisadas en esta investigación para responder lo siguiente: ¿Cómo es la identidad cultural en la gastronomía peruana en la Región de Lima, 2021? A su vez, se planteó tres problemas específicos para poder responder adecuadamente al problema principal, teniendo como preguntas: ¿Cómo es la identidad cultural en la gastronomía para la promoción del turismo gastronómico? ¿Cómo influye la gastronomía en la identidad cultural? Y ¿cómo se impulsa la identidad a través de la gastronomía?

TURISMO

Actualmente la identidad cultural en nuestra gastronomía para poder promocionar el turismo en el Perú, no es muy eficiente aún, y no porque nuestra identidad se desarrolle de alguna manera errónea, si bien es cierto que avanzamos de poco a poco como país para poder salir a adelante con este ingreso económico que es el turismo, nos falta mejorar diferentes aspectos, como por ejemplo uno muy mencionado durante la realización de nuestras entrevistas, es la importancia de poder exportar nuestros insumos o materias primas, ya que con esto los extranjeros pueden probar nuestros platos en cualquier parte del mundo, y esto causará mayor conocimiento de nuestra gastronomía generando así interés en la visita a nuestro país, y a la misma vez, estaríamos incentivando de manera interna a nuestros

agricultores a poder seguir realizando el trabajo arduo que realizan, y de esta manera el Perú generaría ingresos exportando, atrayendo nuevos extranjeros, y a la par apoyando al agricultor. Actualmente en Bogotá, existe un problema con la actividad agropecuaria ya que los insumos tienen un costo elevado, y emplean una tecnología casi nula, esta actividad ya no es rentable, y además se aprecia que existen nuevos mercados con mejores garantías (Burgos, 2016). Como nuestro país vecino, existe un caso similar en el nuestro, aquí los agricultores no son bien pagados, o lo suficientemente valorados como para que en los próximos años esta actividad económica aumente, de lo contrario, podría disminuir, ya que actualmente las personas no consumen comidas orgánicas, sino procesadas, y los insumos no son exportados lo suficiente bien para que en los países extranjeros puedan preparar nuestras recetas sin presentar carencias de insumos. Incluso con la exportación, se genera un apoyo para los restaurantes peruanos que se encuentran ubicados en el exterior, estos ya no presentan inconvenientes al momento de la cocina, lo cual también promueve el reconocimiento de nuestra gastronomía en los exteriores.

Referente a los hallazgos obtenidos en la subcategoría de globalización, se indica que el turismo ha podido influir en la expansión de nuestra gastronomía, ya que con la tecnología actual las personas pueden conocer e investigar sobre cualquier tema en cualquier parte del mundo y en cualquier momento, por lo que esto genera un poder de influencia grande en opciones de llegada a un destino por su propia gastronomía con búsquedas previas por internet, así como el crecimiento en la gastronomía que fue causado también por el boom gastronómico gracias a la globalización, no obstante la globalización también trae aspectos negativos como el alineamiento en los peruanos al adoptar culturas extranjeras, que restan al desarrollo de identidad cultural peruana, tal como se encuentra en la investigación realizada por Alonso & Sanz (2020) donde señala que:

En la actualidad, el turismo gastronómico está en auge. Aunque el número de turistas que se desplazan únicamente por motivos gastronómicos es aún escaso, sí es cada vez mayor aquellos para los que la gastronomía es una de las motivaciones del viaje (no la única). (p.386)

En la investigación de Leyva & Pérez (2015) nos menciona que:

Los avances tecnológicos producto de la globalización, han propiciado cambios en la conducta humana, a ritmos muy acelerados. Se han recibido otras costumbres, comportamientos, así como y formas de comer, de cocinar, de producir los alimentos, al grado que vamos uniformizando los cultivos y se consume lo que el mercado global lo demanda, reemplazando nuestros mercados regionales. Y es así, como se comienza a optar otros comportamientos alimenticios, nos apropiamos de cosas novedosas, sazonadas en otros lugares, con aromas y sabores que reflejan nuestra identidad, adquirimos productos menos nutritivos y poco saludables y lo que es peor, caemos en ese afán de mostrarnos distintos, más sofisticados y menos autóctonos. (p.874-875)

Es necesario destacar que la globalización forma parte de este siglo y que es un cambio en diferentes sentidos para el mundo, con ello la conectividad global que ha favorecido al turismo, con los impactos sociales, económicos, políticos y culturales ya que todo ello influye en el turismo, el incremento de la tecnología en los últimos años, hace que el desarrollo turístico se encuentre en un crecimiento constante, como se menciona anteriormente el turismo gastronómico sigue siendo corto, se ha venido promocionando y desarrollando más llegadas por ese motivo, en el Perú si bien es cierto que los extranjeros no llegan solo por la comida típica, es un motivo fuerte de satisfacción cuando realizan su estadía. A pesar que surgen beneficios para el turismo y la sociedad, la globalización tiene puntos en contra en la identidad gastronómica, por los cambios acelerados de modernización, alineando al mundo y restando identidad.

Un aspecto a mejorar para una óptima promoción de nuestra gastronomía y con esta generar turismo en el Perú es el apoyo al cocinero, actualmente nuestro país de forma interna no valora lo suficiente a los chefs, incluso algunas personas aún no lo ven como una carrera, la mayoría de los chefs actuales trabajan de forma independiente, emprendiendo negocios, y si se encuentran en alguna empresa formal trabajando, no son bien pagados a comparación si fueran al extranjero a trabajar. Chacón, et al. (2020) en su investigación nos expresa que:

El estudio, la revalorización y el reconocimiento de temas de interés cultural de tipo inmaterial se han potenciado desde organismos públicos hasta la aplicación en gobiernos locales; lo que da señal de la urgencia o importancia que tiene el mantener viva la esencia de cada cultura, para así enriquecer la identidad de distintos pueblos. (p.227)

Esto nos da a entender que ciertos organismos públicos en Ecuador si toman en cuenta la importancia de poder actuar frente al objetivo de querer preservar la cultura de su país, sin embargo, en nuestro país por más que aún realicemos eventos gastronómicos, culturales o de conocimiento, aún no ha sido suficiente para poder potenciar nuestra gastronomía y menos aún el posicionamiento del chef peruano, por lo que es necesario que se tomen acciones radicales como creaciones de nuevos proyectos dirigidos a ellos, quienes son el pilar del desarrollo de nuestra gastronomía y con esta, el turismo.

GASTRONOMÍA

La gastronomía peruana definitivamente es un factor importante para el desarrollo de la identidad en los peruanos, esto independientemente de que Perú tenga un buen posicionamiento, pero, por el simple hecho de nuestra gastronomía tener historia, y valor significativo para nuestra cultura, es un hecho que influye en la identidad peruana. Al igual que en nuestros resultados, se hablará por las dos subcategorías correspondientes en esta categoría: preservación y desarrollo.

En la subcategoría de preservación pudimos encontrar que aún se mantiene el traspaso de conocimiento culinario de generación en generación, esto ayuda a que nuestras recetas y formas de cocina no se pierdan con el paso de los años, la mayoría de cocineros entrevistados indicaron que su amor a la cocina nace a raíz de que en casa sus madres, abuelas o tías les enseñaron a cocinar, por lo que la importancia de poder compartir los conocimientos a las futuras generaciones ayudará a poder preservar de forma correcta nuestra gastronomía. En la investigación realizada por Beteta (2020) afirma que “el motivo que impulsó la idea a dedicarse a la cocina y en especial a la preparación de platos tradicionales, son las experiencias vividas y los conocimientos inculcados desde niños, al convivir con sus padres y abuelos” (p.68). Este resultado producto de sus entrevistas realizadas

en la región de Pasco presenta una gran similitud con las respuestas de nuestros entrevistados, quienes dijeron que el traspaso de conocimiento se debe mucho a la influencia familiar. Está bien que se mantenga la costumbre de poder enseñar a los hijos, o nietos nuestra cultura de cocina, se puedan compartir recetas entre familia, sin embargo, debemos tener en cuenta que con el paso del tiempo, estas recetas pueden ser alteradas, quizá por alguna innovación que alguna familia haya querido realizar, o entre otras cosas como el cambio de intereses familiar, por lo tanto, es importante que los entes encargados de poder preservar nuestra cultura, tome medidas adicionales y no dejar todo en mano de la sociedad, ya que ellos son los encargados de poder mantener este patrimonio, por lo que la creación de un sistema que agende y pueda guardar nuestras recetas, ayudaría y aseguran nuestras recetas con el paso del tiempo. De igual manera se destaca que actualmente nuestra cultura gastronómica es tan fuerte que aún con el paso del tiempo, nuestras recetas aun siendo variadas y diversas, han podido seguir siendo traspasadas a pesar de que la modernización nos ha traído diferentes hábitos, la mayoría de recetas aún se mantienen en esencia.

Continuando con la subcategoría de desarrollo, se tiene que hablar de la modernización, punto muy comentado en el trabajo de campo y que es parte del desarrollo que la mayoría de países ha presentado con el paso de los años, a las personas le surgen nuevos hábitos debido a la globalización, ahora las personas están conectadas a través del internet por lo que surgen nuevas intereses también; en nuestra investigación se logró identificar que actualmente nuestro país va en constante avance respecto al desarrollo gastronómico de este, y se pudo comenzar de forma óptima desde que la carrera de cocina fue profesionalizada, también gracias a la tecnología actual, las personas de distintos lugares ha podido notar lo que el Perú ha logrado a nivel mundial y esto hace que nuestro posicionamiento en el exterior sea excelente, sin embargo, existen factores en contra que hemos hallado en la aplicación del instrumento de campo, como por ejemplo, el hecho de que ahora estemos con mayor contacto con otras culturas, hace que algunas personas tengan que adaptarse y generen cambios en su día a día, Norrild (2020) que realizó una investigación documental con distintos restaurantes en España, y vio los cambios que la modernización generaba, nos comenta que “En la mayoría

los cambios han sido radicales, quizá para adaptarse a las nuevas demandas. No obstante, su historia es portadora de un patrimonio intangible invaluable que sin lugar a dudas posee un alto valor para el turismo” (p.580). Así como en España surgen cambios en el rubro gastronómico para poder satisfacer las necesidades y deseos de los comensales, se puede llegar a esto en Perú, no siempre será malo o negativo, simplemente que se necesita crecer sin perder nuestra esencia o cultura, ya que, como indica Beteta (2020) en su investigación “aparecen nuevas culturas alimentarias que están intensamente ligadas al intenso flujo migratorio de estos últimos años sumados a los procesos de industrialización y urbanización” (p.78). De igual manera, la industrialización en la cocina peruana genera un debate interno, si este ha mejorado o aporta de forma correcta o no a nuestra gastronomía, ya que los nuevos implementos facilitan y ahorran tiempo a los cocineros de restaurantes y de esta manera poder fidelizar al comensal, el sabor no es el mismo, y quizá este sea un punto en contra ya que lo que se desea preservar o mantener es el sabor neto, sea cual sea el plato que se desee preparar, sin embargo, el gran avance que se ha logrado obtener con las facilidades modernas, es algo característico en nuestro posicionamiento, ya que gracias a eso se pueden formar nuevos cocineros que pueden seguir posicionando nuestra gastronomía.

IDENTIDAD

En referencia a los resultados con respecto a los conocimientos tradicionales se pudo identificar que los saberes que adquieren sobre la gastronomía son productos de la transmisión de conocimientos de generación en generación dentro de la familia, brindándoles técnicas, tips y trucos dentro de la cocina que adquieren, forman esta identidad con el pasar de los años, en la cocina se ve reflejada la transmisión de identidad y tradiciones culinarias familiares a otras generación, teniendo como conductor a la gastronomía peruana, al mismo tiempo a través del boca a boca se divulgan ciertos saberes gastronómicos y se produce un intercambio cultural gastronómico, a causa de la modernización, las gastronomías de diferentes países han sido favorecidas por el reconocimiento mundial y la valorización al exterior pero a la vez ,también hay una inclinación al consumo de comida industrial, a pesar de ello se mantiene fuerte nuestra cultura gastronómica en general.

En la investigación de Galván (2019) afirmó lo siguiente:

Que la identidad y los conocimientos de las cocineras tradicionales son una riqueza y un capital cultural que a lo largo de la historia se ha nutrido de diferentes formas. Su identidad, expresada mediante la gastronomía, es auténtica, propia, comunitaria y universal; se nutre del pasado y del presente pero también del contacto con otras identidades para renovarse y enriquecerse. (p. 16)

En la investigación realizada por Pomaquero et al. (2020) nos indica que “Por su parte, la globalización da cabida a que la identidad cultural de una región sea dinámica y otorga nuevas posibilidades para dar a conocer los rasgos identitarios al mundo.” (p.20). Efectivamente la transmisión de conocimientos culinarios reflejan la identidad cultural de la formación de años de una sociedad a las nuevas generaciones, cada grupo de personas ubicados en distintas zonas de un solo país tiene diferentes tradiciones y costumbres que hacen diverso los conocimientos en la gastronomía que se brindan entre sí, manteniendo vigente saberes pasados y revalorando la cultura culinaria con el paso de los años, a causa de la modernización a nivel mundial existe una discusión por las acciones a favor o en contra de la modernización en relación a identidad gastronómica, señalan que influye que el reconocimiento y la puesta en valor a la identidad cultural de los pueblos y la interconectividad de diferentes culturas, sin embargo mencionan que la modernización es en cierta parte negativa porque la comercialización influye en el estilo de vida y el consumo de nuevas formas de platos que cumplan con los estándares modernos hoy en día.

Los hallazgos de los resultados de las costumbres relacionadas a la gastronomía evidenciaron que el Perú es un país que mantiene arraigada sus tradiciones y costumbres, y que la gastronomía tiene un rol importante en el estilo de vida diario de los peruanos, en cada festividad se hace presente algún plato típico de la región y con ello vigente técnicas tradicionales difundidas por nuestros antepasados, ya que la gastronomía no solo se vive dentro de la cocina, forma parte de la formación

del peruano, porque está involucrado en festividades sociales y eventos familiares. Como se observó en la investigación realizada por (Garay, 2015) menciona que “La fusión de costumbres, tradiciones y valores son el resultado actual, perfectamente plasmado en nuestra exquisita cocina.” (p. 37). Como menciona Fernández-Poyatos, et al. (2019)

Pero no son solo los alimentos y lo que ellos significan, sino los utensilios, las técnicas de preparación y los ingredientes utilizados los que constituyen el elemento diferenciador de las culturas, los que reflejan la expresión de un momento histórico de una colectividad o región geográfica y ello les otorga un sentido de pertenencia y una señal inequívoca de su identidad. (p.879)

Uno de los componentes más valiosos para la formación de la identidad, son las tradiciones y costumbres que se tiene en la vida de toda persona, y varían dependiendo del lugar donde se encuentren, las actividades culturales y las costumbres que tienen. Como parte de la identidad peruana, la gastronomía siempre está presente en toda celebración, es común celebrar algún acontecimiento con una comida típica, unificando mediante la comida, a las personas que están presentes esta festividad, desde el momento de la preparación, que es el proceso donde también se ve reflejada la cultura que ejecutan y el estilo diferenciador e identitario a comparación de otras culturas, hasta cuando están compartiendo los platos.

V. CONCLUSIONES

1. La identidad cultural en nuestra gastronomía puede seguir mejorando con apoyo por parte de nuestros entes gubernamentales con la promoción de los platos menos conocidos, pero igual de importantes de los que poseemos. Gracias a la gastronomía se ha creado identidad regional debido al reconocimiento de los platos típicos sea costa, sierra o selva; y gracias al turismo los pobladores se sienten identificados y orgullosos con sus platos típicos cuando ven a un turista disfrutar de ellos y que los reconocen por su gastronomía. Estos platos se han podido mantener al margen gracias al traspaso de generación en generación, siendo este también el motivo por el cual los chefs optan por estudiar una carrera gastronómica.
2. En nuestro país existe promoción gastronómica de platos típicos gracias a distintos eventos como lo son el Mixtura, premiaciones extranjeras como The World's 50 Best Restaurants en donde nuestros chefs han sido resaltados como los mejores, por lo tanto, tenemos una buena posición gastronómica a nivel mundial, lo cual causa el sentimiento de orgullo por parte de los peruanos al ver a su país ser renombrado, y el reconocimiento ayuda a poder crear promoción de nuestra gastronomía y generar mayor turismo gastronómico. Adicionalmente, nuestro gobierno necesita promover la carrera de gastronomía, para que exista más posibilidades dentro de nuestro país a comparación del extranjero para nuestros chefs y de esta manera poder crecer a nivel interno también.
3. En definitiva, la gastronomía está involucrada en la vida de los peruanos, la gastronomía se ve reflejada en las costumbres de las diferentes culturas que existen y en la fusión de los mismos, así como el crear e innovar con una base de conocimientos antiguos, que va de la mano con la diversidad natural, y se produce una diversidad culinaria que en conjunto llena de orgullo y nos identifica más como peruanos.
4. Por último, el impulso que tiene la identidad a través de la gastronomía es gracias a las mismas personas, la transmisión de conocimientos culinarios que brindan los abuelos a los padres, y ellos a sus hijos va pasándose de generación en generación, y se reconoce a la familia como la fuente de origen de los primeros conocimientos de cocina.

VI. RECOMENDACIONES

1. Brindar eventos culturales difundiendo recetas de acuerdo a los departamentos de origen, para transmitir de una u otra forma estos conocimientos a nuevas generaciones.
2. Gracias a la globalización, se presenta una oportunidad perfecta para que se creen en distintos medios, programas de cocina, en donde los peruanos y extranjeros puedan enterarse de la forma de preparación de nuestras recetas y de esta manera poder promocionarse y fomentar el conocimiento de nuestras recetas y crear identidad entre los peruanos. De igual manera, es necesario que nuestros entes gubernamentales puedan tomar en cuenta que la exportación de nuestros insumos, materias primas y productos, es importante para que nuestros restaurantes ubicados en el exterior, puedan tener éxito. Para lograr esto, será necesario que los agricultores tengan una mejor calidad de vida, para que de esta manera nuestros insumos puedan seguir en producción.
3. Para poder fomentar identidad cultural gastronómica, es necesario que el gobierno peruano pueda aportar a su desarrollo, como la creación de un sistema de agendamiento de recetas y de esta manera estandarizar estas y evitar alteraciones. Y para poder identificar el impacto de la globalización en el hábito alimenticio, en una próxima investigación, se podría aplicar encuestas respecto a las preferencias gastronómicas de las personas con menos disponibilidad de tiempo.
4. Es importante culturalmente seguir protegiendo y compartiendo los conocimientos tradicionales que se tiene sobre la gastronomía y forjar una identidad más firme de nuestro país. Es necesario brindar interés a las diferentes culturas a nivel nacional y reconocerlas de manera equitativa, para fortalecer en conjunto y unificar al país.

REFERENCIAS

- Aguirregoitia, A., & Fernández, D. (2017). The gestation of modern gastronomy in Spain (1900-1936). *Culture and History Digital Journal*, 6(2).
<https://doi.org/10.3989/chdj.2017.019>
- Alonso Sobrado, D., & Sanz Marcos, P. (2020). Identidad cultural gastronómica: análisis de la comunicación online de productos de turismo gastronómico. *Journal of Tourism and Heritage Research*, 3(2), 384–412.
<https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7764940&info=resumen&idioma=ENG%0Ahttps://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7764940&info=resumen&idioma=SPA%0Ahttps://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7764940>
- Baena, G. (2017). *METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN Serie integral por competencias (Libro Online)* (Issue 2017).
<http://www.editorialpatria.com.mx/pdf/files/9786074384093.pdf>
- Bahls, Á., Wendhausen, R., & Souza, F. (2015). *Planejamento Gastronómico em Destinos Turísticos : Uma Comparação entre o Panorama Nacional e o Estrangeiro*.
- Bak-Geller Corona, S., & Matta, R. (2020). Las cocinas mestizas en México y Perú. Claves para interpretar el multiculturalismo en América Latina. *Antípoda. Revista de Antropología y Arqueología*, 39, 69–93.
<https://doi.org/10.7440/antipoda39.2020.04>
- Bernal, C. (2010). *Metodología de la investigación administración, economía, humanidades y ciencias sociales* (Colombia: Pearson Educación. (Ed.); 3ra ed, Vol. 148).

- Beteta, I. (2020). *RESCATE DE LA COCINA TRADICIONAL DEL DISTRITO DE VILLA RICA , REGIÓN DE PASCO , MEDIANTE LA PROPUESTA DE.*
- Bukharov, I., & Berezka, S. (2018). The role of tourist gastronomy experiences in regional tourism in Russia. *Worldwide Hospitality and Tourism Themes*, 10(4), 449–457. <https://doi.org/10.1108/WHATT-03-2018-0019>
- Burgos, R. (2016). El turismo comunitario como iniciativa de desarrollo local. Caso localidades de Ciudad Bolívar y Usme, zona rural de Bogotá. *Hallazgos*, 13(26), 193–214. <https://doi.org/10.15332/s1794-3841.2016.0026.08>
- Campos, H. (2018). Study of cultural identity through an epistemic construction of the concept regional cultural identity. *Cinta de Moebio*, 62, 199–212. <https://doi.org/10.4067/S0717-554X2018000200199>
- Castellón, L., & Fontecha, J. (2018). *LA GASTRONOMÍA: UNA FUENTE PARA EL DESARROLLO DEL TURISMO Y EL FORTALECIMIENTO DE LA IDENTIDAD CULTURAL EN SANTANDER.* xxii, 167–193. <https://doi.org/https://doi.org/10.18601/01207555.n22.09>
- Ceballos, J. (2020). Necesidad de protección a los conocimientos tradicionales. Especial mención a las expresiones culturales tradicionales. *Revista La Propiedad Inmaterial*, 29, 25–75. <https://doi.org/10.18601/16571959.n29.02>
- Chacón, R., Pérez, C., & Toapanta, K. (2020). *Análisis de la oferta gastronómica en los mercados de Tumbaco bajo la perspectiva de la patrimonialización.* 3, 220–228. <https://doi.org/doi.org/10.33386/593dp.2020.3.211 V5-N3>
- Espejel, J., Camarena, D., & Sandoval, S. (2014). *Alimentos tradicionales en Sonora , México : factores que influyen en su consumo.*

- Estrada Ochoa, J., Ramírez Vidal, L. A., & Delgado Salazar, R. (2019). Alimentación, comida y culturas: un horizonte de conocimiento a manera de presentación. *Boletín de Antropología*, 34(58), 19–29.
- Fernández-Poyatos, M., Aguirregoitia-Martínez, A., & Bringas, N. (2019). La cocina de producto: seña de identidad y recursos de comunicación en la alta restauración en España. *Latina, Revista de Comunicación*, 74, 734-747. <https://doi.org/10.4185/RLCS>
- Forgas-Serra, S., Mundet, L., & Majó, J. (2020). *La oferta gastronómica en los campings de Girona (España)*. <https://doi.org/10.18601/01207555.n27.06>
- Galván, E. A. (2019). *Identidad y gastronomía: la cocina tradicional del norte de guanajuato como patrimonio cultural*. (p. 136).
- Garay, S. L. (2015). *La Gastronomía Regional Como Identidad Cultural Y Condición De Emprendimiento*.
- García, P. (2017). *PATRIMONIO GASTRONÓMICO LOCAL COMO ELEMENTO DE IDENTIDAD DEL MUNICIPIO DE ZACUALPAN, ESTADO DE MÉXICO*.
- Gastal, S., & Costa, A. (2020). El diálogo entre la comida nuestra , la comida de ciudad y la comida turística. *Turismo y Gastronomía*, 29(1414), 539–560.
- Gutiérrez, J. (2017). *FUENTES Y TESTIMONIOS Gastronomía y construcción de la identidad nacional en Canarias . Un estudio de caso*. <https://doi.org/10.3989/rdtp.2017.02.011>
- Hernández, R. (2014). *Metodología de la investigación* (Vol. 148). <http://observatorio.epacartagena.gov.co/wp-content/uploads/2017/08/metodologia-de-la-investigacion-sexta-edicion.compressed.pdf>

- Hernández, R., Fernández, C., & Baptista, M. (2010). *Metodología de la investigación*.
- Huisa, A. (2015). EL KANKACHO" IDENTIDAD GASTRONÓMICA DEL DISTRITO DE AYAVIRI. *Ekp*, 13(3), 1576–1580.
- Jiménez, F., López, T., & González, F. (2016). *Analysis of the Relationship between Tourism and Food Culture*. <https://doi.org/10.3390/su8050418>
- Jiménez, F., López, T., & Santa Cruz, F. (2016). Analysis of the relationship between tourism and food culture. *Sustainability (Switzerland)*, 8(5). <https://doi.org/10.3390/su8050418>
- La permanencia de la tradición culinaria en la transición rural-urbana, Chimalhuacán, entre el cerro y el lago.pdf*. (n.d.).
- Leigh, M., & Song, R. (2020). *Catalanidad in the Kitchen: Tourism, Gastronomy and Identity in Modern and Contemporary Barcelona*. <https://doi.org/10.1080/14753820.2020.1699346>
- Leyva, D., & Pérez, A. (2017). Pérdida de las raíces culinarias por la transformación en la cultura alimentaria. *Revista Mexicana de Ciencias Agrícolas*, 6(4), 867–881. <https://doi.org/10.29312/remexca.v6i4.626>
- Baena, G. (2017). *METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN Serie integral por competencias (Libro Online)* (Issue 2017). <http://www.editorialpatria.com.mx/pdf/files/9786074384093.pdf>
- Moscoso, L., & Díaz, L. (2017). Aspectos éticos en la investigación cualitativa con niños. *Revista Latinoamericana de Bioética*, 18(34–1), 51–67. <https://revistas.unimilitar.edu.co/index.php/rlbi/article/view/2955/2816>
- Muciño, R. (2016). *La permanencia de la tradición culinaria en la transición rural-urbana, Chimalhuacán, entre el cerro y el lago.pdf*.

- Muñoz-Justicia, J., & Sahagún-Padilla, M. (2017). Hacer análisis cualitativo con atlas.ti 7. *Paper Knowledge . Toward a Media History of Documents*.
file:///C:/Users/Sol/Documents/atlasti7.pdf
- Norrild, J. (2020). *LAS CARTAS DE MENÚ DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES (ARGENTINA) Su evolución y potencial para el aprovechamiento turístico Estudios y Perspectivas en Turismo*.
- Pavlidis, G., & Markantonatou, S. (2020). *Gastronomic tourism in Greece and beyond: A thorough review George. January*.
<https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2020.100229>
- Pérez Gálvez, J. C., Torres-Naranjo, M., Lopez-Guzman, T., & Carvache Franco, M. (2017). Tourism demand of a WHS destination: an analysis from the viewpoint of gastronomy. *International Journal of Tourism Cities*, 3(1), 1–16.
<https://doi.org/10.1108/IJTC-10-2016-0039>
- Peréz, J., Torres, M., López, T., & Carvache, M. (2017). *Tourism demand of a WHS destination : an analysis from the viewpoint of gastronomy*. 3(1), 1–16.
<https://doi.org/10.1108/IJTC-10-2016-0039>
- Pomaquero, M., Furió, D., & López, M. A. (2020). *Identidad cultural y leyendas latinoamericanas*. 2, 1–24.
<https://doi.org/https://doi.org/10.24215/16696581e435>
- Remedi, F. J. (2017). *Modernidad alimentaria y afrancesamiento . Ciudad de Córdoba (Argentina) en el tránsito del siglo XIX al XX* 71–93.
- Rodriguez, L., & Caceres, W. (2016). *Salv guarda del patrimonio cultural gastronómico santandereano*. 15(1), 43–57.
<https://doi.org/http://dx.doi.org/10.21676/16574923.1748>

Rodriguez, L., & Quiroga, I. (2020). *Patrimonio gastronómico de la Provincia de Yariguies (Santander) Gastronomical heritage of the Provincia de Yariguies (Santander)*. 19(2).

<https://doi.org/https://doi.org/10.21676/issn.1657-4923> artículo

Romero, D., & Ibanes, L. (2016). ÉNFASIS EN LA APLICACIÓN DE TECNOLOGÍAS MODERNAS, PARA MEJORAR LA CALIDAD DE LA PROMOCIÓN DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA DE LA PROVINCIA DE AREQUIPA, 2015. *Paper Knowledge . Toward a Media History of Documents*.

Salinas, P. (2012). *Metodología de la investigación científica*.

[https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/52205428/metodologia_investigacion-](https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/52205428/metodologia_investigacion-with-cover-page-)
[with-cover-page-](https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/52205428/metodologia_investigacion-with-cover-page-)

[v2.pdf?Expires=1631945036&Signature=ghUS1yJbfEJ0KRIJrmFFS-
zFkBRN3NTSHHW6tKRSxh5bmpHw2cLxnBBj8Tg4IEjzbtaPNCzoIPJhfTMd
5bWqKbKX9FU5PqSZV3khpqgq9VYCvMaz5D60NhiXZBKuiWQILJnXTU
Peslf3vgF0thkSvCjb8-8WkW0EQI1olx4MD-
JpqqFXvZ2JPxFzO9kLUxlfEB9yVSbvhTkc0ZmnLedJUxdIOXyjWOW5wkIJ
X-Ca32mF8rkT5UVEJxFfw1gjN1lePHSAUDVYQRMZKPSTGQg5kf7r-j-
fBcR5ANH087CZGujU2~OWokOcSbBFpWx35zIAjvBZPmXswtOo4IzcX53r
w__&Key-Pair-Id=APKAJLOHF5GGSLRBV4ZA](https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/52205428/metodologia_investigacion-with-cover-page-v2.pdf?Expires=1631945036&Signature=ghUS1yJbfEJ0KRIJrmFFS-zFkBRN3NTSHHW6tKRSxh5bmpHw2cLxnBBj8Tg4IEjzbtaPNCzoIPJhfTMd5bWqKbKX9FU5PqSZV3khpqgq9VYCvMaz5D60NhiXZBKuiWQILJnXTUPeslf3vgF0thkSvCjb8-8WkW0EQI1olx4MD-JpqqFXvZ2JPxFzO9kLUxlfEB9yVSbvhTkc0ZmnLedJUxdIOXyjWOW5wkIJX-Ca32mF8rkT5UVEJxFfw1gjN1lePHSAUDVYQRMZKPSTGQg5kf7r-j-fBcR5ANH087CZGujU2~OWokOcSbBFpWx35zIAjvBZPmXswtOo4IzcX53rw__&Key-Pair-Id=APKAJLOHF5GGSLRBV4ZA)

Sobrado, A. (2017). *Análisis de la construcción de la identidad cultural de Sevilla a través del turismo gastronómico: estudio desde una perspectiva de género*. 1–378.

- Suna, B., & Alvarez, M. D. (2019). Gastronomic identity of Gaziantep: Perceptions of tourists and residents. *Advances in Hospitality and Tourism Research*, 7(2), 16–187. <https://doi.org/10.30519/ahtr.571666>
- Tam, J., Vera, G., & Oliveros, R. (2008). Tipos, métodos y estrategias de investigación. In *Revista de la Escuela de Posgrado* (Vol. 5, pp. 145–154).
- Tamayo, M. (1999). El Proyecto de Investigación. Serie aprender a investigar. In *Icfes*.
- Torres, F., Romero, J., & Viteri, M. F. (2017). Diversidad gastronómica y su aporte a la identidad cultural. *Revista de Comunicación de La SEECI*, 0(44), 1.
- Valencia-Moya, J., Espinosa, A., Jiménez, V., & Romero, J. (2018). Representaciones Estereotípicas y Valoración Exogrupal: Un estudio sobre las relaciones entre Perú y Chile. *Interciencia: Revista de Ciencia y Tecnología de América*, 43(5), 304–312.
- Varona Aramburu, D., Pérez Escolar, M., & Sánchez Muñoz, G. (2019). Teoría del framing y protoperiodismo. Estudio de los atributos asociados a la figura de Magallanes en los diarios de Pigafetta y Francisco Albo. *Latina, Revista de Comunicación*, 74, 734–747. <https://doi.org/10.4185/RLCS>
- Viorato, N., & Reyes, V. (2019). *Investigación Cualitativa La Ética en la*. 8(16), 35–43.
<https://doi.org/http://dx.doi.org/10.22201/fesi.23958979e.2019.8.16.70389>

ANEXOS

MATRIZ DE CATEGORIZACIÓN

UNIDAD TEMÁTICA	DEFINICIÓN CONCEPTUAL	DEFINICIÓN OPERACIONAL	CATEGORÍAS	SUBCATEGORÍAS	INSTRUMENTOS
IDENTIDAD CULTURAL EN LA GASTRONOMÍA	Según Fernández-Poyatos et al. (2019) nos indica que la identidad es una representación, una marca o seña donde se ponen de manifiesto las formas en que una cultura es interiorizada: son las pautas culturales con las que el individuo se identifica o donde se establecen las fronteras entre los rasgos comunes y las diferencias. (p.876)	Es el conjunto de creencias, conocimientos y prácticas heredadas o aprendidas que están relacionadas a la alimentación al igual que los procesos de preparación culinaria que son compartidas por las personas de una cultura o de un grupo social determinado dentro de una cultura que forman parte de la memoria colectiva y constituyen el patrimonio alimentario heredado.	TURISMO	-Promoción -Globalización	Guía de entrevista
			GASTRONOMÍA	- Preservación - Desarrollo	
			IDENTIDAD	-Conocimientos tradicionales -Costumbres	

MATRIZ DE CONSISTENCIA

PROBLEMAS	OBJETIVOS	UNIDAD TEMÁTICA	CATEGORÍAS	SUBCATEGORÍAS	METODOLOGÍA
<p>Problema general ¿Cómo es la identidad cultural en la gastronomía peruana en la ciudad de Lima, 2021? A su vez, se planteó tres problemas específicos para poder responder adecuadamente al problema principal, teniendo como preguntas: ¿Cómo es la identidad cultural en la gastronomía para la promoción del turismo gastronómico? ¿Cómo influye la gastronomía en la identidad cultural? Y ¿cómo se impulsa la identidad a través de la gastronomía?</p>	<p>Objetivo general: Analizar la identidad cultural en la gastronomía peruana en la ciudad de Lima, 2021. Además, se determinaron los siguientes objetivos específicos: Describir la identidad cultural en la gastronomía para la promoción del turismo gastronómico, Identificar la influencia de la gastronomía en la identidad cultural y Determinar la identidad cultural a través de la gastronomía.</p>	<p>IDENTIDAD CULTURAL EN LA GASTRONOMÍA</p>	TURISMO	-Promoción -Globalización	<p>Tipo de investigación: Básica Enfoque: Cualitativo Diseño de investigación: Fenomenológico Población: 20 Personas del rubro gastronómico Técnicas: Entrevista</p>
			GASTRONOMÍA	- Preservación -Desarrollo	
			IDENTIDAD	- Conocimientos tradicionales -Costumbres	



GUÍA DE ENTREVISTA.

Entrevista hacia personas involucradas en el rubro gastronómico, esta entrevista será utilizada para desarrollar una investigación de tipo académica como estudiante de la escuela de Administración en Hotelería y Turismo, la entrevista tiene la finalidad de poder identificar la identidad cultural en la gastronomía peruana en la ciudad de Lima, 2021. Agradecemos su respuesta.

Nombres y apellidos del entrevistado:

Fecha de entrevista:

Edad:

Cargo:

Lugar:

Hora de entrevista:

Categoría: Turismo.

Subcategoría: Promoción y Globalización

1. ¿Considera que la gastronomía peruana es motivo suficiente para impulsar el turismo? ¿Por qué?
2. ¿Considera usted que actualmente la gastronomía está bien posicionada en el Perú? ¿En qué podría mejorar?
3. ¿De qué forma la globalización ha influido en nuestra gastronomía peruana? ¿Considera que la posición actual a nivel internacional de nuestra gastronomía influye en la identidad peruana?
4. ¿Considera usted que los peruanos que viven en el exterior sienten identidad por nuestra gastronomía aun estando fuera del país? ¿Por qué cree que sucede esto?

Categoría: Gastronomía

Subcategoría: Preservación y Desarrollo

1. ¿Considera que existe riesgo de pérdida de recetas (como el ajiaco, sarsa de charqui, entre otros) o conocimiento culinario debido a la globalización?
2. ¿Qué platos regionales ha probado usted? ¿Cuáles considera los más preferidos? ¿Por qué?
3. ¿Por qué cree que la comida peruana es tan reconocida a nivel mundial?
4. ¿Qué acciones u elementos cree usted que han influenciado para que exista una mayor identidad de los platos típicos entre los peruanos?
5. Desde su punto de vista ¿Cómo cree que la tecnología influye en el desarrollo gastronómico?

Categoría: Identidad

Subcategoría: Conocimientos tradicionales y Costumbres

1. ¿Cómo influye en su familia y en la sociedad la transmisión de conocimientos culinarios?
2. ¿Qué considera usted, que significa la gastronomía para un peruano?
3. ¿Qué efecto puede traer consigo la pérdida de costumbres culinarias en nuestra sociedad?
4. ¿Qué técnicas culinarias hoy en día se pueden observar en la gastronomía peruana?

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
ESCUELA PROFESIONAL DE ADMINISTRACIÓN EN TURISMO Y HOTELERÍA
TABLA DE EVALUACIÓN DE EXPERTOS

Lima, 11 de junio de 2021

Apellido y nombres del experto: Arévalo Zea Fretz

DNI: 43458900

Teléfono: 952607149

Título/grados: Licenciado en Administración en Turismo / Maestro en Gestión Pública

Cargo e institución en que labora: Docente de la Universidad César Vallejo

Mediante la tabla de evaluación de expertos, usted tiene la facultad de evaluar cada una de las preguntas marcando con "x" en cada una de las celdas.

	ITEM	INACEPTABLE					ACEPTABLE					OBSERVACIONES		
		0	10	20	30	40	50	60	70	80	90		100	
1	¿El instrumento de recolección de datos está formulado con lenguaje apropiado y comprensible?											X		
2	¿El instrumento de recolección de datos guarda relación con el título de la investigación?												X	
3	¿El instrumento de recolección de datos facilitará el logro de los objetivos de la investigación?											X		
4	¿Las preguntas del instrumento de recolección de datos se sostienen en un marco técnico?												X	
5	¿Las preguntas del instrumento de recolección de datos se sostienen en antecedentes relacionados con el tema?											X		
6	¿El diseño del instrumento de recolección de datos facilitará el análisis y el procesamiento de los datos?												X	
7	¿El instrumento de recolección de datos tiene una presentación ordenada?												X	
8	¿El instrumento guarda relación con el avance de la ciencia, la tecnología y la sociedad?												X	

Promedio de valoración: 98



FIRMA DEL EXPERTO

**FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
 ESCUELA PROFESIONAL DE ADMINISTRACIÓN EN TURISMO
 Y HOTELERÍA TABLA DE EVALUACIÓN DE EXPERTOS**

Lima, 09 de junio de 2021

Apellidos y nombres del experto: Bazalar Paz, Miguel Angel

DNI: 25793885 Teléfono: 989193334

Título/grados: Doctor

Cargo e institución en que labora: Docente Universidad Cesar Vallejo

Mediante la tabla de evaluación de expertos, usted tiene la facultad de evaluar cada una de las preguntas marcando con "x" en cada una de las celdas.

	ITEM	INACEPTABLE					ACEPTABLE					OBSERVACIONES	
		0	10	20	30	40	50	60	70	80	90		100
1	¿El instrumento de recolección de datos está formulado con lenguaje apropiado y comprensible?										X		
2	¿El instrumento de recolección de datos guarda relación con el título de la investigación?									X			
3	¿El instrumento de recolección de datos facilitará el logro de los objetivos de la investigación?										X		
4	¿Las preguntas del instrumento de recolección de datos se sostienen en un marco teórico?											X	
5	¿Las preguntas del instrumento de recolección de datos se sostienen en antecedentes relacionados con el tema?										X		
6	¿El diseño del instrumento de recolección de datos facilitará el análisis y el procesamiento de los datos?											X	
7	¿El instrumento de recolección de datos tiene una presentación ordenada?										X		
8	¿El instrumento guarda relación con el avance de la ciencia, la tecnología y la sociedad?										X		

Promedio de valoración: 91.25%



 FIRMA DEL EXPERTO

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
ESCUELA PROFESIONAL DE ADMINISTRACIÓN EN TURISMO Y HOTELERÍA
TABLA DE EVALUACIÓN DE EXPERTOS

Lima, 20 junio de 2021

Apellido y nombres del experto: PERALTA PEÑA LIZ ARACELI

DNI: 42690390 Teléfono:969779613

Título/grados: LICENCIADA EN TURISMO/ MAESTRÍA EN INVESTIGACIÓN EN DOCENCIA UNIVERSITARIA

Cargo e institución en que labora: DOCENTE - UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO

Mediante la tabla de evaluación de expertos, usted tiene la facultad de evaluar cada una de las preguntas marcando con "x" en cada una de las celdas.

ITEM	INACEPTABLE					ACEPTABLE					OBSERVACIONES		
	0	10	20	30	40	50	60	70	80	90		100	
1											X		
2												X	
3												X	
4												X	
5												X	
6												X	
7										X			
8												X	

Promedio de valoración: 98.75



FIRMA DEL EXPERTO

**FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
 ESCUELA PROFESIONAL DE ADMINISTRACIÓN EN TURISMO Y HOTELERÍA
 TABLA DE EVALUACIÓN DE EXPERTOS**

Lima, _10_ junio de 2021

Apellido y nombres del experto: Patricia Ramos La Rosa

DNI: 42929056 Teléfono: 991352092

Título/grados: Turismo y Hotelería /Administración Maestría en Gestión de Recursos Humanos

Cargo e institución en que labora: Universidad César Vallejo

Mediante la tabla de evaluación de expertos, usted tiene la facultad de evaluar cada una de las preguntas marcando con "x" en cada una de las celdas.

	ITEM	INACEPTABLE					ACEPTABLE					OBSERVACIONES	
		0	10	20	30	40	50	60	70	80	90		100
1	¿El instrumento de recolección de datos está formulado con lenguaje apropiado y comprensible?										x		
2	¿El instrumento de recolección de datos guarda relación con el título de la investigación?											x	
3	¿El instrumento de recolección de datos facilitará el logro de los objetivos de la investigación?											x	
4	¿Las preguntas del instrumento de recolección de datos se sostienen en un marco teórico?											x	
5	¿Las preguntas del instrumento de recolección de datos se sostienen en antecedentes relacionados con el tema?											x	
6	¿El diseño del instrumento de recolección de datos facilitará el análisis y el procesamiento de los datos?											x	
7	¿El instrumento de recolección de datos tiene una presentación ordenada?											x	
8	¿El instrumento guarda relación con el avance de la ciencia, la tecnología y la sociedad?											x	

Promedio de valoración: 98.75



FIRMA DEL EXPERTO

Consentimiento Informado para participantes de Investigación

El autor: Angie Leandro Morales de la Universidad Cesar Vallejo cuyo objetivo de estudio es: Identificar la identidad cultural en la gastronomía peruana en la región Lima.

Me presento y le solicito por favor, participar en este estudio, el cual tiene que responder preguntas en una entrevista (o completar una encuesta, o lo que fuera según el caso). Esto tomará aproximadamente 20 minutos de su tiempo. Lo que conversemos durante estas sesiones se grabará, de modo que el investigador pueda transcribir después las ideas que usted haya expresado. (si corresponde) La participación en este estudio es estrictamente voluntaria. La información que se recoja será confidencial y no se usará para ningún otro propósito fuera de los de esta investigación. Sus respuestas al cuestionario (o entrevista) serán codificadas usando un número de identificación y por lo tanto, serán anónimas. Una vez transcritas las entrevistas, los medios que contienen las grabaciones se destruirán. Si tiene alguna duda sobre este proyecto, puede hacer preguntas en cualquier momento durante su participación en él. Igualmente, puede retirarse del proyecto en cualquier momento sin que eso lo perjudique en ninguna forma. Si alguna de las preguntas durante la entrevista o cuestionario le parecen incómodas, tiene usted el derecho de hacérselo saber al investigador o de no responderlas.

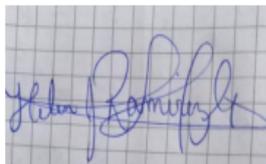
Desde ya le agradecemos su participación.

Yo Hellen Ramírez Camacho con DNI N° 10430748 acepto participar voluntariamente en esta investigación.

Entiendo que una copia de esta ficha de consentimiento me será entregada, y que puedo pedir información sobre los resultados de este estudio cuando éste haya concluido. Para esto, puedo contactar a Angie Leandro Morales cuyo teléfono es: 951 860 662

Hellen Ramírez Camacho

12/09/2021



Consentimiento Informado para participantes de Investigación

El autor: Angie Leandro Morales de la Universidad Cesar Vallejo cuyo objetivo de estudio es: Identificar la identidad cultural en la gastronomía peruana en la región Lima.

Me presento y le solicito por favor, participar en este estudio, el cual tiene que responder preguntas en una entrevista (o completar una encuesta, o lo que fuera según el caso). Esto tomará aproximadamente 20 minutos de su tiempo. Lo que conversemos durante estas sesiones se grabará, de modo que el investigador pueda transcribir después las ideas que usted haya expresado. (si corresponde). La participación en este estudio es estrictamente voluntaria. La información que se recoja será confidencial y no se usará para ningún otro propósito fuera de los de esta investigación. Sus respuestas al cuestionario (o entrevista) serán codificadas usando un número de identificación y por lo tanto, serán anónimas. Una vez transcritas las entrevistas, los medios que contienen las grabaciones se destruirán. Si tiene alguna duda sobre este proyecto, puede hacer preguntas en cualquier momento durante su participación en él. Igualmente, puede retirarse del proyecto en cualquier momento sin que eso lo perjudique en ninguna forma. Si alguna de las preguntas durante la entrevista o cuestionario le parecen incómodas, tiene usted el derecho de hacérselo saber al investigador o de no responderlas.

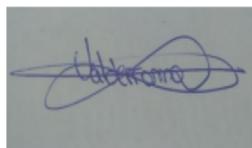
Desde ya le agradecemos su participación.

Yo Yordy Valderrama Arce con DNI N° 73182572 acepto participar voluntariamente en esta investigación.

Entiendo que una copia de esta ficha de consentimiento me será entregada, y que puedo pedir información sobre los resultados de este estudio cuando éste haya concluido. Para esto, puedo contactar a Angie Leandro Morales cuyo teléfono es: 951 860 662

Yordy Valderrama

14/09/2021



Consentimiento Informado para participantes de Investigación

El autor: Angie Leandro Morales de la Universidad Cesar Vallejo cuyo objetivo de estudio es: Identificar la identidad cultural en la gastronomía peruana en la región Lima.

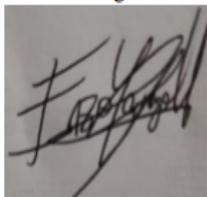
Me presento y le solicito por favor, participar en este estudio, el cual tiene que responder preguntas en una entrevista (o completar una encuesta, o lo que fuera según el caso). Esto tomará aproximadamente 20 minutos de su tiempo. Lo que conversemos durante estas sesiones se grabará, de modo que el investigador pueda transcribir después las ideas que usted haya expresado. (si corresponde) La participación en este estudio es estrictamente voluntaria. La información que se recoja será confidencial y no se usará para ningún otro propósito fuera de los de esta investigación. Sus respuestas al cuestionario (o entrevista) serán codificadas usando un número de identificación y por lo tanto, serán anónimas. Una vez transcritas las entrevistas, los medios que contienen las grabaciones se destruirán. Si tiene alguna duda sobre este proyecto, puede hacer preguntas en cualquier momento durante su participación en él. Igualmente, puede retirarse del proyecto en cualquier momento sin que eso lo perjudique en ninguna forma. Si alguna de las preguntas durante la entrevista o cuestionario le parecen incómodas, tiene usted el derecho de hacérselo saber al investigador o de no responderlas.

Desde ya le agradecemos su participación.

Yo Enzo Francisco Yarango Veramendi con DNI N° 74444781 acepto participar voluntariamente en esta investigación.

Entiendo que una copia de esta ficha de consentimiento me será entregada, y que puedo pedir información sobre los resultados de este estudio cuando éste haya concluido. Para esto, puedo contactar a Angie Leandro Morales cuyo teléfono es: 951 860 662

Enzo Yarango



Consentimiento Informado para participantes de Investigación

El autor: Angie Leandro Morales de la Universidad Cesar Vallejo cuyo objetivo de estudio es: Identificar la identidad cultural en la gastronomía peruana en la región Lima.

Me presento y le solicito por favor, participar en este estudio, el cual tiene que responder preguntas en una entrevista (o completar una encuesta, o lo que fuera según el caso). Esto tomará aproximadamente 20 minutos de su tiempo. Lo que conversemos durante estas sesiones se grabará, de modo que el investigador pueda transcribir después las ideas que usted haya expresado. (si corresponde) La participación en este estudio es estrictamente voluntaria. La información que se recoja será confidencial y no se usará para ningún otro propósito fuera de los de esta investigación. Sus respuestas al cuestionario (o entrevista) serán codificadas usando un número de identificación y por lo tanto, serán anónimas. Una vez transcritas las entrevistas, los medios que contienen las grabaciones se destruirán. Si tiene alguna duda sobre este proyecto, puede hacer preguntas en cualquier momento durante su participación en él. Igualmente, puede retirarse del proyecto en cualquier momento sin que eso lo perjudique en ninguna forma. Si alguna de las preguntas durante la entrevista o cuestionario le parecen incómodas, tiene usted el derecho de hacérselo saber al investigador o de no responderlas.

Desde ya le agradecemos su participación.

Yo Bruno Eisenhowe Hopkins Gallo con DNI N° 72164044 acepto participar voluntariamente en esta investigación.

Entiendo que una copia de esta ficha de consentimiento me será entregada, y que puedo pedir información sobre los resultados de este estudio cuando éste haya concluido. Para esto, puedo contactar a Angie Leandro Morales cuyo teléfono es: 951 860 662

Bruno Hopkins
16/09/2021



Consentimiento Informado para participantes de Investigación

El autor: Angie Leandro Morales de la Universidad Cesar Vallejo cuyo objetivo de estudio es: Identificar la identidad cultural en la gastronomía peruana en la región Lima.

Me presento y le solicito por favor, participar en este estudio, el cual tiene que responder preguntas en una entrevista (o completar una encuesta, o lo que fuera según el caso). Esto tomará aproximadamente 20 minutos de su tiempo. Lo que conversemos durante estas sesiones se grabará, de modo que el investigador pueda transcribir después las ideas que usted haya expresado. (si corresponde) La participación en este estudio es estrictamente voluntaria. La información que se recoja será confidencial y no se usará para ningún otro propósito fuera de los de esta investigación. Sus respuestas al cuestionario (o entrevista) serán codificadas usando un número de identificación y por lo tanto, serán anónimas. Una vez transcritas las entrevistas, los medios que contienen las grabaciones se destruirán. Si tiene alguna duda sobre este proyecto, puede hacer preguntas en cualquier momento durante su participación en él. Igualmente, puede retirarse del proyecto en cualquier momento sin que eso lo perjudique en ninguna forma. Si alguna de las preguntas durante la entrevista o cuestionario le parecen incómodas, tiene usted el derecho de hacérselo saber al investigador o de no responderlas.

Desde ya le agradecemos su participación.

Yo George Hulman Cotillo Flores con DNI N° 76459245 acepto participar voluntariamente en esta investigación.

Entiendo que una copia de esta ficha de consentimiento me será entregada, y que puedo pedir información sobre los resultados de este estudio cuando éste haya concluido. Para esto, puedo contactar a Angie Leandro Morales cuyo teléfono es: 951 860 662

George Cotillo

18/09/2021



Consentimiento Informado para participantes de Investigación

El autor: Angie Leandro Morales de la Universidad Cesar Vallejo cuyo objetivo de estudio es: Identificar la identidad cultural en la gastronomía peruana en la región Lima.

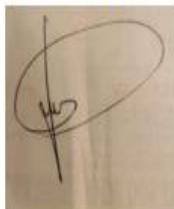
Me presento y le solicito por favor, participar en este estudio, el cual tiene que responder preguntas en una entrevista (o completar una encuesta, o lo que fuera según el caso). Esto tomará aproximadamente 20 minutos de su tiempo. Lo que conversemos durante estas sesiones se grabará, de modo que el investigador pueda transcribir después las ideas que usted haya expresado. (si corresponde) La participación en este estudio es estrictamente voluntaria. La información que se recoja será confidencial y no se usará para ningún otro propósito fuera de los de esta investigación. Sus respuestas al cuestionario (o entrevista) serán codificadas usando un número de identificación y por lo tanto, serán anónimas. Una vez transcritas las entrevistas, los medios que contienen las grabaciones se destruirán. Si tiene alguna duda sobre este proyecto, puede hacer preguntas en cualquier momento durante su participación en él. Igualmente, puede retirarse del proyecto en cualquier momento sin que eso lo perjudique en ninguna forma. Si alguna de las preguntas durante la entrevista o cuestionario le parecen incómodas, tiene usted el derecho de hacérselo saber al investigador o de no responderlas.

Desde ya le agradecemos su participación.

Yo Joel Paz Valdivia con DNI N° 40940027 acepto participar voluntariamente en esta investigación.

Entiendo que una copia de esta ficha de consentimiento me será entregada, y que puedo pedir información sobre los resultados de este estudio cuando éste haya concluido. Para esto, puedo contactar a Angie Leandro Morales cuyo teléfono es: 951 860 662

Joel Paz Valdivia
15/09/2021



Consentimiento Informado para participantes de Investigación

El autor: Angie Leandro Morales, de la
Universidad Cesar Vallejo; cuyo objetivo de estudio es:
Identificar la identidad cultural de la gastron-
omía Peruana.

Me presento y le solicito por favor, participar en este estudio, el cual tiene que responder preguntas en una entrevista (o completar una encuesta, o lo que fuera según el caso). Esto tomará aproximadamente _____ minutos de su tiempo. Lo que conversemos durante estas sesiones se grabará, de modo que el investigador pueda transcribir después las ideas que usted haya expresado. (si corresponde) La participación en este estudio es estrictamente voluntaria. La información que se recoja será confidencial y no se usará para ningún otro propósito fuera de los de esta investigación. Sus respuestas al cuestionario (o entrevista) serán codificadas usando un número de identificación y por lo tanto, serán anónimas. Una vez transcritas las entrevistas, los medios que contienen las grabaciones se destruirán. Si tiene alguna duda sobre este proyecto, puede hacer preguntas en cualquier momento durante su participación en él. Igualmente, puede retirarse del proyecto en cualquier momento sin que eso lo perjudique en ninguna forma. Si alguna de las preguntas durante la entrevista o cuestionario le parecen incómodas, tiene usted el derecho de hacérselo saber al investigador o de no responderlas.

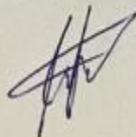
Desde ya le agradecemos su participación.

Yo Diego Salvatierra Mendez, con DNI N° 48240414
acepto participar voluntariamente en esta investigación.

Entiendo que una copia de esta ficha de consentimiento me será entregada, y que puedo pedir información sobre los resultados de este estudio cuando éste haya concluido. Para esto, puedo contactar a Angie Leandro Morales cuyo teléfono es:
951 860 662

Nombre del Participante
(en letras de imprenta)
DIEGO SALVATIERRA

Firma del Participante



Fecha

09/09/21

Consentimiento Informado para participantes de Investigación

El autor: Angie Leandro Morales, de la
Universidad Cesar Vallejo; cuyo objetivo de estudio es:
Identificar la identidad cultural en la
gastronomía

Me presento y le solicito por favor, participar en este estudio, el cual tiene que responder preguntas en una entrevista (o completar una encuesta, o lo que fuera según el caso). Esto tomará aproximadamente minutos de su tiempo. Lo que conversemos durante estas sesiones se grabará, de modo que el investigador pueda transcribir después las ideas que usted haya expresado. (si corresponde) La participación en este estudio es estrictamente voluntaria. La información que se recoja será confidencial y no se usará para ningún otro propósito fuera de los de esta investigación. Sus respuestas al cuestionario (o entrevista) serán codificadas usando un número de identificación y por lo tanto, serán anónimas. Una vez transcritas las entrevistas, los medios que contienen las grabaciones se destruirán. Si tiene alguna duda sobre este proyecto, puede hacer preguntas en cualquier momento durante su participación en él. Igualmente, puede retirarse del proyecto en cualquier momento sin que eso lo perjudique en ninguna forma. Si alguna de las preguntas durante la entrevista o cuestionario le parecen incómodas, tiene usted el derecho de hacérselo saber al investigador o de no responderlas.

Desde ya le agradecemos su participación.

Yo Frank Campos Camacho, con DNI N° 47054707
acepto participar voluntariamente en esta investigación.

Entiendo que una copia de esta ficha de consentimiento me será entregada, y que puedo pedir información sobre los resultados de este estudio cuando éste haya concluido. Para esto, puedo contactar a Angie Leandro cuyo teléfono es:
951.860.667.....

FRANK CAMPOS CAMACHO
Nombre del Participante
(en letras de imprenta)

Frank
Firma del Participante

Fecha
17/09/21

Consentimiento Informado para participantes de Investigación

El autor: ANGIE MALENA LEANDRO MORALES, de la
Universidad CESAR VALLEJO; cuyo objetivo de estudio es:
IDENTIFICAR LA IDENTIDAD CULTURAL EN LA
GASTRONOMIA.

Me presento y le solicito por favor, participar en este estudio, el cual tiene que responder preguntas en una entrevista (o completar una encuesta, o lo que fuera según el caso). Esto tomará aproximadamente _____ minutos de su tiempo. Lo que conversemos durante estas sesiones se grabará, de modo que el investigador pueda transcribir después las ideas que usted haya expresado. (si corresponde) La participación en este estudio es estrictamente voluntaria. La información que se recoja será confidencial y no se usará para ningún otro propósito fuera de los de esta investigación. Sus respuestas al cuestionario (o entrevista) serán codificadas usando un número de identificación y por lo tanto, serán anónimas. Una vez transcritas las entrevistas, los medios que contienen las grabaciones se destruirán. Si tiene alguna duda sobre este proyecto, puede hacer preguntas en cualquier momento durante su participación en él. Igualmente, puede retirarse del proyecto en cualquier momento sin que eso lo perjudique en ninguna forma. Si alguna de las preguntas durante la entrevista o cuestionario le parecen incómodas, tiene usted el derecho de hacérselo saber al investigador o de no responderlas.

Desde ya le agradecemos su participación.

Yo Soto Melgar Henry Giampierre, con DNI N° 76800803
acepto participar voluntariamente en esta investigación.

Entiendo que una copia de esta ficha de consentimiento me será entregada, y que puedo pedir información sobre los resultados de este estudio cuando éste haya concluido. Para esto, puedo contactar a ANGIE LEANDRO cuyo teléfono es:
951860662.....

SOTO MELGAR HENRY GIAMPIERRE

Nombre del Participante
(en letras de imprenta)

Firma del Participante

Soto Melgar Henry

03-9-21

Fecha

Consentimiento Informado para participantes de Investigación

El autor: Angie Leandro Morales, de la
Universidad Cesar Vallejo; cuyo objetivo de estudio es:
analizar la identidad cultural en la gastro-
nomía en la ciudad de Lima.

Me presento y le solicito por favor, participar en este estudio, el cual tiene que responder preguntas en una entrevista (o completar una encuesta, o lo que fuera según el caso). Esto tomará aproximadamente _____ minutos de su tiempo. Lo que conversemos durante estas sesiones se grabará, de modo que el investigador pueda transcribir después las ideas que usted haya expresado. (si corresponde) La participación en este estudio es estrictamente voluntaria. La información que se recoja será confidencial y no se usará para ningún otro propósito fuera de los de esta investigación. Sus respuestas al cuestionario (o entrevista) serán codificadas usando un número de identificación y por lo tanto, serán anónimas. Una vez transcritas las entrevistas, los medios que contienen las grabaciones se destruirán. Si tiene alguna duda sobre este proyecto, puede hacer preguntas en cualquier momento durante su participación en él. Igualmente, puede retirarse del proyecto en cualquier momento sin que eso lo perjudique en ninguna forma. Si alguna de las preguntas durante la entrevista o cuestionario le parecen incómodas, tiene usted el derecho de hacérselo saber al investigador o de no responderlas.

Desde ya le agradecemos su participación.

Yo Jesús Marco Antonio Bemocal Espinoza, con DNI N° 75889054
acepto participar voluntariamente en esta investigación.

Entiendo que una copia de esta ficha de consentimiento me será entregada, y que puedo pedir información sobre los resultados de este estudio cuando éste haya concluido. Para esto, puedo contactar a Angie Leandro cuyo teléfono es:
951 860 662

Jesús Marco Antonio Bemocal Espinoza JM 01/09/21
Nombre del Participante Firma del Participante Fecha
(en letras de imprenta)

Consentimiento Informado para participantes de Investigación

El autor: Angie Leandro Morales, de la
Universidad Cesar Vallejo; cuyo objetivo de estudio es:
Identificar la identidad cultural en la gastro-
nomía.

Me presento y le solicito por favor, participar en este estudio, el cual tiene que responder preguntas en una entrevista (o completar una encuesta, o lo que fuera según el caso). Esto tomará aproximadamente _____ minutos de su tiempo. Lo que conversemos durante estas sesiones se grabará, de modo que el investigador pueda transcribir después las ideas que usted haya expresado. (si corresponde) La participación en este estudio es estrictamente voluntaria. La información que se recoja será confidencial y no se usará para ningún otro propósito fuera de los de esta investigación. Sus respuestas al cuestionario (o entrevista) serán codificadas usando un número de identificación y por lo tanto, serán anónimas. Una vez transcritas las entrevistas, los medios que contienen las grabaciones se destruirán. Si tiene alguna duda sobre este proyecto, puede hacer preguntas en cualquier momento durante su participación en él. Igualmente, puede retirarse del proyecto en cualquier momento sin que eso lo perjudique en ninguna forma. Si alguna de las preguntas durante la entrevista o cuestionario le parecen incómodas, tiene usted el derecho de hacérselo saber al investigador o de no responderlas.

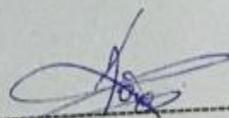
Desde ya le agradecemos su participación.

Yo Joseph Cirilo Velásquez, con DNI N° 47198681
acepto participar voluntariamente en esta investigación.

Entiendo que una copia de esta ficha de consentimiento me será entregada, y que puedo pedir información sobre los resultados de este estudio cuando éste haya concluido. Para esto, puedo contactar a Angie Leandro cuyo teléfono es:
9151 860.662.....

Joseph Cirilo Velásquez

Nombre del Participante
(en letras de imprenta)



Firma del Participante

12/09/21

Fecha

Consentimiento Informado para participantes de Investigación

El autor: Angie Leandro Morales, de la
Universidad Cesar Vallejo; cuyo objetivo de estudio es:
Identificar la identidad cultural en la
gastronomía.

Me presento y le solicito por favor, participar en este estudio, el cual tiene que responder preguntas en una entrevista (o completar una encuesta, o lo que fuera según el caso). Esto tomará aproximadamente _____ minutos de su tiempo. Lo que conversemos durante estas sesiones se grabará, de modo que el investigador pueda transcribir después las ideas que usted haya expresado. (si corresponde) La participación en este estudio es estrictamente voluntaria. La información que se recoja será confidencial y no se usará para ningún otro propósito fuera de los de esta investigación. Sus respuestas al cuestionario (o entrevista) serán codificadas usando un número de identificación y por lo tanto, serán anónimas. Una vez transcritas las entrevistas, los medios que contienen las grabaciones se destruirán. Si tiene alguna duda sobre este proyecto, puede hacer preguntas en cualquier momento durante su participación en él. Igualmente, puede retirarse del proyecto en cualquier momento sin que eso lo perjudique en ninguna forma. Si alguna de las preguntas durante la entrevista o cuestionario le parecen incómodas, tiene usted el derecho de hacérselo saber al investigador o de no responderlas.

Desde ya le agradecemos su participación.

Yo Roger Alfredo Abriego La Cruz, con DNI N° 43672777
acepto participar voluntariamente en esta investigación.

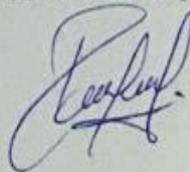
Entiendo que una copia de esta ficha de consentimiento me será entregada, y que puedo pedir información sobre los resultados de este estudio cuando éste haya concluido. Para esto, puedo contactar a Angie Leandro cuyo teléfono es:
951 860 667

Roger Alfredo Abriego La Cruz

Nombre del Participante
(en letras de imprenta)

Firma del Participante

Fecha



Consentimiento Informado para participantes de Investigación

El autor: Leandro Morales Angie y Yalán López Sol, de la Universidad César Vallejo; cuyo objetivo de estudio es: Analizar la identidad cultural en la gastronomía peruana en la ciudad de Lima, 2021.

Me presento y le solicito por favor, participar en este estudio, el cual tiene que responder preguntas en una entrevista. Esto tomará aproximadamente 25 minutos de su tiempo. Lo que conversemos durante estas sesiones se grabará, de modo que el investigador pueda transcribir después las ideas que usted haya expresado. (si corresponde) La participación en este estudio es estrictamente voluntaria. La información que se recoja será confidencial y no se usará para ningún otro propósito fuera de los de esta investigación. Sus respuestas al cuestionario (o entrevista) serán codificadas usando un número de identificación y por lo tanto, serán anónimas. Una vez transcritas las entrevistas, los medios que contienen las grabaciones se destruirán. Si tiene alguna duda sobre este proyecto, puede hacer preguntas en cualquier momento durante su participación en él. Igualmente, puede retirarse del proyecto en cualquier momento sin que eso lo perjudique en ninguna forma. Si alguna de las preguntas durante la entrevista o cuestionario le parecen incómodas, tiene usted el derecho de hacérselo saber al investigador o de no responderlas.

Desde ya le agradecemos su participación.

Yo Alexander Loaiza Yovera _____, con DNI N° 75266799 acepto participar voluntariamente en esta investigación.

Entiendo que una copia de esta ficha de consentimiento me será entregada, y que puedo pedir información sobre los resultados de este estudio cuando éste haya concluido. Para esto, puedo contactar a Yalán López Sol cuyo teléfono es: 992590628

Alexander Loaiza Yovera -----	Alexander Loaiza Yovera	25/09/2021
Nombre del Participante	Firma del Participante	Fecha
(en letras de imprenta)		

Consentimiento Informado para participantes de Investigación

El autor: Leandro Morales Angie y Yalán López Sol, de la Universidad César Vallejo; cuyo objetivo de estudio es: Analizar la identidad cultural en la gastronomía peruana en la ciudad de Lima, 2021.

Me presento y le solicito por favor, participar en este estudio, el cual tiene que responder preguntas en una entrevista. Esto tomará aproximadamente 25 minutos de su tiempo. Lo que conversemos durante estas sesiones se grabará, de modo que el investigador pueda transcribir después las ideas que usted haya expresado. (si corresponde) La participación en este estudio es estrictamente voluntaria. La información que se recoja será confidencial y no se usará para ningún otro propósito fuera de los de esta investigación. Sus respuestas al cuestionario (o entrevista) serán codificadas usando un número de identificación y por lo tanto, serán anónimas. Una vez transcritas las entrevistas, los medios que contienen las grabaciones se destruirán. Si tiene alguna duda sobre este proyecto, puede hacer preguntas en cualquier momento durante su participación en él. Igualmente, puede retirarse del proyecto en cualquier momento sin que eso lo perjudique en ninguna forma. Si alguna de las preguntas durante la entrevista o cuestionario le parecen incómodas, tiene usted el derecho de hacérselo saber al investigador o de no responderlas.

Desde ya le agradecemos su participación.

Yo _____ Alexis Córdova Huamán, con DNI N° 74053459 acepto participar voluntariamente en esta investigación.

Entiendo que una copia de esta ficha de consentimiento me será entregada, y que puedo pedir información sobre los resultados de este estudio cuando éste haya concluido. Para esto, puedo contactar a Yalán López Sol cuyo teléfono es: 992590628

Alexis Córdova Huamán
Nombre del Participante
(en letras de imprenta)

Alexis Córdova Huamán
Firma del Participante

19- 09-21
Fecha

Consentimiento Informado para participantes de Investigación

El autor: Leandro Morales Angie y Yalán López Sol, de la Universidad César Vallejo; cuyo objetivo de estudio es: Analizar la identidad cultural en la gastronomía peruana en la ciudad de Lima, 2021.

Me presento y le solicito por favor, participar en este estudio, el cual tiene que responder preguntas en una entrevista. Esto tomará aproximadamente 25 minutos de su tiempo. Lo que conversemos durante estas sesiones se grabará, de modo que el investigador pueda transcribir después las ideas que usted haya expresado. (si corresponde) La participación en este estudio es estrictamente voluntaria. La información que se recoja será confidencial y no se usará para ningún otro propósito fuera de los de esta investigación. Sus respuestas al cuestionario (o entrevista) serán codificadas usando un número de identificación x por lo tanto, serán anónimas. Una vez transcritas las entrevistas, los medios que contienen las grabaciones se destruirán. Si tiene alguna duda sobre este proyecto, puede hacer preguntas en cualquier momento durante su participación en él. Igualmente, puede retirarse del proyecto en cualquier momento sin que eso lo perjudique en ninguna forma. Si alguna de las preguntas durante la entrevista o cuestionario le parecen incómodas, tiene usted el derecho de hacérselo saber al investigador o de no responderlas.

Desde ya le agradecemos su participación.

Yo Bertha Zavalaga Castañeda _____, con DNI N° 45136591 acepto participar voluntariamente en esta investigación.

Entiendo que una copia de esta ficha de consentimiento me será entregada, y que puedo pedir información sobre los resultados de este estudio cuando éste haya concluido. Para esto, puedo contactar a Yalán López Sol cuyo teléfono es: 992590628

Bertha Zavalaga Castañeda -----	Bertha Zavalaga Castañeda	21/09/2021
Nombre del Participante	Firma del Participante	Fecha
(en letras de imprenta)		

Consentimiento Informado para participantes de Investigación

El autor: Leandro Morales Angie y Yalan López Sol, de la Universidad César Vallejo; cuyo objetivo de estudio es: Analizar la identidad cultural en la gastronomía peruana en la ciudad de Lima, 2021.

Me presento y le solicito por favor, participar en este estudio, el cual tiene que responder preguntas en una entrevista. Esto tomará aproximadamente 25 minutos de su tiempo. Lo que conversemos durante estas sesiones se grabará, de modo que el investigador pueda transcribir después las ideas que usted haya expresado. (si corresponde) La participación en este estudio es estrictamente voluntaria. La información que se recoja será confidencial y no se usará para ningún otro propósito fuera de los de esta investigación. Sus respuestas al cuestionario (o entrevista) serán codificadas usando un número de identificación y por lo tanto, serán anónimas. Una vez transcritas las entrevistas, los medios que contienen las grabaciones se destruirán. Si tiene alguna duda sobre este proyecto, puede hacer preguntas en cualquier momento durante su participación en él. Igualmente, puede retirarse del proyecto en cualquier momento sin que eso lo perjudique en ninguna forma. Si alguna de las preguntas durante la entrevista o cuestionario le parecen incómodas, tiene usted el derecho de hacérselo saber al investigador o de no responderlas.

Desde ya le agradecemos su participación.

Yo, Antonio Alonso Sevilla Sánchez, con DNI N° 45802139 acepto participar voluntariamente en esta investigación.

Entiendo que una copia de esta ficha de consentimiento me será entregada, y que puedo pedir información sobre los resultados de este estudio cuando éste haya concluido. Para esto, puedo contactar a Yalán López Sol cuyo teléfono es: 992590628

Antonio Sevilla Sánchez

Antonio|Sevilla Sánchez

08- 09-21

Nombre del Participante
(en letras de imprenta)

Firma del Participante

Fecha

Consentimiento Informado para participantes de Investigación

El autor: Leandro Morales Angie y Yalán López Sol, de la Universidad César Vallejo; cuyo objetivo de estudio es: Analizar la identidad cultural en la gastronomía peruana en la ciudad de Lima, 2021.

Me presento y le solicito por favor, participar en este estudio, el cual tiene que responder preguntas en una entrevista. Esto tomará aproximadamente 25 minutos de su tiempo. Lo que conversemos durante estas sesiones se grabará, de modo que el investigador pueda transcribir después las ideas que usted haya expresado. (si corresponde) La participación en este estudio es estrictamente voluntaria. La información que se recoja será confidencial y no se usará para ningún otro propósito fuera de los de esta investigación. Sus respuestas al cuestionario (o entrevista) serán codificadas usando un número de identificación y por lo tanto, serán anónimas. Una vez transcritas las entrevistas, los medios que contienen las grabaciones se destruirán. Si tiene alguna duda sobre este proyecto, puede hacer preguntas en cualquier momento durante su participación en él. Igualmente, puede retirarse del proyecto en cualquier momento sin que eso lo perjudique en ninguna forma. Si alguna de las preguntas durante la entrevista o cuestionario le parecen incómodas, tiene usted el derecho de hacérselo saber al investigador o de no responderlas.

Desde ya le agradecemos su participación.

Yo Óscar Enrique Azurín Curampa, con DNI N° 71429279
acepto participar voluntariamente en esta investigación.

Entiendo que una copia de esta ficha de consentimiento me será entregada, y que puedo pedir información sobre los resultados de este estudio cuando éste haya concluido. Para esto, puedo contactar a Yalán López Sol cuyo teléfono es: 992590628

Óscar Enrique Azurín Curampa

Nombre del Participante
(en letras de imprenta)



Firma del Participante

14/09/2021

Fecha

Consentimiento Informado para participantes de Investigación

El autor: Leandro Morales Angie y Yalán López Sol, de la Universidad César Vallejo; cuyo objetivo de estudio es: Analizar la identidad cultural en la gastronomía peruana en la ciudad de Lima, 2021.

Me presento y le solicito por favor, participar en este estudio, el cual tiene que responder preguntas en una entrevista. Esto tomará aproximadamente 25 minutos de su tiempo. Lo que conversemos durante estas sesiones se grabará, de modo que el investigador pueda transcribir después las ideas que usted haya expresado. (si corresponde) La participación en este estudio es estrictamente voluntaria. La información que se recoja será confidencial y no se usará para ningún otro propósito fuera de los de esta investigación. Sus respuestas al cuestionario (o entrevista) serán codificadas usando un número de identificación y por lo tanto, serán anónimas. Una vez transcritas las entrevistas, los medios que contienen las grabaciones se destruirán. Si tiene alguna duda sobre este proyecto, puede hacer preguntas en cualquier momento durante su participación en él. Igualmente, puede retirarse del proyecto en cualquier momento sin que eso lo perjudique en ninguna forma. Si alguna de las preguntas durante la entrevista o cuestionario le parecen incómodas, tiene usted el derecho de hacérselo saber al investigador o de no responderlas.

Desde ya le agradecemos su participación.

Yo Jean Polk Michael Caballero Mendoza _____, con DNI N° 75260251 acepto participar voluntariamente en esta investigación.

Entiendo que una copia de esta ficha de consentimiento me será entregada, y que puedo pedir información sobre los resultados de este estudio cuando éste haya concluido. Para esto, puedo contactar a Yalán López Sol cuyo teléfono es: 992590628

Jean Polk Michael Caballero Mendoza	Jean Polk Michael Caballero Mendoza	19/09/21
Nombre del Participante	Firma del Participante	Fecha
(en letras de imprenta)		

Consentimiento Informado para participantes de Investigación

El autor: Leandro Morales Angie y Yalán López Sol, de la Universidad César Vallejo; cuyo objetivo de estudio es: Analizar la identidad cultural en la gastronomía peruana en la ciudad de Lima, 2021.

Me presento y le solicito por favor, participar en este estudio, el cual tiene que responder preguntas en una entrevista. Esto tomará aproximadamente 25 minutos de su tiempo. Lo que conversemos durante estas sesiones se grabará, de modo que el investigador pueda transcribir después las ideas que usted haya expresado. (si corresponde) La participación en este estudio es estrictamente voluntaria. La información que se recoja será confidencial y no se usará para ningún otro propósito fuera de los de esta investigación. Sus respuestas al cuestionario (o entrevista) serán codificadas usando un número de identificación y por lo tanto, serán anónimas. Una vez transcritas las entrevistas, los medios que contienen las grabaciones se destruirán. Si tiene alguna duda sobre este proyecto, puede hacer preguntas en cualquier momento durante su participación en él. Igualmente, puede retirarse del proyecto en cualquier momento sin que eso lo perjudique en ninguna forma. Si alguna de las preguntas durante la entrevista o cuestionario le parecen incómodas, tiene usted el derecho de hacérselo saber al investigador o de no responderlas.

Desde ya le agradecemos su participación.

Yo JOSE VICENTE HUAMANI TORRES, con DNI N° 42446492 acepto participar voluntariamente en esta investigación.

Entiendo que una copia de esta ficha de consentimiento me será entregada, y que puedo pedir información sobre los resultados de este estudio cuando éste haya concluido. Para esto, puedo contactar a Yalán López Sol cuyo teléfono es: 992590628

JOSE VICENTE HUAMANI TORRES	JOSE VICENTE HUAMANI TORRES	19/09/2021
Nombre del Participante	Firma del Participante	Fecha
(en letras de imprenta)		

Consentimiento Informado para participantes de Investigación

El autor: Leandro Morales Angie y Yalán López Sol, de la Universidad César Vallejo; cuyo objetivo de estudio es: Analizar la identidad cultural en la gastronomía peruana en la ciudad de Lima, 2021.

Me presento y le solicito por favor, participar en este estudio, el cual tiene que responder preguntas en una entrevista. Esto tomará aproximadamente 25 minutos de su tiempo. Lo que conversemos durante estas sesiones se grabará, de modo que el investigador pueda transcribir después las ideas que usted haya expresado. (si corresponde) La participación en este estudio es estrictamente voluntaria. La información que se recoja será confidencial y no se usará para ningún otro propósito fuera de los de esta investigación. Sus respuestas al cuestionario (o entrevista) serán codificadas usando un número de identificación x por lo tanto, serán anónimas. Una vez transcritas las entrevistas, los medios que contienen las grabaciones se destruirán. Si tiene alguna duda sobre este proyecto, puede hacer preguntas en cualquier momento durante su participación en él. Igualmente, puede retirarse del proyecto en cualquier momento sin que eso lo perjudique en ninguna forma. Si alguna de las preguntas durante la entrevista o cuestionario le parecen incómodas, tiene usted el derecho de hacérselo saber al investigador o de no responderlas.

Desde ya le agradecemos su participación.

Yo Santiago Omar Huamán Ojeda___, con DNI N° 47108224 acepto participar voluntariamente en esta investigación.

Entiendo que una copia de esta ficha de consentimiento me será entregada, y que puedo pedir información sobre los resultados de este estudio cuando éste haya concluido. Para esto, puedo contactar a Yalán López Sol cuyo teléfono es: 992590628

Santiago Omar Huamán Ojeda -----	Santiago Omar Huamán Ojeda	26/09/2021
Nombre del Participante	Firma del Participante	Fecha
(en letras de imprenta)		

Consentimiento Informado para participantes de Investigación

El autor: Angie Leandro Morales, de la
Universidad Universidad Cesar Vallejo cuyo objetivo de estudio es:
Identificar la identidad cultural en la gastronomía
peruana.

Me presento y le solicito por favor, participar en este estudio, el cual tiene que responder preguntas en una entrevista (o completar una encuesta, o lo que fuera según el caso). Esto tomará aproximadamente minutos de su tiempo. Lo que conversemos durante estas sesiones se grabará, de modo que el investigador pueda transcribir después las ideas que usted haya expresado. (si corresponde) La participación en este estudio es estrictamente voluntaria. La información que se recoja será confidencial y no se usará para ningún otro propósito fuera de los de esta investigación. Sus respuestas al cuestionario (o entrevista) serán codificadas usando un número de identificación y por lo tanto, serán anónimas. Una vez transcritas las entrevistas, los medios que contienen las grabaciones se destruirán. Si tiene alguna duda sobre este proyecto, puede hacer preguntas en cualquier momento durante su participación en él. Igualmente, puede retirarse del proyecto en cualquier momento sin que eso lo perjudique en ninguna forma. Si alguna de las preguntas durante la entrevista o cuestionario le parecen incómodas, tiene usted el derecho de hacérselo saber al investigador o de no responderlas.

Desde ya le agradecemos su participación.

Yo WILFREDO OLIVERA POBLES, con DNI N° 75066345
acepto participar voluntariamente en esta investigación.

Entiendo que una copia de esta ficha de consentimiento me será entregada, y que puedo pedir información sobre los resultados de este estudio cuando éste haya concluido. Para esto, puedo contactar a Angie Leandro cuyo teléfono es:
951.860.662.....

WILFREDO
Nombre del Participante
(en letras de imprenta)


Firma del Participante

Fecha

Consentimiento Informado para participantes de Investigación

El autor: Leandro Morales Angie y Yalán López Sol, de la Universidad César Vallejo; cuyo objetivo de estudio es: Analizar la identidad cultural en la gastronomía peruana en la ciudad de Lima, 2021.

Me presento y le solicito por favor, participar en este estudio, el cual tiene que responder preguntas en una entrevista. Esto tomará aproximadamente 25 minutos de su tiempo. Lo que conversemos durante estas sesiones se grabará, de modo que el investigador pueda transcribir después las ideas que usted haya expresado. (si corresponde) La participación en este estudio es estrictamente voluntaria. La información que se recoja será confidencial y no se usará para ningún otro propósito fuera de los de esta investigación. Sus respuestas al cuestionario (o entrevista) serán codificadas usando un número de identificación x por lo tanto, serán anónimas. Una vez transcritas las entrevistas, los medios que contienen las grabaciones se destruirán. Si tiene alguna duda sobre este proyecto, puede hacer preguntas en cualquier momento durante su participación en él. Igualmente, puede retirarse del proyecto en cualquier momento sin que eso lo perjudique en ninguna forma. Si alguna de las preguntas durante la entrevista o cuestionario le parecen incómodas, tiene usted el derecho de hacérselo saber al investigador o de no responderlas.

Desde ya le agradecemos su participación.

Yo Jean Polk Michael Caballero Mendoza _____, con DNI N° 75260251 acepto participar voluntariamente en esta investigación.

Entiendo que una copia de esta ficha de consentimiento me será entregada, y que puedo pedir información sobre los resultados de este estudio cuando éste haya concluido. Para esto, puedo contactar a Yalán López Sol cuyo teléfono es: 992590628

Jean Polk Michael Caballero Mendoza	Jean Polk Michael Caballero Mendoza	19/09/21
Nombre del Participante	Firma del Participante	Fecha
(en letras de imprenta)		

TRANSCRIPCIÓN DE ENTREVISTAS

N° de registro: 1

Nombre del investigador/entrevistador: Angie Malena Leandro Morales

Nombre de la población: Personas involucradas en la gastronomía.	Fecha de la entrevista: 1 de septiembre del 2021 5:00 pm
	Fecha de llenado de ficha: 20 de septiembre del 2021 22:15 pm

Tema:

Identidad cultural en la Gastronomía peruana en la Región de Lima, 2021.

Informante: Jesus Marco Antonio Derrocal Espinoza

Contextualización: Identidad cultural en la gastronomía

Observaciones:

Se hizo uso de la guía de entrevista para aplicar 13 preguntas asignadas.

Transcripción:

Entrevistador: Pregunta 1. Bien comenzamos con la primera pregunta categoría Turismo, Subcategoría: Promoción y Globalización. ¿Considera que la gastronomía peruana es motivo suficiente para impulsar el turismo? ¿Por qué?

Entrevistado 1. (Jesús). Respuesta: Si, porque la comida peruana hoy en día es catalogada como una de las mejores del mundo y gracias a los embajadores de nuestra gastronomía, como por ejemplo uno de ellos que hemos visto y es uno de los que ha implementado la Mistura es Gastón Acurio.

Entrevistador: Pregunta 2. ¿Considera usted que actualmente la gastronomía está bien posicionada en el Perú? ¿En qué podría mejorar?

Entrevistado 1. (Jesús). Respuesta: Sí considero que está bien posicionada, y en lo que se puede mejorar es justamente difundir las comidas de nuestras tres regiones, la costa, la sierra y la selva.

Entrevistador: Pregunta 3 ¿De qué forma la globalización ha influido en nuestra gastronomía peruana? ¿Considera que la posición actual a nivel internacional en nuestra gastronomía influye en la identidad peruana?

Entrevistado 1. (Jesús). Respuesta: Si, porque la globalización... eh, podemos observar que ha habido una integración de los pueblos y a través de eso se ha hecho conocida nuestra comida y esto es parte que identifica nuestro Perú.

Entrevistador: Pregunta 4. ¿Considera usted que los peruanos que viven en el exterior sienten identidad por nuestra gastronomía aún estando fuera del país? ¿Por qué sucede esto?

Entrevistado 1. (Jesús). Respuesta: Si porque ellos mismos fuera en el exterior han creado o han difundido lo que es nuestra gastronomía colocando negocios y empresas en diferentes partes del mundo.

Entrevistador: Pregunta 5. Perfecto, ahora en la categoría de gastronomía... ¿Considera que existe riesgo de pérdida de recetas (Como el ajiaco, sarsa de charqui, entre otros) o conocimiento culinario debido a la globalización?

Entrevistado 1. (Jesús). Respuesta: Sí, ya que la preparación de los platos se hace de diferente manera y cada región utiliza los recursos naturales a su manera y a su gusto.

Entrevistador: Pregunta 6. ¿Qué platos regionales ha probado usted? ¿Cuáles considera los más preferidos? ¿Por qué?

Entrevistado 1. (Jesús). Respuesta: Por ejemplo, el ceviche de pescado, el rocoto relleno, el picante a la tacneña por su exquisitez.

Entrevistador: Pregunta 6. ¿Cuáles considera los más preferidos? ¿Por qué?

Entrevistado 1. (Jesús). Respuesta: Mi plato preferido en sí es el ceviche de pescado, debido a la variedad del mismo pescado, que creo que no con todos es el mismo gusto, el mayormente el que utilizan es el pescado blanco y creo que es el mejor

Entrevistador: Pregunta 7. ¿Por qué cree que la comida peruana es tan reconocida a nivel mundial?

Entrevistado 1. (Jesús). Respuesta: Es reconocida gracias a nuestros chefs que son grandes embajadores de nuestra gastronomía a nivel mundial.

Entrevistador: Pregunta 8. ¿Qué acciones o elementos cree usted que han influenciado para que exista una mayor identidad de los platos típicos entre los peruanos?

Entrevistado 1. (Jesús). Respuesta: Eh... por ejemplo una de ellas como mencioné anteriormente es Mistura.

Entrevistador: Pregunta 9. Desde su punto de vista. ¿Cómo cree que la tecnología influye en el desarrollo gastronómico?

Entrevistado 1. (Jesús). Respuesta: Siento que gracias a la tecnología podemos conocer recetas de nuestras comidas con mayor rapidez e incluso la misma preparación de los platos en un menor tiempo.

Entrevistador: Pregunta 10. Según la categoría de identidad, ¿Cómo influye en su familia y en la sociedad la transmisión de conocimientos culinarios?

Entrevistado 1. (Jesús). Respuesta: Ah ya, el hecho de conocer más acerca de la preparación de los diferentes platos que podemos preparar en día a día con las familias peruanas.

Entrevistador: Pregunta 11. ¿Qué considera usted, que significa la gastronomía para un peruano?

Entrevistado 1. (Jesús). Respuesta: Siento que es un sentimiento de orgullo por el mismo reconocimiento en el mundo.

Entrevistador: Pregunta 12. ¿Qué efecto puede traer consigo la pérdida de costumbres culinarias en nuestra sociedad?

Entrevistado 1. (Jesús). Respuesta: Eh... la pérdida de costumbres culinarias puede ocasionar una baja en el turismo al no tener una comida atractiva para poder degustar.

Entrevistador: Pregunta 13. ¿Qué técnicas culinarias hoy en día se pueden observar en la gastronomía peruana?

Entrevistado 1. (Jesús). Respuesta: Por ejemplo, cocinar al vapor, cocinar en seco, saltear, freír, deconstruir, esferificación, texturizar y espumar.

Evidencia fotográfica:



Figura 1. Entrevista a Jesús Derrocal
Fuente: registro fotográfico propio

Duración de la entrevista: 4:42 min.

TRANSCRIPCIÓN DE ENTREVISTAS

N° de registro: 2

Nombre del investigador/entrevistador: Angie Malena Leandro Morales

Nombre de la población:

Personas involucradas en la gastronomía.

Fecha de la entrevista: 3 de septiembre del 2021
7:00 pm

Fecha de llenado de ficha: 21 de septiembre del 2021
8:33 pm

Tema:

Identidad cultural en la Gastronomía peruana en la Región de Lima, 2021.

Informante: Henry Soto

Contextualización: Identidad cultural en la gastronomía

Observaciones:

Se hizo uso de la guía de entrevista para aplicar las 13 preguntas asignadas.

Transcripción:

Entrevistador: Pregunta 1. Comenzando con la categoría de Turismo. ¿Considera que la gastronomía peruana es motivo suficiente para impulsar el turismo? ¿Por qué?

Entrevistado 2. (Henry). Respuesta: Si, porque básicamente hoy en día si bien es cierto la gastronomía peruana en tema gastronómico globalmente es reconocida, dicho sea, el paso, personas del extranjero viajan básicamente al Perú para probar platos ya sea costa sierra o selva.

Entrevistador: Pregunta 2 ¿Considera usted que actualmente la gastronomía está bien posicionada en el Perú? ¿En qué podría mejorar?

Entrevistado 2. (Henry). Respuesta: Si, podría mejorar en sus técnicas, ya que hoy en día, si bien es cierto existe una mixtura de sabores en cuanto sea fusión, puede ser la comida china con la comida peruana, dicho sea, el paso, los peruanos a veces no aplicamos las técnicas cuales nuestros ancestros o nuestros abuelos nos dejaron, creo que esas técnicas se han ido olvidando, dicho sea, el paso, son tema de pérdida en costumbre peruana.

Entrevistador: Pregunta 3. ¿De qué forma la globalización ha influido en nuestra gastronomía peruana? ¿Considera que la posición actual a nivel internacional en nuestra gastronomía influye en la identidad peruana?

Entrevistado 2. (Henry). Respuesta: De qué forma...ehh la globalización como dije al principio, en el tema mundial en fines de gastronomía, básicamente ha influenciado en que las personas del exterior, sean los extranjeros, hayan probado nuestra cocina, y en primer impacto les haya gustado, ya que nosotros nos basamos solo en cosas básicas, que es solo un aderezo básico, y de ahí ya viene una receta completa el cual mezclamos sabores, ya sea del exterior, como de Japón de la india, no sé se me ocurre, hacer fusión entre comida tailandesa, hindú, comida en variedad, básicamente.

Entrevistador: Pregunta 3. ¿Considera que la posición actual a nivel internacional en nuestra gastronomía influye en la identidad peruana?

Entrevistado 2. (Henry). Respuesta: Si, porque para que la cocina peruana tenga carácter, ha requerido muchos años que sea investigada, ya sea desde sus aderezos o condimentos, hasta los platos ya hechos como hoy en día es reconocido mundialmente. Y es una identidad peruana el ceviche, ya que nos representa a nivel mundial o también puede ser un lomo saltado o una causa limeña.

Entrevistador: Pregunta 4. ¿Considera usted que los peruanos que viven en el exterior sienten identidad por nuestra gastronomía aun estando fuera del país? ¿Por qué sucede esto?

Entrevistado 2. (Henry). Respuesta: Así es, ya que, si bien es cierto, uno de nuestros ejemplares en la gastronomía, quien nos representa a nivel mundial, un ejemplo es Gastón Acurio, no solo tiene restaurantes aquí en Perú, sino tiene restaurantes a nivel mundial, y básicamente por eso la comida peruana también es representativa, porque no es necesario viajar al Perú para poder probar nuestros platos.

Entrevistador: Pregunta 5. Ahora para la categoría de gastronomía ¿Considera que existe riesgo de pérdida de recetas (Como el ajiaco, sarsa de charqui, entre otros) o conocimiento culinario debido a la globalización?

Entrevistado 2. (Henry). Respuesta: ¿Considero que se están perdiendo recetas culinarias peruanas? Si, si bien es cierto, a lo largo de los años, desde que se conoce la gastronomía mundialmente, específicamente le damos gusto solo a platillos cuales nos representan, ya sea el ceviche y eso. Pero por ejemplo hoy en día ya no se pueden ver en lugares eh... por ejemplo un ajiaco, o un pepián, o un espesado, o tampoco se puede ver unos solteritos de habas, algo así, platillos que realmente se han ido perdiendo con el tiempo y eso si afecta a nuestras costumbres e identidad gastronómica para el bien de nosotros.

Entrevistador: Pregunta 6. ¿Qué platos regionales ha probado usted? ¿Cuáles considera los más preferidos? ¿Por qué?

Entrevistado 2. (Henry). Respuesta: ¿Platos regionales? Eh...Por ejemplo el rocoto relleno, el puca picante, he probado también el adobo de chanco, he probado el cuy chactado, he probado el famoso espesado, he probado el macha pecho, he probado la sopa shambar, he probado el ceviche de chinguirito, entre otros platos, en las cuales se han ido perdiendo, pero los podemos encontrar aún pero no con las recetas ya antiguas.

Entrevistador: Pregunta 6. ¿Cuáles considera los más preferidos? ¿Por qué?

Entrevistado 2. (Henry). Respuesta: Los mas preferidos hoy en día, un rocoto relleno, el cuy, que hoy en día se ha expandido a nivel mundial porque es un...el cuy es un animal que no contiene nada de grasa, no contiene colesterol, además desde su carne contiene proteínas, vitaminas, hace bien a la salud y básicamente eso.

Entrevistador: Pregunta 7. ¿Por qué cree que la comida peruana es tan reconocida a nivel mundial?

Entrevistado 2. (Henry). Respuesta: ¿Por qué considero que la comida peruana...? Porque en primer lugar es rica y sabrosa y porque tiene diversidad de insumos, diversidad de platillos, somos conocidos mundialmente también porque tenemos 3500 variedades de papas cuales se están exportando hoy en día, también somos nivel número 1 a nivel mundial por exportación de espárragos, la quinua que se está haciendo hoy en día reconocida mundialmente entre otros productos.

Entrevistador: Pregunta 8. ¿Qué acciones o elementos cree usted que han influenciado para que exista una mayor identidad de los platos típicos entre los peruanos?

Entrevistado 2. (Henry). Respuesta: Entre ellos el turismo y entre ellos la tecnología. Ya que, en el turismo, básicamente porque al ser reconocido el insumo peruano, el plato peruano, ha hecho que los extranjeros viajen al Perú, dicho sea, el paso, también tienen los restaurantes en sus países, pero ellos quieren probar la comida neta, ya que algunos productos que nuestros peruanos utilizan en el extranjero, no son netos netos. Entonces ha influenciado en ese aspecto en el tema de turismo. En cuanto a tecnología, en cuanto a eso se puede ver que hoy en día podemos encontrar recetas en internet, podemos encontrar preparaciones vía Facebook en Instagram o en Twitter, o diferentes tipos de redes sociales.

Entrevistador: Pregunta 9. Desde su punto de vista. ¿Cómo cree que la tecnología influye en el desarrollo gastronómico?

Entrevistado 2. (Henry). Respuesta: Como te vuelvo a repetir, ya sea en preparaciones vía web, creo que ha influenciado mucho, ya que...te pongo un ejemplo, se me ocurre a mi preparar un platillo peruano, no sé, una caja china o un lomo saltado y tengo amistades del extranjero, el cual hoy en día se puede compartir en otros tipos de países, y creo que eso ha ayudado mucho la tecnología, en pocas palabras que el plato peruano sea representativo a nivel mundial.

Entrevistador: Pregunta 10. Y ahora en la categoría de identidad, ¿Cómo influye en su familia y en la sociedad la transmisión de conocimientos culinarios?

Entrevistado 2. (Henry). Respuesta: Okey, eh...vengo de una familia numerosa del cual particularmente, la mayoría tiene restaurantes, manejamos una sazón privilegiada, en el sentido que no olvidamos recetas antiguas, seguimos siempre el paso del cual nuestros abuelos o nuestros bisabuelos nos han dejado. Eh... y el cual nosotros transmitimos nuestros conocimientos, lo transmitimos a las personas básicamente, ya sea en un platillo, ya sea en una receta, ya sea en una exposición o algún otro tipo de actividad.

Entrevistador: Pregunta 11. ¿Qué considera usted, que significa la gastronomía para un peruano?

Entrevistado 2. (Henry). Respuesta: La gastronomía para un peruano...creo que personalmente como cocinero peruano esto... porque...nos identifica a nivel mundial, nos

identifica por ser una de las número 1 en el mundo, nos identifica porque tenemos biodiversidad tanto en la costa sierra y selva, y nos identifica básicamente porque tenemos una buena sazón.

Entrevistador: Pregunta 12. ¿Qué efecto puede traer consigo la pérdida de costumbres culinarias en nuestra sociedad?

Entrevistado 2. (Henry). Respuesta: En nuestra sociedad, eh...podría irnos mal, supongamos que solo nos basamos en un platillo, ya sea en el ceviche, pero dejamos de preparar otro tipo de platillos de los cuales se van perdiendo con el tiempo, eso conlleva que quizá otra gente o nu platos exclusivos, nuevas generaciones solo se dediquen a preparar nuevos, ya sean fusión o algo así, pero olvidemos nuestros platos, ya sean ancestrales ¿no? Eh...dicho sea el paso, nos iría mal porque no básicamente por un ceviche nos identificamos ¿no?, nos identificamos porque eh...han ido en generaciones el cual nos han ido enseñando platos regionales, pero ¿cómo te puedo decir? Se va ir perdiendo, es de sí que se va a ir perdiendo, pero... ya va a depender mucho de los cocineros peruanos hoy en día que motivemos a más peruanos a que sigan cocinando cocina regional que ya de por sí no se ve mucho o tratar de fusionar platos antiguos con los actuales.

Entrevistador: Pregunta 13. Y, por último, ¿Qué técnicas culinarias hoy en día se pueden observar en la gastronomía peruana?

Entrevistado 2. (Henry). Respuesta: La técnica principal hoy en día creo que es la fusión, porque yo como cocinero peruano, busco platillos antiguos los cuales los emplato en cocina fusión, y como te dije un ejemplo una cocina nikkei, que es fusión china con peruana, la cocina italo-peruana, la cocina francesa, la cocina mediterránea, la cocina árabe, la cocina hindú, en fin, hay muchas cocinas en el cual hoy en día se pueden ir observando aquí en nuestro país, no basta solo que preparemos ceviche o lomo saltado, sino que ya podemos encontrar diversidad de platillos fusión o mixtos gracias a conocimientos peruanos o conocimientos extranjeros que han ido participando aquí en nuestro Perú.

Evidencia fotográfica:



Figura 2. Entrevista a Henry Soto
Fuente: registro fotográfico propio

Duración de entrevista: 13 min.

TRANSCRIPCIÓN DE ENTREVISTAS

N° de registro: 3

Nombre del investigador/entrevistador: Angie Malena Leandro Morales

Nombre de la población:

Personas involucradas en la gastronomía.

**Fecha de la entrevista: 09 de septiembre del 2021
5:30 pm**

**Fecha de llenado de ficha: 21 de septiembre del 2021
10:13 pm**

Tema:

Identidad cultural en la Gastronomía peruana en la Región de Lima, 2021.

Informante: Diego Salvatierra

Contextualización: Identidad cultural en la gastronomía

Observaciones:

Se hizo uso de la guía de entrevista para aplicar las 13 preguntas asignadas.

Transcripción:

Entrevistador: Pregunta 1. Vamos a empezar con la categoría Turismo. ¿Considera que la gastronomía peruana es motivo suficiente para impulsar el turismo? ¿Por qué?

Entrevistado 3. (Diego). Respuesta: Bueno, la gastronomía es muy importante, ¿por qué? Porque variamos, uno de los ejemplos es cómo evolucionó en este caso el ceviche, que es el plato principal a nivel nacional, y nivel mundial por así decirlo, tu le preguntas a un extranjero cuál es el plato bandera o si ha probado el ceviche, o tu le preguntas qué platos has probado cuando has ido a tal país, su respuesta directamente va a ser ceviche, y si, impulsa mucho el turismo la gastronomía.

Entrevistador: Pregunta 2. ¿Considera usted que actualmente la gastronomía está bien posicionada en el Perú? ¿En qué podría mejorar?

Entrevistado 3. (Diego). Respuesta: Que actualmente esté bien posicionada por así decirlo...podríamos decir que estamos ahí, no que estamos posicionados por así decirlo, estamos ahí avanzando de poco a poco. Y en el tema de variar, si no me equivoco...

Entrevistador: Pregunta 2. No, ¿En qué podría mejorar?

Entrevistado 3. (Diego). Respuesta: En tener por así decirlo, representantes, o marketing en el caso de la gastronomía.

Entrevistador: Pregunta 3. ¿De qué forma la globalización ha influido en nuestra gastronomía peruana? ¿Considera que la posición actual a nivel internacional en nuestra gastronomía influye en la identidad peruana?

Entrevistado 3. (Diego). Respuesta: Creo yo que, en muchas formas, más allá de la gastronomía, sino que también en el turismo, la cultura que tenemos, creo que expandir mucho más el tema de gastronomía, turismo y muchos sitios y lugares que uno no conoce.

Entrevistador: Pregunta 3. ¿Considera que la posición actual a nivel internacional en nuestra gastronomía influye en la identidad peruana?

Entrevistado 3. (Diego). Respuesta: Si, en eso si estoy de acuerdo.

Entrevistador: Pregunta 4. ¿Considera usted que los peruanos que viven en el exterior sienten identidad por nuestra gastronomía aun estando fuera del país? ¿Por qué sucede esto?

Entrevistado 3. (Diego). Respuesta: Obvio, es muy obvio, toda la razón, ¿por qué nos identificamos? Porque, sino me equivoco, y no creo que yo nomás, así como los dueños de acá, sean cocineros, no sean cocineros, así sea hasta nuestras madres...la comida de aquí es muy riquísima, la cuestión es de cómo variar, como variar los insumos.

Entrevistador: Pregunta 5. Perfecto, ahora en la categoría de gastronomía... ¿Considera que existe riesgo de pérdida de recetas (Como el ajiaco, sarsa de charqui, entre otros) o conocimiento culinario debido a la globalización?

Entrevistado 3. (Diego). Respuesta: Si, hay muchas, como tu bien dices, el ajiaco, no simplemente es ese, hay muchos platos que yo ya no llegué a conocer, pero cuando estuve un tiempo allá en la parte de cusco y Ayacucho en la zona de BRAE, hay muchos platos que yo no conocía, y creo que se están olvidando mucho de esas cosas aquí.

Entrevistador: Pregunta 6. ¿Qué platos regionales ha probado usted? ¿Cuáles considera los más preferidos? ¿Por qué?

Entrevistado 3. (Diego). Respuesta: Los que me cautivaron a mí, fue más que todo la comida de la selva, unos de ellos fue el juane que todo el mundo conoce, y el tacacho que la primera vez que los probé, quedé encantado.

Entrevistador: Pregunta 6. ¿Cuáles considera los más preferidos? ¿Por qué?

Entrevistado 3. (Diego). Respuesta: Los platos regionales y preferidos...bueno, si vamos al tema de la región, acá en Lima puede ser el ceviche y el lomo saltado, la causa...

Entrevistador: Pregunta 6. ¿Y por qué cree que sean los preferidos?

Entrevistado 3. (Diego). Respuesta: Porque es uno de los platos más representativos, que nos representan...y es más fácil de hacerlo, algo más práctico y no se necesita mucho costo.

Entrevistador: Pregunta 7. ¿Por qué cree que la comida peruana es tan reconocida a nivel mundial?

Entrevistado 3. (Diego). Respuesta: ¿Por qué? A ver... Uno de ellos es por el sabor como lo vuelvo a repetir, es el sabor, y esas ganas que le ponemos y ese empeño por no simplemente ponerle sabor, sino que también hay que ser un poco creativos.

Entrevistador: Pregunta 8. ¿Qué acciones o elementos cree usted que han influenciado para que exista una mayor identidad de los platos típicos entre los peruanos?

Entrevistado 3. (Diego). Respuesta: En mi caso, con la experiencia que tengo, no sabría como responderte esa pregunta.

Entrevistador: Pregunta 8. En todo caso, ¿Qué relación crees que exista en la identidad peruana con los platos que tenemos?

Entrevistado 3. (Diego). Respuesta: Mucha, mucha, mucha identidad...por ejemplo, por así decirlo, yo quiero hacer tallarines verdes, por así decirlo ¿verdad? Okey, yo no lo hago acá, lo hago en la selva, y me dicen "¿Cómo lo haces? ¿De donde eres? – De Lima" y yo estoy allá "ah bueno y ¿por qué estás acá? Y por qué no estás en Lima *progresando*" entonces es eso.

Entrevistador: Pregunta 9. Desde su punto de vista. ¿Cómo cree que la tecnología influye en el desarrollo gastronómico?

Entrevistado 3. (Diego). Respuesta: Bueno la tecnología nos ha apoyado mucho en el Perú para poder hacer marketing, o sea el plato que uno llega a preparar y nos representa y podemos dar detalles, cantidades, la tecnología nos ha apoyado bastante.

Entrevistador: Pregunta 9. Algunos me comentaron que entrevistaste anteriormente, me comentaron que influía al momento de extraer recetas del internet, ¿también le ha sucedido en su caso?

Entrevistado 3. (Diego). Respuesta: En mi caso particular, no. He leído, pero publicar en mi caso no.

Entrevistador: Pregunta 10. Ahora con la categoría de identidad, ¿Cómo influye en su familia y en la sociedad la transmisión de conocimientos culinarios?

Entrevistado 3. (Diego). Respuesta: Te explico algo breve, en mi familia no son mucho de cocinar, yo de poco en poco he ido aprendiendo, como así, como cualquier joven que entra a un restaurante a trabajar para ganar experiencia ¿no?, poco a poco he ido yo aprendiendo y ahora me encanta, me empezó a gustar mucho y ya entonces yo llegué a estudiar y como que ya lo vi...como que le agarré un poco más de gusto se podría decir.

Entrevistador: Pregunta 11. ¿Qué considera usted, que significa la gastronomía para un peruano?

Entrevistado 3. (Diego). Respuesta: ¿Qué significa la gastronomía para un peruano? En mi caso para mí significa mucho, no tendría palabra exacta para describir cuanto, para mí es mucho.

Entrevistador: Pregunta 12. ¿Qué efecto puede traer consigo la pérdida de costumbres culinarias en nuestra sociedad?

Entrevistado 3. (Diego). Respuesta: Ocasiona una gran tristeza, porque como usted bien lo dice, en este caso el ajiaco, el ajiaco se está perdiendo demasiado, y no simplemente es el único plato, hay más platos que se están perdiendo.

Entrevistador: Pregunta 13. ¿Qué técnicas culinarias hoy en día se pueden observar en la gastronomía peruana?

Entrevistado 3. (Diego). Respuesta: En caso de técnicas, creo no se basa en tener una técnica, porque yo las técnicas las puedo aprender digamos de la noche a la mañana, pero creo que para preparar un plato va más allá, como la pasión.

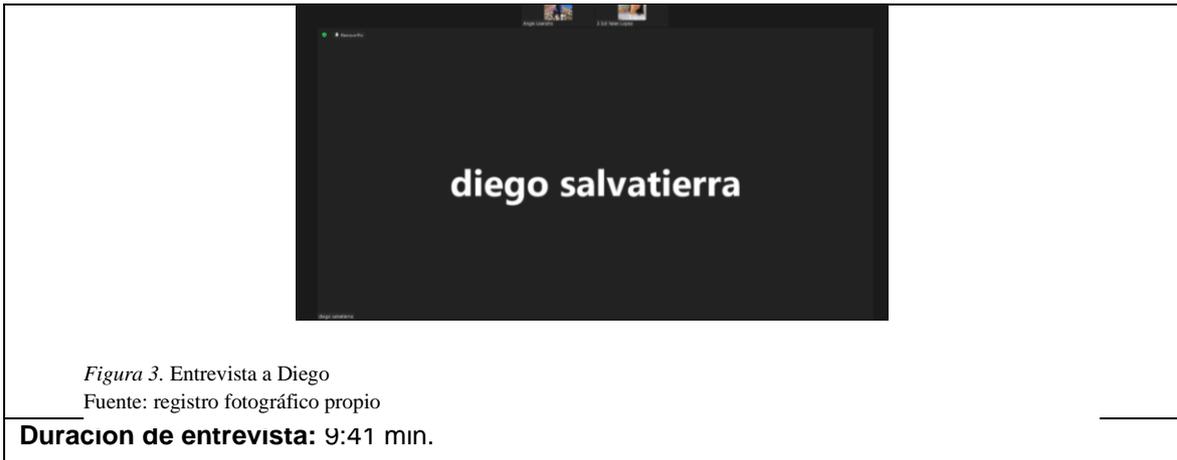
Entrevistador: Pregunta 13. Hoy en día ¿no hay una técnica actual en los platos que preparan aquí al menos?, por ejemplo, la pachamanca es una técnica, con el enterramiento, por ejemplo, una técnica.

Entrevistado 3. (Diego). Respuesta: No, no utilizamos.

Entrevistador: Pregunta 13. ¿Y conoces alguna otra técnica, muy aparte de lo que se realiza aquí?

Entrevistado 3. (Diego). Respuesta: Mmm, No.

Evidencia fotográfica:



TRANSCRIPCIÓN DE ENTREVISTAS	
N° de registro: 4	
Nombre del investigador/entrevistador: Yalán López Sol	
Nombre de la población: Personas involucradas en la gastronomía	Fecha de la entrevista: 09 de septiembre del 2021.
	Fecha de llenado de ficha: 14 de septiembre del 2021
Tema: Identidad cultural en la gastronomía peruana en la región de Lima, 2021	
Informante: Antonio Alonso Sevilla Sanchez	
Contextualización: Identidad cultural en la gastronomía	
Observaciones: Se hizo uso de la guía de entrevista para aplicar las 13 preguntas asignadas.	
Transcripción: Entrevistado: Antonio(A) Entrevistador: Sol (S)	
Entrevistador: Pregunta 1. ¿Considera que la gastronomía peruana es motivo suficiente para impulsar el turismo? ¿Por qué?	
Entrevistado 1. (A). Respuesta: No es motivo suficiente, porque hay otros aspectos que tenemos que ver, pero si es muy muy importante. ¿Por qué? Porque nuestro turismo está constituido tanto por la gastronomía, lo cultural, como en las tradiciones que tenemos, las fiestas tradicionales que tenemos, entonces todo eso es un conjunto de cosas que hacen que nuestro turismo, sea un turismo potencial, porque una comida nos lleva a una costumbre, una costumbre a una familia y así sucesivamente se va llevando año, tras año desde hace mucho tiempo en el Perú, ¿Por qué es importante impulsar esto? Por la diversidad que tenemos en nuestra gastronomía que es algo muy, muy importante.	
Entrevistador: Pregunta 2. ¿Considera usted que actualmente la gastronomía está bien posicionada en el Perú? ¿En qué podría mejorar?	
Entrevistado 2. (A). Si, de todas maneras, esta muy muy bien posicionada a comparación de otros años, yo cuando recién empecé a estudiar gastronomía, la gastronomía estaba siendo conocida a nivel sudamericano, un poco EEUU, algunos países de Europa, pero ya con los años, hemos tenido una fama extraordinaria en nuestra gastronomía. ¿Qué	

podríamos mejorar? Yo creo que la estandarización de las recetas, nosotros como peruanos tenemos recetas bien tradicionales, bien conocidas, platos como el ceviche, por ejemplo, el lomo saltado, el ají de gallina, entre otros platos típicos, bien conocidos. Mi mamá lo hace diferente, yo lo hago de otra manera, tu lo debes hacer de otra manera, tu mamá de otra manera, creo que ese es el punto por los cuales no somos potencia gastronómica mundialmente, como Francia. Francia es número uno ¿Por qué? Por el simple hecho que donde tu te comes un plato francés en Francia, te lo vas a comer en EEUU, te lo vas a comer acá en Perú, lo vas a comer en Italia, lo vas a comer en Asia, igual, porque se hace así y se hace así en cualquier lugar del mundo. Eso es lo que nos falta al Perú, estandarizar las recetas para poder nosotros consolidarnos en una potencia número uno realmente de la gastronomía, porque somos uno de los mejores en sí, pero nos falta ese tema muy importante.

Entrevistador: Pregunta 3. ¿De qué forma la globalización ha influido en nuestra gastronomía peruana? ¿Considera que la posición actual a nivel internacional de nuestra gastronomía influye en la identidad peruana?

Entrevistado 3. (A). Por supuesto que sí, ¿En qué forma ha influido la gastronomía peruana la globalización? Que bueno nos ha hecho que seamos una de las mejores a nivel mundial y más conocidas, Como te repito, antes no era así, ahora nos conocen en algunas partes del mundo por no decir en todo el mundo que nuestra gastronomía es una potencia muy fuerte. Ahora ¿En que influye en nuestra identidad peruana? Si nos representa porque nuestra gastronomía es algo que nosotros llevamos desde niños, tradicionalmente nos identifica por la variedad que tenemos, por el sabor que tiene, por los recuerdos que nos trae una comida, por muchos factores, es un motivo por el cual nuestra gastronomía influye en la identidad peruana, sobre todo en la comida regional de cada uno, si yo soy de Piura, un seco de chabelo preparado me va a representar porque es mi zona, un ceviche que es de la Costa, una pachamanca de la Sierra, un juane con cecina de la selva, entonces eso hace que nos identifiquemos, de donde somos, y específicamente de la región de donde somos.

(S). ¿Entonces si considera que la globalización ha influido para bien?

(A). Si, de todas maneras, para bien, no solo en lo que es la comida en sí, si no, en la exportación de productos peruanos como el espárrago que ahora es una potencia a nivel mundial, insumos peruanos, antes era muy limitado de encontrar insumos peruanos en el extranjero, ahora ya encuentras rocoto, ya encuentras huacatay, varios productos, claro a un mayor costo a cierta limitación, pero si encuentras. Tu como peruano que estás en Japón quieres preparar un tiradito en crema de Rocoto, lo puedes hacer, porque ya encuentras ...procesado, pero ya encuentras. Tamales envasados al vacío, guisos emplatados y un montón de cosas ya peruanas.

Entrevistador 4. Pregunta 4 ¿Considera usted que los peruanos que viven en el exterior sienten identidad por nuestra gastronomía aun estando fuera del país? ¿Por qué cree que sucede eso?

Entrevistado. 4. (A). Respuesta: Si, justamente por lo que te decía. Yo como peruano te puedo invitar un plato de comida mi región y eso hace que yo estando fuera me identifique con ello, por ejemplo, un extranjero que viene acá al norte del Perú, come un seco de

chabelo, va a Arequipa y come un chupe de camarones, va a Cusco y come un adobo, entonces el extranjero lo prueba y dice: Oh, Perú. Y tú te identificas con la región que tu eres, y eso es algo... no solo por un tema comercial, si no por un tema sentimental, te identificas tanto con tu gastronomía, que sabes que tu gastronomía va a ser aceptada en cualquier parte del mundo, porque es rica, es variada, es diversa y te identificas con eso.

Entrevistador 5. Pregunta 5 ¿Considera que existe pérdida de recetas (ajiaco, sarsa de charqui, entre otros) o conocimiento culinario debido a la globalización?

Entrevistado. 5. (A). Respuesta: En cierta parte sí, porque tenemos el problema que el Perú ha hecho tan pocos platos bandera en el exterior, los más conocidos son el ceviche, el lomo saltado, la ahí de gallina, la causa, pero cómo dices tú, ¿no? Un ajiaco de olluco, bueno el ajiaco puede ser de olluco de papa, como la gente lo quiera preparar, pero básicamente es el mismo guiso. Y si, hay ciertas recetas que yo preparo en el hotel, porque hacemos buffet y me dicen: Wao, hace tiempo que no probaba esto, pensé que ya no lo hacían o no lo conocen, y eso de todas maneras corre un riesgo con la globalización porque platos típicos que tradicionalmente se hacen en el Perú. Ahora hay otro punto que tenemos que evaluar ahí, que por ser globalizado hay otros insumos que no podemos encontrar en el extranjero, ciertamente eso ha cambiado, ha aumentado un montón, pero hay cosas que no podemos encontrar en el extranjero, básicamente en ciertos países, entonces eso hace que nuestras recetas sean más conocidas, porque es lo que encontramos más insumos en el extranjero. Lomo Saltado, cebolla, tomate, carne, vas a encontrar en cualquier parte del mundo, sillao, salsa de ostión, culantro, siempre lo vas a encontrar, ¿entonces? ¿Qué es más fácil para ti? Preparar un Lomo Saltado, el Ceviche también, porque el limón que tenemos nosotros, ya hay en otras partes del mundo, ¿pescado? mientras esté fresco y blanco, te va a salir un buen ceviche, después ¿cebolla? Con cebolla blanca lo puedes hacer. Entonces eso hace que nosotros no podamos ser mucho más conocidas nuestras recetas tradicionales porque son con insumos muy exactos de cada zona, que, si no estás ahí, de repente no los encuentras, a veces estas en lima y no encuentras un insumo de alguna provincia, yo entiendo que también por eso nos limita un poco el tema de globalizar más, las recetas más tradicionales.

(S). ¿Entonces si considera que hay más pros que contras en la globalización?

(A). Si, pero yo creo que más pro que contras.

Entrevistador 6. Pregunta 6. ¿Qué platos regionales has probado? ¿Cuáles son los preferidos?

Entrevistado. 6. (A). Respuesta: Pucha he probado un montón, gracias a dios yo he viajado mucho por el interior del país, mi familia también tengo familia en Huánuco, Arequipa de Cusco, de Lima obviamente, de Tacna, la selva, mi familia es muy diversa, aparte que son Chalacos, en Huancayo, entonces...

(S). ¿Y qué plato le ha marcado y ya no ha vuelto a probar?

(A). ¿Que no he vuelto a comer? Ehh, a ver ... Hace mucho que no he vuelto a probar el cauche de queso, que es un plato Arequipeño, tiene queso, cebolla, es demasiado rico.

¿Qué otro plato que no pruebo hace tiempo? A ver... bueno, normalmente cuando hay un plato que no como hace tiempo, yo lo preparo. Esa es la ventaja de ser chef (Risas)... eso es

uno de los platos que a mí me gusta, a mí particularmente me gusta mucho mucho la gastronomía Arequipeña que cualquier otro, más que la Limeña, más que la de la Selva, la Arequipeña es una gastronomía tan amplia y tan variada.

(S). Y con poca difusión.

(J). Si, en realidad... Y a parte lo que me cuesta creer, es que cuando tú en Lima vas a un restaurante Arequipeño es demasiado caro, muy caro, a comparación de una cevichería, muy elevado el precio. Y si, como Arequipeños que son te sirven bastante, porque en Arequipa comen un montón, justifican el gasto, de cierta manera, pero creo que deberían de ser más accesibles en unas raciones más pequeñas, podría ser.

Entrevistador 7. Pregunta 7. ¿Por qué cree que la gastronomía peruana es tan reconocida a nivel mundial?

Entrevistado. 7. (A). Respuesta: A ver, ¿Por qué? primero por las promociones que se hicieron por la globalización de la gastronomía.

(S). ¿De la marca Perú?

(A). De la marca Perú, de PROMPERÚ y todas esas iniciativas que tuvo, tanto la inversión privadas como el estado, fue una inversión muy buena, fue una inyección de hacer conocida nuestra gastronomía de tal forma que yo mismo me sentía orgulloso de lo que estaba pasando, porque yo como cocinero peruano, interesado en comida regional, comida criolla, me daba gusto, porque abre muchas puertas, no solo para lo que es el turismo, sino, para los cocineros, para los que cocinan, para la gente que hace el agro en el Perú, que necesitamos de ellos para los insumos, en ello también impacta la gente de transporte, el mercado, el comerciante, todo es una cadena, para tener una producción en un restaurante, viene desde muy muy atrás, el que vende los productos para la cosecha, para el mantenimiento de los insumos, el que cosecha, el que transporta, el que selecciona, el que vende, el que trae, el del mercado, el que lleva al restaurante, el que procesa, el que cocina y hasta el mesero que lleva tu comida, ese también, Ciertamente, la gastronomía es una cadena de producción y de ingresos, bien larga, es bueno para todos.

Entrevistador 8. Pregunta 8. ¿Qué acciones u elementos cree usted que ha influenciado para que exista una mayor identidad de los platos típicos entre los peruanos?

Entrevistado. 8. (A). Respuesta: Ah bueno, definitivamente en la globalización la promoción del mismo de nuestra gastronomía peruana, el hecho que te sientas identificado con algo de país hace que lo quieras aprender, por ejemplo, si hay gente que a veces no cocinaba, ahora hay cierto interés, ven el tema de aprender un poco más de nuestra gastronomía, más cuando están en el extranjero, porque eso definitivamente te identifica como peruano.

Entrevistador 9. Pregunta 9. ¿Cómo cree que la tecnología influye en el desarrollo de la gastronomía?

(A) Muchísimo, ahora muchísimo, ¿antes no tanto, ya? Porque ni siquiera teníamos celular, no existía el Facebook. Ahora, hoy en día, definitivamente la gastronomía peruana se hace mas y mas conocida por el tema de las redes sociales, básicamente por las redes sociales, el tema de YouTube, Tik Tok, Facebook, bueno ahora ultimo el Tik Tok, de todas manera hace que nosotros estemos, muy muy conocidos en el

extranjero, pero si, para mi influye bastante no solo en las redes sociales, si no la tecnología hace que nosotros tengamos ciertos sistemas de trabajo , que nos ayuden a avanzar más rápido , como los procesos de producción, elaboración de cartas, ahora cartas con código QR, estamos a la vanguardia para estar a la línea del desarrollo gastronómico porque, porque muchos de los comensales en el Perú son jóvenes, van desde los 21 años a los 36 , 38 años, ellos están a full con la tecnología , siempre quieren probar algo nuevo que sale, nueva cevichería, una nueva picantería, restaurantes temáticos de ahora, entonces eso hace que nosotros siempre estemos conectados con la tecnología, y nos ayuda mucho, porque solicitar un nuevo software que nosotros contratamos, ya nos hace más fácil el tema de solicitar productos, que nos falta, cuánto cuesta , todo eso ayuda no solo en la publicidad, si no en lo interno como trabajo, ayuda muchísimo.

(S). Ahora la tecnología con el tema de la pandemia. ¿Cree que se ha impulsado más la gastronomía, ha ayudado?

(A). Si, por el tema de... bueno más que nada diría yo, la gastronomía en casa. Yo te podría decir la producción en casa, porque la tecnología hizo que las personas que están en sus casa , conozcan más el tema de su gastronomía, conozcan recetas, cosas que antes no preparaban, no solo en comidas saladas, si no en dulces, postres, mucha gente ha hecho emprendimiento solo viendo videos en internet, yo también mediante videollamada, en un canal de YouTube he estado ayudando a mucha gente, gente que ha emprendido negocios , yo ayudándoles así con videollamada, cuando estaba en casa también, en la pandemia fue un boom, muchos que necesitaban para tener un ingreso. El peruano podrá no vestirse, pero si no come... de qué come come, eso si es algo que nos identifica.

Entrevistador 10. Pregunta 10. ¿Cómo influye en la familia y en la sociedad la transmisión de conocimientos culinarios?

(A) En mi familia demasiado, como te decía, tengo familia en todo el Perú. Mis abuelos han recorrido el Perú, creo. Pero en mi familia sí influye muchísimo la trasmisión de conocimientos culinarios. Mi abuela me enseñó comida arequipeña, porque mi abuela es arequipeña de parte de papá, mi abuelo es de Huánuco, mi abuelo de parte de papá también es del norte, de Chiclayo, de esa zona de Piura, entonces todos esos conocimientos, yo iba a la casa de mi tía me enseñaba una cosa, a la casa de mi abuela otra cosa, la casa de mi abuelo, entonces siempre estaba en ese tema de que a mi definitivamente muchas cosas de las que yo conozco para preparar es por mi familia, he aprendido en mi carrera, pero los secretitos , los trucos los aprendí sobre todo de mis abuelos y para mi es definitivamente importante.

Entrevistador 11. Pregunta 11. ¿Cómo considera usted que significa la gastronomía para un peruano?

(A) Tradición, sazón, recuerdos, cuando un peruano prueba un plato que le hace recordar un momento de tu vida, porque nosotros como peruanos estamos marcados por acontecimientos de nuestra vida por comida, en el bautizo sabes que comiste, en tu matrimonio sabes que comiste, en el cumpleaños de tal sabes que comiste, y nosotros

como cocineros le brindamos un plato que te hace acordar, un guiso que hizo tu abuela, un plato que te recordaba a tu mamá, créeme que vas a regresar, porque de eso se trata, por eso es que nosotros tratamos, bueno yo, trato de hacer siempre una cocina tradicional, bien preparada, como en casa y bien servida obviamente y que te transmita. Muchos de mis clientes, he tenido la suerte y el gusto que me han dicho: Mi abuela lo hacía igualito. Y yo de verdad me siento bien, porque yo con mi comida siento que transportaba a una persona a un momento tan especial de su vida, que era de repente llegar del colegio y tener la comida preparada de tu abuela y es así, nosotros somos una sociedad animista, ósea animista en el sentido de que muchas cosas que pasamos nos apegamos a ella, por ejemplo una reunión con amigos, culturalmente nosotros ,antes de la pandemia, tomábamos cerveza de un solo vaso, la tradición era , ¿por qué tomamos de un solo vaso? Porque nosotros, te brindo mi cariño, te brindo mi corazón, mediante este vaso yo tomo, entonces como te tengo la confianza, yo tomo del mismo vaso contigo, ahora ya no se puede por este tema de la pandemia, pero son cositas que nos lleva a muchos recuerdos, que nos identifica bastante. Yo cuando estaba en el extranjero, aparte de extrañar a mi familia, extrañaba mi comida y eso si es algo que el peruano no va a dejar, a donde vaya va a extrañar su comida, a veces más que la familia, es algo muy especial.

(S). Te marca más cuando estás en el extranjero, ¿cierto?

(A). Si, aprendes a valorar, no solo a tu país, como turismo por lo hermoso que es nuestro país, por la comida también que no encuentras en el extranjero, lo más mínimo no es igual, es muy difícil y si encuentras no es lo mismo.

Entrevistador 12. Pregunta 12. ¿Qué efecto puede traer consigo la pérdida de costumbres culinarias en nuestra sociedad?

(A) Bueno definitivamente que perdamos mucha tradición, mucha cultura que nosotros llevamos en el tema de gastronomía tradicional. Por ejemplo, ¿Qué pasaría si dejáramos de hacer un locro de zapallo, si dejáramos de hacer un olluco, si dejáramos de hacer esos platos típicos? Sería muy limitada nuestra gastronomía, sería como otros países que no salen de 6 u 8 platos tradicionales que tienen y tendríamos que bajarnos a eso... y dejaríamos de ser potencia mundial en gastronomía, ese sería nuestro mayor error, porque una de los motivos que nosotros somos potencia es por la diversidad gastronómica que tenemos. Por ejemplo, Arequipa es una provincia que tú podrías comer un plato distinto los 365 días y no repetirías, es tan amplia su gastronomía de Arequipa que ahí nomás te das cuenta del nivel de variedad que tenemos en el Perú, por eso te decía, si nosotros estandarizamos nuestras recetas, pucha...nada nos pararía, seríamos incluso más grande que Francia de repente, pero eso es lo que nos falta. Porque entre toda la gastronomía francesa es buena, pero todo es a base de grasa, de papa, de cebolla, nosotros tenemos más cosas de por medio, yo creo que más fuerte en ese sentido, tenemos esas costumbres culinarias como la pachamanca, que la costumbre es hacerlo bajo tierra que poca ya se está dando, el tema de también cocinar con ciertos animales de corral, que ya poco se está haciendo. El pollo, bueno el peruano es pollero, más por el pollo a la brasa, pero

hay muchas opciones que nosotros podemos optar, ¿Qué pasa? Que esto nos conlleva, que la sociedad o el tema del comercio, nos obliga a ser limitado, porque no puede ser posible que seamos una potencia pesquera y que el pescado nos cueste más caro que el pollo, eso hace que nosotros nos limitemos de ciertas cosas, que no encuentre cuy, para nosotros es caro, la carne es cara, el pescado es caro. ¿Qué es lo más barato? El pollo. Entonces de un pollo puedes cocinar tres días si quieres, entonces ese es otro tema también que influye bastante.

(S). Y como menciona no solo se pierde el platillo o plato, si no las costumbres.

(A). Por supuesto, porque, yo por ejemplo soy de Huánuco, para mí la pachamanca de Huánuco es la mejor del Perú, me podrán disculpar los cusqueños, los de Huancayo, todo. Pero la Huanuqueña para mí es la mejor, pero por ejemplo yo dejo de enseñar eso a mi hijo, o mi abuelo no me enseña, yo no lo enseño y perdemos esas costumbres, se van perdiendo esas recetas, como se han pedido muchas o de repente ya no come, como se ha perdido los postres, más en el tema de los postres y dulces peruanos, cada vez se pierden más la tradición de ellos postres peruanos, en lo que es la comida en sí, está los platos fuertes por los restaurantes. Pero es muy raro encontrar un ranfañote, un dulce de higo, un dulce de queso, esas cosas ya no se ven, que mi mamá también me llevaba a comer o preparaba. ¿Qué es un ranfañote? Un postre. ¿Qué lleva? Pan, queso. ¿Pan, queso, si es dulce? Si, lleva pan tostado, lleva queso, lleva chancaca. Me decían, no, eso es incomible. Porque no lo conocen, la ignorancia de los peruanos hace que rechace ciertas cosas porque no los conoce o no los ha probado. Yo siempre les digo a mis conocidos que tú no puedes opinar, no puedes decir que no te gusta si no lo has probado. Yo también muchas veces he dicho: No sé, no me cuadra, pero lo he probado y ha estado rico. No podemos romper esa cadena tradicional de nuestra gastronomía, porque nosotros al ser tan vivencialistas, eso nos hace que la tradición sea algo que nos marque de por vida, y hace que poco a poco lo vayamos perdiendo, lamentablemente perdiendo. Por ejemplo, en Huancayo, como te dio he ido a muchos matrimonios en Huancayo, costumbre de los matrimonios es la chicha de maní, es rica, agradable, es como la jora, pero en maní, hacen la pachamanca que fijo fijo, van a hacer la pachamanca o un picante de cuy, ya de salida hacen la sopa, pero si se pierde esa costumbre y se empieza ya a globalizar el tema de los pocos platos que tengamos ¿Qué en tu matrimonio comas pollo a la brasa? ¿Qué en tu matrimonio comas ceviche? Bueno, puede ser, ¿no? Si es al medio día en la Costa, pero no en la Sierra, entonces si nosotros perdemos esas costumbres estamos perdiendo la mitad de la identidad de un peruano. El peruano se identifica por 3 cosas: La comida, el turismo y la música. Porque nuestra música criolla es algo que no encuentras en otro lugar, que también se está perdiendo, ya no encuentras compositores peruanos como antes que había un montón, mucho cover, ciertas cosas. Nuestro gobierno está en deuda con nosotros porque se está perdiendo...tú vas a un lugar de música criolla y escuchas las mismas canciones de siempre, ya no escuchas nuevas, eso también nos está pasando factura en todo sentido. Nos identifica como peruanos el orgullo de todo nuestro turismo, lo bonito de nuestras playas, la sierra, la selva, todo eso, la gastronomía, la variedad que tiene, lo que nos recuerda, y la música, definitivamente la música, si tu

estas en el extranjero y escuchas música peruana, si o si vas a llorar, mínimo media hora, si no lloras no eres peruano, lo digo porque a mi me ha pasado, entonces estas 3 cosas hacen que nosotros seamos tradicionales y costumbristas.

Entrevistador 13. Pregunta 13. ¿Qué técnicas culinarias hoy en día se pueden observar en la gastronomía peruana?

(A) Muchas técnicas de salteados, frituras, horneados, que bueno, ya antiguamente se hacía , por ejemplo la técnica de las frituras que viene por un tema de básicamente la inmersión de un alimento a cierta temperatura en aceite, pero antes nosotros tradicionalmente lo hacíamos en grasa de animales, como la manteca de cerdo, el pellejo de ciertos animales, como los chicharrones, los salteados, ahora hay muchos restaurantes que son puro salteados, salteados de verdura, lomo saltado, fusiones salteadas como la comida nikkei peruana. La técnica de sancochar, tenemos un plato bandera que es el sancochado que es a base de carne, lengua, papa, zanahoria, choclo, que es una técnica más de cocción, hay muchas la verdad, que cuando uno estudia le enseñan varias, que son las más clásicas, pero después de técnicas de cocción si tu me hablas tradicionales como peruanos, no se ve mucho. Por ejemplo, la pachamanca, es una técnica de cocción muy muy peruana, las técnicas de cocción normalmente ya vienen de los franceses, pero la pachamanca es algo que es muy peruano, que es hacer un hueco en la tierra, calentar previamente piedras, poner desde lo que demora cocinar más abajo o viceversa. Para mi cuando recién estaba aprendiendo este tema de la cocina, me fui a Huánuco y mi familia hizo pachamanca en la tierra, y me quede sorprendido en cómo han podido idear esa técnica de cocción, ósea a mi en mi vida se me hubiera pasado meter carne a la tierra y poner piedras calientes y dejarlo 3 horas ahí, no se me hubiera ocurrido, pero como te digo son técnicas de cocción tradicionales que no se pueden perder, y como te digo de las otras que son internacionales que son freír, saltear, estofar, son técnicas que bueno, como nosotros los peruanos, lo hacen en todo el mundo. Otra técnica que se ve aquí en el norte, por ejemplo aquí en Piura es deshidratar un alimento secado al sol con sal y eso es una técnica antigua, prehispánica, y eso hacía que los alimentos duren mucho más , el ahumado, ahumar carne, las cecinas, que hacían los chasquis cuando hacían recorridos muy largos, usaban esas carnes secas, esos tipos de chicharrón, los dejaban en la manteca, la manteca hacia que se conserva y hacía que en su camino tan largo , poco a poco iban aprovechando sus alimentos, lo poco que podían llevar. Entonces hay muchas técnicas de cocción netamente de nosotros que se usan tradicionalmente que no lo ves así nomás y que también se van perdiendo por ahí, eso es muy importante, saber diferenciar entre las técnicas estandarizadas a nivel mundial a las nuestras que tenemos particularmente, como la pachamanca, como el secado de carne, como el ahumado, y es muy importante esos dos tipos de cocción.

Evidencia fotográfica:

Figura 4. Entrevista a Antonio
Fuente: registro fotográfico propio

Duración de la entrevista: 36.07 min.

TRANSCRIPCIÓN DE ENTREVISTAS

N° de registro: 5

Nombre del investigador/entrevistador: Angie Malena Leandro Morales

Nombre de la población:

Personas involucradas en la gastronomía.

**Fecha de la entrevista: 10 de septiembre del 2021
7:00 pm**

**Fecha de llenado de ficha: 22 de septiembre del 2021
8:07 pm**

Tema:

Identidad cultural en la Gastronomía peruana en la Región de Lima, 2021.

Informante: Enzo Veramendi

Contextualización: Identidad cultural en la gastronomía

Observaciones:

Se hizo uso de la guía de entrevista para aplicar 13 preguntas asignadas.

Transcripción:

Entrevistador: Pregunta 1. Bien comenzando con la primera pregunta categoría Turismo, Subcategoría: Promoción y Globalización. ¿Considera que la gastronomía peruana es motivo suficiente para impulsar el turismo? ¿Por qué?

Entrevistado 4. (Enzo). Respuesta: Claro, yo siento que la gastronomía peruana es una de las ramas de la cual podemos coger para impulsar el turismo, ya que en cualquier parte del mundo si le preguntas a cualquier extranjero, si le preguntas sobre Perú, te va a decir "sí Machu Picchu", "si sus comidas son muy buenas", pero... ¿Cómo impulsarse más allá? Porque la mayoría de extranjeros se guía por Machu Picchu y su comida, sin embargo, hay que pensar que también está Iquitos, hay que pensar que está Arequipa, son muchos departamentos, y mucha la gastronomía que aún se puede explotar.

Entrevistador: Pregunta 2. ¿Considera usted que actualmente la gastronomía está bien posicionada en el Perú? ¿En qué podría mejorar?

Entrevistado 4. (Enzo). Respuesta: Todavía no siento que está al 100% bien posicionada, pero está en camino a ello. Me podrías repetir la pregunta ¿por favor?

Entrevistador: Pregunta 2. La parte de la posición que tiene Perú actualmente, ¿en qué podría mejorar? Si consideras que está bien posicionada y en qué podría mejorar.

Entrevistado 4. (Enzo). Respuesta: Ya, me faltó responder en qué podría mejorar, yo siento que podríamos mejorar en el aspecto que... de hacer los locales un poco más legales, hay muchos locales de comida callejeros que no son legales, y ello promueve la informalidad. Es un tema que hay que indagar mucho más sobre ello, pero sé que se puede lograr y mediante ello conseguir lo más ansiado ¿no?, que es que nos reconozcan por el buen trabajo que hacemos.

Entrevistador: Pregunta 3 ¿De qué forma la globalización ha influido en nuestra gastronomía peruana? ¿Considera que la posición actual a nivel internacional en nuestra gastronomía influye en la identidad peruana?

Entrevistado 4. (Enzo). Respuesta: ¿De qué forma la globalización ha influido en nuestra gastronomía peruana?, mmm...a ver...siento que mientras se han abierto más las puertas para que el Perú sea más conocido, hay algunos rubros que han sabido aprovecharlos ¿no?, y de eso los locales o los restaurantes top han sabido aprovechar ese pequeño boom que hemos tenido para así acercar más al consumidor a la comida peruana y atraer más a sus productos locales, y revalorizar el producto que tenemos y que antes no ha sido bien utilizado.

Entrevistador: Pregunta 3 Entrevistado 4. (Enzo). Respuesta: ¿Considera que la posición actual a nivel internacional en nuestra gastronomía influye en la identidad peruana?

Entrevistado 4. (Enzo). Respuesta: No, yo siento que ninguna posición, así tengamos el primer puesto el mejor restaurante del mundo, o el mejor destino turístico del mundo se va ver reflejada en la identidad peruana, la identidad peruana siento que se da desde que naces hasta el amor que le agarras a la misma ¿no?, uno se da cuenta cuando...uno se da cuenta de eso cuando viaja al extranjero, yo he tenido la oportunidad de viajar fuera del país y ahorita mismo en menos de dos semanas estoy esperando que me confirmen para irme al extranjero y de nuevo a representar a mi país y uno se da cuenta de eso cuando va fuera de, ¿por qué? Porque cuando uno viaja al extranjero siente la necesidad de conectarse con algo de su país, siente la necesidad de comer algo que sea propio de su país, siente la necesidad de escuchar no sé algún tipo de música criolla o algún vals peruano o el sentimiento mismo de estar con tu familia, la familia peruana es bien amorosa, es bien cálida, es bien hogareña en cambio en el extranjero como que las familias son un poco más frías, acá te preguntamos "¿Qué tal? ¿Cómo estás? ¿Qué tal te ha ido en tu día?" En el extranjero solamente te saludan y nada más ¿no? Siento que la identidad peruana no se puede comparar con nada en el mundo y que es uno de los cariños que mejor se sienten.

Entrevistador: Pregunta 4. Esto va también relacionado con la cuarta pregunta que es ¿Considera usted que los peruanos que viven en el exterior sienten identidad por nuestra gastronomía aun estando fuera del país? ¿Por qué sucede esto?

Entrevistado 4. (Enzo). Respuesta: Exacto, creo que me adelanté un poco a tu pregunta, pero es básicamente por eso mismo ¿no?, cuando uno va al extranjero no puede encontrar los productos con la calidad que tenemos acá, tenemos la suerte de ser un país diverso, de tener más de 3500 variedades de camote, de papas o de tubérculos. Somos un país que tienen unos productos que solo crecen a una temperatura y a una altura increíble que si los pones en otro lugar del mundo no van a crecer por el hecho mismo que es un tipo de tierra especial y que...eso

se han dado cuenta incluso los mismos extranjeros, y según un estudio que han ido haciendo hace algunos años por la parte de China, ellos quieren comprar nuestra tierra y cosechar allá pero por más que traten de hacerlo no se va a poder, por las mismas condiciones climatológicas, entonces, el peruano se siente mucho mejor cuando prueba alguien un producto local en el extranjero ¿no? Porque lo hace recordar a su tierra, a su infancia, a su adolescencia, y la mayoría de peruanos que está en el exterior se van por construir y tener un futuro mejor, y a pesar de que aman a su patria se van, son esos pequeños detalles como la comida en los que te hace decir entre comillas “asu, que bonito ser peruano” ¿no?, eso es algo con lo que yo me identifico.

Entrevistador: Pregunta 5. Bien... ahora en la categoría de gastronomía, subcategoría preservación y desarrollo. ¿Considera que existe riesgo de pérdida de recetas (Como el ajiaco, sarsa de charqui, entre otros) o conocimiento culinario debido a la globalización?

Entrevistado 4. (Enzo). Respuesta: Creo que sí, está en cincuenta cincuenta creo yo, ¿por qué cincuenta cincuenta? Porque una parte del cincuenta por ciento siento que quiere promover la gastronomía peruana hacia el mundo con recetas y con productos que se pueden deslumbrar fácilmente ¿no? Porque los productos acá son muy buenos, pero el otro cincuenta por ciento, que es la población que todavía mantiene sus tradiciones, que es la misma gente como mis abuelos, mis bisabuelos...que en paz descansen claro...este, trataban de mantenernos con esas típicas recetas, felizmente yo tengo...bueno toda mi familia ha sido allegada a la cocina y siempre hemos ido pasando receta tras receta y hasta ahora tengo la suerte de poder hacerla y plasmarla a mi manera sin perder esa costumbre que había antes.

Entrevistador: Pregunta 6. ¿Qué platos regionales ha probado usted? ¿Cuáles considera los más preferidos? ¿Por qué?

Entrevistado 4. (Enzo). Respuesta: El picante tacneño, ¿por qué? Porque se ve...o sea si tu lo ves desde que lo sirven al plato dirás “uff, qué preparación tan compleja” pero te das cuenta que solo es una mezcla de dos o tres aderezos tan básicos que no puedes creer todo ese sabor que tienen, otro es la pachamanca de res, bueno la pachamanca de carne, que tiene toda la carne de cerdo, pollo, res, incluso hasta cordero...este...me encanta como aran la tierra y luego ponen los demás instrumentos como piedras, piedras calientes, luego meten las proteínas ya marinadas con las hierbas aromáticas que crecen en la región, y como lo tapan encima y dejan que se vaya cocinando para luego obtener un sabor tremendo, y nada, ese es un sabor tremendo que a mi me fascina y me hace recordar a mis ancestros.

Entrevistador: Pregunta 7. ¿Por qué cree que la comida peruana es tan reconocida a nivel mundial?

Entrevistado 4. (Enzo). Respuesta: Por el simple hecho de que, hay otros países que necesitan cerca de 10, 15 a 20 ingredientes para hacer que un plato sea sabroso y rico, y nosotros con cerca de 4, 3, 5 ingredientes podemos hacer que ese plato sea mucho más rico que el otro, en eso se resumiría más mi respuesta.

Entrevistador: Pregunta 8. ¿Qué acciones o elementos cree usted que han influenciado para que exista una mayor identidad de los platos típicos entre los peruanos?

Entrevistado 4. (Enzo). Respuesta: Creo que el cómo han promovido nuestra gastronomía, y mediante quiénes, hay muchos cocineros que promueven nuestra gastronomía de una forma tremenda que ha hecho que el mismo consumidor peruano se de cuenta de sus raíces y que diga

“oye si ¿no? Esto es rico ¿porque no lo preparamos?” y así se va contagiando más gente de más lugares y se va recuperando más platos, se van promoviendo muchas más cosas, va llegando a más tipo de gente de todo nivel socioeconómico y así hasta llegar al exterior.

Entrevistador: Pregunta 9. Desde su punto de vista. ¿Cómo cree que la tecnología influye en el desarrollo gastronómico?

Entrevistado 4. (Enzo). Respuesta: Con los críticos que van a los restaurantes, ahora con los...eh...ahora que estamos en una era digital, están los foodies que se les dice ahora ¿no?, los que publican comida en Instagram, en tiktok, los que hacen reseñas en YouTube o en Twitter, hay muchos medios digitales de los cuales se puede llegar al consumidor, y ese es uno de los pocos ejemplos que se puede dar ¿no?, siendo bueno o sea malo, siempre va haber un comensal para cada tipo de restaurantes, y eso es lo importante, distribuir la gastronomía.

Entrevistador: Pregunta 10. Ahora vamos con la categoría de identidad, con la subcategoría conocimientos tradicionales y costumbres ¿Cómo influye en su familia y en la sociedad la transmisión de conocimientos culinarios?

Entrevistado 4. (Enzo). Respuesta: Para nosotros ha sido bien fácil pasar recetas tras recetas, tras generación, como te digo, vivo con una familia de gastrónomos, a mi desde pequeño siempre me ha gustado cocinar, y siempre nos han explicado que las recetas antiguas que vienen de nuestros antepasados, sean de nuestro abuelo, bisabuelos, tatarabuelos, no se deben modificar, ¿por qué? Porque según es tradición de ellos que se debe hacer tal como es para que salga como debe ser y sea una costumbre, y creo que yo rompí ese esquema porque no sé yo soy un poco más rebelde y lo plasmaba a mi manera, pero siempre respetando al producto ¿no?, siempre teniendo en cuenta lo que este producto nos da, pero obviamente siempre tenemos que mantener la tradición.

Entrevistador: Pregunta 11. ¿Qué considera usted, que significa la gastronomía para un peruano?

Entrevistado 4. (Enzo). Respuesta: ¿Gastronomía para un peruano? ...Para mí es la manera de decir “este soy yo”, yo me considero una persona no muy sociable, si cuando estoy en confianza, pero...mi manera de decir “esta persona es quien soy”, es en la manera en la que cocino. Siempre que cocino me gusta preparar lo mejor, siempre algo peruano, y así mostrar el plato en la mesa, sea extranjero, sea de otra región, sea de otro país, incluso sea un mismo compatriota, prepararlo y decir “este es quien soy, este es mi trabajo y esto es uno de mis sueños” y ahí es como mostrarle ¿no?, yo soy peruano y quiero representarlo mediante la gastronomía.

Entrevistador: Pregunta 12. ¿Qué efecto puede traer consigo la pérdida de costumbres culinarias en nuestra sociedad?

Entrevistado 4. (Enzo). Respuesta: Hay una frase que escuche hace muchos años y que yo siempre me quedo con esa frase, por si es que en algún momento se me sube los humos por equis motivos de la vida, dicen “no te olvides del lugar de donde vienes, porque así siempre tendrás un lugar al que poder volver” esto ¿cómo lo vinculo con lo que me has dicho? Porque siento que las costumbres, las tradiciones que se mantienen en familia, siempre nos van hacer querer sentirnos que estamos en armonía, en paz con los nuestros, saber que a pesar del lugar en el que estemos, no hemos perdido la costumbre de cocinar con amor, de mantener las raíces ¿no? Y saber aprovechar lo que tenemos. Se que quizás en un país como no sé... estados

unidos, o los emiratos árabes unidos...eh...no tengamos la misma tierra, pero quizá podemos hacer el intento de una pachamanca, si sale bien...obviamente no va salir igual de rico, pero tener la intención, y acordarte que es una costumbre en tu país, si tienes a un compatriota al lado con el que has viajado, fácil hasta lo puedo hacer llorar, sentirse en país, en tu tierra.

Entrevistador: Pregunta 13. Vale, y por último. ¿Qué técnicas culinarias hoy en día se pueden observar en la gastronomía peruana?

Entrevistado 4. (Enzo). Respuesta: Estos años que he trabajado en los mejores restaurantes del Perú, he podido observar que absorbemos muchas técnicas de todo el mundo, sean indias las mezclas de las especias, japonesas con el tipo de cortes de pescados, que es un corte muy delicado y para eso hay que tener un buen cuchillo, las técnicas francesas que es una de las técnicas, una de las mejores técnicas de la gastronomía mundial, las técnicas italianas con las pastas...eeh absorbemos de todo un poco ¿no?, absorbemos bastantes técnicas mundiales pero solamente para llegar a un fin, y es para complacer al comensal, sin que ellos se den cuenta que hemos aplicado estas técnicas, sino que vean el trabajo final.

Entrevistador: Pregunta 12. Perdón te pregunté ¿Qué efecto puede traer consigo la pérdida de costumbres culinarias en nuestra sociedad?

Entrevistado 4. (Enzo). Respuesta: ¿Qué efecto puede contraer eso? ...yo siento que, si perdemos las costumbres que tenemos, podemos perder la noción de nosotros como peruanos, saber ese criollismo, esa picardía que tenemos como compatriotas, que no las hay en otro país, si perdemos esas costumbres, habiendo social o gastronómicamente, podemos llegar a perder la noción de por qué se nos caracteriza como peruano, a alguien extranjero le puedes preguntar ¿Cómo sabes que él es peruano? Y te va a decir “no es que él es bien atrevido, es bien alegre” ¿no? y eso se refleja mediante tu vivencia, mediante lo que has aprendido, mediante lo que has vivido durante pequeño, entonces, si vas perdiendo eso en ese proceso que vas creciendo de niño hasta adulto, pues tendrás concepto que eres de otro país, menos de que eres peruano, y eso hace perder tu identidad como tal.

Evidencia fotográfica:

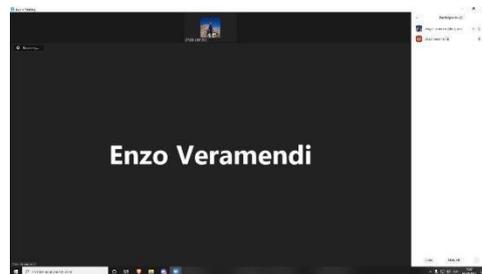


Figura 4. Entrevista a Enzo Yarango
Fuente: registro fotográfico propio

Duración de entrevista: 19:15 min.

TRANSCRIPCIÓN DE ENTREVISTAS

N° de registro: 06

Nombre del investigador/entrevistador: Angie Malena Leandro Morales

Nombre de la población:

Personas involucradas en la gastronomía.

**Fecha de la entrevista: 12 de septiembre del 2021
8:00 pm**

**Fecha de llenado de ficha: 22 de septiembre del 2021
9:22 pm**

Tema:

Identidad cultural en la Gastronomía peruana en la Región de Lima, 2021.

Informante: Hellen Camacho

Contextualización: Identidad cultural en la gastronomía

Observaciones:

Se hizo uso de la guía de entrevista para aplicar 13 preguntas asignadas.

Transcripción:

Entrevistador: Pregunta 1. Bien, vamos a empezar con la categoría de Turismo, Subcategoría: Promoción y Globalización. ¿Considera que la gastronomía peruana es motivo suficiente para impulsar el turismo? ¿Por qué?

Entrevistado 5. (Hellen). Respuesta: Si, porque nuestra gastronomía es la más diversa a nivel mundial, y si bien es cierto, hay muchos lugares turísticos ¿no?, que representan a nuestro país en todo sector, además cuentan con platillos de sabores exóticos que han destacado en eventos a nivel internacional.

Entrevistador: Pregunta 2. Perfecto... ¿Considera usted que actualmente la gastronomía está bien posicionada en el Perú? ¿En qué podría mejorar?

Entrevistado 5. (Hellen). Respuesta: Considero que, que sí, pero es que... los que estudian gastronomía, no solo se debería solo ver como un taller, sino como una carrera profesional.

Entrevistador: Pregunta 2. Bien... ¿Y en qué podría mejorar nuestra gastronomía actualmente, para que esté mejor posicionada?

Entrevistado 5. (Hellen). Respuesta: En que sea más diverso pues los platos, que todo se haga reconocer.

Entrevistador: Pregunta 3 ¿De qué forma la globalización ha influido en nuestra gastronomía peruana?

Entrevistado 5. (Hellen). Respuesta: Que sea reconocida a nivel mundial porque nos sentimos orgullosos de todos los platos típicos que hay.

Entrevistador: Pregunta 3. ¿Considera que la posición actual a nivel internacional en nuestra gastronomía influye en la identidad peruana?

Entrevistado 5. (Hellen). Respuesta: ¿Cómo dices hija, como dices?

Entrevistador: Pregunta 3. ¿Considera que la posición actual a nivel internacional en nuestra gastronomía influye en la identidad peruana?

Entrevistado 5. (Hellen). Respuesta: Si, porque todos nos sentimos orgullosos de los platos típicos que tienen en el nombramiento del Perú.

Entrevistador: Pregunta 4. ¿Considera usted que los peruanos que viven en el exterior sienten identidad por nuestra gastronomía aun estando fuera del país? ¿Por qué sucede esto?

Entrevistado 5. (Hellen). Respuesta: Si, todos los peruanos se sienten orgullosos, porque estando fuera tienen el nombre de Perú alto porque ya nuestros platos típicos están reconocidos a nivel mundial como lo dije anteriormente.

Entrevistador: Pregunta 5. Bien, ahora vamos a pasar a la categoría de gastronomía, subcategoría preservación y desarrollo. ¿Considera que existe riesgo de pérdida de recetas (Como el ajiaco, sarsa de charqui, entre otros) o conocimiento culinario debido a la globalización?

Entrevistado 5. (Hellen). Respuesta: Si, porque no dan merecidas las recetas pues ¿no?

Entrevistador: Pregunta 6. Entiendo. ¿Qué platos regionales ha probado usted? ¿Cuáles considera los más preferidos? ¿Por qué?

Entrevistado 5. (Hellen). Respuesta: Por ejemplo, tenemos el rocoto relleno que es de Arequipa, el cabrito a la norteña, el ají de gallina que es de Lima ¿no?, la pachamanca que es de Huancayo, el tacacho que es de la selva. Y todos son agradables, pero siempre uno va a preferir...bueno ahora que nosotros nos encontramos a nivel regional, es el ají de gallina.

Entrevistador: Pregunta 6. ¿Por qué cree que es el más preferido en la región lima?

Entrevistado 5. (Hellen). Respuesta: Porque yo también ahorita que..., como usted sabe, estoy trabajando en un restaurante, mayormente piden cosas de Lima, de región Lima que nosotros también estamos en Huacho, la provincia de Huaura Huacho está considerada en la región, siempre piden ají de gallina, también cosas típicas de la ciudad de Huacho ¿no? que es ceviche de pato, arroz con pato, cuy; pero de todas maneras siempre no falta que pidan el ají de gallina

Entrevistador: Pregunta 6. ¿Cree que tenga algo característico para que la gente lo prefiera más?

Entrevistado 5. (Hellen). Respuesta: Bueno, nosotros somos los que sembramos mayormente la papa ¿no? pues por eso digo el ají de gallina, no sé, todas las cosas que tenemos de agricultura.

Entrevistador: Pregunta 7. Entiendo, bien. ¿Por qué cree que la comida peruana es tan reconocida a nivel mundial?

Entrevistado 5. (Hellen). Respuesta: Por su exquisitez y sus variables...por su exquisitez y su diversas este...reconocimiento de los turistas, que ellos han probado nuestros platos típicos de acá de la región.

Entrevistador: Pregunta 8. ¿Qué acciones o elementos cree usted que han influenciado para que exista una mayor identidad de los platos típicos entre los peruanos?

Entrevistado 5. (Hellen). Respuesta: Que tengamos más chef este... tenemos chef reconocidos a nivel internacional y empresas culinarias ¿no? para que haya más representantes, más renombramientos para nuestros platos típicos.

Entrevistador: Pregunta 9. Desde su punto de vista. ¿Cómo cree que la tecnología influye en el desarrollo gastronómico?

Entrevistado 5. (Hellen). Respuesta: Ah ya. La tecnología...o sea para las creaciones culinarias, o tratar las materias primas. Por ejemplo, con la tecnología tenemos la olla presión

¿no?, tu sabes que ahora...antes tú te podías de repente hacer tus frijolitos en la olla, olla normal en la cocina, y era más de media hora. Ahora con la olla presión es más rápido ¿no?. Y también tenemos la olla arrocera también, antes tu te lo hacías en la ollita, ahora en la olla arrocera en un ratito lo haces ¿no?, también es una reducción de tiempo para las cocciones de los alimentos.

Entrevistador: Pregunta 9. En todo caso, ¿Consideraría que influye la tecnología de manera positiva en la gastronomía?

Entrevistado 5. (Hellen). Respuesta: Si, si influye.

Entrevistador: Pregunta 10. Perfecto, ahora vamos con la categoría de identidad, subcategoría conocimientos tradicionales y costumbres ¿Cómo influye en su familia y en la sociedad la transmisión de conocimientos culinarios?

Entrevistado 5. (Hellen). Respuesta: Ah, por los platos típicos que consumimos.

Entrevistador: Pregunta 10. ¿En su familia existe la necesidad de que la abuela o la mamá le enseñe a cocinar a los hijos a los nietos? ¿O no es así?

Entrevistado 5. (Hellen). Respuesta: Si, hay generaciones, hay generaciones que sí, nos han enseñado ¿no?, La abuela a la mamá, la mamá a los hijos y de ahí los nietos.

Entrevistador: Pregunta 11. Bien ¿Qué considera usted, ¿qué significa la gastronomía para un peruano?

Entrevistado 5. (Hellen). Respuesta: ¿Qué consideramos? Nos consideramos orgullosos por tener este...por ser considerados uno de los países más importantes a nivel mundial, por nuestros platos típicos.

Entrevistador: Pregunta 12. Bien ¿Qué efecto puede traer consigo la pérdida de costumbres culinarias en nuestra sociedad?

Entrevistado 5. (Hellen). Respuesta: No, no he entendido bien eso.

Entrevistador: Pregunta 12. A ver, si llegáramos a perder algún tipo de costumbres culinarias, como recetas o preparaciones, ¿Qué efectos negativos o positivos traería en nuestra sociedad?

Entrevistador: Pregunta 12. No sé, por ejemplo, si en caso alguna vez, dejáramos de preparar el ceviche, que es un plato reconocido actualmente, ¿Qué cree que pase en nuestra sociedad si se llegase a perder por ejemplo el ceviche?

Entrevistado 5. (Hellen). Respuesta: Ah ya...que, por ejemplo, ¿Qué los platos típicos pierdan su valor por ser platos típicos, platos criollos, a eso te refieres?

Entrevistador: Pregunta 12. En general, algún tipo de receta actualmente en nuestro país, si se llegase a perder, ¿Qué efectos traería esa pérdida en nuestra sociedad?

Entrevistado 5. (Hellen). Respuesta: La pérdida de cultura que tenemos en las comidas pues ¿no?, porque como anteriormente has mencionado el ceviche, por ejemplo, y que uno diga ¿Qué? ¿No vamos a comer ceviche de pollo, un ceviche de pato, o un arroz con pollo? Que siempre se ha comido con papa a la huancaína, entonces, ya se perdería todo eso, y nosotros que ya estamos acostumbrados a nuestros platos típicos o platos así, mencionados.

Entrevistador: Pregunta 12. Claro, pero ¿Qué efectos traería en la sociedad en general, por esa pérdida?

Entrevistado 5. (Hellen). Respuesta: Perdería su valor de ser platos típicos pues, a nivel de la sociedad pues ¿no?, que ya no sean considerados como nosotros los consideramos, ya no tuvieran valor pues ¿no?

Entrevistador: Pregunta 12. Bien, entonces, ¿Considera que las personas ya tampoco consumirá o no seríamos reconocidos por nuestra gastronomía si se llegara a perder?

Entrevistado 5. (Hellen). Respuesta: Si, pero la cosa es que no se pierda, que siempre tengan su valor ¿no?

Entrevistador: Pregunta 13. Bien y ¿Qué técnicas culinarias hoy en día se pueden observar en la gastronomía peruana?

Entrevistador: Pregunta 13. Puede ser, una técnica, por ejemplo, en la pachamanca que es bajo tierra, o es con piedras...

Entrevistado 5. (Hellen). Respuesta: Claro, puede ser las decoraciones de los platos pues ¿no?, platos típicos por ejemplo en la causa que se pone su hoja de perejil, la papa rellena con su salsita, su lechuguita, todo eso; bueno lo que tu has mencionado también en la pachamanca que se hace a la piedra o a la tierra así escarbada..

Evidencia fotográfica:



Figura 6. Entrevista a Hellen Camacho
Fuente: registro fotográfico propio

Duración de entrevista: 10:50 min.

TRANSCRIPCIÓN DE ENTREVISTAS

N° de registro: 07

Nombre del investigador/entrevistador: Yalán López Sol

Nombre de la población: Personas involucradas en la gastronomía

Fecha de la entrevista: 14 de septiembre del 2021.

Fecha de llenado de ficha: 16 de septiembre del 2021

Tema:

Identidad cultural en la gastronomía peruana en la región de Lima, 2021

Informante: Oscar Enrique Azurin Curampa

Contextualización: Identidad cultural en la gastronomía

Observaciones:

Se hizo uso de la guía de entrevista para aplicar las 13 preguntas asignadas.

Transcripción: Entrevistado: Oscar (O) Entrevistador: Sol (S)

Entrevistador: Pregunta 1. ¿Considera que la gastronomía peruana es motivo suficiente para impulsar el turismo? ¿Por qué?

Entrevistado 1. (Oscar). Respuesta: Yo creo que sí, porque bueno, la mayoría de turistas que vienen aquí al Perú, es por Machu Picchu, pero yo creo que lo que complementa esa experiencia es principalmente la gastronomía, lo que hace que su estadía sea mucha más agradable acá, que se lleven una mejor impresión a su país.

Entrevistador: Pregunta 2. ¿Considera usted que actualmente la gastronomía está bien posicionada en el Perú? ¿En qué podría mejorar?

Entrevistado 2. (O). Yo creo que la gastronomía en el Perú se ha posicionado bien en los últimos años sobre todo, porque tenemos el honor de tener dos de los mejores restaurantes de todo Latinoamérica y no solo eso si no que también estamos entre los dos mejores restaurantes de todo el mundo, estamos en el top 50 y yo creo que eso ha hecho que despierte mucho la atención de los turistas, aparte de ellos yo creo que podría mejorar, por ejemplo en mi corta experiencia que he tenido trabajando en hoteles, he visto que por ejemplo muchos turistas vienen aquí con algo que no es muy común en la gastronomía peruana, tener platos libres de gluten o que sean específicamente dirigidos para un público que quizás tenga alguna enfermedad como la diabetes o alguna condición médica , yo creo que en eso se podría mejorar porque muchos turistas que buscan justamente alimentos libres de gluten , algunos turistas que son celíacos, otros que son diabéticos que muchas veces encuentran dificultades en su estadía acá, justamente porque la gastronomía peruana no muestra mucha variedad de productos, creo que en eso se podría mejorar.

Entrevistador: Pregunta 3. ¿De qué forma la globalización ha influido en nuestra gastronomía peruana? ¿Considera que la posición actual a nivel internacional de nuestra gastronomía influye en la identidad peruana?

Entrevistado 3. (O). Yo creo que gracias a la globalización nuestra gastronomía se ha hecho mucho más diversa y se ha ido evolucionando al grado de, por ejemplo, ahorita ya tenemos nuevas formas de cocina, nuevas tendencias, por ejemplo, la cocina fusión, incluso la cocina molecular que es la nueva tendencia en el mundo que también se está aplicando aquí en el Perú, que bueno está siendo todo un éxito, y yo creo que poco a poco con el paso del tiempo el Perú se hará más conocido gracias a esas nuevas tendencias.

(S). ¿Considera que la posición actual a nivel internacional de nuestra gastronomía influye en la identidad peruana?

(O)Yo creo que sí, la verdad que como todos los peruanos siempre nos sentimos muy orgullosos de nuestra gastronomía, no solo de nuestra gastronomía si no nos sentimos orgullosos de toda la verdad, pero algo distintivo de los peruanos es que siempre defienden su comida, en cualquier lugar. He tenido la oportunidad de estar con algunos extranjeros y siempre que se toca el tema de la gastronomía el peruano está ahí, que el pisco es peruano, que el mejor ceviche es peruano, un montón de cosas, y yo creo que el peruano en sí mismo estos muy orgullosos de lo que es su propia gastronomía.

Entrevistador 4. Pregunta 4 ¿Considera usted que los peruanos que viven en el exterior sienten identidad por nuestra gastronomía aun estando fuera del país? ¿Por qué cree que sucede eso?

Entrevistado. 4. (O). Respuesta: Creo que es principalmente porque los sabores aquí tenemos en el Perú son muy exóticos se podría decir, porque en algunos países es muy complicado conseguir los productos que tenemos acá, por ejemplo, los peruanos que van al extranjero son complicado para ellos conseguir el ají amarillo, que es ingrediente principal en nuestra gastronomía, también quizás el maíz morado, el pisco peruano que es complicado conseguirlo en otros países, yo creo que justamente aquellos peruanos que se han ido al extranjero se les hace poco complicado conseguir este tipo de insumos, justamente por eso, yo creo que la gastronomía peruana es única , los sabores que tenemos acá es única para conseguirlo en otros sitios.

Entrevistador 5. Pregunta 5 ¿Considera que existe pérdida de recetas (ajiaco, sarsa de charqui, entre otros) o conocimiento culinario debido a la globalización?

Entrevistado. 5. (O). Respuesta: Eso sí, eso siempre ha sido un gran problema en el Perú, por ejemplo desde ahora la mayoría de los restaurantes turístico y en la mayoría hoteles solamente se le da prioridad a lo que son los platos banderas, como el lomo saltado, el ceviche , casi nada se habla de otros platos regionales y más que nada solamente los puedes ver quizás en sitios muy alejados del Perú, casi nadie le da importancia a esos platos, peros sin embargo ahora está habiendo nuevas iniciativas por parte de cocineros peruanos que están tratando renacer ese tipo de gastronomía que está oculta, por ejemplo hace poco vi que había una iniciativa de volver a traer las picanterías típicas que hay en el Perú, renacer ese tipo de negocios pero ya con otro punto de vista.. cómo se podría decir...otro enfoque, ósea más enfocado en el turismo que al cliente nacional, yo creo que es ahí donde se va a recuperar un poco lo que es esa gastronomía.

Entrevistador 6. Pregunta 6. ¿Qué platos regionales has probado? ¿Cuáles son los preferidos?

Entrevistado. 6. (O). Respuesta: Mmm, por ejemplo, uno de...

(S). Platos tradicionales, unos no muy conocidos que sepa usted.

(O). Mmm, no conocidos, por ejemplo, no he visto que no mucha gente consuma en otras partes del país, lo que es el Chiriuchu, aquí ese plato es muy cotizado, es bastante cotizado, a la gente le encanta ese plato, es netamente cuzqueño.

(S). ¿De qué está hecho?

(O). Es mezcla de diversas carnes, por ejemplo tiene cuy , tiene gallina, tiene una salchicha hecha de manera tradicional, también tiene lo que es el charqui, el maíz peruano y también algunos ingredientes de la Costa , como son el cochayuyo, el Cau Cau y muchas variantes también, pero por lo general esos son los ingredientes principales de este plato y es uno de mis favoritos porque tiene una gran variedad de sabores y a mucha gente de acá también le encanta, creo que solo le hace falta que se haga conocido en otros sitios, porque aquí en Cusco está muy arraigado ya, por ejemplo como en el Corpus Cristi.

(S). ¿Lo venden en los restaurantes?

(O). Mm, no mucho. Por lo general, este plato se consume en fechas especiales como Semana Santa, Corpus Cristi, y es un boom, este plato opaca a todos los demás platos en estas fecha, porque es el plato principal, la mayoría de los cusqueños siempre lo consume, es casi como un ritual cada año.

Entrevistador 7. Pregunta 7. ¿Por qué cree que la gastronomía peruana es tan reconocida a nivel mundial?

Entrevistado. 7. (O). Respuesta: Yo creo que se distingue de las demás por sus sabores únicos, así como cuando piensas en la comida mexicana, piensas en sabores un poco más picantes, o cuando piensas en la comida china, quizás sabores más exóticos, creo que la comida peruana tiene su espacio de productos, netamente peruanos que le dan otro sabor a nuestra comida. Algo muy interesante que vi, tuve la oportunidad de trabajar con un par de Suecos , ellos por ejemplo se quedaban maravillados con lo que era el rocoto peruano y aunque para nosotros es un ingrediente muy básico, muy simple , para ellos el sabor es algo completamente diferente a lo que han probado antes, y eso es lo que me sorprende, cosas tan simples como esas, para otros extranjeros, les parece algo totalmente nuevo ,totalmente innovador, un sabor totalmente distinto a lo que ellos están acostumbrados y creo que ese es el punto clave de la gastronomía peruana que tenemos muchos productos que hacen que nuestra comida tenga sabores muy distintos.

Entrevistador 8. Pregunta 8. ¿Qué acciones u elementos cree usted que ha influenciado para que exista una mayor identidad de los platos típicos entre los peruanos?

Entrevistado. 8. (O). Respuesta: Yo creo que es principalmente la atención que le han dado los extranjeros a la comida peruana, por ejemplo antes no se veía mucho, lo que son documentales que muchas veces hablan de la gastronomía mundial, por ejemplo ahora ,el día de hoy, se le ha dado un espacio a la gastronomía peruana y siempre se... por ejemplo ahora en documentales de Netflix que hablan por ejemplo de las comidas callejeras, siempre le dan un espacio a lo que es la comida peruana, o por ejemplo a documentales que hablen de los superalimentos , le dan un espacio a lo que es los productos peruanos, porque poco a poco se ha ido haciendo más conocido y es gracias a eso que los peruanos nos sentimos más orgullosos porque se le está dando la importancia que se le debería dar a la gastronomía peruana.

Entrevistador 9. Pregunta 9. ¿Cómo cree que la tecnología influye en el desarrollo de la gastronomía?

(O). Yo creo que es esencial para el avance, para el progreso, por ejemplo, en muchos países se está utilizando la cocina molecular, en lo que no solamente tienes que tener técnicas de cocina si no que también debes saber algo de ciencia y esos se está volviendo una tendencia porque están creando platos totalmente distintos a lo normal, y es algo que se está implementando aquí, en el Perú, por ejemplo, se están creando nuevos platos, nuevos postres. Hace poco, por ejemplo, vi el primer postre hecho con papas peruanas en la que extrajeron el almidón de las papas, las transformaron en algo más dulce, hicieron una forma de pastel, hicieron algo parecido a la tierra, pero de chocolate con unas flores caramelizadas y se convirtió en un postre. Así que es algo totalmente distinto, es algo maravilloso en realidad, cualquier turista que podría ver eso se

quedaría asombrado, la tecnología yo creo que nos va a ayudar bastante a también llamar la atención al público extranjero.

(S). Ahora un punto a parte de esto. ¿En la pandemia la tecnología ha influido bastante en la gastronomía?

(O). Bastante, porque muchos negocios, lamentablemente tuvieron que cerrar y cambiar totalmente lo que era su manera de trabajar, muchos negocios turísticos empezaron a usar las ventas por delivery, otros empezaron a impulsar las redes sociales, porque estábamos confinados acá en medio de la pandemia, así que se tuvo que hacer posible por tratar de llevar estos negocios, y fue gracias , justamente a la tecnología que estos negocios lograron subsistir hasta el día de hoy y que poco a poco se va levantando, incluso hay negocios que han salido de la nada, empezaron de poco , gracias a esto de los deliverys y crecieron bastante, incluso se está haciendo más popular esto de las entregas , los deliverys es algo que antes no se hacía y ahora se está popularizando mucho.

Entrevistador 10. Pregunta 10. ¿Cómo influye en la familia y en la sociedad la transmisión de conocimientos culinarios?

(O). Yo creo que la gastronomía siempre es un pilar en nuestras costumbres, porque cada vez que pensamos en una festividad, ya sea fiestas patrias, semana Santa , siempre lo relacionamos con lo que es un plato peruano, así que yo pienso que es indispensable, si es que nosotros queremos mantener nuestras costumbres, también debemos mantener nuestra gastronomía porque es gracias a eso que todo se relaciona ,van a la par , nuestras tradiciones con nuestra gastronomía son dos pilares fundamentales aquí en el Perú.

Entrevistador 11. Pregunta 11. ¿Cómo considera usted que significa la gastronomía para un peruano?

(O). Creo que es motivo de gran orgullo, donde sea. Por ejemplo, los peruanos en el extranjero, siempre, se siente orgullosos de hablar de su gastronomía, de lo buena que es, de los sabores que hay, A parte también muchos nos sentimos felices de escuchar todos los reconocimientos que tiene la gastronomía, que Perú ha sido nuevamente coronado como el mejor destino gastronómico de todo Latinoamérica, por... no sé cuántos años consecutivos , todo eso es motivo de orgullo, todos los peruanos nos debemos sentir orgullosos.

Entrevistador 12. Pregunta 12. ¿Qué efecto puede traer consigo la pérdida de costumbres culinarias en nuestra sociedad?

(O). Yo creo que el principal efecto sería la economía, por ejemplo, el plato que le mencione, el chiriuchu, los cocineros ven una gran oportunidad de negocio en esas fechas, y se vende bastante, el plato es muy cotizado y mueve bastante. Incluso algunos restaurantes turísticos lo empiezan a vender porque significa un ingreso extra. Yo creo que sí se perdería esto, la economía local, la economía nacional podría verse un poco afectada, porque es ... Aparte de ser algo típico, nuestro, ayuda a mover la economía y ayuda a mover los negocios, a muchos restaurantes incluso, a progresar.

(S). ¿Y en el tema de identidad?... relacionado a costumbres culinarias.

(J). Ah claro, como lo mencione antes, va ligado, nuestras costumbres siempre que pensamos en alguna fiesta, alguna festividad, lo relacionamos con gastronomía, siempre hay algún plato típico que se consume en esas fechas y van de la mano, si es que nosotros alguna vez perdemos

una de las dos , poco a poco iremos perdiendo nuestra identidad, porque es parte de nosotros, el peruano es muy fiestero, le gustan mucho las fiestas y también le gusta comer, eso es algo innegable, es parte de nosotros, si es que perdemos uno de esos pilares, perderíamos gran parte de lo que somos nosotros, de nuestra identidad como peruanos.

Entrevistador 13. Pregunta 13. ¿Qué técnicas culinarias hoy en día se pueden observar en la gastronomía peruana?

(O). Lo que está siendo tendencia ahorita es la cocina fusión, en la que se fusiona tendencia de otros países, técnicas como el salteado, la cocina molecular, la fusión de cocinas, la fusión de la comida japonesa con la comida peruana, la fusión de la comida china con la peruana, esa es una tendencia, se usa las técnicas de ese tipo de gastronomías, se aplican aquí y esa abren paso a innovar en lo que es nuestra gastronomía.

Evidencia fotográfica:



Figura 7. Entrevista a Oscar
Fuente: registro fotográfico propio

Duración de entrevista: 19:01 min.

TRANSCRIPCIÓN DE ENTREVISTAS

N° de registro: 08

Nombre del investigador/entrevistador: Angie Malena Leandro Morales

Nombre de la población:
Personas involucradas en la gastronomía.

Fecha de la entrevista: 14 de septiembre del 2021
6:09 pm

Fecha de llenado de ficha: 25 de septiembre del 2021
5:19 pm

Tema:

Identidad cultural en la Gastronomía peruana en la Región de Lima, 2021.

Informante: Yordy Valderrama

Contextualización: Identidad cultural en la gastronomía

Observaciones:

Se hizo uso de la guía de entrevista para aplicar 13 preguntas asignadas.

Transcripción:

Entrevistador: Pregunta 1. Comenzamos con la categoría de Turismo, Subcategoría: Promoción y Globalización. ¿Considera que la gastronomía peruana es motivo suficiente para impulsar el turismo? ¿Por qué?

Entrevistado 6. (Yordy). Respuesta: La gastronomía peruana hoy en día es base fundamental en el tema de turismo peruano, porque es uno de los puntos principales que el extranjero ve en nosotros como nación, como estado; el turismo es lo primero que ve al venir a Lima o al venir al Perú, es probar la gastronomía de ciertos lugares de Lima...o bueno disculpa, de ciertos lugares del Perú, porque cada punto del Perú tiene una gastronomía distinta.

Entrevistador: Pregunta 2. Perfecto, ¿Considera usted que actualmente la gastronomía está bien posicionada en el Perú? ¿En qué podría mejorar?

Entrevistado 6. (Yordy). Respuesta: Yo considero que no está bien posicionada en el Perú, pero si está bien posicionada fuera del Perú.

Entrevistador: Pregunta 2. ¿En qué podría mejorar?

Entrevistado 6. (Yordy). Respuesta: Lo que falta un poco acá ahorita, o bueno en el tema de la gastronomía en si hoy en día, es el tema de la distribución de uno mismo porque en realidad casi todo el mundo cocina en Perú, pero todo se basa en el tipo de cocina que uno haga, dedicada a una provincia, a un tipo de comida en específico más que todo.

Entrevistador: Pregunta 2. Entiendo, ¿Y por qué comentaba que afuera si está bien posicionada pero adentro no?

Entrevistado 6. (Yordy). Respuesta: Yo cuando he viajado y he trabajado afuera, porque he estado en cruceros, la gente lo ve como que, de afuera, en el tema de pagos, en el tema de forma de trabajo, está mucho mejor visto desde afuera que como uno lo ve de acá adentro del país.

Entrevistador: Pregunta 3. Entiendo, bien. ¿De qué forma la globalización ha influido en nuestra gastronomía peruana?

Entrevistado 6. (Yordy). Respuesta: La globalización ha influido bastante en el sentido de que las modernizaciones de afuera ha ayudado a que la comida peruana se pueda perfeccionar, más que todo en tema de cultura y conocimientos.

Entrevistador: Pregunta 3. ¿Considera que la posición actual a nivel internacional en nuestra gastronomía influye en la identidad peruana?

Entrevistado 6. (Yordy). Respuesta: Si, influye bastante, la mayoría creo yo que los peruanos se sienten representados fuera del país por su gastronomía.

Entrevistador: Pregunta 4. ¿Considera usted que los peruanos que viven en el exterior sienten identidad por nuestra gastronomía aun estando fuera del país? ¿Por qué sucede esto?

Entrevistado 6. (Yordy). Respuesta: Yo creo que sí, yo creo que la mayoría de peruanos se identifica con la comida, yo tuve la oportunidad de estar afuera y he vivido unas fiestas patrias fuera del país y la gente en donde se reunía, todo era comida peruana, era una forma de unión entre los peruanos fuera del país.

Entrevistador: Pregunta 4. ¿Cree que sucede por algo característico o no considera eso?

Entrevistado 6. (Yordy). Respuesta: Yo creo que más que todo es un poco del criollismo del folklore peruano, el de todos juntarse y comer en una mesa, compartir, conversar, más que todo de comer, unirse entre un grupo donde estés situado ¿no?

Entrevistador: Pregunta 5. Si, Bien, ahora vamos a ir con la categoría de gastronomía, subcategoría preservación y desarrollo. ¿Considera que existe riesgo de pérdida de

recetas (Como el ajiaco, sarsa de charqui, entre otros) o conocimiento culinario debido a la globalización?

Entrevistado 6. (Yordy). Respuesta: Eh...si, ahorita la cocina más que todo en recetas, en técnicas, se ha como que estandarizado acelerando procesos, pero hay algunos platos esenciales que tienen que preparar como manda la receta, desde el comienzo hasta el final.

Entrevistador: Pregunta 5. Entiendo, ¿Tiene alguno de estos platos en mente?

Entrevistado 6. (Yordy). Respuesta: Eh...ponte la carapulcra, antiguamente se hacía con la papa seca, con el Tarqui, o con el chanchó, ahora hay varios tipos de carapulcra, hay con papa seca, hay al momento, ya algunas vienen...los aderezos ya lo compran hechos, es un tema de preservación, de alguna forma de acelerar los procesos para que sea más rápido, en un restaurante mientras más rápido se haga la comida, mucho mejor es la atención; siempre en cocina y restaurante para acelerar el proceso se saltan algunos pasos, por eso que se pierde un poco la identidad de la base no en sí, pero si por saltar y adelantar para que sea un poco más rápido la producción del mismo, se saltan algunas cosas.

Entrevistador: Pregunta 6. ¿Qué platos regionales ha probado usted? ¿Cuáles considera los más preferidos? ¿Por qué?

Entrevistado 6. (Yordy). Respuesta: A mi me gusta en realidad los platos de la sierra, a mi me encanta el cuy, el cuy chactado, el cuy frito, y uno de lo que...cuando viajo...me gusta pedir es, el rocoto relleno, es espectacular.

Entrevistador: Pregunta 6. Entiendo, ¿Y qué platos regionales cree que son los más preferidos a nivel nacional? Y ¿Por qué?

Entrevistado 6. (Yordy). Respuesta: La mayoría del mundo, la mayoría de gente por fuera ve al cebiche como plato regional, como plato bandera, también he podido notar que afuera la gente mucho denota los platos tradicionales como la pachamanca, los chicharrones, pero más que todo, la pachamanca y el ceviche.

Entrevistador: Pregunta 6. ¿Cree que tenga algún tipo de característica para que sean los preferidos o algo por el estilo?

Entrevistado 6. (Yordy). Respuesta: Eh...nosotros como peruanos que estamos mucho más pegados a una costa, el tener un plato marino como preferido, es importante y básico porque lo tenemos a la mano y eso sale de la historia antigua cuando los pescadores iban y comían el ceviche en crudo, del mismo mar, porque ya venía salada y solo le echaban limón o cosas por el estilo así...esos platos nos representan bastante.

Entrevistador: Pregunta 7. ¿Por qué cree que la comida peruana es tan reconocida a nivel mundial

Entrevistado 6. (Yordy). Respuesta: Yo creo que la comida peruana tuvo un punto de quiebre; y en donde se hizo mucho más conocida, a partir de que el señor Gastón Acurio pudo exponer mucho mejor nuestros platos fuera del país y que pueda ser visto por otras personas.

Entrevistador: Pregunta 8. ¿Qué acciones o elementos cree usted que han influenciado para que exista una mayor identidad de los platos típicos entre los peruanos?

Entrevistado 6. (Yordy). Respuesta: Yo creo que es un tema ya, fuera de historia, de tradición, es un tema de costumbres, como el de los domingos sentarse todos a comer un plato en

específico como familia... más que todo por eso yo creo que la gente cuando está afuera o quiere reunirse, o algo, siempre busca un lugar donde comer y juntarse y de compartir ideas ¿no?

Entrevistador: Pregunta 9. Desde su punto de vista. ¿Cómo cree que la tecnología influye en el desarrollo gastronómico?

Entrevistado 6. (Yordy). Respuesta: La tecnología actualmente ha influido bastante desde el tema de equipamiento, hasta el tema de bueno ahora el internet y todo eso ¿no? que te ayuda a conseguir información básica y fundamental sobre platos de comida en cualquier página web.

Entrevistador: Pregunta 10. Vamos a ir ahora con la categoría de identidad, subcategoría conocimientos tradicionales y costumbres. ¿Cómo influye en su familia y en la sociedad la transmisión de conocimientos culinarios?

Entrevistado 6. (Yordy). Respuesta: Yo creo que es... en los cocineros en sí, es uno de los primeros pasos para poder formarte como cocina es que tu familia tenga la tradición de cocinar y todo va de la mano ¿no?, cuando hay tradición en la cocina de cocinar, ya naces con esas ganas de estar en la cocina.

Entrevistador: Pregunta 10. Entonces, ¿En su familia fue así? ¿Le enseñaron a cocinar a usted o le inculcaron eso?

Entrevistado 6. (Yordy). Respuesta: En mi familia yo tengo la buena suerte de que mis tías sean pasteleras, hacen postres, y mi mamá y mi abuela son cocineras.

Entrevistador: Pregunta 11. Perfecto ¿Qué considera usted, que significa la gastronomía para un peruano?

Entrevistado 6. (Yordy). Respuesta: Yo creo que la gastronomía para un peruano se representa el orgullo de que uno puede tener frente hacia otras personas o como lugares turísticos también, la comida representa demasiado a un peruano.

Entrevistador: Pregunta 12. ¿Qué efecto puede traer consigo la pérdida de costumbres culinarias en nuestra sociedad?

Entrevistado 6. (Yordy). Respuesta: Yo creo que la pérdida de costumbres culinarias trae el tema de como que ahora ultimo se está haciendo, y se está viendo el tema de la obesidad, por el tema de que ahora muchos, la mayoría prefieren comer algo rápido, y algo fácil, en vez de buscar algo tradicional que toma un poco más de tiempo en hacerlo y en consumirlo.

Entrevistador: Pregunta 13. ¿Qué técnicas culinarias hoy en día se pueden observar en la gastronomía peruana?

Entrevistado 6. (Yordy). Respuesta: Técnicas culinarias... bueno en la gastronomía peruana va muy influenciado con lo que es los cortes, los tipos de cortes, porque para poder diferenciar un plato de otro que tengan los mismo insumos, lo que diferencia en si es el tipo de corte los productos que estás utilizando.

Evidencia fotográfica:

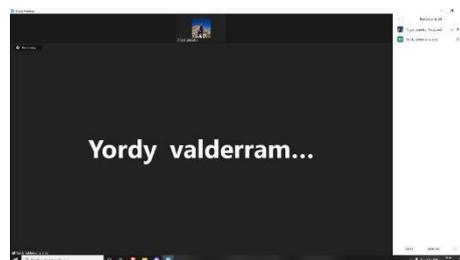


Figura 8. Entrevista a Yordy
Fuente: registro fotográfico propio

Duración de entrevista: 10:17 min

TRANSCRIPCIÓN DE ENTREVISTAS

N° de registro:09

Nombre del investigador/entrevistador: Yalán López Sol

Nombre de la población:

Personas involucradas en la gastronomía

Fecha de la entrevista: 14 de septiembre del 2021, 10.00pm

Fecha de llenado de ficha: 16 de septiembre del 2021, 17.00 pm.

Tema:

Identidad cultural en la gastronomía peruana en la región de Lima, 2021

Informante: Jean polk Caballero Mendoza

Contextualización: Identidad cultural en la gastronomía

Observaciones:

Se hizo uso de la guía de entrevista para aplicar las 13 preguntas asignadas.

Transcripción: Entrevistador. Sol (S) - Jeanpolk (J)

Entrevistador: Pregunta 1. ¿Considera que la gastronomía peruana es motivo suficiente para impulsar el turismo? ¿Por qué?

Entrevistado 1. (Jeanpolk). Respuesta: Yo creo que sí, y se ha demostrado que sí. Incluso con el tema de Mistura, al menos los primeros tres eventos vinieron gente de todos lados de varios países, simplemente para probar la comida peruana, de todas las regiones en un solo punto. Y eso fue una buena organización porque justo una profesora que hizo la organización del primero, segundo y tercer evento, que fue un éxito, me comentó que vino gente de un montón de países. Lo malo fue cuando comenzaron a subir los precios y los maridajes de la comida también bajó, eso fue como que el desorden o el desastre que se organizaron, ahora si no tengo entendido también fue cuando Gastón se retiró, porque él inauguró el Mistura, junto con sus colegas, pero él se quedó hasta el tercer o cuarto evento de ahí se retiró, ahí fue donde mistura fue un fracaso, un desorden, el precio subió demasiado, los mejores restaurantes se iban por el nombre y no tanto por la gastronomía de las regiones, o comidas que no podías comer normalmente. Es más yo trabajé o fui ayudante en el 2014 o 2012, fui ayudante de un restaurante de comida puneña en Mistura y fue totalmente un desastre, no había buena organización, no había nada de vpm, fue fatal, incluso tenía trabajo para 1 semana o 2 semanas y me quedé 3 días y me retire justamente por el tema de vpm.

(S). ¿En qué año fue?

(J). Fue en el año 2012, porque justamente salía del colegio y entré a trabajar.

Entrevistador: Pregunta 2. ¿Considera usted que actualmente la gastronomía está bien posicionada en el Perú? ¿En qué podría mejorar?

Entrevistado 2. (J). Respuesta: De que está bien posicionada, si lo está, y es más, creo que hay un ranking de comidas a nivel mundial y el Perú está entre uno de los 10. Viendo master chef de los países, mucho resalta la comida peruana, y no solamente la comida si no los insumos. Por ejemplo, en Australia, las personas de allá piensan que la papa es australiana porque ellos consumen mucha papa, cosa que es un error porque la papa es peruana. Ahora en otros canales de masterchef, por ejemplo, de Chile, respetan mucho el tema de lo que es el ceviche peruano, no solamente el ceviche que ellos lo hacen, porque no solamente el ceviche es peruano, es de varios países pero la técnica o los insumos y la forma de preparar resaltan mucho la peruana, porque hay ceviche de México que le echan palta, guacamole, el ceviche de Ecuador, Colombia, Chile pero ante todos el que resalta más es el peruano a nivel mundial, y si tengo mal entendido hay un restaurante en New York, venden en la noche ceviche peruano por la forma o técnica con lo que lo preparan que es exclusivamente peruano, en canales de YouTube los ingredientes y la forma de preparación el peruano es el más rico, también por temas de insumo como el limón.

(S). ¿En que sientes que podría mejorar?

(J). A nivel internacional yo creo que la gastronomía podría mejorar en tema de marketing, por ejemplo, cuando salió la marca Perú impulsó mucho lo que es la gastronomía y la coctelería, yo creo que sería más que todo el tema de marketing. Ahora si tu me hablas de turismo en lo que es gastronomía también tendríamos que hablar por ejemplo el turismo nacional y el internacional, porque hace poco que fui a Cusco y encontrar un plato típico de Cusco era bien complicado porque en la plaza mayor de Cusco encontrabas, KFC, alitas a la BBQ, pizza, cosas como esas y no encontrabas un buen chicharrón, tendrías que irte desde Cusco a un pueblo u otro pueblo para probar algo típico, algo netamente de Cusco y es complicado, al menos en tema de turismo sería bueno que te den paquetes donde te den dentro de tour, un lugar o un restaurante donde te den esa experiencia de comer un cuy, u rocoto relleno.

(S) ¿Hay picanterías dentro de Cusco?

De que hay, hay pero están lejos de la plaza de Cusco, por ejemplo en Machu Picchu pueblo, si encuentras lo que es trucha, cuy pero imagínate, de Machu Picchu pueblo al centro de Cusco está como a 4 horas.

Entrevistador: Pregunta 3. ¿De qué forma la globalización ha influido en nuestra gastronomía peruana? ¿Considera que la posición actual a nivel internacional de nuestra gastronomía influye en la identidad peruana?

Entrevistado 3. (J). Respuesta: La identidad peruana se refleja mucho en los platos por la cultura misma que las personas tienen para poder hacerlo. Por ejemplo aquí en el Perú, quieres encontrar a una persona que te haga un buen chicharrón o un buen adobo tendría que ser un Cusqueño o un Arequipeño que es su identidad por su misma cultura que ellos tienen para hacer su comida típica de ellos que lo comen casi todos los días, un buen shambar de Trujillo, por eso mismo que hay restaurantes que son, por ejemplo El Rinconcito Ayacuchano, el Rinconcito Arequipeño, por cultura misma es donde se transfiere o donde se transmite los conocimientos gastronómicos, los secretitos como se les puede llamar.

(S). ¿Y crees que la globalización ha influido para bien o para mal?

(J). Yo creo que todo tiempo un pro y un contra, pero tendríamos que definir en qué punto se podría mejorar, ahora como persona que he estudiado en gastronomía como también he

trabajado, definitivamente, acá en el Perú o al menos en Lima no es buen pagado la comida peruana, es más los peruanos no apreciamos la comida peruana, y eso es lo que se está perdiendo y si quieres encontrar algo bueno, pues lo encuentras muy caro.

(S). Como mencionas, la globalización ha influido en Cusco, como es una zona donde reciben muchos turistas, has visto que alrededor del centro solamente hay comidas rápidas o comidas muy conocidas y no tanto la identidad cultural que se debe demostrar.

(J). Exacto, más se basan en fast food o lo que en sí le gusta ... es que aquí tiene que ver cuál es el comportamiento del comercio allá por el tema del extranjero, ¿y por qué se le va más al tema de los extranjeros? porque el extranjero invierte más en el turismo que el propio peruano, ellos van a recurrir a pedir rebaja en un tour. Yo que he estado ahí me metí a un restaurante que se llamaba Al medio, que era un restaurante que tenía todo la carta en inglés, y no podía entender porque la carta estaba en inglés, le tuve que pedir ayuda a un mozo que me traduzca toda la carta, y en la carta solo decía lo que era alitas a la bbq, alitas anticucheras, hamburguesas y lo único que pude tomar algo típico de ahí era de repente un buen coctel que se llamaba cholo Billy, y el tema de cholo no tenía nada que ver porque su destilado principal era un Jack Daniels, ni siquiera un pisco.

Entrevistador 4. Pregunta 4 ¿Considera usted que los peruanos que viven en el exterior sienten identidad por nuestra gastronomía aun estando fuera del país? ¿Por qué cree que sucede eso?

Entrevistado. 4. (J). Respuesta: Claro que sí, por cultura misma. Yo por ejemplo, sin necesidad de irme a otro país, me fui a Arequipa y a Cusco, que son las ciudades que más resalto, los limeños están acostumbrados al arroz, tú te vas allá y no encuentras un buen arroz porque el mismo clima, el mismo arroz que no se hace bien, o la cocción, la agricultura.

(S). ¿Qué encontrabas más?

(J). Allí se encuentra más lo que es el adobo, sopas, chicharrón y esas cosas. Yo siendo limeño y yéndome a provincia y estando allá más de dos semanas o un mes extrañaba algunos platos de acá, de Lima ahora si yo te hablo estando en provincia imagínate una persona en el extranjero van a extrañar definitivamente su buen anticucho, su buen Lomo Saltado, su arroz con pollo, su ceviche, definitivamente los peruanos tenemos nuestra cultura gastronómica bien posicionada para nosotros mismos, incluso con las bebidas mismas, conozco muchos amigos del colegio que están en otros países y extrañan su inca kola o su chicha morada.

Entrevistador 5. Pregunta 5 ¿Considera que existe pérdida de recetas (ajiaco, sarsa de charqui, entre otros) o conocimiento culinario debido a la globalización?

(J). Así, eso sí. Por ejemplo, cuando fui a Cusco quería comer chicharrón de llama, y tuve que ir a un pueblo lejano, a seis horas desde la misma ciudad de Cusco para comer ese chicharrón.

(S). Incluso subiendo a Vinicunca, hay una señora que cocina su chicharrón de alpaca o llama.

(J). Fui a la montaña de colores, arriba recién pude comer ese chicharrón, y no lo saboree bien, por la misma altura que son 5100 metros de altura y fue una experiencia brava, pero no lo pude saborear bien, pero al menos me di el gusto de poderlo comer. Y en Lima no lo encuentras, tienes que irte a provincia, y es más, ni siquiera en la misma capital de la provincia, tienes que irte lejos.

Entrevistador 6. Pregunta 6. ¿Qué platos regionales has probado? ¿Cuáles son los preferidos?

(J). Es que yo te puedo decir que me gusta el chicharrón, pero en Lima no vas a encontrar un buen chicharrón, tendrías que irte hasta Cusco, un buen adobo, tendrías que irte hasta Arequipa, no existe para mi un plato rico, tendría que depender de quien lo haga o donde vaya, y no es solamente con el tema peruano si no internacional. Por ejemplo en Madam Tusam, y se dice y es comprobado que los mejores chafeferos son Cantonese, el arroz viene de allá, y lo preparan mejor allá y un buen chafefero tiene que ser Cantonese, por la misma cultura que es tradición, va de generación en generación, tanto como la gastronomía, el tema textil, la coctelería mis y es más, con la manera de ser de la persona, para que pueda influenciar en el turismo. A comparación, las personas Cusqueñas son muy amables, las personas Arequipeñas son creídas.

(S) ¿Has probado algún plato por primera vez allá en Cusco?

(J). Si, el chicharrón que te estaba comentando de la montaña de 7 colores, después el tema de la coctelería que fui hasta Ollantaytambo para probar un chilcano de tuna.

(S) ¿Qué tal?

(J). Buenazo, buenazo, le tome fotos un montón, probe muchos cócteles con frutas de allá. Es más, sin irnos tan lejos de Lima, en Huaraz también encuentras muy buena coctelería con frutas netamente de esa ciudad, también hay sopas que son muy buenas. Es que también la misma agricultura de otras ciudades es diferente, eso también influye en el sabor de algunas carnes. En altura no vas a encontrar buen pollo, y si encuentras esta caro. Y es más, te cuento, el pollo a la brasa allá en Cusco esta bien caro, bien caro, en los restaurantes de pollería, te venden el pollo a la brasa a 7.50 u 8.00 soles el octavo de pollo, y el cuarto te puede costar entre 15.00 o 18.00, y claro me he metido a ver, porque no he pagado eso, y no compensa acá el precio de Lima en Pardos de repente te puede costar el pollo 20.00 soles pero bien pagado, allá te cuesta casi igual y no es tan bueno.

(S). En cambio, sus carnes sí.

(J). Claro, lo que influye es su agricultura, su ganadería, etc. Animales como la llama, la alpaca, el cuy. En la selva la cecina.

Entrevistador 7. Pregunta 7. ¿Por qué cree que la gastronomía peruana es tan reconocida a nivel mundial?

(J). Uno por los concursos que el Perú ha participado en temas gastronómicos, por tener buenos chefs, por tener buenas escuelas de gastronomía, uno de las más resaltantes Le Cordón bleu, la Vegalia, San Ignacio, CENFOTUR que es un instituto nacional, pero a la vez se paga, eh... porque tenemos buena cultura gastronómica y mucha fusión de platos que une a otros continentes y lo hace casi en uno solo en un solo país, por ejemplo, la chaufa, que implica la comida china con la comida peruana, también como la fusión de la comida italiana con la comida peruana, las costumbres negras fusionado a la comida peruana, la fusión de los españoles con los peruanos. Es reconocido por el Perú también tener mucha cantidad de insumos, e insumos muy buenos que nos ayuda bastante con los climas que tenemos, los climas que hay en la Costa, Sierra y Selva, somos un país diversos en insumos, en técnicas como te esta explicando como el Ceviche, el pescado crudo, el tema de cocinar en un hueco en la tierra, como la pachamanca y eso ha ido jalando tanto el sabor como el hacerlo, ha llamado mucha atención a nivel mundial, gracias al turismo que ha podido llevar las cosas que nosotros tenemos a otros países. Yo creo que el Perú es el único país donde tenemos chicha morada, maíz morado por decirlo así. Gracias a esas

técnicas , a las mismas escuelas, a la misma cultura , a la misma fusión hace que la comida peruana sea muy resaltante a nivel mundial y también por haber participado en concursos.

Entrevistador 8. Pregunta 8. ¿Qué acciones u elementos cree usted que ha influenciado para que exista una mayor identidad de los platos típicos entre los peruanos?

(J). Antes se decía que el poder conocer algo a través del boca a boca, ahora tenemos la tecnología como el YouTube, las redes sociales que pueden influenciar, para ir a ciertos lugares o poder comer ciertos platos, que nos llaman mucho la atención, por ejemplo, también como el turismo o el tema gastronómico, el poder conocer e ir a través de videos, antes era el boca a boca, antes de este boom tecnológico.

Entrevistador 9. Pregunta 9. ¿Cómo cree que la tecnología influye en el desarrollo de la gastronomía?

(J). Es casi parecido al turismo, es cuando ves programas de noticias, ferias, que una persona no va o no conoce que hay una feria gastronómica en tal punto, tal distrito, y tanto por radio, tele, internet es donde llama mucho la atención para ir a esos lugares y poder comerlo, probarlo.

(S) crees que durante la pandemia se ha potenciado la gastronomía a través de las redes sociales?

(J). uy, si. Bastante, bastante, en todo sentido, tanto la gastronomía como el turismo se ha potenciado mucho la tecnología, los videos, las redes sociales

(S). Incluso nuevos emprendimientos.

(J). También, a raíz de la pandemia que destruyó muchas microempresas, han salido otras nuevas, pero sí, mucho las redes sociales han influenciado bastante la gastronomía como el turismo. Porque antes ibas a cierto punto y uno se perdía un momento por tener que buscar un lugar donde hospedarse o comer, ahora ya no, encuentras en YouTube, mejores lugares para comer en Trujillo, y te salen referencias, ya no es necesario perderse para buscar dónde queda tal sitio , un buen shambar o un buen chicharrón, ya simplemente con entrar a YouTube, a Facebook o Instagram , hasta el mismo GPS te dice dónde ir.

Entrevistador 10. Pregunta 10. ¿Cómo influye en la familia y en la sociedad la transmisión de conocimientos culinarios?

(J). A través de la misma cultura y tradición que ciertas familias puedan tener en sus almuerzos, sus desayunos.

Entrevistador 11. Pregunta 11. ¿Cómo considera usted que significa la gastronomía para un peruano?

(J). Es un punto bastante favorable porque los peruanos rescatamos lo más valioso que el Perú pueda tener, que uno de ellos es la gastronomía, mucho nos peleamos por ejemplo con el tema del pisco, el ceviche, la comida peruana y es muy (pausa). Es su identidad, si nosotros nos vamos a otro país muchos de nosotros nos vamos a pelear con lo que tenemos.

Entrevistador 12. Pregunta 12. ¿Qué efecto puede traer consigo la pérdida de costumbres culinarias en nuestra sociedad?

(J). Uno de los efectos es ya no tener el mismo sabor de la comida con esas costumbres que nosotros le podamos añadir. Un ejemplo sería un huevo montado, algo tan simple como meter un huevo al arroz montado cambia mucho el sabor. Los peruanos también somos muy ajiceros, imagínate que la costumbre de echarle ají a tu comida, se vaya esa comida también no va a saber

igual, el tema de mezclar el arroz con pollo con la huancaína, el tallarín rojo con la huancaína, el cambiar la sarza criolla como ensalada, de lechuga y tomate esas son costumbres que si dejamos perdemos prácticamente nuestra identidad, nuestra comida no sabrá igual.

Es como te explique, cuando una persona o lo que a mi me pasó cuando estuve en la sierra , bastante tiempo extrañaba mucho el arroz limeño es muy rico y es una costumbre de todos los peruanos o los latinos, es una costumbre que si dejamos de consumir nuestros platos van a cambiar, los limeños somos usualmente de comer el adobo con el arroz, en Arequipa no tanto. Y una de la costumbre más importante, como por ejemplo el combinado, el siete colores, combinar el arroz con el fideo, el ceviche con la huancaína, los frejoles y es una costumbre neta, ya de nosotros que, si la perdemos, perdemos un plato importante como el combinado.

Entrevistador 13. Pregunta 13. ¿Qué técnicas culinarias hoy en día se pueden observar en la gastronomía peruana?

(J). Tenemos algunas que son muy importantes, una de ellas que resalto bastante, es porque justo tuve una amiga que puso su restaurante y le puso de Kanka, de kanka es una técnica braseada que la carne o la proteína que tu quieras utilizar lo llevas a un fogón, ella más que todo lo utilizaba con el tema de la comida rápida, en sus hamburguesas, salchipapas, sus alitas, y gracias a esa técnica llamada de kanka, le puso a su restaurante por utilizar el fogón, que es una técnica peruana.

Otra técnica que podemos rescatar es el ceviche, el pescado crudo, el cocinar el pescado a través del limón y como te estaba comentando el tema de la pachamanca también, cocinar a través de los huecos de la tierra, con piedras de río. He visto también que muchos utilizan hornos de barro, que también es otra técnica gastronómica que se ve mucho en Cusco, Arequipa y Puno. También me has hecho recordar un tipo de técnica que es el Juane, que se utiliza en envolver el arroz en la hoja de bijao, en la hoja de plátano que luego lo pasas a cocción en agua caliente.

Evidencia fotográfica:

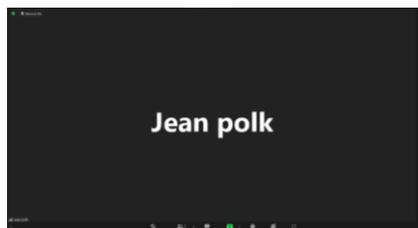


Figura 9. Entrevista a Jeanpolk
Fuente: registro fotográfico propio

Duración de entrevista:

32 min.

TRANSCRIPCIÓN DE ENTREVISTAS

N° de registro:10

Nombre del investigador/entrevistador: Angie Malena Leandro Morales

Nombre de la población:

Personas involucradas en la gastronomía.

Fecha de la entrevista: 15 de septiembre del 2021
4:59 pm

Fecha de llenado de ficha: 25 de septiembre del 2021
6:22 pm

Tema:

Identidad cultural en la Gastronomía peruana en la Región de Lima, 2021.

Informante: Joel Paz

Contextualización: Identidad cultural en la gastronomía

Observaciones:

Se hizo uso de la guía de entrevista para aplicar 13 preguntas asignadas.

Transcripción:

Entrevistador: **Pregunta 1. Bien, comenzamos con la categoría Turismo, Subcategoría: Promoción y Globalización. ¿Considera que la gastronomía peruana es motivo suficiente para impulsar el turismo? ¿Por qué?**

Entrevistado 7. (Joel). Respuesta: Motivo suficiente, no. O sea, es un complemento muy importante, no es tanto un motivo suficiente, es un complemento importante porque el turismo abarca bastantes cosas, no solo gastronomía, pues a nivel nacional abarca, arquitectura, abarca pintura, uy un montón de cosas que tenemos acá en Perú.

Entrevistador: **Pregunta 2. Claro, entiendo. ¿Considera usted que actualmente la gastronomía está bien posicionada en el Perú? ¿En qué podría mejorar?**

Entrevistado 7. (Joel). Respuesta: Bien posicionada en el Perú actualmente eh...no, lo que podría mejorar quizás es el tema de la promoción, bueno en el tema a nivel personal, a nivel local, de precio, de precio de los implementos sobre todo eso, porque de que te vale marketearse bien si no consigues los implementos a buen precio, a veces vienen los turistas y dicen "no muy caro", al menos actualmente por este tema de la pandemia.

Entrevistador: **Pregunta 3 ¿De qué forma la globalización ha influido en nuestra gastronomía peruana? ¿Considera que la posición actual a nivel internacional en nuestra gastronomía influye en la identidad peruana?**

Entrevistado 7. (Joel). Respuesta: Ah en la gastronomía, yo creo que, en el tema de las fusiones, porque antes solo se hablaba de comida peruana, comida norteña, comida del sur; pero ahora hablas de comida peruana tailandesa, peruana japonesa, peruana francesa, o sea, si, es un tema de fusión increíble y eso es bueno ¿no? Eso es bueno porque nos ayuda también bastante como peruanos como nación y nosotros que tenemos hartos implementos, o sea variedad de papas, variedad de frutas, uff entonces wao, bienvenido.

Entrevistador: **Pregunta 3. ¿Considera que la posición actual a nivel internacional en nuestra gastronomía influye en la identidad peruana?**

Entrevistado 7. (Joel). Respuesta: Si ayuda, yo creo que, si influye parte de la identidad, tanto como para la gente de provincia como para la gente de...o sea de las tres regiones, tanta sierra selva y costa.

Entrevistador: Pregunta 4. Claro, ¿Considera usted que los peruanos que viven en el exterior sienten identidad por nuestra gastronomía aun estando fuera del país? ¿Por qué sucede esto?

Entrevistado 7. (Joel). Respuesta: ¿Se sienten identificados con nuestra gastronomía? mmm, si yo creo que si ah, porque, por ejemplo, lo que la mayoría...yo tengo conocidos que están allá en otros países y a lo que la mayoría pues le jala, por ejemplo, la clásica, el ceviche, el arroz con pato, el arroz con pollo, este...el tamal, yo creo que sí, se sienten identificados, porque nuestra comida es tan rico y variado que así te vayas a Alaska extrañas ¿no? y te jala, o sea, ceviche igual Perú, arroz con pato, arroz con pollo igual Perú.

Entrevistador: Pregunta 5. Entiendo, ahora vamos a ir con la categoría de gastronomía, subcategoría preservación y desarrollo. ¿Considera que existe riesgo de pérdida de recetas (Como el ajiaco, sarsa de charqui, entre otros) o conocimiento culinario debido a la globalización?

Entrevistado 7. (Joel). Respuesta: Eh...pérdida de recetas sí, sí puede haber, sabes ¿por qué? Porque este...bueno no sé si sería por la globalización, yo creo que es por el tema de no apoyo a la agricultura, que en sí es base ¿no? de la comida acá, porque la mayoría de comidas pues este...la mayoría de turistas se van a...los que van a la sierra pues les gusta eso, comida de la sierra y si no tienes quien te cultive, entonces se va perdiendo los implementos básicos para elaborar esos platos.

Entrevistador: Pregunta 6. ¿Qué platos regionales ha probado usted? ¿Cuáles considera los más preferidos? ¿Por qué?

Entrevistado 7. (Joel). Respuesta: Platos regionales...eh...papa a la huancaína, la crema de zapallo, el cuy, y ¿qué más? ...pachamanca, tacacho con cecina, ¿Cuál era la segunda pregunta?

Entrevistado 7. (Joel). Respuesta: ¿Cuáles considera los preferidos? ¿Por qué?

Entrevistado 7. (Joel). Respuesta: El más preferido y el más conocido yo creo que acá es el arroz con pollo y el ceviche ¿no? yo creo que es por el tema, el cebiche porque el tema del picante, el pescado, ese cruce con el limón, es eso, es esa cosita que lo hace bien rico ¿no? ese plato. Y el arroz con pollo es básico en todo menú, donde vayas siempre vas a ver a un peruano comiendo su arroz con pollo, es lo más conocido a mi parecer.

Entrevistador: Pregunta 7. ¿Por qué cree que la comida peruana es tan reconocida a nivel mundial?

Entrevistado 7. (Joel). Respuesta: Por el sabor, y por la forma de la presentación, las dos cosas. Si vas a un buen restaurante, lo que enamora más es a los ojos, segundo es el sabor, si los dos van de la mano, olvídate es un buen plato y sobre todo peruano que tiene ese tema de los condimentos bien puestos, las presas que uno le gusta.

Entrevistador: Pregunta 8. ¿Qué acciones o elementos cree usted que han influenciado para que exista una mayor identidad de los platos típicos entre los peruanos?

Entrevistado 7. (Joel). Respuesta: ¿Qué acciones? Mmm buena pregunta. Eh...yo creo que es esta tradición, esto de que pasa de generación en generación, por ejemplo, puedes tener a tu

mamá a tu abuelita que preparaba arroz con pollo de una forma o mazamorra morada, entonces tu lo has hecho conocido a tus hijos, a tus primitos, pues eso va jalando, va atrayendo esa curiosidad por probar “oye ¿Cómo es tu arroz con pollo?” “oye ¿Cómo es el ceviche?” el clásico mazamorra con arroz con leche, yo creo que eso forma parte de puede ser por ese lado.

Entrevistador: Pregunta 9. Desde su punto de vista. ¿Cómo cree que la tecnología influye en el desarrollo gastronómico?

Entrevistado 7. (Joel). Respuesta: La tecnología...este...por el tema de digamos de implemento, o sea antes podías cocinar en olla en barro, ahora puedes cocinar en una cocina mucho más fuerte, más amplia, con más espacio. También con la tecnología a ayudado bastante en el tema de la imagen ¿no? a la mano de la fotografía, un buen plato, un buen ángulo, una mesa bien presentable, jala a la vista ¿no? tu arroz con pollo puede ir acompañado de qué pues...en una fotografía con su salsa criolla, con su gaseosa, su inkakola, jala la vista, la imagen te vende bastante.

Entrevistador: Pregunta 9. ¿Considera que también puede influir de manera negativa?

Entrevistado 7. (Joel). Respuesta: Claro, la imagen, si no sabes cruzar elementos en la presentación, claro es una forma negativa, y te puede darte una mala jugada

Entrevistador: Pregunta 10. Bien, ahora vamos a ir con la categoría de identidad, subcategoría conocimientos tradicionales y costumbres. ¿Cómo influye en su familia y en la sociedad la transmisión de conocimientos culinarios?

Entrevistado 7. (Joel). Respuesta: Fluye bien, ¿Qué te puedo decir? Por mi parte, mi mamá me enseñó a cocinar igual que a mis hermanos ¿no? me decían que si tú sabes comer también tienes que saber cocinar, y creo que es normal ¿no? porque si uno le gusta comer rico también tiene que saber prepararse sus platos, de una manera que salga bien rico.

Entrevistador: Pregunta 11. ¿Qué considera usted, que significa la gastronomía para un peruano?

Entrevistado 7. (Joel). Respuesta: La gastronomía para un peruano... debe ser el 50% de tu estilo de vida, porque acá en peruano en general, si no me equivoco, a la mayoría le gusta comer rico, muy aparte de vestirse bien, tener un buen círculo de amigos, un buen trabajo, el 50% yo creo que se lo lleva la comida.

Entrevistador: Pregunta 12. ¿Qué efecto puede traer consigo la pérdida de costumbres culinarias en nuestra sociedad?

Entrevistado 7. (Joel). Respuesta: Caos, porque ya no...digamos eh... ya nadie se acordaría de donde sale el tacacho con cecina, o porque se le llama clásico a un arroz con leche con mazamorra morada, si tu digamos no promueves a las siguientes generaciones como es pues un verdadero cau-cau, una verdadera sopa seca, una verdadera pachamanca, olvídate, va a dar pena porque es parte de nuestra historia nuestra tradición, como el tema de la causa ¿no? que tiene su historia, yo creo que si no promueves eso, si no vas pasando así como jugando de generación en generación ¿no?... es parte de nuestra historia, sería triste.

Entrevistador: Pregunta 13. ¿Qué técnicas culinarias hoy en día se pueden observar en la gastronomía peruana?

Entrevistado 7. (Joel). Respuesta: Técnicas culinarias...ammm. ¿Te refieres a la forma de preparar los platos?

Entrevistador: Pregunta 13. Si, exacto.

Entrevistado 7. (Joel). Respuesta: Mmm, en la actualidad bueno, para ser sincero, yo sigo las mismas, las clásicas que me enseñaron en casa, el tema de los macerados, el tema de la utilización de... ¿Cuál es la palabrita?... en verdad se me fue, pero es eso, es saber utilizar bien tus complementos para cocinar, las sustancias, las especias, eso creo que es.

Entrevistador: Pregunta 13. ¿Usted aplica una de estas técnicas al momento de la cocina, en su domicilio o si es que también cocina en restaurante?

Entrevistado 7. (Joel). Respuesta: Por ejemplo, cuando preparas el ceviche, tienes que hacerlo siempre con un poquito de leche al limón para que agarre, aunque no lo creas, agarra más sustancia y te sale mas rico, claro tu te quedarás así wao, ahora otra cosa por ejemplo es cuando haces tu causa de atún y le pones mayonesa, también sabe rico, son esas cositas que a veces te enseñó tu mamá, lo aplicas y sabe rico.

Evidencia fotográfica:

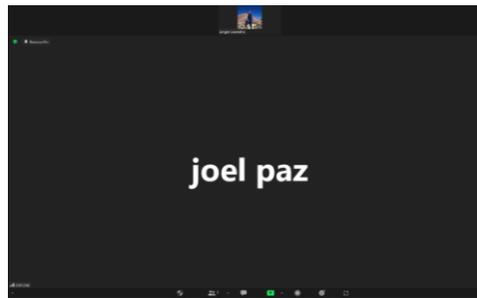


Figura 10. Entrevista a Joel.

Fuente: registro fotográfico propio

Duración de la entrevista: 11:58 min.

TRANSCRIPCIÓN DE ENTREVISTAS

N° de registro: 11

Nombre del investigador/entrevistador: Angie Malena Leandro Morales

Nombre de la población:
Personas involucradas en la
gastronomía.

Fecha de la entrevista: 16 de septiembre del 2021
5:46 pm

Fecha de llenado de ficha: 25 de septiembre del 2021
del 6:50 pm

Tema:

Identidad cultural en la Gastronomía peruana en la Región de Lima, 2021.

Informante: Bruno Hopkins

Contextualización: Identidad cultural en la gastronomía

Observaciones:

Se hizo uso de la guía de entrevista para aplicar 13 preguntas asignadas.

Transcripción:

Entrevistador: Pregunta 1. Bien, comenzamos con la categoría Turismo, Subcategoría: Promoción y Globalización. ¿Considera que la gastronomía peruana es motivo suficiente para impulsar el turismo? ¿Por qué?

Entrevistado 8. (Bruno). Respuesta: Si, yo digo que sí, porque es la fusión de otras culturas, y el ¿por qué? es porque si digamos, un chino viene acá y prueba el chaufa, se va a sentir como en casa, ya que usamos los mismos insumos que ellos usan allá.

Entrevistador: Pregunta 2. Perfecto. ¿Considera usted que actualmente la gastronomía está bien posicionada en el Perú? ¿En qué podría mejorar?

Entrevistado 8. (Bruno). Respuesta: Si, y podemos mejorar en el aspecto que usemos insumos 100% peruanos.

Entrevistador: Pregunta 3 ¿De qué forma la globalización ha influido en nuestra gastronomía peruana? ¿Considera que la posición actual a nivel internacional en nuestra gastronomía influye en la identidad peruana?

Entrevistado 8. (Bruno). Respuesta: Si, porque un peruano se siente orgulloso de escuchar el nombre de nuestro país en otro país obviamente, y más si es por la gastronomía.

Entrevistador: Pregunta 4. ¿Considera usted que los peruanos que viven en el exterior sienten identidad por nuestra gastronomía aun estando fuera del país? ¿Por qué sucede esto?

Entrevistado 8. (Bruno). Respuesta: Yo digo que sí, porque en otros países no usan los mismos insumos de acá, entonces un peruano estando allá van a extrañar el sabor de acá, o sea el verdadero sabor de como es el plato.

Entrevistador: Pregunta 5. Bien, ahora vamos a ir con la categoría de gastronomía, subcategoría preservación y desarrollo. ¿Considera que existe riesgo de pérdida de recetas (Como el ajiaco, sarsa de charqui, entre otros) o conocimiento culinario debido a la globalización?

Entrevistado 8. (Bruno). Respuesta: Si, ya que vivimos en una sociedad que se siente atraída por la publicidad hacia las cadenas de comidas rápidas, y no se toman el tiempo de preparar comida de acá.

Entrevistador: Pregunta 6. ¿Qué platos regionales ha probado usted? ¿Cuáles considera los más preferidos? ¿Por qué?

Entrevistado 8. (Bruno). Respuesta: El lomo saltado, yo digo que también el lomo saltado es el más amado, por los insumos, la preparación, el emplatado, el sabor de la carne ahumada y la cebolla llena de sabor.

Entrevistador: Pregunta 7. ¿Por qué cree que la comida peruana es tan reconocida a nivel mundial?

Entrevistado 8. (Bruno). Respuesta: Bueno yo digo que es reconocida por la publicidad que hemos hecho, también por los muchos premios que hemos ganado, y obviamente por su sabor.

Entrevistador: Pregunta 8. ¿Qué acciones o elementos cree usted que han influenciado para que exista una mayor identidad de los platos típicos entre los peruanos?

Entrevistado 8. (Bruno). Respuesta: El amor y la...bueno el amor y la creatividad, ya que un peruano con poco presupuesto se puede preparar un buen plato.

Entrevistador: Pregunta 9. Desde su punto de vista. ¿Cómo cree que la tecnología influye en el desarrollo gastronómico?

Entrevistado 8. (Bruno). Respuesta: Como ha influenciado...yo digo que bastante ya que digamos que un peruano que no...bueno que está en otro país, quiere preparar una receta de

acá obviamente, y no sabe como hacerla, puede buscar en internet y puede ver los cortes, método de cocción, tipo de cocción, emplatado y esas cosas.

Entrevistador: Pregunta 10. Bien, ahora vamos a ir con la categoría de identidad, subcategoría conocimientos tradicionales y costumbres. ¿Cómo influye en su familia y en la sociedad la transmisión de conocimientos culinarios?

Entrevistado 8. (Bruno). Respuesta: Bueno, en mi caso, las personas que me influenciaron en la cocina fueron mi papá y mi abuela, y en la sociedad yo digo que las familias antiguas, ya que las modernas se sienten atraídas por las comidas rápidas.

Entrevistador: Pregunta 11. ¿Qué considera usted, que significa la gastronomía para un peruano?

Entrevistado 8. (Bruno). Respuesta: Yo digo que es un sentimiento y un orgullo, ya que los peruanos cocinamos con demasiado orgullo y demasiado amor las comidas, estemos o no estemos en este país.

Entrevistador: Pregunta 12. ¿Qué efecto puede traer consigo la pérdida de costumbres culinarias en nuestra sociedad?

Entrevistado 8. (Bruno). Respuesta: Bueno, estamos perdiendo demasiada identidad y también economía, ya que muchos peruanos trabajamos en esto.

Entrevistador: Pregunta 13. ¿Qué técnicas culinarias hoy en día se pueden observar en la gastronomía peruana?

Entrevistado 8. (Bruno). Respuesta: Bueno digamos que, en el lomo saltado, el salteado y la fritura profunda, y obviamente en el pollo a la brasa el braseado.

Evidencia fotográfica:



Figura 11. Entrevista a Bruno.
Fuente: registro fotográfico propio

Duración de entrevista: 5:50 min.

TRANSCRIPCIÓN DE ENTREVISTAS

N° de registro:12

Nombre del investigador/entrevistador: Angie Malena Leandro Morales

Nombre de la población:
Personas involucradas en la
gastronomía.

Fecha de la entrevista: 16 de septiembre del 2021
9:36 pm

Fecha de llenado de ficha: 25 de septiembre del 2021
7:33pm

Tema:

Identidad cultural en la Gastronomía peruana en la Región de Lima, 2021.
Informante: Wilfredo Olivera
Contextualización: Identidad cultural en la gastronomía
Observaciones: Se hizo uso de la guía de entrevista para aplicar 13 preguntas asignadas.
Transcripción: Entrevistador: Pregunta 1. Bien, comenzamos con la categoría Turismo, Subcategoría: Promoción y Globalización. ¿Considera que la gastronomía peruana es motivo suficiente para impulsar el turismo? ¿Por qué? Entrevistado 9. (Wilfredo). Respuesta: Si, porque cómo si bien es cierto los cocineros peruanos son muy llamados o conocidos en el extranjero por nuestra comida, desde hace mucho, entonces, y los mejores chefs del mundo son peruanos, y eso hace que nuestra gastronomía peruana sea reconocida y muy famosa, y, por ende, el turismo sea muy importante aquí y favorezca mucho. Entrevistador: Pregunta 2. Entiendo. ¿Considera usted que actualmente la gastronomía está bien posicionada en el Perú? ¿En qué podría mejorar? Entrevistado 9. (Wilfredo). Respuesta: Si, está bien posicionada, claro tiene sus competencias ¿no? como Francia, que tiene una muy buena gastronomía, y pues podría mejorar en el sentido de que suene más lo de Perú, la gastronomía, que sea más conocido, que exportemos lo nuestro a otros países, es muy bueno. Entrevistador: Pregunta 3 ¿De qué forma la globalización ha influido en nuestra gastronomía peruana? Entrevistado 9. (Wilfredo). Respuesta: Ha influido mucho en verdad, porque gracias a las redes sociales, a las publicaciones, el marketing, el Perú se ha vuelto muy conocido, y eso nos ha ayudado bastante también al turismo. Entrevistador: Pregunta 3. ¿Considera que la posición actual a nivel internacional en nuestra gastronomía influye en la identidad peruana? Entrevistado 9. (Wilfredo). Respuesta: Si, mucho, porque averiguan también sobre nuestros orígenes, sobre nuestras etnias, qué es lo que tiene Perú y eso llama mucho la atención y al turismo también. Entrevistador: Pregunta 4. ¿Considera usted que los peruanos que viven en el exterior sienten identidad por nuestra gastronomía aun estando fuera del país? ¿Por qué sucede esto? Entrevistado 9. (Wilfredo). Respuesta: Si, eso si pasa, porque tengo amigos que están afuera del país y pues extrañan lo suyo ¿no? sus tradiciones, sus costumbres, su buena comida, ya que en otros países no hay quizá los insumos que aquí pueden encontrar, entonces sí creo que es muy importante. Entrevistador: Pregunta 5. Ahora vamos a ir con la categoría de gastronomía, subcategoría preservación y desarrollo. ¿Considera que existe riesgo de pérdida de recetas (Como el ajiaco, sarsa de charqui, entre otros) o conocimiento culinario debido a la globalización? Entrevistado 9. (Wilfredo). Respuesta: En parte sí, porque hay algunos cocineros que fomentan más lo que es la comida moderna y se olvidan lo que es lo antiguo, por ejemplo, utilizan la licuadora en vez de usar un batán que era lo tradicional antes ¿no? entonces ahí como que van perdiendo recetas, pero hay algunos cocineros que tratan de rescatar eso, de no olvidarse de esas tradiciones.

Entrevistador: Pregunta 6. ¿Qué platos regionales ha probado usted? ¿Cuáles considera los más preferidos? ¿Por qué?

Entrevistado 9. (Wilfredo). Respuesta: ¿Regionales? He probado muchos y pues tengo varios favoritos se podría decir, como el rocoto relleno, el ceviche, la pachamanca, el tacacho con cecina, los juanes, son muy ricos.

Entrevistador: Pregunta 6. ¿Y por qué considera que estos platos son los preferidos entre los peruanos?

Entrevistado 9. (Wilfredo). Respuesta: Porque tiene un sabor único, y son también fáciles de preparar así, bueno si te tomas el interés de aprenderlo.

Entrevistador: Pregunta 7. ¿Por qué cree que la comida peruana es tan reconocida a nivel mundial?

Entrevistado 9. (Wilfredo). Respuesta: Porque tenemos cocineros que han podido llegar muy lejos y demostrar que la gastronomía peruana es muy buena, como Virgilio Martínez y Gastón, que gracias a ellos también la gastronomía peruana ha sido muy reconocida internacionalmente, y tengo amigos que son muy buenos y están en el exterior, y gracias a ellos la gastronomía es muy sonada, y gracias a eso el turismo se ha vuelto muy favorable aquí en el Perú.

Entrevistador: Pregunta 8. Claro, ¿Qué acciones o elementos cree usted que han influenciado para que exista una mayor identidad de los platos típicos entre los peruanos?

Entrevistado 9. (Wilfredo). Respuesta: El mixtura, por ejemplo, que es una feria de platos y van diferentes cocineros ¿no? que tienen bastante experiencia pues demuestran ahí sus habilidades y hacen que los platos sean conocidos, cosas que algunos no han probado, si es muy bueno.

Entrevistador: Pregunta 9. Desde su punto de vista. ¿Cómo cree que la tecnología influye en el desarrollo gastronómico?

Entrevistado 9. (Wilfredo). Respuesta: En cierta parte es bueno, porque hay una cocina que es molecular, y que tiene que ver mucho con la tecnología y la química, se desarrollan platos que no se ven así nomás, y llevan varias cosas, y pues ha influido mucho.

Entrevistador: Pregunta 9. Con el tema de los utensilios ¿Cree que también ha influido con la tecnología?

Entrevistado 9. (Wilfredo). Respuesta: Si, ahora hay cocinas eléctricas, balanzas eléctricas y batidoras, antes se batía con batidor a mano, y ahora las eléctricas.

Entrevistador: Pregunta 10. Bien, ahora con la categoría de identidad, subcategoría conocimientos tradicionales y costumbres. ¿Cómo influye en su familia y en la sociedad la transmisión de conocimientos culinarios?

Entrevistado 9. (Wilfredo). Respuesta: Mm...pues en mi familia, a mis abuelos, a mis antepasados, que ellos me enseñaron algunos secretos, recetas y eso ha influido en mí.

Entrevistador: Pregunta 10. Y considera que en la sociedad actual, ¿se siguen pasando estos conocimientos culinarios?

Entrevistado 9. (Wilfredo). Respuesta: Si, ahora sí.

Entrevistador: Pregunta 11. Bien. ¿Qué considera usted, que significa la gastronomía para un peruano?

Entrevistado 9. (Wilfredo). Respuesta: ¿Para un peruano? Yo me siento peruano, y soy peruano, pero para un cocinero es un sentimiento diferente, para un peruano puede ser ay comer rico y eso ¿no? pero para un cocinero pues es un sentimiento que no solamente es cocinar, también es la satisfacción que el cliente quede bien y pues tenga una experiencia única y vuelva a querer regresar a ese sitio a sentirse bien.

Entrevistador: Pregunta 12. ¿Qué efecto puede traer consigo la pérdida de costumbres culinarias en nuestra sociedad?

Entrevistado 9. (Wilfredo). Respuesta: Pues que se pierda las costumbres como las recetas antiguas, la manera en preparar un ají de gallina, que lo cambien y ya no sea como ahora, que cambie el sabor, la textura, los colores, eso influye mucho, porque así pues no, uno no se acostumbra, y la gente que está en el exterior come su comida criolla, la tradicional.

Entrevistador: Pregunta 12. Entonces, ¿con estas pérdidas qué efectos puede traer?

Entrevistado 9. (Wilfredo). Respuesta: Pues baja demanda de turismo, que los insumos ya no están tan baratos, que sean escasos, y como se van a perder las costumbres y eso ya no van a estar, ya no se producirían.

Entrevistador: Pregunta 13. ¿Qué técnicas culinarias hoy en día se pueden observar en la gastronomía peruana?

Entrevistado 9. (Wilfredo). Respuesta: Técnicas culinarias...son muchas, por ejemplo, donde yo trabajo las técnicas que utilizamos, es el sellado, el empacado en vacío, el ahumado que es muy conocido en los restaurantes, son técnicas que ayudan mucho a la gastronomía, ya que con eso los platos tienen un sabor único, una textura única y son muy ricos y todo entra por los ojos pues ¿no?

Evidencia fotográfica:

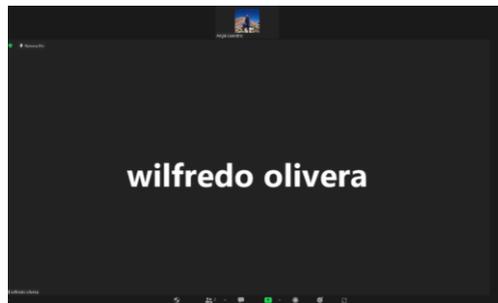


Figura 12. Entrevista a Wilfredo Olivera
Fuente: registro fotográfico propio

Duración de entrevista: 8:28 min.

TRANSCRIPCIÓN DE ENTREVISTAS

N° de registro: 13

Nombre del investigador/entrevistador: Angie Malena Leandro Morales

Nombre de la población:

Personas involucradas en la gastronomía.

Fecha de la entrevista: 17 de septiembre del 2021
5:00 pm

Fecha de llenado de ficha: 25 de septiembre del 2021
8:53 pm

Tema:

Identidad cultural en la Gastronomía peruana en la Región de Lima, 2021.

Informante: Frank Campos

Contextualización: Identidad cultural en la gastronomía

Observaciones:

Se hizo uso de la guía de entrevista para aplicar 13 preguntas asignadas.

Transcripción:

Entrevistador: Pregunta 1. Bien, vamos a comenzar con la categoría Turismo, Subcategoría: Promoción y Globalización. ¿Considera que la gastronomía peruana es motivo suficiente para impulsar el turismo? ¿Por qué?

Entrevistado 10. (Frank). Respuesta: Claro, lo que sucede, a lo largo de mi experiencia, ya que he trabajado en hoteles cinco estrellas, en el country club y en el Marriot, muchas de las personas viajan o quieren conocer a Perú primero como punto de cultura y segundo como punto gastronómico, ya que no sé si sabrás se está impulsando mucho lo que es el turismo gastronómico acá en el Perú, bueno primeramente porque tenemos una gastronomía muy variada, y segundo que es un complemento es la calidad de producto que nosotros tenemos en nuestro territorio es muy alto, demasiado alto.

Entrevistador: Pregunta 2. ¿Considera usted que actualmente la gastronomía está bien posicionada en el Perú? ¿En qué podría mejorar?

Entrevistado 10. (Frank). Respuesta: Yo creo que, en el posicionamiento, a nivel Latinoamérica estamos bien posicionados ya que tenemos si no me equivoco en el ranking de Latinoamérica tenemos en los 10 primeros mejores restaurantes, tenemos prácticamente son 6 peruanos, y en cuanto qué podríamos mejorar, más que todo sería en que en lo que es alimentos y bebidas, más que todo lo que es restaurante, formalizarlo, porque tenemos muchos restaurantes de los cuales no están formalizados como una empresa legal, lo cuales se pueden mejorar, la gran mayoría de empresas que son de restaurantes, las personas no tienen un conocimiento básico de cómo formar un restaurante, lo hacen de manera empírica, de vamos a ver que sale, no tienen conocimientos básicos de como va un plato, preparación, presentación de un plato, eso creo que se debería mejorar en el tema de restaurantes.

Entrevistador: Pregunta 3 ¿De qué forma la globalización ha influido en nuestra gastronomía peruana? ¿Considera que la posición actual a nivel internacional en nuestra gastronomía influye en la identidad peruana?

Entrevistado 10. (Frank). Respuesta: Más que todo, no es un tema de globalización, es más que todo los representantes que tenemos en la gastronomía peruana, han hecho que nuestros platos y la gastronomía y el impulso que han tenido ellos, ya sea Gastón Acurio, el restaurante Rafael, La mar, Astrid y Gastón e infinidad de chef, han logrado que nuestros platos tengan una mayor...que sean más conocidos afuera, la gastronomía peruana ¿Por qué es conocida? Por el ceviche, lomo saltado, ¿ahora qué? Ahora se conoce más el rocoto relleno, se ha diversificado más los platos que se conocen en el exterior.

Entrevistador: Pregunta 3. ¿Considera que la posición actual a nivel internacional en nuestra gastronomía influye en la identidad peruana?

Entrevistado 10. (Frank). Respuesta: Es que lo que pasa, en esa pregunta, el peruano siempre se ha caracterizado por ser bien alienado, ¿que quiero decir con esto? Que siempre trata de adaptar cosas de otras culturas, un ejemplo super básico es el Halloween, Halloween no se celebra acá es una cultura de estados unidos, ¿por qué lo celebran si nosotros tenemos el día de la música criolla que se celebra el mismo día? Pero en estos temas que son de gastronomía, yo creo que más que todo es el impulso que el gobierno debería darle para que se haga a conocer y se globalice más.

Entrevistador: Pregunta 4. Claro, ¿Considera usted que los peruanos que viven en el exterior sienten identidad por nuestra gastronomía aun estando fuera del país? ¿Por qué sucede esto?

Entrevistado 10. (Frank). Respuesta: Si, me ha tocado casos de que, más que todo en el último hotel que trabaje, en el Marriot, personas que venían a conocer Perú, extranjeros, la gran mayoría tenía un conocido peruano que le decía “¿Sabes Qué? Cuando vengas a Perú prueba tal plato, anda a tal sitio, anda a tal departamento a que pruebes sus platos de ahí” Si, el peruano cuando se va extraña mucho a su gente, su cultura, la sazón de su mamá, su papá, el peruano siempre ha sido así, siempre se ha caracterizado por recordar sus costumbres.

Entrevistador: Pregunta 5. Claro, ahora vamos a ir con la categoría de gastronomía, subcategoría preservación y desarrollo. ¿Considera que existe riesgo de pérdida de recetas (Como el ajiaco, sarsa de charqui, entre otros) o conocimiento culinario debido a la globalización?

Entrevistado 10. (Frank). Respuesta: Antes si tu me preguntabas, si tu me hacías esa pregunta hace 10 a unos 8 años atrás, te podría decir que sí, ¿por qué? Porque antes el chef cuando tenía el secreto de algún plato, no lo divulgaba, siempre se lo guardaba porque era como su toque ¿no?, ahora en esta se podría decir camada de chef que está saliendo, todos tratan de que el conocimiento que hayan aprendido habiendo estudiado, ya sea por estudios o empíricamente, con empíricamente quiero decir, dentro de la cancha, tratan de brindarle a los otros cocineros ¿no? Ponte, un ejemplo claro cuando yo he estado en el Marriot el chef de ahí, todo el conocimiento que tenía, por más mozo o Stewart o asistente de cocina, el te lo brindaba, cualquier pregunta que tú tenías él te la respondía y te decía todo lo que llevaba el plato, ahora se está tratando de que todo sea por igual. Bueno hay unas recetas que son muy antiguas las cuales se está perdiendo la receta original, pero no creo que se pierda ningún plato la verdad.

Entrevistador: Pregunta 5. ¿No considera que se pierden porque los chefs comparten el conocimiento?

Entrevistado 10. (Frank). Respuesta: Claro, todo el conocimiento que tienen, hay algunos platos que si por la antigüedad o porque nosotros no tenemos un sistema como en Francia que tienen todos los platos dentro de un sistema y tu los puedes ver a donde quiera que vayas, eso debería implementarse acá, en Francia que es una de las mejores culturas en cuanto al sistema en gastronomía debería implementarse acá.

Entrevistador: Pregunta 5. Y desde el punto...acá nombramos la palabra Globalización, Desde el punto por ejemplo de que ahora las personas pueden ver recetas del extranjero o prefieren comidas rápidas, ¿Cómo lo ve por ese modo de que se pueda perder ese tipo de recetas? O no considera que influya.

Entrevistado 10. (Frank). Respuesta: En cuanto comidas rápidas no, el peruano por más que le pongas comida rápida siempre va a preferir su comida peruana, un ejemplo claro es Cusco, en Cusco nunca triunfó KFC, o comidas rápidas como Bembos, ¿por qué? Porque no les gusta es así de simple, no se va a perder eso, es imposible.

Entrevistador: Pregunta 6. Perfecto. ¿Qué platos regionales ha probado usted? ¿Cuáles considera los más preferidos? ¿Por qué?

Entrevistado 10. (Frank). Respuesta: ¿Platos regionales? Bueno por regiones, bueno en costa, ceviche, lomo saltado, en sierra la patasca, un caldo verde, por parte selva, el suri, el tacacho con cecina, el juane, el paiche, caldo de tortuga.

Entrevistador: Pregunta 6. ¿Cuáles considera los más preferidos? ¿Por qué?

Entrevistado 10. (Frank). Respuesta: Bueno yo creo que depende mucho del gusto de cada peruano, hay personas que me he encontrado a lo largo de la carrera que no les gusta el pescado, no comen ceviche, pero prefieren un arroz con marisco, un chaufa de pescado, variantes que compensen los gustos que ellos tienen.

Entrevistador: Pregunta 7. ¿Por qué cree que la comida peruana es tan reconocida a nivel mundial?

Entrevistado 10. (Frank). Respuesta: Por la variedad y los productos que tenemos, o sea, tú puedes irte a estados unidos y pedirte un ceviche, primero que no va a ser lo mismo porque no tienen el limón que nosotros tenemos, otra cosa, la cebolla que ellos utilizan no es la de acá, los productos por la variedad de climas que tenemos dentro del Perú los productos son únicos, no hay comparación, no hay forma de que otro país quiera igualarnos, o un restaurante que quiere cocinar comida peruana, se le va a dificultar por la escasez de nuestros productos.

Entrevistador: Pregunta 8. ¿Qué acciones o elementos cree usted que han influenciado para que exista una mayor identidad de los platos típicos entre los peruanos?

Entrevistado 10. (Frank). Respuesta: Una mayor identidad dentro de los platos típicos...yo creo que todo es el cambio de generación, el cambio de generación de las personas, creo que las personas de más edad, no tienen tanta...han pasado por tantas cosas que integridad con los chicos, los chicos de ahora yo me incluyo que tengo 29 años, hemos pasado por ciertas situaciones por la cual nos sentimos más identificados con nuestra cultura, nuestro país, yo creo que es más que todo eso, el cambio de generación.

Entrevistador: Pregunta 9. Desde su punto de vista. ¿Cómo cree que la tecnología influye en el desarrollo gastronómico?

Entrevistado 10. (Frank). Respuesta: La tecnología...yo creo en cuanto tecnología, creo más que todo el fácil acceso a información, o sea antes para tu encontrar una recetas tenias que buscar en un libro de cocina, ahora cualquier receta que tu quieras buscar la digital, o no sé, hablando un poco más a aplicaciones, hay aplicaciones de cocina, en YouTube puedes buscar algún plato que quieras cocinar, te aparece un youtuber cocinando, creo que el fácil acceso a la información y las recetas, ha ayudado mucho a que la tecnología se complementa con la comida.

Entrevistador: Pregunta 10. Ahora vamos a ir con la categoría de identidad, subcategoría conocimientos tradicionales y costumbres. ¿Cómo influye en su familia y en la sociedad la transmisión de conocimientos culinarios?

Entrevistado 10. (Frank). Respuesta: Bueno yo, en cuanto a mi carrera que es servicio y alimentos y bebidas, yo elegí esta carrera más que todo por un tema de escuchar mucho a mis padres, yo siempre me iba por turismo, pero después encontré el hotelería, un mundo totalmente distinto, lo cual se lo agradezco mucho a mi padre y a mi madre que me comentaban sobre sus viajes, los platos que comían allá, la relación que formaban con las personas de otras culturas, eso me influyó mucho.

Entrevistador: Pregunta 11. ¿Qué considera usted, que significa la gastronomía para un peruano?

Entrevistado 10. (Frank). Respuesta: Recuerdos, la gastronomía más que todo, si ha sido muy hogareño, te acuerdas de un plato que te ha cocinado tu mamá, recuerdos, nostalgia, buenos momentos, compartir con personas que quieres mucho, más que todo es eso.

Entrevistador: Pregunta 12. ¿Qué efecto puede traer consigo la pérdida de costumbres culinarias en nuestra sociedad?

Entrevistado 10. (Frank). Respuesta: En cuanto a sociedad no creo que mucho porque, o sea, lo que se podría perder podría ser los momentos que podrías compartir, pero eso es más que todo, depende mucho de las personas con las que te rodeas, o la relaciones que vas formando del día a día, porque no creo que afecte de una forma muy agresiva, es más que todo un punto de vista de cada persona.

Entrevistador: Pregunta 13. ¿Qué técnicas culinarias hoy en día se pueden observar en la gastronomía peruana?

Entrevistado 10. (Frank). Respuesta: Hay algunos restaurantes que usan algo que se ve muy poco, la técnica del batán, el batán es el machucado en piedra, y eso, aunque no lo creas, cuando tú preparas una crema huancaína, en licuadora, y lo haces en batan, el sabor es totalmente distinto, la textura de la crema es totalmente distinto y el sabor es...por preferencia puedes sentirla un poco más cremosa en licuadora, pero la textura y el sabor en batán es un amén, se la lleva de encuentro, no hay comparación.

Evidencia fotográfica:



Figura 13. Entrevista a Frank Campos
Fuente: registro fotográfico propio

Duración de entrevista: 14:01 min.

TRANSCRIPCIÓN DE ENTREVISTAS

N° de registro: 14

Nombre del investigador/entrevistador: Angie Malena Leandro Morales

Nombre de la población:

Personas involucradas en la gastronomía.

Fecha de la entrevista: 17 de septiembre del 2021
6:00 pm

Fecha de llenado de ficha: 26 de septiembre del 2021
4:42 pm

Tema:

Identidad cultural en la Gastronomía peruana en la Región de Lima, 2021.

Informante: Roger Abrijo

Contextualización: Identidad cultural en la gastronomía

Observaciones:

Se hizo uso de la guía de entrevista para aplicar 13 preguntas asignadas.

Transcripción:

Entrevistador: Pregunta 1. Bien, vamos a empezar con la categoría Turismo, Subcategoría: Promoción y Globalización. ¿Considera que la gastronomía peruana es motivo suficiente para impulsar el turismo? ¿Por qué?

Entrevistado 12. (Roger). Respuesta: Mira, la gastronomía peruana es importante ¿por qué? Porque lo que es la parte andina, tenemos muchos productos aún por conocer, yo mayormente me enfoco en lo que es comida porque me gusta crear platos con diversos productos andinos, y la gastronomía por el cual es reconocida a nivel internacional como una de las mejores ¿no? Es por eso que nosotros tenemos productos que de repente en otros países no los podemos encontrar, eso es lo que nosotros mayormente como peruanos nos sentimos orgullosos de tener productos que verdaderamente podamos ofrecer al extranjero y a los turistas que también vienen ¿no?, entonces para mi siempre es importante la gastronomía peruana.

Entrevistador: Pregunta 2. Perfecto ¿Considera usted que actualmente la gastronomía está bien posicionada en el Perú? ¿En qué podría mejorar?

Entrevistado 12. (Roger). Respuesta: Si, la gastronomía está bien posicionada y en mejorar eh...mayormente mejorar por decir el gobierno aún yo creo que debería dar oportunidades en cuanto a jóvenes ¿no? Hay varios jóvenes que les gusta emprender la gastronomía y saben, pero a veces no tienen la suficiente solvencia para poder estudiar ¿no? entonces yo creo que debe haber un programa en donde puedan acoger a todos los jóvenes que deseen estudiar gastronomía y aprender ¿no? porque la gastronomía es muy buena, peruana.

Entrevistador: Pregunta 3 ¿De qué forma la globalización ha influido en nuestra gastronomía peruana? ¿Considera que la posición actual a nivel internacional en nuestra gastronomía influye en la identidad peruana?

Entrevistado 12. (Roger). Respuesta: De forma, por lo mismo que te dije de antes, lo han globalizado el tema de insumos peruanos que son muy nutritivos y esas cosas, por eso lo globalizan mayormente.

Entrevistador: Pregunta 3. ¿Considera que la posición actual a nivel internacional en nuestra gastronomía influye en la identidad peruana?

Entrevistado 12. (Roger). Respuesta: La posición en la que se encuentra a nivel internacional de la gastronomía ahorita tenemos como representante una dama una chef que internacionalmente ha ganado el primer puesto nivel mundial, y si, la gastronomía obviamente influye en la identidad peruana.

Entrevistador: Pregunta 4. Claro, ¿Considera usted que los peruanos que viven en el exterior sienten identidad por nuestra gastronomía aun estando fuera del país? ¿Por qué sucede esto?

Entrevistado 12. (Roger). Respuesta: Claro, ¿por qué? Porque mayormente las personas que viven en el exterior se sienten orgullosos de todo lo que nosotros como peruanos podemos ofrecer al exterior. En el exterior como te digo, hay muchos colegas peruanos que están ejerciendo y les va muy bien allá, entonces, mayormente comida peruana que ve un extranjero, entra a comer y

siempre salen satisfechos de la comida peruana y entonces ese es uno de los puntos que la gastronomía peruana internacionalmente es muy reconocida.

Entrevistador: Pregunta 5. Perfecto, vamos a ir con la categoría de gastronomía, subcategoría preservación y desarrollo. ¿Considera que existe riesgo de pérdida de recetas (Como el ajiaco, sarsa de charqui, entre otros) o conocimiento culinario debido a la globalización?

Entrevistado 12. (Roger). Respuesta: No, creo que no, las recetas de acá no creo que se pierdan.

Entrevistador: Pregunta 5. ¿Considera que actualmente el gobierno mantiene estas recetas vivas por así decirlo?

Entrevistado 12. (Roger). Respuesta: Claro, justamente eso te iba a decir, o sea nosotros mayormente nunca podemos cambiar una receta que durante tiempos tenemos muchos chefs peruanos que hicieron unas recetas para decir recetas peruanas criollas ¿no? Entonces no tenemos porque cambiarlas, a excepto que sean cambios por platos que sean fusionados de repente ¿no?, en eso sí de repente se podría variar, pero por decir platos criollos peruanos, no creo conveniente cambiarlo, una receta que viene de muchos ancestros antepasados ¿no?

Entrevistador: Pregunta 6. ¿Qué platos regionales ha probado usted? ¿Cuáles considera los más preferidos? ¿Por qué?

Entrevistado 12. (Roger). Respuesta: Mira, yo he sabido probar diversos platos de la región de diferentes sitios, me he sentido muy orgulloso de repente de estar en el Perú, y de probar un plato es ir a Huancayo y probar la pachamanca, en Ayacucho que el plato típico es la puca picante; entonces son historia que vienen de muchos años atrás, de las cuales a veces uno prueba y si sabes el origen de ese plato te quedas impactado ¿no?, y así me he sentido satisfecho.

Entrevistador: Pregunta 7. ¿Por qué cree que la comida peruana es tan reconocida a nivel mundial?

Entrevistado 12. (Roger). Respuesta: Justamente es tan reconocida por los productos que nosotros mayormente cosechamos en el país, son insumos muy valiosos se podría decir en el tema gastronómico, porque cuántos quisieran tener en otros países todos los insumos que nosotros acá producimos, lo quisieran tener en otros países y no pueden.

Entrevistador: Pregunta 8. ¿Qué acciones o elementos cree usted que han influenciado para que exista una mayor identidad de los platos típicos entre los peruanos?

Entrevistado 12. (Roger). Respuesta: Influye bastante el tema... ¿Qué te digo?... de recetas, ya sean recetas...este que te digo, propagaciones de diversos chefs que a veces hacen muy bien su trabajo.

Entrevistador: Pregunta 9. Desde su punto de vista. ¿Cómo cree que la tecnología influye en el desarrollo gastronómico?

Entrevistado 12. (Roger). Respuesta: La tecnología ahorita, por el tema que estamos pasando ahorita, el tema del COVID ¿no? este...no veo ahorita en la tecnología tanta publicidades respecto a la gastronomía, entonces creo que le falta ahorita al Perú al gobierno lanzar estos programas respecto a la gastronomía, un canal peruano donde influyan platos regionales mayormente para poder...muchos no tenemos conocimientos platos de diversas provincias ¿no?

de los cuales yo si los puedo preparar pero o sea, hay personas que no saben, mayormente eso es lo que le hace falta acá, tener un programa donde se pueda ver eso.

Entrevistador: Pregunta 10. Bien, vamos a ir con la categoría de identidad, subcategoría conocimientos tradicionales y costumbres. ¿Cómo influye en su familia y en la sociedad la transmisión de conocimientos culinarios?

Entrevistado 12. (Roger). Respuesta: Mi familia...si tengo raíces, tengo familia que le gusta la gastronomía bastante, han tenido cargos también, mi señora madre también cocina ¿no? entonces en base a eso yo decidí estudiar gastronomía también y tanto así, conocidos también que les gusta, yo comparto mucho con ellos el bastante conocimiento que tengo.

Entrevistador: Pregunta 11. Perfecto ¿Qué considera usted, que significa la gastronomía para un peruano?

Entrevistado 12. (Roger). Respuesta: Para mi es pasión, es un arte, la gastronomía es que te digo, creatividad, pasión, amor a la cocina, yo te digo que para mi la cocina es mi pasión, si tengo que ir a cocinar a un sitio, yo no me voy tanto por el tema económico, sino porque a mi me gusta la gastronomía, amo la cocina y creo que hay muchas personas que les gusta bastante la gastronomía.

Entrevistador: Pregunta 12. ¿Qué efecto puede traer consigo la pérdida de costumbres culinarias en nuestra sociedad?

Entrevistado 12. (Roger). Respuesta: Mm, para mi no hay, bueno en mí, no tengo ningún sentido de poder perder recetas sobre la gastronomía porque en sí estoy preparado para eso ¿no? y ante la sociedad si se pierden recetas creo que eso nunca por nunca va a poder pasar ¿no? son recetas que verdaderamente cómo te vuelvo a repetir, son recetas muy antiguas, que a veces también nosotros como cocineros más jóvenes, tratamos de repente de variar la sazón y todo, pero de perder recetas no considero una posibilidad.

Entrevistador: Pregunta 13. ¿Qué técnicas culinarias hoy en día se pueden observar en la gastronomía peruana?

Entrevistado 12. (Roger). Respuesta: Ahorita mayormente técnicas culinarias en el Perú, que te digo, las técnicas fusiones mayormente que ahorita se está probando, por decir platos fusionados como mayormente ahorita yo veo con comida china ¿no? entonces para mí esas técnicas son buenas.

Evidencia fotográfica:

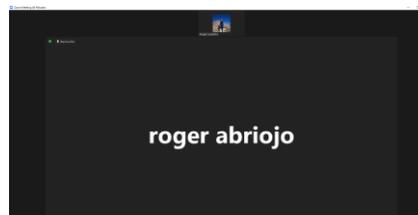


Figura 14. Entrevista a Roger Abriojo
Fuente: registro fotográfico propio

Duración de entrevista: 11:45 min.

TRANSCRIPCIÓN DE ENTREVISTAS

N° de registro: 15

Nombre del investigador/entrevistador: Angie Malena Leandro Morales

Nombre de la población:
Personas involucradas en la
gastronomía.

Fecha de la entrevista: 17 de septiembre del 2021
6:30 pm

Fecha de llenado de ficha: 25 de septiembre del
2021 9:39 pm

Tema:

Identidad cultural en la Gastronomía peruana en la Región de Lima, 2021.

Informante: Absalón Gomez

Contextualización: Identidad cultural en la gastronomía

Observaciones:

Se hizo uso de la guía de entrevista para aplicar 13 preguntas asignadas.

Transcripción:

Entrevistador: Pregunta 1. Bien, comenzamos con la categoría Turismo, Subcategoría: Promoción y Globalización. ¿Considera que la gastronomía peruana es motivo suficiente para impulsar el turismo? ¿Por qué?

Entrevistado 11. (Absalón). Respuesta: ¿Si me parece que la gastronomía influye en el turismo? Si, por supuesto ¿no? ya que hace dos semanas o tres semanas justo salió que el mejor chef de Latinoamérica era una mujer, sobre todo una mujer que resaltó en la gastronomía, y eso también nos ayuda a nosotros los que estamos en la carrera a que nuestra carrera crezca, porque esta carrera todavía no es bien remunerada todavía ¿no? esta carrera está creciendo poco a poco, no es como otros países que si nosotros nos vamos y al peruano le pagan bien ¿no? por la gastronomía más que todo de los peruanos.

Entrevistador: Pregunta 2. Perfecto ¿Considera usted que actualmente la gastronomía está bien posicionada en el Perú? ¿En qué podría mejorar?

Entrevistado 11. (Absalón). Respuesta: Está bien posicionada si, si lo puedo ver que ya he pasado por varios sitios, si está bien posicionada, pero todavía no hay un valor hacia el cocinero, las personas o los dueños, los empresarios piensan que pueden traer a cualquier persona y mandarlo a cocinar, cuando no es así. Antes, te estoy hablando de aquí a 20 años, antes era así ¿no? la carrera antes de gastronomía era para los provincianos, ahora todos quieren ser cocineros porque ya se ha visto que la gastronomía está creciendo todo eso ¿no?

Entrevistador: Pregunta 3 ¿De qué forma la globalización ha influido en nuestra gastronomía peruana? ¿Considera que la posición actual a nivel internacional en nuestra gastronomía influye en la identidad peruana?

Entrevistado 11. (Absalón). Respuesta: Ha influido más que todo en lo que son, ahora en la actualidad en las comunicaciones, las redes sociales, ahora las noticias se pasan más rápido, no son como antes ¿no? que se demoran hasta años para saber algo, ahora son más rápido, regresando a la noticia de la mejor chef peruana que era una mujer, eso fue un rayo de pasarse la voz alrededor del mundo, eso más que todo nos ayuda.

Entrevistador: Pregunta 3. ¿Considera que la posición actual a nivel internacional en nuestra gastronomía influye en la identidad peruana?

Entrevistado 11. (Absalón). Respuesta: Si, si influye bastante en la identidad peruana, además que la gastronomía peruana tiene muchas influencias de otros países, como los condimentos que son de India, las pastas que no son de Italia, más de China que ellos trajeron.

Entrevistador: Pregunta 4. Claro, ¿Considera usted que los peruanos que viven en el exterior sienten identidad por nuestra gastronomía aun estando fuera del país? ¿Por qué sucede esto?

Entrevistado 11. (Absalón). Respuesta: ¿Por qué? Porque si le preguntas a cualquier persona que no tiene nada que ver con cocina, te van a decir por lo delicioso que es ¿no?, además por que hay mucha diferencia en cada comida, cada comida no es igual, cada plato se caracteriza, uno se usa más ají amarillo, el otro no, y así.

Entrevistador: Pregunta 4. ¿Por qué cree que los peruanos estando fuera del país sienten todavía esa identidad por nuestra comida?

Entrevistado 11. (Absalón). Respuesta: Debe ser porque desde la infancia vienen consumiendo la comida peruana, y les trae recuerdo, a pesar de que están afuera, la comida peruana es algo que ellos lo han ido llevando desde la niñez.

Entrevistador: Pregunta 5. Claro, ahora vamos a ir con la categoría de gastronomía, subcategoría preservación y desarrollo. ¿Considera que existe riesgo de pérdida de recetas (Como el ajiaco, sarsa de charqui, entre otros) o conocimiento culinario debido a la globalización?

Entrevistado 11. (Absalón). Respuesta: Si hay pérdida de recetas porque mayormente ahora, por la globalización como se dice, la gente más prefiere las comidas rápidas, ya no son como antes, un plato antaño como dice usted el ajiaco, no en cualquier restaurante vas a encontrar ese plato, va a ser poco difícil, la mayoría de personas ahora actualmente están apurados, están apresurados por el trabajo, por el ritmo que llevan, necesitan algo rápido, por ejemplo algo simple y sencillo, una hamburguesa, una salchipapa, un pollo broaster, algo rápido, y es por eso que se pierde.

Entrevistador: Pregunta 6. ¿Qué platos regionales ha probado usted? ¿Cuáles considera los más preferidos? ¿Por qué?

Entrevistado 11. (Absalón). Respuesta: Platos regionales, los más preferidos, por mí es el ceviche, clásico, el ceviche, la papa a la huancaína, y ahora que se está poniendo de moda la pollada, la pollada tiene historia, digamos no tienes mucho dinero, a la pollada se caracteriza por hacer una pollada y recolectar dinero y a la vez te ayuda; el ceviche porque el ceviche viene ya de los incas que usaban el tumbo y tiene mucha historia, y la papa a la huancaína de Huancayo.

Entrevistador: Pregunta 7. ¿Por qué cree que la comida peruana es tan reconocida a nivel mundial?

Entrevistado 11. (Absalón). Respuesta: Por la variedad de platos que tiene y las influencias de otros países y por lo delicioso, se está caracterizando más por eso.

Entrevistador: Pregunta 8. ¿Qué acciones o elementos cree usted que han influenciado para que exista una mayor identidad de los platos típicos entre los peruanos?

Entrevistado 11. (Absalón). Respuesta: Los productos que más han influenciado en los alimentos de la comida peruana es...no me cabe dudas que es el ají, el ají peruano, el ají amarillo, el rocoto, el pimiento, todas las comidas si usted podría meterse un poco más en el tema de gastronomía, o si ya lo sabe, casi todas las comidas llevan ají, lo que son platos fríos, ají, por ejemplo, el tiradito, ceviche, hasta el arroz con pollo lleva ají.

Entrevistador: Pregunta 9. Desde su punto de vista. ¿Cómo cree que la tecnología influye en el desarrollo gastronómico?

Entrevistado 11. (Absalón). Respuesta: Influye más en lo que es, sobre...como se le dice...influye en marketing más que todo, resaltar la comida peruana, por qué este plato es tan delicioso, yo lo veo por ese lado nada más.

Entrevistador: Pregunta 10. Bien, ahora vamos a ir con la categoría de identidad, subcategoría conocimientos tradicionales y costumbres. ¿Cómo influye en su familia y en la sociedad la transmisión de conocimientos culinarios?

Entrevistado 11. (Absalón). Respuesta: Uy influye bastante, por ejemplo, yo te puedo decir, yo que he estudiado cocina, más he aprendido con el boca a boca de mis padres, de mis abuelos, porque ellos ya saben cual es la verdadera receta, la original ¿no?, no te enseñan lo mismo en la escuela, y algunos platos tienen costumbre como la pachamanca, por ejemplo, yo tengo padres provincianos y se cuenta mucha historia de algunos platos.

Entrevistador: Pregunta 11. ¿Qué considera usted, que significa la gastronomía para un peruano?

Entrevistado 11. (Absalón). Respuesta: Más que todo para mí, para un peruano porque soy peruano, influye bastante ¿no? o sea yo sin la gastronomía no podría vivir, es mi pasión por algo lo he estudiado, y otra cosa, para mí la gastronomía me ha dado todo pues ¿no? Tengo casa, tengo alimento, tengo un lugar donde vivir gracias a la gastronomía peruana, yo creo que los que están más en la carrera de gastronomía podrían decir lo mismo que yo.

Entrevistador: Pregunta 12. ¿Qué efecto puede traer consigo la pérdida de costumbres culinarias en nuestra sociedad?

Entrevistado 11. (Absalón). Respuesta: Perder platos tradicionales y a la vez costumbres e historia ¿no? por ejemplo, hay un plato que lo resaltó Gastón Acurio como por ejemplo la papa en salsa de ocopa, pero de codorniz, que antiguamente se hacía bastante eso, pero con el tiempo, con los transcurso de los tiempos, la globalización y el ajetreo de las personas se perdió pues ¿no? y así le podría dar muchos ejemplos de muchos platos así, eso pasaría ¿no? y más que todo, deberían de plasmarlo todo en un libro ¿no? y hasta hay libros en donde no encuentras esas recetas.

Entrevistador: Pregunta 13. ¿Qué técnicas culinarias hoy en día se pueden observar en la gastronomía peruana?

Entrevistado 11. (Absalón). Respuesta: Técnicas culinarias... ¿te podría decir técnicas de cocción? Al vapor, al vapor lo tenemos en la pachamanca, la fritura en el pollo broaster, el escalfado huevo escalfado, o un pescado escalfado, otro tipo de técnica sería el salteado, que normalmente lo usamos en todos los restaurantes como para hacer el lomo saltado, ahora una técnica nueva que se está poniendo es la...o un tip, cómo se le podría decir es el ahumado, que ya lo venden en botella ya, también podría ser uno de esos.

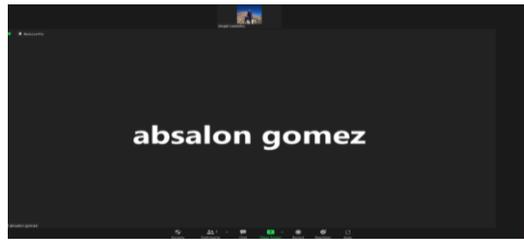
Evidencia fotográfica:

Figura 15. Entrevista a Absalón Gomez

Fuente: registro fotográfico propio

Duración de la entrevista: 11:32 min.

TRANSCRIPCIÓN DE ENTREVISTAS

N° de registro: 16

Nombre del investigador/entrevistador: Angie Malena Leandro Morales

Nombre de la población:

Personas involucradas en la gastronomía.

Fecha de la entrevista: 17 de septiembre del 2021
6:50 pm

Fecha de llenado de ficha: 26 de septiembre del 2021
5:29 pm

Tema:

Identidad cultural en la Gastronomía peruana en la Región de Lima, 2021.

Informante: Joseph Cirilo

Contextualización: Identidad cultural en la gastronomía

Observaciones:

Se hizo uso de la guía de entrevista para aplicar 13 preguntas asignadas.

Transcripción:

Entrevistador: Pregunta 1. Bien, vamos a empezar con la categoría Turismo, Subcategoría: Promoción y Globalización. ¿Considera que la gastronomía peruana es motivo suficiente para impulsar el turismo? ¿Por qué?

Entrevistado 13. (Joseph). Respuesta: Si, porque básicamente un país se representa bajo sus riquezas, y una de nuestras riquezas es la materia prima que tenemos, y, por ende, con esas materias primas podemos sacar diferentes tipos de platos y eso es lo que enriquece al Perú, el Perú tiene bastantes materias primas, diferentes procesos por los cuales nos ayudaría a implementar nuevos platos.

Entrevistador: Pregunta 2. Perfecto ¿Considera usted que actualmente la gastronomía está bien posicionada en el Perú? ¿En qué podría mejorar?

Entrevistado 13. (Joseph). Respuesta: Se está levantando, básicamente porque tenemos...básicamente porque hay nuevas personas como Gastón Acurio, cocineros que ya están tomando mayor amplitud en el mundo y por ende ya estamos teniendo mejor apreciación global ¿no? fuera del país.

Entrevistador: Pregunta 3 ¿De qué forma la globalización ha influido en nuestra gastronomía peruana?

Entrevistado 13. (Joseph). Respuesta: Bastante, porque básicamente mientras un proceso se industrializa más, tiene más puertas en la cual puedes expandirte, y todo es una cadena global.

Entrevistador: Pregunta 3. ¿Considera que la posición actual a nivel internacional en nuestra gastronomía influye en la identidad peruana?

Entrevistado 13. (Joseph). Respuesta: Claro, porque un peruano por ejemplo va a otro país a cocinar ¿no? y básicamente la gente extranjera prueba nuestros platos y se enriquece, dice “wao que rica comida” y el peruano como que se siente entre comillas más peruano, da una alegría enorme.

Entrevistador: Pregunta 4. Bien, ¿Considera usted que los peruanos que viven en el exterior sienten identidad por nuestra gastronomía aun estando fuera del país? ¿Por qué sucede esto?

Entrevistado 13. (Joseph). Respuesta: Si, pongo de ejemplo a mi madre, mi mamá está en Italia, y cada vez que prueba un plato peruano se enorgullece, se alegra porque la sazón es distinta, como te repito el inicio, tenemos gran variedad de materias primas, insumos, ingredientes y eso hace una gran diferencia con los demás países.

Entrevistador: Pregunta 5. Ahora vamos a ir con la categoría de gastronomía, subcategoría preservación y desarrollo. ¿Considera que existe riesgo de pérdida de recetas (Como el ajiaco, sarsa de charqui, entre otros) o conocimiento culinario debido a la globalización?

Entrevistado 13. (Joseph). Respuesta: Si, hay varias recetas que se han perdido pero que se pueden impulsar, con nuestras materias primas andinas, de la costa sierra o selva, hay multitud de ingredientes que puedes adicionar a una receta en lo cual el producto va a mejorar, tanto en aroma, textura, color, sabor, etc.

Entrevistador: Pregunta 5. Entonces ¿si considera que existe riesgo de pérdida de recetas?

Entrevistado 13. (Joseph). Respuesta: Si.

Entrevistador: Pregunta 6. ¿Qué platos regionales ha probado usted? ¿Cuáles considera los más preferidos? ¿Por qué?

Entrevistado 13. (Joseph). Respuesta: Un plato nacional para mi punto de vista es el ceviche, el arroz con pato.

Entrevistador: Pregunta 6. Platos regionales

Entrevistado 13. (Joseph). Respuesta: Ah regionales, por ejemplo, yo fui a Trujillo y me dieron un ceviche que era diferenciado de Lima, allá al ceviche le ponen unos frijolitos que no recuerdo el nombre, pero le da un gustito diferenciado al de Lima o al de la sierra, otra cosa, el cuy chactado que comí en la sierra también es buenazo.

Entrevistador: Pregunta 6. ¿Y por qué considera estos como los preferidos?

Entrevistado 13. (Joseph). Respuesta: Por la sazón, su aroma, el gusto, la textura de la carne, en caso del ceviche, el pescado, en caso del cuy también va mucho lo nutricional, tanto de proteínas, de vitaminas que contiene esta carne o dichos ingredientes, ahora también la gente come más nutritivo, como por ejemplo, la carne de cuy tiene mayor proteína que la carne de pollo o el pescado tiene más omega, como que la gente ya se está inculcando esos platos.

Entrevistador: Pregunta 7. ¿Por qué cree que la comida peruana es tan reconocida a nivel mundial?

Entrevistado 13. (Joseph). Respuesta: Por su sazón, su sabor, básicamente por la variedad de ingredientes que tenemos, como te dije en Perú, tú pruebas un ceviche en Trujillo, comes un ceviche en Lima, es diferenciado, cada región, cada distrito tiene sus ingredientes, cada provincia, cada región costa sierra y selva. Porque incluso tú haces un plato en la sierra, no es igual que en Lima, ¿por qué? Por los ingredientes, tanto el agua, el agua es más pesada en la sierra que en Lima, por eso.

Entrevistador: Pregunta 8. ¿Qué acciones o elementos cree usted que han influenciado para que exista una mayor identidad de los platos típicos entre los peruanos?

Entrevistado 13. (Joseph). Respuesta: Mas que nada, el peruano es una persona que se reinventa, si no tiene una materia prima busca otra, pero sin perder la sazón, el sabor, el origen, mejor dicho, y eso hace que de ahí partan más platos y más abundancia pues ¿no?

Entrevistador: Pregunta 9. Desde su punto de vista. ¿Cómo cree que la tecnología influye en el desarrollo gastronómico?

Entrevistado 13. (Joseph). Respuesta: Justo eso te iba a decir, a partir de ahora, hay varias herramientas como el WhatsApp, el Instagram, redes sociales en la cual te ayuda a impulsar tu negocio e impulsar tus platos, cada restaurante tiene un plato típico, por ejemplo, acá en Maicelo Restobar es el cuatro colores, si tu te vas al restaurante el cuto Guadalupe es el tallarín con sopa seca; cada restaurante tiene su plato bandera como se dice, y ahí te das cuenta de la variedad que hay en el país, y las redes sociales te ayudan a impulsar tus platos, ha llegar a más amplitud, a más gente.

Entrevistador: Pregunta 10. Bien, ahora vamos a ir con la categoría de identidad, subcategoría conocimientos tradicionales y costumbres. ¿Cómo influye en su familia y en la sociedad la transmisión de conocimientos culinarios?

Entrevistado 13. (Joseph). Respuesta: La transmisión de conocimientos es básica pues ¿no? por ejemplo desde las buenas prácticas como te comenté hasta el producto final, tanto si un buen cocinero cocina bien valga la redundancia, tiene toda su área limpia, ordenada, sus productos desintoxicados, ordenados, creo que si esos conocimientos lo transmite a sus familiares, las buenas prácticas en general ya se van ampliando, ya la mentalidad del peruano va a cambiar, por ejemplo un caso típico es del COVID, antes muchas personas tomaban la cerveza de un solo vaso ahora por la higiene se toman en vasos individuales, partimos desde ahí, las buenas prácticas te ayuda a reforzar esos conocimientos pues ¿no?.

Entrevistador: Pregunta 11. ¿Qué considera usted, que significa la gastronomía para un peruano?

Entrevistado 13. (Joseph). Respuesta: La gastronomía para un peruano representa básicamente todo, por ejemplo, el caso de mi mamá, mi mamá cuando está en Italia, come un cebichito, un anticucho, se pone a recordar todo su tiempo en estadía en el Perú, como que le llena de orgullo y creo que el peruano se identifica por su comida, sus tradiciones pues ¿no? y eso es bueno.

Entrevistador: Pregunta 12. ¿Qué efecto puede traer consigo la pérdida de costumbres culinarias en nuestra sociedad?

Entrevistado 13. (Joseph). Respuesta: Básicamente si se pierden las costumbres se perdería el sabor típico de un plato, por ejemplo, si en la sierra utilizan un ají especial para cierto plato y se pierde esa tradición, como que el plato ya no va a ser igual, se pierde el sabor la textura, se perdería todo.

Entrevistador: Pregunta 13. ¿Qué técnicas culinarias hoy en día se pueden observar en la gastronomía peruana?

Entrevistado 13. (Joseph). Respuesta: Técnicas hay varias, cada cocinero, chef, o ayudante de cocina, tiene su diferente tipo de cocinar, de procesar, de cortar, de picar, de rebajar, es una alta gama que existe y hoy en día la gastronomía ha subido más del 80 por ciento, si antes era 40 ahora con las redes sociales te ayuda a impulsar más tu negocio y a llegar a más personas y a estar a una escala comercial.

Evidencia fotográfica:



Figura 16. Entrevista a Joseph Cirilo
Fuente: registro fotográfico propio

Duración de entrevista: 9:03 min.

TRANSCRIPCIÓN DE ENTREVISTAS	
N° de registro: 17	
Nombre del investigador/entrevistador: Angie Malena Leandro Morales	
Nombre de la población: Personas involucradas en la gastronomía.	Fecha de la entrevista: 18 de septiembre del 2021 8:30 pm
	Fecha de llenado de ficha: 26 de septiembre del 2021 6:27 pm
Tema: Identidad cultural en la Gastronomía peruana en la Región de Lima, 2021.	
Informante: George Cotillo	
Contextualización: Identidad cultural en la gastronomía	
Observaciones: Se hizo uso de la guía de entrevista para aplicar 13 preguntas asignadas.	
Transcripción: Entrevistador: Pregunta 1. Bien, vamos a empezar con la categoría Turismo, Subcategoría: Promoción y Globalización. ¿Considera que la gastronomía peruana es motivo suficiente para impulsar el turismo? ¿Por qué?	

Entrevistado 14. (George). Respuesta: Si, en lo personal yo creo que desde hace muchos años ya la gastronomía en el Perú ya se volvió una profesión y eso da a entender que la gastronomía peruana ha mejorada, porque a nivel Latinoamérica se consideraba que la mexicana era la mejor gastronomía, pero ahora ya no, a nivel de los que nos miran otras personas, Perú esta como que ahí, que ahora es potencia. Y si, si se podría, porque lo bueno de la gastronomía peruana es que tiene mucha diversidad, agricultura, y tiene bastante fusión, y ahorita la comida fusión es lo que está de moda, en tendencia se puede decir.

Entrevistador: Pregunta 2. Claro ¿Considera usted que actualmente la gastronomía está bien posicionada en el Perú? ¿En qué podría mejorar?

Entrevistado 14. (George). Respuesta: Si, hay muchos buenos restaurantes en los que hay gente incluso de afuera que viene y por ese lado bien ¿no? pero en lo que se puede mejorar es en formalizar ¿no? porque lamentablemente hay bastantes restaurantes informales que son muy buenos y todo eso, pero igual debe haber un poco más de apoyo en ese tema, de formalizar más.

Entrevistador: Pregunta 3 ¿De qué forma la globalización ha influido en nuestra gastronomía peruana? ¿Considera que la posición actual a nivel internacional en nuestra gastronomía influye en la identidad peruana?

Entrevistado 14. (George). Respuesta: Ahora hay muchas redes sociales y todo eso también ayuda a que sea más visto, una persona que no está acá lo pueda ver, y eso también ha crecido demasiado, ya hace muchos años que ya la gastronomía peruana quería salir a delante y ahorita está demasiado, o sea cada vez aumenta más, de lo que antes había por decir 500 persona que querían estudiar gastronomía ahora ya son miles y miles, en esa parte ha crecido demasiado, porque ya se volvió una profesión, porque antes se decía solo cocinero, porque tu vas a un restaurante y vas a encontrar a un cocinero, cocinero se le dice a la persona empírica, así como hay profesionales también hay bastantes empíricos que se le llama cocinero, pero una persona que ha estudiado eso se le llama chef, pero por eso se debería un poco más de formalizar, porque formalizando ayudan e impulsan a que personas que no tienen recursos puedan estudiar la carrera o cosas así.

Entrevistador: Pregunta 3. ¿Considera que la posición actual a nivel internacional en nuestra gastronomía influye en la identidad peruana?

Entrevistado 14. (George). Respuesta: Si ¿no? porque a veces uno se siente orgulloso, más que uno ha estudiado esta carrera, el escuchar a veces noticias que no, personas así nomás no escuchan como por ejemplo que la mejor chef del mundo es una peruana, influye demasiado.

Entrevistador: Pregunta 4. Claro, ¿Considera usted que los peruanos que viven en el exterior sienten identidad por nuestra gastronomía aun estando fuera del país? ¿Por qué sucede esto?

Entrevistado 14. (George). Respuesta: Si, creo que si, por lo mismo que digo que la gastronomía así a nivel Perú ha crecido demasiado, antes no era tan visto como se ve ahora, incluso mi hermano que está en Argentina cuando a veces me cuenta y me dice que un peruano le pregunta mucho sobre su gastronomía, incluso a veces que he trabajado con venezolanos dicen "no lo mejor del Perú es su gastronomía" creo que sí, esa parte es bien visto en el extranjero.

Entrevistador: Pregunta 5. Bien, ahora vamos a ir con la categoría de gastronomía, subcategoría preservación y desarrollo. ¿Considera que existe riesgo de pérdida de

recetas (Como el ajiaco, sarsa de charqui, entre otros) o conocimiento culinario debido a la globalización?

Entrevistado 14. (George). Respuesta: Tal vez en ese aspecto yo creo que sí, se ha ido perdiendo mucho lo que es una receta base, pero es que también se ve la manera en la que cada persona hoy en día desarrolla técnicas según se sienta a gusto, y de eso también parte crecer, pero también tener en cuenta de que hay ciertas bases sobre la comida, respetando los ajís, yo creo en lo personal que la comida peruana se basa en el ají amarillo, y parte de eso, pero igual, desde que uno ya va a estudiando o por ejemplo en mi caso, cada restaurante, al lugar que vas aplica técnicas diferentes por que es su estilo del restaurante, es su propia marca, pero igual, siempre uno busca mejorar y de eso se trata, pero igual hay buena base de recetas que están siendo olvidados, y no tanto olvidadas, sino porque hay cierto distanciamiento, porque si tu te vas a otra región como la selva así, siguen comiendo esas cosas, no es que tampoco se pierda, es nativa del lugar, pero de eso se trata, de probar esas comidas ahí, en esos lugares, pero también sería bueno apoyarlas.

Entrevistador: Pregunta 6. ¿Qué platos regionales ha probado usted? ¿Cuáles considera los más preferidos? ¿Por qué?

Entrevistado 14. (George). Respuesta: Yo creo que al peruano, en lo particular que es la costa así, yo creo que a la gente le gusta comer su ceviche, porque se puede decir que es un plato bandera, tu dices ceviche en el exterior y te responden "Perú", pero también hay diversidad de platos, no es que el ceviche sea el mejor, por ejemplo un lomo saltado también, también es bien visto, tu dices Lomo saltado y también te dicen "Perú", por eso te digo que la comida peruana ha evolucionado tanto, tu dices varios platos y te dicen "Perú", pero igual, el peruano yo creo que prefiere ceviche y el peruano es bien arrocerero, le gusta comer arroz, algo que tenga arroz.

Entrevistador: Pregunta 7. ¿Por qué cree que la comida peruana es tan reconocida a nivel mundial?

Entrevistado 14. (George). Respuesta: Por su diversidad, tienes, o sea tú vas a Italia, y te dicen a lo mejor pastas, te vas a Francia y te dicen pan, pero tu vienes a Perú y encuentras tanta diversidad desde el menú hasta el postre, o sea encuentras demasiada diversidad y eso es lo bueno.

Entrevistador: Pregunta 8. ¿Qué acciones o elementos cree usted que han influenciado para que exista una mayor identidad de los platos típicos entre los peruanos?

Entrevistado 14. (George). Respuesta: Creo que la profesionalidad, desde que se volvió una profesión, o el hecho de que puedas estudiarla, creo que eso ha influido demasiado, porque antes como te digo no había profesión para el chef, o bueno acá no la había, en Perú no la había, como el caso de Gastón Acurio que se va a Francia y lo estudia allá y desde eso creo, desde que se profesionalizo.

Entrevistador: Pregunta 9. Desde su punto de vista. ¿Cómo cree que la tecnología influye en el desarrollo gastronómico?

Entrevistado 14. (George). Respuesta: Demasiado, o sea a nivel de uno de lo que trabaja, a veces, como se dice, la máquina también trabaja como por dos, por tres, y en esa parte ayuda, pero por ejemplo como me preguntaste de lo que no se debe perder, entre una licuadora y un

batán, hay lugares que lo siguen haciendo en batán, como en restaurante central, desde ese punto es admirable, pero desde que la tecnología ha avanzado si ha ayudado demasiado.

Entrevistador: Pregunta 10. Bien, ahora vamos a ir con la categoría de identidad, subcategoría conocimientos tradicionales y costumbres. ¿Cómo influye en su familia y en la sociedad la transmisión de conocimientos culinarios?

Entrevistado 14. (George). Respuesta: En el hecho de preparar cosas acá, y creo que, mediante uno, o una persona, un cocinero o un chef, uno expresa lo que siente mediante lo que cocina, y eso es cierto, porque tu para tu familia quieres lo mejor, y cuando cocinas a veces transmiten muchas cosas.

Entrevistador: Pregunta 10. ¿Considera que actualmente en la sociedad sigue la costumbre de la transmisión de conocimientos culinarios, es decir que la abuela le enseñe a los nietos o la mamá a los hijos?

Entrevistado 14. (George). Respuesta: Si, desde ese punto es cierto, porque uno aprende lo que ve de pequeño, una persona es desde los consejos de su abuela, de su mamá, y eso es una transmisión de cultura, que ellos también te cuentan, de cómo lo preparaban antes, qué es lo que le echaban, por qué le echaban y eso son culturas, que uno va aprendiendo y experimentando, y uno mientras va estudiando se va encontrando con personas que también te comparten las culturas de repente de lo que no hacían acá, lo hacían en otras ciudades, en la selva, costa, en distintos lugares, y son intercambios de cultura ¿no?

Entrevistador: Pregunta 11. ¿Qué considera usted, que significa la gastronomía para un peruano?

Entrevistado 14. (George). Respuesta: Que se debe sentir orgulloso. Es un sentimiento de orgullo.

Entrevistador: Pregunta 12. ¿Qué efecto puede traer consigo la pérdida de costumbres culinarias en nuestra sociedad?

Entrevistado 14. (George). Respuesta: La verdad que no se me viene nada a la cabeza, como qué sería, pero eso es...cómo te explico, la persona está hecha para evolucionar y tratar de mejorar y a veces en eso está desarrollar nuevas técnicas ¿no? pero a veces también puede ayudar a ser parte de esas técnicas, puede ayudar a mejorar, pero a veces es inevitable, porque vas creciendo, ya no vas conociendo lo que te enseñaban tus abuelos, es como tu a tu hijo le vas a enseñar algo, y tu hijo le va a enseñar a alguien otra cosa pero siempre se va a enseñar diferente, tal vez sean algunos recuerdos, pero le va a ir contando sus experiencias.

Entrevistador: Pregunta 13. ¿Qué técnicas culinarias hoy en día se pueden observar en la gastronomía peruana?

Entrevistado 14. (George). Respuesta: El flameado, el uso del wok, ahora que está en tendencia la comida nikkei, el pescado crudo.

Evidencia fotográfica:



TRANSCRIPCIÓN DE ENTREVISTAS	
N° de registro: 18	
Nombre del investigador/entrevistador: Yalán López Sol	
Nombre de la población: Personas involucradas en la Gastronomía	Fecha de la entrevista: 19 de Septiembre del 2021, 4:00 pm Fecha de llenado de ficha: 21 de Septiembre del 2021, 08:00 am
Tema: Identidad cultural en la Gastronomía peruana en la región de Lima, 2021	
Informante: Alexis Córdova Huamán	
Contextualización: Identidad cultural en la gastronomía	
Observaciones: Se hizo uso de la guía de entrevista para aplicar las 13 preguntas asignadas.	
Transcripción: Entrevistador. Sol (S) – Alexis (A)	
Entrevistador: Pregunta 1. ¿Considera que la gastronomía peruana es motivo suficiente para impulsar el turismo? ¿Por qué?	
Entrevistado 1. (Alexis). Respuesta: Considero que es una parte muy importante dentro de todo el Turismo, pero Perú por ser un país con muchas culturas, tiene mucho más potencial en cuanto al Turismo.	
Entrevistador: Pregunta 2. ¿Considera usted que actualmente la gastronomía está bien posicionada en el Perú? ¿En qué podría mejorar?	
Entrevistado 2. (A). Respuesta: Está bien posicionada en el Perú y en el mundo ahorita, estamos siendo reconocidos en todo el mundo, hay Restaurantes peruanos que están abriéndose por todas partes del mundo y eso es importante.	
Entrevistador: Pregunta 3. ¿De qué forma la globalización ha influido en nuestra gastronomía peruana? ¿Considera que la posición actual a nivel internacional de nuestra gastronomía influye en la identidad peruana?	
Entrevistado 3. (A). Respuesta: Si, influye bastante. Yo estuve trabajando en el extranjero también y es un motivo por el cual los peruanos sacamos el pecho estando afuera, porque existen	

al nivel Sudamericano nada más somos muy reconocidos y hasta causamos un poco de envidia a los demás países con nuestra Gastronomía.

Entrevistador: Pregunta 4. ¿Considera usted que los peruanos que viven en el exterior sienten identidad por nuestra gastronomía aun estando fuera del país? ¿Por qué cree que sucede esto?

Entrevistado 4. (A). Respuesta: Si, ahora los productos peruanos se están exportando un poco más, ya sea nuestro Limón que es importante para el ceviche, nuestros Ajíes, tal vez no el producto en sí, pero transformada en una pasta de Ajíes, que se está utilizando en todo el mundo; entonces hay muchas personas que me han contado que hacen comida peruana e invitan a sus amigos extranjeros y se quedan maravillados con la gastronomía peruana.

Entrevistador: Pregunta 5. ¿Considera que existe riesgo de pérdida de recetas (como el ajiaco, sarsa de charqui, entre otros) o conocimiento culinario debido a la globalización?

Entrevistado 5. (A). Respuesta: Justo ahora es una preocupación en la gastronomía peruana, ese tema exactamente para poder valorizar o poner en gran valor, las comidas que son muy tradicionales, como el Ajiaco, porque en los restaurantes no los están sirviendo, se mantiene aun en las familias, pero mas ya no en los restaurantes.

(S): Ya no es muy comercial.

Entrevistado (A). Respuesta: No es muy comercial y por lo que sé, se estaba creando un proyecto para no perder esas recetas.

Entrevistador: Pregunta 6. ¿Qué platos regionales ha probado usted? ¿Cuáles considera lo más preferidos? ¿Por qué?

Entrevistado 6. (A). Respuesta: En mi caso, porque mi familia es del centro del Perú, de Junín, en todo este departamento, se conoce más la Pachamanca y platos preparados con Cuy, esos son los 2 platos que son más consumidos en todo, al nivel de este departamento.

(S): ¿Y conoce algún platillo que ya no vea fácilmente?

Entrevistado (A). Respuesta: Hay un platillo acá que se le conoce como Guisado, por el nombre se nota que es como un guiso, pero no, es una sopa, es una sopa que trae 3 tipos de carne, carne de carnero, carne de res y carne de gallina. Ese plato solo se usa para fiestas, matrimonios, pero mientras la juventud va creciendo, es un plato que casi se está olvidando al menos acá en la región Junín.

Entrevistador: Pregunta 7. ¿Por qué cree que la comida peruana es tan reconocida a nivel mundial?

Entrevistado 7. (A). Respuesta: Es por la biodiversidad que nuestros productos han estado sorprendiendo en cada lugar que llegamos. En el caso de los mexicanos, comen los Ajíes picantes, pero nosotros sabemos tratar el Ají para que no sea picante, pero que aporte todo su sabor a nuestros platos o comidas.

Entrevistador: Pregunta 8. ¿Qué acciones u elementos cree usted que han influenciado para que exista una mayor identidad de los platos típicos entre los peruanos?

Entrevistado 8. (A). Respuesta: Yo creo que por la cultura que tenemos los peruanos y por la cultura inca. Una vez me pusieron de ejemplo, de que, las mejores gastronomías han salido de todos los grandes imperios que hubo en el mundo, ya sea del Imperio Romano, que está ahí la cocina italiana o en la cultura Azteca, la cocina mexicana, igualmente del imperio incaico que han

sido los reyes, quienes pedían cada vez una comida sabrosa y es por eso que nuestra gastronomía ha ido creciendo y es tan reconocida a nivel mundial.

Entrevistador: Pregunta 9. Desde su punto de vista ¿Cómo cree que la tecnología influye en el desarrollo gastronómico?

Entrevistado 9. (A). Respuesta: La tecnología está jugando un papel importante en la gastronomía, porque ahora ya las carnes, las están poniendo en cocción, en pequeñas bolsas de empaques al vacío y las ponen a cocinar en un aparato que se llama Roner, el Roner te permite cocinar esas carnes a baja temperatura, ya en ese aparato lo puedes programar a 60° por 24 horas o 74 horas o 3 días o 4 días y la carne mantiene todo su sabor justamente por estar en ese empaque y al momento de comerla, sale como si fuera mantequilla. Y los restaurantes están utilizando muchos estos aparatos y ya la tecnología está jugando un papel muy importante en la gastronomía peruana.

(S): Y a raíz de esta pandemia ¿Cómo cree que han influido las redes sociales en la gastronomía?

Entrevistado (A). Respuesta: Ha habido muchos puntos importantes, porque ahora justo ya en la pandemia, sólo se podían vender por delivery al principio, entonces ya los pequeños restaurantes, hasta los que vendían su Chaufa, su Caldo de Gallina y tenían un WhatsApp para que les hagas el pedido o comenzaron a crearse los Facebook y ahora lo que estoy viendo más son las Hamburguesas Artesanales que lo están vendiendo solamente por delivery, entonces yo creo que la tecnología es un punto muy importante para la gastronomía y sobre todo para la promoción.

Entrevistador: Pregunta 10. ¿Cómo influye en su familia y en la sociedad la transmisión de conocimientos culinarios?

Entrevistado 10. (A). Respuesta: Es importante sobre todo por tradición, mi familia, tengo abuelos que han sido cocineros y estos abuelos acá en el pueblo de donde yo soy habían muchos dueños de haciendas que solo iban a comer al restaurante de mi abuelo, entonces siempre pedían lo mejor, como el restaurante que podían ir las personas más importantes del pueblo a comer lo mejor y siempre a sido como que un poco exigente para mi familia cocinar algo tradicional y eso se ha ido inculcando hacia mis padres y ahora hacia mí, ya sea en platos tradicionales o en platos internacionales, que ahora yo estoy en este ámbito gastronómico.

Entrevistador: Pregunta 11. ¿Qué considera usted, que significa la gastronomía para un peruano?

Entrevistado 11. (A). Respuesta: Es un orgullo muy grande porque ahora los peruanos incluso cada vez que la selección de Perú pierde, aparecen en las redes sociales que al menos nuestra gastronomía es mejor que la gastronomía chilena, al menos nuestra gastronomía es mejor que la gastronomía boliviana, los demás países. Solamente, hasta ahora la gastronomía es la que nos hace inflar mucho más el pecho y decir que somos peruanos y nuestra gastronomía es la mejor.

Entrevistador: Pregunta 12. ¿Qué efecto puede traer consigo la pérdida de costumbres culinarias en nuestra sociedad?

Entrevistado 12. (A). Respuesta: Es muy difícil creo yo, que se pueda perder una comida tan tradicional, poniendo de ejemplo la Pachamanca o el caso del Cuy Chactado, el Cuy Colorado, porque siempre se está transmitiendo en fiestas familiares, al menos a nivel regional, fuera de Lima estas costumbres gastronómicas siempre se van llevando.

Entrevistador: Pregunta 13. ¿Qué técnicas culinarias hoy en día se pueden observar en la gastronomía peruana?

Entrevistado 13. (A). Respuesta: Las técnicas ancestrales como la Huatia que sirve para hacer la Pachamanca, la cocción del plato Camarones a la Piedra, por ejemplo, que son técnicas culinarias antiguas, pero como les comentaba ahora este aparato Roner, son técnicas culinarias que se están utilizando también en la gastronomía peruana, pero son nuevas. A estas técnicas se le llama, por ejemplo, cocción a baja temperatura.

(S): Y me comenta de los Camarones de Piedra:

Entrevistado (A). Respuesta: Si, por tradición se calentaba las piedras, las piedras grandes de río, que parecían un batán, hasta que estén muy muy calientes, entonces lo camarones pertenecen al mundo de los mariscos y es de rápida cocción, solamente la idea era poner los camarones a la piedra, lanzar un poco de sal y aceite y los camarones ya estaban listos. ¿Cuál era el secreto o el sabor de los camarones? La leña, por la cual se calentaba la piedra y el sabor que en parte de la piedra a los camarones. Es como decir, vamos a comer un pollo a la parrilla, ¿Qué es lo que le da ese sabor agradable?, el carbón, en este caso de los camarones le da la leña.

Evidencia fotográfica:

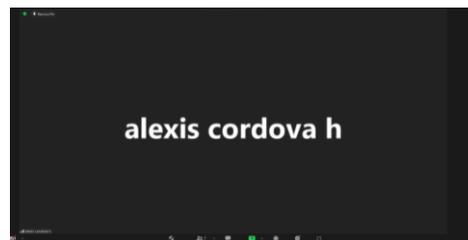


Figura 18. Entrevista a Alexis
Fuente: registro fotográfico propio

Duración de la entrevista: 17:03 min.

TRANSCRIPCIÓN DE ENTREVISTAS

N° de registro: 19

Nombre del investigador/entrevistador: Yalán López Sol

Nombre de la población:

Personas involucradas en la
Gastronomía

Fecha de la entrevista: 19 de Septiembre del 2021,
7:00 pm

Fecha de llenado de ficha: 19 de Septiembre del 2021,
10:30 pm

Tema:

Identidad cultural en la Gastronomía peruana en la ciudad de Lima, 2021

Informante: José Vicente Huamani Torres

Contextualización: Identidad cultural en la gastronomía

Observaciones:

Se hizo uso de la guía de entrevista para aplicar las 13 preguntas asignadas.

Transcripción: Entrevistador. Sol (S) – José (J)

Entrevistador: Pregunta 1. ¿Considera que la gastronomía peruana es motivo suficiente para impulsar el turismo? ¿Por qué?

Entrevistado 1. (José). Respuesta: Bueno, en un principio si, si porque digo en un principio, porque ten en cuenta que muchas personas vienen al Perú por sus atractivos turísticos, pero muy pocas personas vienen por su cocina, ósea, si bien es cierto la cocina peruana es muy importante al nivel internacional porque es conocida, pero es conocida por un grupo reducido, las personas vienen aquí por los atractivos turísticos mas que nada y descubren la cocina peruana y obviamente salen enamorados, pero claro está, hay un público estudiante en gastronomía de cocina o los que son conocedores de las gastronomía y si conocen la cocina peruana, ya sea por un amigo, ya sea por no sé conocidos o por las redes sociales o en su defecto porque si conocen de cocina y han oído hablar y obviamente ese es un motivo para que ellos puedan viajar al Perú y comer, hacer una especie de turismo gastronómico. Por ejemplo cuando Mistura estaba venían personas de otros países, para que, para comer la cocina peruana porque claro está todos los restaurantes se juntaban en un solo lugar, entonces aprovechaban en hacer una especie de turismo gastronómico. Como te digo, yo siento que la gastronomía todavía no es el principal motivo por la cual las personas vienen acá al Perú, sino vienen porque está Machu Picchu, Chan-Chan y entre otros atractivos turísticos que vienen a visitar y claro está, descubren la cocina peruana y obviamente se enamoran de la cocina peruana, mas que nada veo eso y claro está, también porque muchas personas vienen por negocio, ya sea por minería, por empresas equis y claro está, comen una opción peruana y también pues llegan a gustarle a querer la cocina peruana y nada eso es lo que yo pienso más y creo más, que la cocina todavía no impulsa tanto al turismo, pero si es parte del turismo.

Entrevistador: Pregunta 2. ¿Considera usted que actualmente la gastronomía está bien posicionada en el Perú? ¿En qué podría mejorar?

Entrevistado 2. (J). Respuesta: En un principio si ya, está posicionada, hoy por hoy el nivel gastronómico llamémoslo así en su nivel de comer en el Perú ha mejorado bastante, se nota y como nos damos cuenta, porque día a día se está abriendo negocios de los restaurantes ya sea cocina peruana, ya sea Sac Food, ya sea entre otras cocinas, ósea día a día se abren negocios. Obviamente la cocina peruana está ocupando un buen lugar entre nosotros los peruanos, porque nosotros comemos cocina peruana, nosotros antes de escoger algo foráneo, primero seleccionamos algo peruano, que quiero decir, por ejemplo, abren un restaurante o un huarique, donde venden Shawarma, entonces el público peruano ve Shawarma y habrá un porcentaje que opte por comer algo nuevo, pero estoy muy convencido que hay un porcentaje mayor muchísimo más grande opta por un Ají de Gallina, un Lomo Saltado, un Ceviche y entre otros platos. Osea la cocina Peruana obviamente está posicionada por nosotros que día a día comemos cocina peruana y también, creo yo, que por un tema de memoria del sabor, nos recuerdan nuestra infancia quizás, una persona ya desarrollada con negocio o trabajando con familia, un fin de semana, te recuerda, sabes quiero comer un ceviche, porque, porque yo de chiquillo comía ceviche, entonces quiero comer un ceviche y se va a comer un ceviche, mas que nada puede ser por eso, pero por supuesto que sí está bien posicionada la cocina peruana por lo menos dentro del Perú sí.

Entrevistador: Pregunta 3. ¿De qué forma la globalización ha influido en nuestra gastronomía peruana? ¿Considera que la posición actual a nivel internacional de nuestra gastronomía influye en la identidad peruana?

Entrevistado 3. (J). Respuesta: Por supuesto que sí, la Globalización ha influenciado en nuestra cocina, uno porque hay muchas personas que vienen aquí al Perú por negocio y por ende también por el turismo, conocen la cocina peruana, se la llevan de forma de experiencia y lo transmiten a diferentes familiares, amigos, amistades y hasta en las redes sociales. Hoy por hoy hay muchas redes sociales que promocionan mucho la cocina, no solamente la peruana, sino también al nivel mundial, entonces ese es un factor para hacer publicidad a la cocina peruana y obviamente a influenciado bastante en nuestra identidad, porque al ver que la gente de afuera hace cocina peruana, se ve cocina peruana en Estados Unidos, Miami, New York, se ve cocina peruana en países Árabes, como en los Emiratos Árabes, en España, Italia, China, Japón y entre otros países, pues obviamente al peruano se le hincha el pecho y el orgullo y siente más identidad por su cocina. Ósea la cocina peruana es uno de los principales creo yo factores que pueda hacer que la identidad peruana sea grande, ósea quizá el fútbol nos une, pero el fútbol nos trae mucha tristeza más que alegría, pero la cocina peruana nos trae más alegría, porque, porque obviamente se ve en todas partes del mundo, la gente está conociendo la cocina peruana, muchos realitys promocionan la cocina peruana y hablo de realitys de cocina a nivel Internacional, obviamente ese es un factor para impulsar la identidad nacional.

Entrevistador: Pregunta 4. ¿Considera usted que los peruanos que viven en el exterior sienten identidad por nuestra gastronomía aun estando fuera del país? ¿Por qué cree que sucede esto?

Entrevistado 4. (J). Respuesta: Por supuesto que sí y yo creo que más aún todavía, porque hace un momento te hable de la memoria del sabor, ten cuenta que nosotros cuando nos vamos y yo soy uno de esas personas que e vivido mucho tiempo fuera del país y cuando llegan a otras tierras lejanas, lo primero que piensas es en tu cocina, en el día a día porque obviamente es lo que tu comes todos los días, extrañas tus productos extrañas tu Ají de Gallina, tu Anticucho, tu Lomo Saltado y es más, me atrevería decir lo siguiente que extrañamos más la cocina que a nuestros familiares; decimos “Oye extraño mi Ají de Gallina, canchita, mi papa; ¿oye tu mamá? Ah sí, también la extraño, pero más extraño a mi comida” (risas) entonces es algo que vemos día a día, ósea puedo decir que sí y afirmó que, la cocina peruana en el extranjero por peruanos es más valorizada que el mismo peruano que está acá, porque, porque al estar lejos no están los mismo insumos, no esta el mismo cocinero, no está el cocinero peruano que te hace cocina peruana, está un cocinero, si estas en Chile, está un cocinero chileno que hace cocina peruana, si estas en Estados Unidos, es Mexicano o es Cubano que hace cocina peruana y no hace pues el peruano la cocina peruana y obviamente no hay Ají Limo, no hay papa amarilla y tienen que sustituirlo con una alternativa que hay allá haciendo que el producto no salga igual, entonces obviamente eso hace que aún más extrañes tu producto y valorices más tu cocina.

Entrevistador: Pregunta 5. ¿Considera que existe riesgo de pérdida de recetas (como el ajiaco, sarsa de charqui, entre otros) o conocimiento culinario debido a la globalización?

Entrevistado 5. (J). Respuesta: Por supuesto que sí, mira hoy por hoy muchos de los platos naturales, regionales del pueblo, de ciudades se han ido perdiendo, ¿Y eso por qué se debe?, no

solo por la Globalización, eso se ha ido perdiendo simplemente por el turismo interno nada más. ¿Por qué te digo esto? Tú te vas ha sin irnos muy lejos, nos vamos aquí a Chincha y solamente vamos a ver 2 o 3 platos que son característicos de Chincha, ya que son los más mentados, los más promocionados y dentro de la carta de los restaurantes vas a ver platos a la Chiclayana, vas a ver Ceviche Norteño y entre otras opciones que solamente se ven en diferentes partes, en diferentes provincias o ciudades, sin irnos todavía de la Globalización, ósea internamente se ha perdido bastante la costumbre. Yo he tenido la oportunidad de estar en diferentes provincias llevando cocina, siempre lo mío y por ejemplo, siempre me acuerdo mucho del tema de Cerro de Pasco, ¿Por qué? Porque yo quería comer un plato típico de la zona y no conseguían ni de casualidad en ningún restaurante, ninguno lo conseguía, porque muchas de las personas que trabajan allá son de diferentes partes del Perú o son del extranjero, entonces las opciones del menú son comidas criollas, netamente de Lima o en la zona de las costa y no se ve pues una Sopa Verde, no se ve un Cuy Chactado o una Pachamanca, no se ve simplemente platos de la zona de la costa, cocina criolla netamente y con el tema de la Globalización también, porque mucho de nosotros los cocineros, nos adaptamos al paladar del turista, que quiero decir con esto, viene un turista y lo que quiere es un Pollo a la Plancha, quiere un pollo Broaster, quiere una Hamburguesa, entonces quitamos las opciones criollas o peruanas y ponemos ahí las opciones más Internacional, Pizzas, Hamburguesas, Pollo a la Plancha, Salmón y entre otras opciones. Hoy por hoy tú puedes ver Pizzerías en toda la ciudad, quizás diría yo en cada esquina hay una Pizzería o ves allí un restaurante de cocina venezolana o de cocina de Tacos o de diferente por ejemplo las Alitas como piqueos y esto como obviamente es el resultado de que vienen muchas personas del extranjero acá y quieren encontrar un poco de lo suyo, entonces se pierde un poco la cocina peruana, no vayamos al extremo de decir que la cocina peruana se está perdiendo, simplemente que hay opciones mas foráneas, más internacional acá en el Perú y esto es bueno, bueno de mi punto de vista como cocinero, pero obviamente la modernidad mata un poco lo tradicional.

Entrevistador: Pregunta 6. ¿Qué platos regionales ha probado usted? ¿Cuáles considera lo más preferidos? ¿Por qué?

Entrevistado 6. (J). Respuesta: Mira yo e probado muchos platos, decirte cual es mas bueno, sería una respuesta muy subjetiva, yo no puedo decir eso, porque sería faltarle el respeto a muchos de los platos tradicionales que hay en el Perú, pero si te puedo decir que hay platos muy buenos, por ejemplo el Bufo, del Bufo de la zona de Chincha-Ica, por ejemplo también en este caso el Charqui, los Charquicán que se come en Huacho o como se comen en diferente partes de la Sierra, el Locro Huanuqueño por ejemplo que también es muy sabroso, el Patachi que es una sopa que se come que también es muy sabroso, la Huatia, la Pachamanca, el Cuy Chactado, el Juanes, el Tacacho, los Suri frito o crudo, bueno yo prefiero frito y entre otras preparaciones que hay en el Perú, obviamente estos platos no son tan conocidos por lo mismo que no han tenido cierta publicidad, pero yo estoy convencido que con un poco de publicidad, que las personas se atrean a promocionarlo quizás, es que el problema hay un factor que muchas personas venden lo que ya tienen publicidad porque eso vende y los que no tienen publicidad es apostar por poner publicidad a algo nuevo y eso cuesta mucho tiempo, mucho dinero y mucha inversión, ósea sobre todo tiempo, por eso quizás no progresa mucho de estos platos, obviamente cada ciudad, cada

pueblo tiene su plato característico que nos representa y cada uno de ellos es agradable según las costumbres de cada pueblo, porque ten en cuenta que más del sabor, como siempre digo yo, predomina más la costumbre, que quiero decir con esto, nosotros aquí en la costa no comemos Cuy por ejemplo, entonces tú le presentas a una persona que ha probado un Cuy Chactado, su primera reacción va a hacer pues quizás asustarse, pero si tú le presentas ese mismo Cuy Chactado a una persona llamemos de Huancayo que toda su vida ha comido Cuy, pues se está chupando los dedos y ya salivando el Cuy, mientras que el Limeño quizás no, a pesar que el Cuy es muy sabroso, entonces más que el sabor, predomina más la La costumbre, el día a día, lo que has comido toda tu vida, yo pienso eso.

Entrevistador: Pregunta 7. ¿Por qué cree que la comida peruana es tan reconocida a nivel mundial?

Entrevistado 7. (J). Respuesta: En un principio la comida peruana es conocida, uno por su biodiversidad, porque acá en el Perú conseguimos productos todo el año, obviamente hay temporadas, pero acá en el Perú no se respeta tanto ese tema de las temporadas como pasa en Europa o en otras partes del mundo, ósea acá tú puedes encontrar papa todo el año, cebolla todo el año, pescado todo el año, muchos productos todo el año, en otras partes del mundo no pasa eso, podemos decir que es por su biodiversidad que tiene el Perú y por supuesto por el sabor más que nada, porque la cocina peruana tiene gracias a la mezcla de los tubérculos, a las mezcla de los ajíes y obviamente las carnes, el mestizaje que hay en el Perú hemos conseguido un sabor muy delicioso, nuestra cocina es muy deliciosa; eso sí, es deliciosa, pero le falta ciertos toques para refinar la cocina y hacerlo más competitivo al nivel Internacional.

Entrevistador: Pregunta 8. ¿Qué acciones u elementos cree usted que han influenciado para que exista una mayor identidad de los platos típicos entre los peruanos?

Entrevistado 8. (J). Respuesta: Bueno yo pienso que allí influye más las costumbres, porque ten en cuenta que nuestros productos, nuestro día a día, nos lleva nuestra cocina, nuestras actividades que hacemos diaria, por ejemplo quizá en Lima, acá no se ve tanto, pero en provincia si, el campesino, la persona que va a la chacra, siembra el producto, cultiva el producto y esos productos hay en tu zona, esa persona viaja a otro lugar y obviamente lo promocionan, como por ejemplo a mí, yo soy una persona que le gusta mucho el café, si bien es cierto, soy de acá de Lima, pero he viajado a diferentes partes de la ceja de la Selva a tomar cafés porque me gusta, pero la persona que viene digamos de la Merced nada más, se siente super orgulloso por su producto y ese es un factor que hace que la gastronomía crezca más que nada por lo mismo día a día, por lo que uno siembra, por lo que uno tiene y obviamente hay que sentirnos orgullosos porque nosotros no solo tenemos una cocina fusión, como la que vivimos hoy por hoy, un Ají de Gallina, un Ceviche, un Lomo Saltado que tiene ahí la marca de las influencias, de los países, de la costumbre que nos han influenciado y han hecho posible la cocina peruana, sino que tenemos algo que nos diferencia de casi muchas partes de América que nosotros tenemos una cocina prehispánica que aún todavía lo conservamos. Ósea nosotros aún consumimos productos que consumían nuestros antepasados y platos que aun todavía se sigue consumiendo obviamente, que se han fusionado y han mejorado claro está, es parte del porqué nos sentimos orgullosos por nuestra cocina.

Entrevistador: Pregunta 9. Desde su punto de vista ¿Cómo cree que la tecnología influye en el desarrollo gastronómico?

Entrevistado 9. (J). Respuesta: Gracias a la tecnología hoy por hoy, muchos productos que nosotros tenemos se pueden llevar a diferentes partes del mundo, ten en cuenta que la ciencia a avanzado y obviamente se ve reflejada en nuestros hábitos alimenticios, uno que hay conservantes que ayudan a poder llevar productos del Perú a Europa, Asia o a diferentes partes del mundo, lo segundo es que al ver congelación, porque el congelador también es un producto o parte de la tecnología nos permite romper ciertos costumbres antiguas que decían, por ejemplo, que no se podía comer pescado en la noche, hoy por hoy tú puedes comer un ceviche o un pescado en la noche, en la tarde y en la madrugada, no hay ningún problema y muy aparte de eso es que muchos negocios hacen su cocina con producción y es producción lo congelan o usan conservación al vacío, haciendo que el producto puedan durar más todavía, ósea que quiero decir, yo hoy por hoy, traer un pescado fresco acá, lo fileteo, lo porcino, lo pongo en bolsa de porcionamiento y lo puedo congelar, quizás este producto me pueda dar un mes y medio, dos meses amenos 18° Centígrados, ósea ahí estamos viendo un progreso en la gastronomía, gracias a la tecnología, lo que yo compraba antiguamente y me duraba solamente medio día, máximo un día, hoy por hoy me puede durar hasta 2 meses en congelación, ósea que estamos hablando de que un producto que está en temporada ahora mismo y sabemos que aquí, a 2 meses o bueno quizá a una semana ya no va a estar en temporada supongamos, podemos comprar, abastecernos, congelar y tener un producto durante un buen tiempo y obviamente el producto congelado va a durar más tiempo y no se va a deteriorar haciendo que te puedas comer un ceviche de ese pescado durante todo ese tiempo, ósea obviamente la tecnología a hecho mejorar no solamente la conservación de los productos, sino también nuestra salud, porque ten en cuenta que antes, las personas cuando comían carne o pescados o mariscos o cualquier tipo de alimento le podía costar hasta la vida, porque no había la forma de conservar los alimentos haciendo que las carnes tengan un olor fuertísimo y se tenían que echar condimentos muy fuertes, se tenían que incorporar salsa muy especiadas, para que los alimentos o enmascarar o esconder esos olores, claro está no lo sentías tan fuerte, pero quizás al día siguiente o a los 2 días, pue si lo sentías porque te daba un malestar, quizás por eso las personas vendían menos tiempo en aquellos tiempos. Pero si, obviamente la tecnología ha mejorado de la conservación de los alimentos y por supuesto también en la higiene, hoy por hoy contamos con muchas, muchas herramientas para higienizar los alimentos para que las personas no se enfermen.

(S): Y a raíz de la pandemia ¿Cree que se ha potenciado la gastronomía con las redes sociales?

Entrevistado (J). Respuesta: Por supuesto que sí, nosotros somos gracias a las redes sociales te comento, antes de la pandemia, en un principio nosotros no sabíamos de tecnología, te soy sincero, ósea teníamos un celular, un teléfono, teníamos un televisor, teníamos internet, pero no sabíamos cómo usarlo, lo usábamos simplemente para chatear o ver películas o que se yo, para llamar, hoy por hoy, la pandemia nos ha enseñado a utilizar la tecnología, nos han enseñado a comprar, conectarnos con el mundo, porque en realidad, hoy por hoy, tú puedes llevar un curso o comprar algún artículo de tu casa y lo puedes comprar de China, lo puedes comprar en Estados Unidos, lo puedes comprar en Francia o en España, ósea te da esa facilidad, nos a enseñado a usar la tecnología, porque hoy por hoy usamos aplicativos móviles para poder pagar nuestra

cuenta, si tienes ganas de comer y no tienes ganas de salir porque estás cansado y te quieres comer un Hamburguesa, con el celular bajas un aplicativo, llamas a la misma empresa y te envía tu propio producto a tu casa, ósea nos a educado, nos ha enseñado. Ahora estamos, como que ya pasando este mal trago y yo estoy convencido que post pandemia, el área gastronómica va a surgir más con el tema de la cocina que se denomina Dark Kitchen y cual es este concepto, cocinas ocultas, de un local de tu casa, llamémoslo así, puedes hacer tu carta, tu cocina, ya sea Hamburguesas, Pizzas, cocina peruana, Maquis y venderlo por aplicativos móviles nada más y estoy super convencido que eso va hacer el negocio del futuro y ahorrando un montón de inversión. Claro está que la experiencia de comer en un restaurante es totalmente diferente, ósea hay todo un protocolo en un restaurante, hay toda una ceremonia en un restaurante, desde que el mozo viene, te da la carta, te trae el plato, saca el plato, ósea hay toda una ceremonia en el tema del comer, en el tema de un restaurante, pero claro está, también hay opciones en la cual no necesitas tanta ceremonia, ósea simplemente quieres comer y se acabó como el tema del Sac Food, por ejemplo. Ósea yo pienso que sí, que la pos pandemia, que después de la pandemia, la gastronomía por redes sociales va a crecer enormemente y porque te digo que nosotros somos parte de eso, porque nosotros brindamos cursos, si bien es cierto brindamos clases de forma Online, en este momento por la circunstancia, pero nos ven personas de diferentes partes del mundo, nos ven personas de Japón, China, Estados Unidos, Italia, de muchas partes, de Sudamérica, Norteamérica, Europa y de Asia y como nos ven, a través de su dispositivo móviles o en su defectos lap tops, nos consumen nuestro cursos, ósea nosotros somos gracias a la pandemia llamémoslo así, que hemos podido aprovechar esta circunstancia y hemos conseguido el crecer y como te digo tenemos personas de diferentes partes del mundo sin olvidarnos a todas las personas peruanas que nos siguen, nos ven personas de diferentes partes de provincia.

Entrevistador: Pregunta 10. ¿Cómo influye en su familia y en la sociedad la transmisión de conocimientos culinarios?

Entrevistado 10. (J). Respuesta: Mira allí es un tema que yo diría que influye super bien, porque yo como Gastrónomo, como cocinero, como Chef, al saber los beneficios, los pros y los contras de ciertos alimentos, le transmito eso a familia, ósea como se lo transmito, a través de la dieta diaria. Yo siempre le comento mucho a nuestros estudiantes que nosotros tenemos una confusión al momento de nosotros comer, porque, porque pensamos que la grasa nos hace daño, los carbohidratos son beneficioso para la salud y porque comento esto, nos dicen oye mucha aceite, mucha grasa, como hago para bajarlo, obviamente el aceite alta cantidades puede ser fatal para la salud, como comer cualquier producto en altas cantidades te va a causar algún daño, es muy normal, pero mi conocimiento me dice que más daño hace comer un pan, que comerse un chicharrón por ejemplo y porque lo comento esto, porque los carbohidratos se sintetizan con azúcares y mientras que la grasa no, por lo tanto la grasa se digiere en menos tiempo, mientras que los carbohidratos se digieren muy fácilmente haciendo que comer harinas producen más ansiedad de comer, mientras que las grasas no, te dan más energía, no se consume tan fácilmente y no te da ansiedad. A que quiero llegar con esto, que el conocimiento en gastronomía, te va ayudar a tener una mejor dieta, una mejor salud y por ende tus hijos son más sanos, sufren de menos enfermedades, pero como te digo nosotros todavía los peruanos, no tenemos muy claro cómo uno debe comer, qué cosa es saludable y que cosa no es saludable. Ósea lo que sí

se debería hacer, eso ya es un trabajo creo yo en compañerismo, en colaboración, no solamente es el tema del cocinero, sino también de las redes sociales, el estado y otras entidades que promocionen como uno debe comer bien. Por ejemplo, hace unos años estaban promocionando desayuno saludable, desayuno nutritivo o decían haz un desayuno nutritivo, pero no te decían que cosa es un desayuno nutritivo, para nosotros un desayuno nutritivo tiene que haber pan, con papa o camote o con queso o con torreja de atún y tomar tu ponche de habas, tu quinua y se te digo a ti, tomate un jugo con un Omelet de Champiñones, para una persona simplemente eso es golosinas, no es alimento, ósea lo que nos falta a nosotros es conocer qué cosas es saludable y que cosas no es saludable, por eso como te digo es un trabajo en equipo, no solo es un trabajo del cocinero, es un trabajo del estado, del ministerio de salud y los demás deberían promocionar, para que, para mejorar nuestra dieta y por ende nuestra salud y porque comento esto a tu pregunta, el conocimiento hace que te abra los ojos, sobre todo en la gastronomía y en lo que comemos y por ende yo al saber que cosa te hace bien y qué cosa te hace mal, obviamente evité lo que hace daño con lo que más me hace bien, pero muchas personas no saben de esto, entonces consumen más lo que hace daño, esto es un trabajo en equipo, no solamente del cocinero, hay mucha información en las redes sociales, pero lamentablemente hay mucha información mala y hay muy pocas buenas, y claro está al final todo es un negocio, porque digo esto, porque yo puedo decir sabes que quequito que tu comes allá es malo, pero la publicidad que te hacen ellos es tan grande, tan masiva de que te lo venden como un producto saludable, hasta a los niños les pueden dar, porque, porque te lo promocionan así.

Entrevistador: Pregunta 11. ¿Qué considera usted, que significa la gastronomía para un peruano?

Entrevistado 11. (J). Respuesta: En realidad la gastronomía para un peruano, simplemente significa comer bien, porque cuando nosotros hablamos de gastronomía acá en el Perú por lo menos, cualquier peruano, cualquier ciudadano, te va a decir “Ha gastronomía es cocina, gastronomía es comer bien, gastronomía es Gourmet”, pero obviamente una persona que sabe de gastronomía, sabe que la gastronomía no solamente es cocina, sino que la gastronomía es una rama tan amplia, que entra muchas ciencias y entre esas ciencias pues obviamente está la cocina como una parte de la gastronomía, porque la gastronomía en sí, no solamente es la cocina, sino también pues es panadería, nutrición, también sería en este caso chocolatería, mixología, la pastelería y entre otra ramas de las gastronomía, pero claro está, si nosotros le preguntamos a cualquier peruano que va de paso, te va a decir que la gastronomía tiene que ver con la cocina o es cocina simplemente.

Entrevistador: Pregunta 12. ¿Qué efecto puede traer consigo la pérdida de costumbres culinarias en nuestra sociedad?

Entrevistado 12. (J). Respuesta: En un principio el efecto de que se pierda cierto platos, de que se pierdan ciertas tradiciones es simplemente perder identidad nada más y porqué digo esto, porque nosotros somos gracias a nuestras costumbres y hoy por hoy se están perdiendo muchas costumbres, por ejemplo, una de la más típica creo yo y que ya se ha perdido o falta poco para que se pierda es el día de la canción criolla, que si bien es cierto es una fecha que habla de la música criolla, pero para antiguamente era algo muy importante, hoy por hoy, ya no se festeja canción criolla sino se festeja Halloween y claro está, eso hace que se pierda identidad, porque

tú ves todo los chicos y obviamente eso vende, hoy por hoy eso vende bastante, por eso hasta nosotros los cocineros promocionamos más el Halloween que la cocina criolla, porque, porque lamentablemente la cocina criolla no vende, pero los Halloween si venden, pero claro que se pierde costumbre, se pierde identidad y creo que lo más importante que podamos perder nosotros es la identidad.

Entrevistador: Pregunta 13. ¿Qué técnicas culinarias hoy en día se pueden observar en la gastronomía peruana?

Entrevistado 13. (J). Respuesta: Mira allí las técnicas, en el tema culinario, en todos los platos peruanos se pueden ver, no hay plato que no tenga técnicas, ya sea técnicas de cocción, ya sea técnicas de cortes, lo que sí y te comentaba hace un momento es que a nosotros nos falta refinar ciertos puntos en la cocina, si tu analizas un plato, llamémoslo un Cau Cau, tu sabes que en el Cau Cau, es un guiso a base de papa, a base de mondongo, vas a ver que los cortes de la papa ningún es similar, hay unos más pequeños, otros que tienen forma cúbica, algunos que tiene forma plana, otros que tenga forma rectangular, ósea no hay una simetría, no hay un cierto corte que no se respeten los cortes, carecemos de técnicas, en cortes de refinamiento en un plato, pero el sabor indiscutiblemente es super sabroso, ósea a lo que yo voy es que quizá nos falte modernizar presentaciones, porque el sabor indudablemente es muy agradable la cocina peruana, lo que nos falta es la presentación, porque técnicas si vemos, ósea porque vemos técnicas, si un plato, te sale cortado, al servirlo se ve manchas de aceite, porque se corto el plato, no está bien infusionado, obviamente ahí se ve falta de técnica, pero en la presentación es agradable visualmente porque hay un juego de colores, entre los pequeños detalles, como pequeños cortes de las verduras, si no se ve esa armonía y las técnicas si se ven, pero lo que no se ve es la presentación de esos cortes nada más, hay algo que deberíamos tener en cuenta que muchos de los restaurantes que no respetan esto, son los restaurantes pequeños, obviamente los restaurantes más grandes de mayor categorización si se ve, pero obviamente no vas a comparar precio, mientras que el restaurante grande te vende un plato llamémoslo así un Cau Cau te lo vende a 25.00 soles, pues un Cau Cau en un restaurante pequeño te lo vende a 6.00, 7.00 soles, ósea hay mucha diferencia, por eso el que me vende a 25.00 soles, yo me detallo más en los cortes y el que me vende más barato no lo detallo tanto, porque hay mucha más margen de pérdida.

(S): ¿Y conoce alguna técnica o instrumento antiguo y ancestral que se esté perdiendo actualmente como Técnica Pachamanca en la Tierra o instrumento como el Batán?

Entrevistado. (J). Respuesta: En un principio más que perderlo, no se promociona, si tu te vas a ciertas partes hay muchas señoras que si comen en batán, pero porque en la cocina moderna o en la cocina de los restaurantes, tú no ves un batán quizás es porque se haya perdido la costumbre, sino por la higiene, porque es más fácil lavar una licuadora, que lavara un batan, el batan pesa mucho, entonces e puede higienizar una licuadora, que higienizar un batán, porque es pesado, hay que tenerlo al aire abierto o quizás en un lugar específico, pues ocupa mucho espacio, es un poco difícil de movilizar , por ejemplo en el tema de la Pachamanca, la pachamanca se sigue comiendo, pero cual es el problema de la pachamanca la pachamanca tu tienes que tener un espacio donde tiene que acabar, donde tiene que poner allí los alimentos , entonces muchos restaurantes, no tiene campo y que hacen, usan un horno, levanta un horno

sobre ladrillos y allí hacen la Pachamanca, ósea no es tanto que se estén perdiendo, no es simplemente por las exigencias de higiene no se pueden utilizar y quizá por espacio o campo no lo puedan utilizar imagínate allá en Miraflores, que estén cavando en el parque (risas) viene la municipalidad y le ponen un multa, ósea no hay, pero si estuvieran en Huancayo y hago hueco en el jardín de la calle obviamente quizás nadie me dirá nada porque es muy normal, costumbre de la ciudad hacer un hueco y hace pachamanca, yo creo que no es que se pierda, sino simplemente porque es un poco complicado hacerlo acá en Lima y es un poco complicado movilizar, darle mantenimiento, porque es muy pesado, yo pienso que no es que se esté perdiendo, sino la facilidad de usar una licuadora a un batán y obviamente batanear hacer un ajíes. Hacer para una cierta cantidad de personas en batán cuesta mucho trabajo hacer, pero si lo hago en una licuadora no me cuesta mucho, no es que se pierda, sino la facilidad que te da por la tecnología, obviamente hoy por hoy, muy pocas casas tienen un batán. Yo, por ejemplo, tengo un batán en mi casa que es de mi abuela, pero lo uso muy pocas veces, casi nunca, yo prefiero hacer salsa en una licuadora porque es más práctica, pienso eso, la tecnología también ayuda y te facilita en ciertas cosas, como siempre digo, la tecnología ha facilitado tanto que ahora tu ya no subes de un piso al quinto piso caminando, ahora lo subes en una escalera eléctricas o un ascensor, ósea nos ha facilitado un poco la vida.

Evidencia fotográfica:



Figura 19. Entrevista a José
Fuente: registro fotográfico propio

Duración de entrevista: 43:44 min.

TRANSCRIPCIÓN DE ENTREVISTAS	
N° de registro: 20	
Nombre del investigador/entrevistador: Yalán López Sol	
Nombre de la población: Personas involucradas en la Gastronomía	Fecha de la entrevista: 19 de Septiembre del 2021, 8:00 pm
	Fecha de llenado de ficha: 21 de Septiembre del 2021, 11:00 am
Tema: Identidad cultural en la Gastronomía peruana en la ciudad de Lima, 2021	
Informante: Bertha Zavalaga Castañeda	
Contextualización: Identidad cultural en la gastronomía	
Observaciones:	

Se hizo uso de la guía de entrevista para aplicar las 13 preguntas asignadas.

Transcripción: Entrevistador. Sol (S) – Bertha (B)

Entrevistador: Pregunta 1. ¿Considera que la gastronomía peruana es motivo suficiente para impulsar el turismo? ¿Por qué?

Entrevistado 1. (Bertha). Respuesta: Si, mira. Considero que la gastronomía peruana es un motivo bastante importante en lo que es impulsar el turismo, ya que últimamente los viajeros vienen a probar experiencias, no solo en viajes, también en sabores y bueno, gracias a Dios, Perú tiene mucho aporte en lo que es alimentos, en lo que es sabores, en las combinaciones y hasta en fusiones, por eso la gastronomía tiene muchísimo que ver y va muy junto con el turismo.

Entrevistador: Pregunta 2. ¿Considera usted que actualmente la gastronomía está bien posicionada en el Perú? ¿En qué podría mejorar?

Entrevistado 2. (B). Respuesta: Actualmente la gastronomía se ha posicionado mucho más que antes, pero podría serlo mejor, ya que existen muchos más atractivos gastronómicos de los que se conoce. Falta impulsar un poco más lo que es sabores muy intensos, sabores bastantes podría decirse escondidos en las regiones, existe mucha variedad de producto de sabores, de comidas, de combinaciones, falta, todavía falta impulsar un poco más la gastronomía.

Entrevistador: Pregunta 3. ¿De qué forma la globalización ha influido en nuestra gastronomía peruana? ¿Considera que la posición actual a nivel internacional de nuestra gastronomía influye en la identidad peruana?

Entrevistado 3. (B). Respuesta: La Globalización definitivamente influyó muchísimo en el boom de la gastronomía peruana, ya que así se ha dado a conocer muchísimo más lo que antes era la gastronomía a nivel Internacional, ahora actualmente nos estamos posicionando bastante bien en lo que es fuera del país, haciendo fusiones, van muy bien, claro, falta todavía y definitivamente muchas personas que están en el exterior y no se identifican mucho con el Perú estando fuera y comiendo platos peruanos.

Entrevistador: Pregunta 4. ¿Considera usted que los peruanos que viven en el exterior sienten identidad por nuestra gastronomía aun estando fuera del país? ¿Por qué cree que sucede esto?

Entrevistado 4. (B). Respuesta: Bueno, con respecto a los peruanos que viven en el extranjero, pues definitivamente cuando estás en el exterior, extrañas muchas cosas de tu país y uno de esos es la gastronomía, porque la nuestra es muy variada, en tanto en sabores, en condimentos, especias, comidas en sí. Y definitivamente cuando pruebas algo peruano, te sientes bastante identificado, sucede eso porque extrañas los sabores de tu país.

Entrevistador: Pregunta 5. ¿Considera que existe riesgo de pérdida de recetas (como el ajiaco, sarsa de charqui, entre otros) o conocimiento culinario debido a la globalización?

Entrevistado 5. (B). Respuesta: Bueno, considero que sí, definitivamente con el transcurrir del tiempo se van perdiendo recetas, un ejemplo de eso, es la revolución caliente, ya que muchas personas no saben qué es una revolución caliente y ese tipo de recetas. No creo que con respecto a la globalización, lo que pasa es que con la globalización las cosas han cambiado, está hecho mucha fusión con respecto lo que es la gastronomía peruana, que no es mala en sí, porque también al mismo tiempo se han descubierto otras cosas, han implementado otros métodos, técnicas, que le van muy igual.

Entrevistador: Pregunta 6. ¿Qué platos regionales ha probado usted? ¿Cuáles considera lo más preferidos? ¿Por qué?

Entrevistado 6. (B). Respuesta: Bueno, si e probado varios platos regionales que son bastantes conocidos, para mi considero que uno de los más significativos es la Pachamanca, porque junta sabores y junta carnes diferentes y eso hace una diferencia por más que tenga el mismo condimento, hace una diferencia entre los sabores de los cárnicos.

Entrevistador: Pregunta 7. ¿Por qué cree que la comida peruana es tan reconocida a nivel mundial?

Entrevistado 7. (B). Respuesta: La gastronomía peruana es conocida o reconocida en realidad de muy poco tiempo atrás a nivel mundial, por lo mismo de su combinación de sabores, por la cantidad de especies que tenemos, por la cantidad de platos que se pueden preparar con eso, con una sola cosa puedes preparar muchas opciones.

Entrevistador: Pregunta 8. ¿Qué acciones u elementos cree usted que han influenciado para que exista una mayor identidad de los platos típicos entre los peruanos?

Entrevistado 8. (B). Respuesta: Una de las acciones más importantes que han hecho que la gastronomía peruana inclusive en el mismo Perú realce más es con el lanzamiento de Mistura en realidad, fue una muy buena oportunidad para dar a conocer al mundo los platos de Perú ya que reunió muchos turistas, claro que quisiéramos más, pero reunió mucha gente y muchos platos que probablemente que no se comía tan constante, ahora son mucho más conocidos.

Entrevistador: Pregunta 9. Desde su punto de vista ¿Cómo cree que la tecnología influye en el desarrollo gastronómico?

Entrevistado 9. (B). Respuesta: Desde mi punto de vista la tecnología a influenciado bastante, básicamente para mí por las redes sociales, ya que a través de eso se a dado la vuelta al mundo todo lo que es la gastronomía peruana, tanto como recetas, platos, clases, diferentes opciones que ahora por la red social lo puedes ver y lo puedes preparar donde quieras que estés.

Entrevistador: Pregunta 10. ¿Cómo influye en su familia y en la sociedad la transmisión de conocimientos culinarios?

Entrevistado 10. (B). Respuesta: Básicamente influye tanto en la sociedad como familiar, que no se pierdan las recetas, que tengas esos tips culinarios, que sepas porque se cocinó, que sepas bajo qué circunstancias fue una preparación, básicamente es eso, una transmisión de conocimientos.

Entrevistador: Pregunta 11. ¿Qué considera usted, que significa la gastronomía para un peruano?

Entrevistado 11. (B). Respuesta: En sí la gastronomía es una mezcla de técnicas, recetas, que muchos peruanos inclusive no se familiarizan con la probablemente, ellos o todos pensamos que la gastronomía es la comida, pero involucra más cosas, involucra técnicas, receta, combinaciones, fusiones, todo eso.

Entrevistador: Pregunta 12. ¿Qué efecto puede traer consigo la pérdida de costumbres culinarias en nuestra sociedad?

Entrevistado 12. (B). Respuesta: La pérdida de costumbres o recetas culinarias vendría a hacer una lamentable pérdida en realidad, porque ahí aparte de perder recetas se pierden experiencias

de antepasados, se pierden costumbres, no solo se pierden recetas, se pierden muchas cosas más.

Entrevistador: Pregunta 13. ¿Qué técnicas culinarias hoy en día se pueden observar en la gastronomía peruana?

Entrevistado 13. (B). Respuesta: Bueno como técnicas las que predominan en el Perú son lo que es el braceado, el salteado, el horneado y el estofado. Podría ser la más utilizada, podría ser el braceado que es poner un cárnico en el horno y mientras se va cocinando a fuego lento, ir rodeándolo su propio jugo, su propia salsa, su propio caldo e ir poco a poco girando y cocinando, eso podría ser el más predominante en el Perú actualmente.

Evidencia fotográfica:

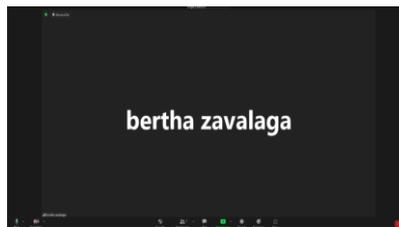


Figura 20 . Entrevista a Bertha
Fuente: registro fotográfico propio

Duración de entrevista: 10:19 min.

TRANSCRIPCIÓN DE ENTREVISTAS

N° de registro: 21

Nombre del investigador/entrevistador: Yalán López Sol

Nombre de la población:

Personas involucradas en la
Gastronomía

Fecha de la entrevista: 24 de Septiembre del 2021,
7:00 pm

Fecha de llenado de ficha: 25 de Septiembre del 2021,
10:36 am

Tema:

Identidad cultural en la Gastronomía peruana en la ciudad de Lima, 2021

Informante: Alexander Loaiza Yovera

Contextualización: Identidad cultural en la gastronomía

Observaciones:

Se hizo uso de la guía de entrevista para aplicar las 13 preguntas asignadas.

Transcripción: Entrevistador. Sol (S) – Alexander (A)

Entrevistador: Pregunta 1. ¿Considera que la gastronomía peruana es motivo suficiente para impulsar el turismo? ¿Por qué?

Entrevistado 1. (Alexander). Respuesta: Bueno, considerar que la gastronomía peruana es un motivo suficiente, yo creo que no, ya que todo esto es un paquete que cuenta con un tema de servicio, el tema de las propuestas gastronómicas de cada establecimiento, el tema cultural, cada lugar tiene un específico modelo de cocina, entonces todo esto es un paquete que brindamos al turista, al que viene a conocer al Perú. Yo no comparto que todo tenga que ver con la

gastronomía, bueno se impulsó mucho este boom gastronómico, pero también localmente falta esta comunicación, pero si se ve que estamos en un buen camino en el tema de innovación, en el tema de poder aprender muchas cosas tanto técnicas y de forma ancestrales.

Entrevistador: Pregunta 2. ¿Considera usted que actualmente la gastronomía está bien posicionada en el Perú? ¿En qué podría mejorar?

Entrevistado 2. (A). Respuesta: La gastronomía en el Perú, sí está posicionada por parte, ya que muchas de las propuestas nuevas buscan un tema de innovación con un cruce de técnicas, con un cruce de conocimientos que traen los otros fuera, pero falta crecer mucho en el tema de salubridad en restaurantes más comerciales, pero es un punto que podemos mejorar con el tiempo, mejorar los procesos, mejorar el tema sanitario en los restaurantes, para mantener mejor control, mejores productos finales.

Entrevistador: Pregunta 3. ¿De qué forma la globalización ha influido en nuestra gastronomía peruana? ¿Considera que la posición actual a nivel internacional de nuestra gastronomía influye en la identidad peruana?

Entrevistado 3. (A). Respuesta: La globalización si a ayudado por parte a esta variedad que tenemos en la gastronomía peruana, ya que estas tendencias y técnicas ancestrales las que vienen de otras partes del mundo, han ayudado a esta diversidad de comidas que tenemos, estas fusiones que hemos ido creando, que hemos ido mejorando con el tiempo, pero no hemos perdido esa identidad como cultura muy andina, como por cada región del Perú, siempre lo que hemos tratado de difundir nuestro insumos, hemos practicando algunas técnicas, algunas recetas ancestrales de otros lugares, pero cambiando con nuestros productos. Y eso ha ayudado que a nivel internacional nos reconozcan como una gastronomía muy fuerte, ya que de las cosas tradicionales que teníamos en el Perú, hemos ido aplicando nuevas técnicas y hemos incluido nuevos sabores y eso ha ayudado a que a nivel mundial nuestra gastronomía sea muy influyente.

Entrevistador: Pregunta 4. ¿Considera usted que los peruanos que viven en el exterior sienten identidad por nuestra gastronomía aun estando fuera del país? ¿Por qué cree que sucede esto?

Entrevistado 4. (A). Respuesta: Bueno, esto es muy importante, la gastronomía es un sello para un peruano en el extranjero, ya que cuando tú viajas a otra parte del mundo, tanto a trabajar, a estudiar o a seguir capacitándose; te preguntan de donde eres, bueno eres de Perú y bueno te dicen cocínate algo ¿Por qué? Porque saben que mucho el Perú ha tenido influencia en la gastronomía en estos últimos años y eso ha ayudado a que sea como una identidad para un peruano fuera de su país. Adicional a esto es que bueno nuestra comida es muy muy inclusiva, no solo tenemos cosas tradicionales, sino que somos muy innovadores en el tema de platillos nuevos, de usar técnicas nuevas, de mezclar muchos sabores y no perdemos este toque con las cosas muy tradicionales con solo hacer un Ceviche o cocina tradicional o regional, porque esta cocina tradicional o regional la llevamos a un siguiente nivel, aplicando nuevas texturas, nuevas técnicas, que en realidad es que hace la diferencia en el mundo. Adicional es que en el mundo muchas veces los platos que se preparan, dependiendo el país donde vayas, no son tan bueno, por ejemplo, me paso un caso cuando estuve en Estados Unidos la comida peruana era muy cara, yo iba a estudiar y no tenía tanto dinero pero, comer algo peruano allí era bastante caro, entonces tenías que buscar algo similar o algo quizás rico para la zona para poder aguantar éste

tiempo, pero cuando llegue a un lugar donde eran puros peruanos donde había comida peruana y más económica, ósea estabas como que en tu casa; y lo más curioso es que no solo personas peruanas comían en este lugar, sino que muchos mucho extranjeros hacían cola para probar un Ceviche, hasta un simple Anticucho, un Picaron, entonces son cosas que uno se lleva y dice bueno, a nivel mundial nuestros platos son muy reconocidos y la gente busca de estos sabores en el mundo.

Entrevistador: Pregunta 5. ¿Considera que existe riesgo de pérdida de recetas (como el ajiaco, sarsa de charqui, entre otros) o conocimiento culinario debido a la globalización?

Entrevistado 5. (A). Respuesta: Bueno, la pérdida de recetas tradicionales se puede decir, de comidas caseras, de las que de repente puedes haber comido toda tu vida, es parte fundamental para elaborar platos más desarrollados o platos innovadores, ya que muchas veces o bueno lo que mucho se está haciendo, es un poco reversionar estos platos con nuevas texturas, con nuevas presentaciones y eso por parte a ayudado toda esta información del extranjero, todas estas técnicas que vienen desarrollando por más tiempo, por países más desarrollados en el rubro como Francia, como España, Italia y esto ayuda a que nosotros podamos innovar, podamos ver o como digo "Mandar a un segundo nivel nuestros platillos" y así poder combinar más cosas, poder tener mejores presentaciones y también a nivel mundial ser unos referentes de la gastronomía.

Entrevistador: Pregunta 6. ¿Qué platos regionales ha probado usted? ¿Cuáles considera lo más preferidos? ¿Por qué?

Entrevistado 6. (A). Respuesta: Bueno, en lo que son platos regionales, muchísimos, tanto de la Selva, de la Sierra, de la Costa, cada platillo regional tiene una historia, tiene personas que han ido mejorando, han preservando estas recetas en lo largo de la historia se pueden decir. ¿Cuáles son los preferidos? Bueno en la Sierra, la Pachamanca, Pucapucará, el Cuy al Horno, la Trucha, bueno todos estos platos son muy locales, en donde cada lugar o cada región tiene una diferente forma de preparar, la misma Pachamanca, pero cada uno tiene un sabor particular. En la parte de la Costa el propio Ceviche, bueno es un plato más conocido a nivel mundial, es un plato que, si lo comes en cualquier parte de la Costa, no es igual, ¿Por qué no va hacer igual? Porque va a depender de los insumos que se usen, desde el limón de donde venga, la procedencia de donde venga ese limón, desde que corte se hizo en el pescado, entonces es igual que en la parte de la Selva, uno muy conocido es el Juane, estos platos va a depender mucho de donde lo puedas comer, donde lo puedas probar y también lo particular de probar estos platos en la actualidad, es que te das cuenta que mucho preservan recetas muy tradicionales o muy caseras, entonces estos es como que el éxito de la comida regional hasta el momento.

Entrevistador: Pregunta 7. ¿Por qué cree que la comida peruana es tan reconocida a nivel mundial?

Entrevistado 7. (A). Respuesta: La comida peruana es reconocida a nivel mundial por varios aspectos, bueno la principal es la innovación y la preservación de recetas muy tradicionales que han sido llevadas o se ha llevado a que puedan conocerlos en todo el mundo, eso es como que ha sido el éxito de la comida peruana, que la conozcan, el tema del marketing que a tenido también a ayudado mucho la difusión de los platillos simples pero que son muy agradables para el paladar extranjero y adicional a eso, que mucho de los peruanos, que han emigrado, que han

ido a otros países a buscar futuro nuevo, han llevado parte de esta gastronomía, han llevado parte de su historia y han formado muchos restaurantes en países del primer mundo, en donde las gastronomía está en otro nivel, donde han llevado tanto recetas tradicionales o ancestrales y han relacionado, han innovado en presentación, en mezcla de sabores y texturas en un solo plato y eso a ayudado que Virgilio Martínez en Londres tenga restaurante LimaCom con una estrella Michelin, eso hace que el Perú o la comida peruana también sea reconocida a nivel mundial y regional también.

Entrevistador: Pregunta 8. ¿Qué acciones u elementos cree usted que han influenciado para que exista una mayor identidad de los platos típicos entre los peruanos?

Entrevistado 8. (A). Respuesta: La identidad que tienen los platos típicos aquí entre nosotros es porque son platos que hemos comido toda la vida, en una reunión, en un viaje, por un familiar cercano o lejano que nos han hecho probar estos platos que se podría decir de la abuelita, con las recetas de la abuelita y esto han hecho que nosotros vivamos o crezcamos con esta identidad de nuestra comida, con ese saber comer, ese saber que es lo que queremos y no comer cualquier cosa, sino que buscamos cosas, tenemos un paladar muy exigente a comparación de otras partes del mundo, nosotros si sabemos diferenciar los sabores en los platillos, como digo ya que esto lo hemos probado toda la vida, esto a sido el día a día quizás en algunos hogares, entonces eso nos da mucha mayor entidad tanto en los platos regionales y con los platos típicos, como digo, siempre, bueno en el Perú se acostumbra un fin de semana comer en familia, comer algo rico, algo diferente, algo que lo hacían antes, algo que hasta el momento si se ha venido manteniendo y eso nos va ayudar siempre a mantener nuestra identidad por nuestros platos tanto los más ricos y típicos.

Entrevistador: Pregunta 9. Desde su punto de vista ¿Cómo cree que la tecnología influye en el desarrollo gastronómico?

Entrevistado 9. (A). Respuesta: La tecnología como todos muy bien sabemos, va de la mano de la vida, en todo lo que hagamos siempre la tecnología nos va ayudar a reducir procesos, a mejorarlo en algunos casos, a buscar formas de mejorar nuestro servicio y eso ayuda a que en muy gran parte ayuda a mejorar procesos, a poder tener mejor control de nuestro productos, mejores estandarizaciones de sabores, estandarización de colores, nos ayudan a mejorar la estandarización de los precios, el tener mejor control de mermas, tener mejor control de sanitarios, por esa parte la tecnología nos va ayudar, están ayudando en temas industriales, en temas incluso, nos está ayudando ya en temas artesanales se usa la tecnología para reducir procesos, pero eso no quiere decir que tenga que haber una persona, una persona con la experiencia que pueda realizar los platillos finales, ya que la tecnología nos va ayudar a algunas cosas de producción, algunas cosas sanitarias, pero no a terminar un plato, a darle ese toque de sabor, eso ya es como que la identidad que le va a poner el Chef, la identidad que le va a poner el restaurante para su producto final.

Entrevistador: Pregunta 10. ¿Cómo influye en su familia y en la sociedad la transmisión de conocimientos culinarios?

Entrevistado 10. (A). Respuesta: Bueno la familia, la familia influye mucho en tu identidad como Chef, ya que dependiendo de donde vengas, que parte del Perú seas y de qué forma hayas tenido tu crecimiento, eso va hacer muy importa para lo que tu quieras plasmar en la cocina, ya que no

necesariamente no vamos a tener que a hacer lo que nos enseñaron, sino que muchas veces, lo que nos enseñaron en la escuela es la base para lo que nosotros queramos, seguir transmitiendo, dependiendo de repente tú siempre has vivido en una familia donde todos los fines de semana hacían una Pachamanca o algo bastante, o una parrilla diferente, de diferentes carnes o has vivido donde un fin de semana hacían un ceviche, entonces esto va a ayudar que esos secretos como dicen, los secretos de la abuelita, los vas incluyendo en platos que tú quieras a hacer de aquí en adelante, pero la familia influye mucho en esto conocimientos que vayas ganando, con el tiempo que vayas cocinando.

Entrevistador: Pregunta 11. ¿Qué considera usted, que significa la gastronomía para un peruano?

Entrevistado 11. (A). Respuesta: Bueno, la gastronomía para uno, es la identidad de un peruano en el mundo, uno como Chef nos es muy grato ser peruano ya que si comentas que eres peruano y eres Chef, se te abren muchas puertas en el mundo y adicional a eso es que también tenemos un cargo, en el sentido que tenemos que aprender mucho de nuestra comida, valorarla, seguir respetando nuestros productos , respetando los insumos, buscando técnicas que se pueda acoplar, pero no de que, nos vayan a opacar la comida tradicional, sino que sea esa búsqueda de nuevos sabores, esa búsqueda de seguir creciendo con nuestra gastronomía. Entonces gastronomía no solo es ser Chef, sino es seguir preservando nuestra identidad, nuestra comida y seguir llevando esta cocina a ojos de todo el mundo y se siga haciendo valorada a nivel mundial.

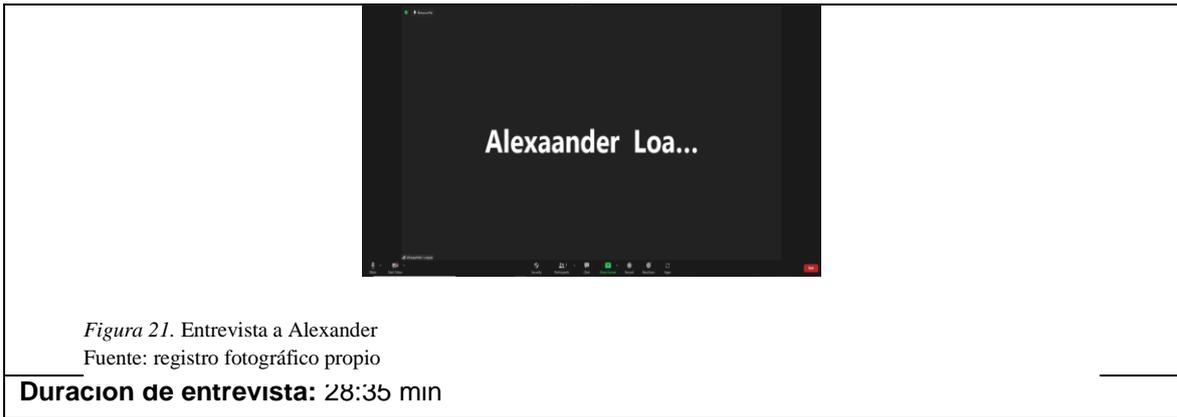
Entrevistador: Pregunta 12. ¿Qué efecto puede traer consigo la pérdida de costumbres culinarias en nuestra sociedad?

Entrevistado 12. (A). Respuesta: La pérdida de costumbres en nuestra sociedad sería muy negativo y también creo yo que sería la terminación de todo este desarrollo que a tenido la gastronomía en todo este tiempo, ya que si perdemos esta identidad de nuestras gastronomía ancestral, ya no seríamos unos cocineros sino unos chef peruanos, ya que todo el mundo cocina, pero ser peruano ya es un plus, entonces sigamos preservando esta recetas ancestrales, estos secretos que fueron pasados de mamá en mamá, o de cocinero a cocinero y seguir transmitiendo a otras personas, que pueda seguir conociendo y elaborando éste tipo de platillos.

Entrevistador: Pregunta 13. ¿Qué técnicas culinarias hoy en día se pueden observar en la gastronomía peruana?

Entrevistado 13. (A). Respuesta: Bueno, que técnica vemos en la gastronomía peruana, básicas, hervir, estofar, el braceado, las carnes, escalfar, si se ve mucho el tema de las aplicaciones de técnicas culinarias en la cocina peruana y también las tradicionales como la Huatia o la Pachamanca, entonces si vemos el uso de las técnicas en nuestras preparaciones gastronómicas y en nuestras preparaciones de nuestros platos peruanos.

Evidencia fotográfica:



TRANSCRIPCIÓN DE ENTREVISTAS	
N° de registro: 22	
Nombre del investigador/entrevistador: Yalán López Sol	
Nombre de la población: Personas involucradas en la Gastronomía	Fecha de la entrevista: 25 de Septiembre del 2021, 06:00 pm
	Fecha de llenado de ficha: 26 de Septiembre del 2021, 11:36 am
Tema: Identidad cultural en la Gastronomía peruana en la ciudad de Lima, 2021	
Informante: Santiago Omar Huamán Ojeda	
Contextualización: Identidad cultural en la gastronomía	
Observaciones: Se hizo uso de la guía de entrevista para aplicar las 13 preguntas asignadas.	
Transcripción: Entrevistador. Sol (S) – Santiago (S) Entrevistador: Pregunta 1. ¿Considera que la gastronomía peruana es motivo suficiente para impulsar el turismo? ¿Por qué? Entrevistado 1. (Santiago). Respuesta: Si, claro que sí, porque nuestra gastronomía es muy amplia, gracias a la gran variedad que tenemos en los insumos, plantas y creo que es un buen factor para poder impulsar el turismo. Entrevistador: Pregunta 2. ¿Considera usted que actualmente la gastronomía está bien posicionada en el Perú? ¿En qué podría mejorar? Entrevistado 2. (S). Respuesta: Sería algo relativo, porque si bien es cierto, en su principio cuando empezó a salir todo de la gastronomía, lo que muchos restaurantes o hasta la misma mistura creo que surgió como una idea y todo eso y luego con el tiempo se fue haciendo un poco más comercial, así que ya no hay tanto la calidad, sino el ingreso o la cantidad de dinero que tengas. Creo que se debería a que no ven la calidad de la comida, el servicio y cosas como esas. Entrevistador: Pregunta 3. ¿De qué forma la globalización ha influido en nuestra gastronomía peruana? ¿Considera que la posición actual a nivel internacional de nuestra gastronomía influye en la identidad peruana?	

Entrevistado 3. (S). Respuesta: Si, de todas maneras, ha influenciado bastante tanto en el turismo, en la gastronomía, sobre todo en la gastronomía porque yo que e tenido suerte de estar en otros países, donde vayas siempre la cocina peruana es bien reconocida y bien solicitada y entonces parte de eso a sido por la globalización.

Entrevistado (S): Disculpa ¿Cuál fue la otra pregunta que me dijiste?

(S): Sí, la segunda pregunta es ¿Considera que la posición actual a nivel internacional de nuestra gastronomía influye en la identidad peruana?

Entrevistado (S). Respuesta: Y si, de todas maneras, influye bastante porque donde vayas y te dicen que eres peruano o sabes que eres peruano, lo primero que te van a decir que la comida es bien rica, así que de por sí, al peruano, lo primero que lo reconocen es por la comida.

Entrevistador: Pregunta 4. ¿Considera usted que los peruanos que viven en el exterior sienten identidad por nuestra gastronomía aun estando fuera del país? ¿Por qué cree que sucede esto?

Entrevistado 4. (S). Respuesta: Si, de todas maneras, como te comenté, tuve la suerte de estar en otro país y cuando estás allá lo primero que hace un peruano es sentirte orgulloso de su comida y eso es parte de que como te digo, a crecido bastante la gastronomía, es muy conocida a nivel mundial, así que una de las cositas que uno se siente orgulloso es ¿Por qué? Por la comida.

Entrevistador: Pregunta 5. ¿Considera que existe riesgo de pérdida de recetas (como el ajiaco, sarsa de charqui, entre otros) o conocimiento culinario debido a la globalización?

Entrevistado 5. (S). Respuesta: Si, eso era como más o menos también que decía hace poco, como ya se ha vuelto más comercial, ya se ven mas cosas, mas que todo en el dinero y a veces alteran recetas o pierden algunas cosas, pero todavía hay digamos restaurantes o personas que aún les importa bastante mantener siempre las recetas que van pasando por generaciones.

Entrevistador: Pregunta 6. ¿Qué platos regionales ha probado usted? ¿Cuáles considera lo más preferidos? ¿Por qué?

Entrevistado 6. (S). Respuesta: En la parte de la Sierra hay una sopa que es el chairo.

(S): De ¿Qué está hecho? ¿Qué ingredientes tiene?

Entrevistado (S). Respuesta: Es como si fuera un sancochado, tiene verduras variadas, carne de res, de ave, pero te lo sirven separadito, en un platito la carnegita, con todas las verduritas y al costadito el caldito y con un pancito, pero es muy muy bueno.

(S): Que rico y en ¿Qué región?

Entrevistado (S). Respuesta: En si es de varias partes de la Sierra, pero yo lo comí en Puno.

(S): A ya okey.

Entrevistador: Pregunta 7. ¿Por qué cree que la comida peruana es tan reconocida a nivel mundial?

Entrevistado 7. (S). Respuesta: Bueno, como te comenté, parte de eso es la gran variedad que tenemos, de insumos, a nivel también de las carnes, aves, la gran variedad de la flora y fauna; y aparte también, no sé si llamarlo suerte, pero tuvimos y tenemos grandes exponentes, como Gastón, que gracias a él y otros han ido proyectando y abriendo caminos para que la gastronomía se vaya abriendo y bueno se sigue abriendo más todavía.

Entrevistador: Pregunta 8. ¿Qué acciones u elementos cree usted que han influenciado para que exista una mayor identidad de los platos típicos entre los peruanos?

Entrevistado 8. (S). Respuesta: En parte de lo que dije de una persona que se va sintiendo orgullosa de lo que es, es cuando digamos algo resalta y bueno dice “alaa” y es parte de la gastronomía, también pasa con el fútbol, Perú que se fue al mundial todos se alegraban, ya lo mismo pasa, la gastronomía empezó a crecer bastante y todo el mundo se empezó a coger de eso y como dije, vayas donde vayas siempre hace alusión a la gastronomía, ya que son muy ricas y variadas.

Entrevistador: Pregunta 9. Desde su punto de vista ¿Cómo cree que la tecnología influye en el desarrollo gastronómico?

Entrevistado 9. (S). Respuesta: Mucho. Bastante, yo me acuerdo que hace años pues, a veces cuando querías una receta tenías que buscar un librito o algo así, en cambio ahora puedes entrar en internet y te salen muchas recetas, obviamente a veces cada una variada, pero eso te ayuda digamos a que tú puedas ver una receta y de repente coger cada una de ellas y no solo recetas visualmente, sino también con audio y así ayuda muchísimo.

(S): Y durante la pandemia ¿Cree que en la pandemia se ha potenciado la gastronomía mediante las redes sociales?

Entrevistado (S). Respuesta: Yo creo que sí, en parte sí, porque digo, me pasó a mí, cuando estaba aquí en casa, pues como el primer tiempo de la pandemia no se podía salir mucho, entonces comencé a cocinar todos los días, hace cosas nuevas y creo que eso le a pasado a muchas personas y hasta incluso han abierto pequeñas empresas de comida rápida, delivery, cositas así.

Entrevistador: Pregunta 10. ¿Cómo influye en su familia y en la sociedad la transmisión de conocimientos culinarios?

Entrevistado 10. (S). Respuesta: Yo creo que sí influye mucho porque a raíz de que como te dije que ha crecido la gastronomía y el internet también que te ayuda bastante, que por decir tengo a mi mamá, que bueno ella lleva años cocinando, pero sin embargo a veces había cositas nuevas que ha querido hacer y pues como también yo he aprendido cosas, pues le ido ayudando, a veces también ella veía del mismo internet y así, creo que todo es un conjunto, conforme uno va aprendiendo, vas teniendo algunos conocimientos, te va ayudando tanto en la familia.

Entrevistador: Pregunta 11. ¿Qué considera usted, que significa la gastronomía para un peruano?

Entrevistado 11. (S). Respuesta: Orgullo, de todas maneras, vayas donde vayas, al país donde vayas y encuentres un peruano o se enteran que eres peruano, lo primero que siempre te van a preguntar es de la gastronomía, así que de todas maneras es un orgullo.

Entrevistador: Pregunta 12. ¿Qué efecto puede traer consigo la pérdida de costumbres culinarias en nuestra sociedad?

Entrevistado 12. (S). Respuesta: Como te comentaba, parte de eso de lo que se a hecho muy comercial es eso, la pérdida de identidad, porque a veces tantas comidas que hay y a veces por hacerlo comercial o reducir costos, se va alterando algunas cosas y como que van perdiendo digamos su esencia, ese es digamos, más que todo riesgo que puede tener, pero siempre hay personas que aún siguen manteniendo las recetas.

Entrevistador: Pregunta 13. ¿Qué técnicas culinarias hoy en día se pueden observar en la gastronomía peruana?

Entrevistado 13. (S). Respuesta: Por decir una de ellas que no ahora, pero ya hace varios años, es el Chactado, eso desde antes no había cocina y solían cocinar las carnes así, obviamente empezó a crecer la gastronomía, se empezó a usar varias técnicas, varios utensilios, pero de ahí, de un momento para otro, las carnes al pollo o al cilindro, cosas como esas a crecido bastante.

(S): Y ¿Conoce alguna otra técnica ya tradicional, que aún se mantenga o se haya dejado en el olvido?

Entrevistado (S). Respuesta: Lo que usan para hacer el, por decir la cecina Es un proceso digamos super largo, donde tienes que secar la carne, luego a humear y secarlo varios días, en cambio ahora como te dije que se están industrializando varias cosas, ya no lo suelen hacer así, bueno en algunos, porque ya cuando es un tema ya comercial, ya aceleran los procedimientos, pero como hacían antes y como lo siguen haciendo algunos, pues te toma toda una semana, a veces dos, secar la carne, poner al sol, condimentar.

Evidencia fotográfica:

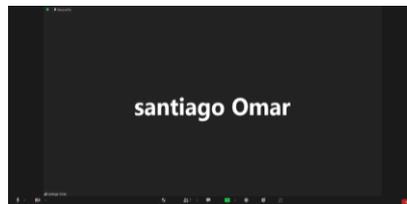


Figura 22. Entrevista a Santiago
Fuente: registro fotográfico propio

Duracion de la entrevista: 13:56 min.

TABLA PARA EL PROCESO DE CODIFICACIÓN PARA LA SISTEMATIZACIÓN DE LOS DATOS DE INVESTIGACIÓN CUALITATIVA						
UNIDAD TEMÁTICA	N° DE PREGUNTA	CATEGORIAS	SUB-CATEGORIAS	PREGUNTAS	CÓDIGOS	COLOR DE CODIFICACIÓN
	1	TURISMO		1. ¿Considera que la gastronomía peruana es motivo suficiente para impulsar el turismo? ¿Por qué?	Posicionamiento/Reconocimiento/ Complemento - tradiciones, costumbres -	
	2			2. ¿Considera usted que actualmente la gastronomía está bien posicionada en el Perú?	Crecimiento y posicionamiento / / Excelentes restaurantes - - avance	Falta de difusión/ Estandarización de recetas/ Olvido de técnicas// Mayor reconocimiento / Mayor consumo nacional/ comidas focalizadas /
	3			3. ¿De qué forma la globalización ha influido en nuestra gastronomía peruana? ¿Considera que la posición actual a nivel internacional de nuestra gastronomía influye en la identidad peruana?	Reconocimiento internacional - evolución gastronomica/ posicionamiento -	
	4			4. ¿Considera usted que los peruanos que viven en el exterior sienten identidad por nuestra gastronomía aún estando fuera del país? ¿Por qué cree que sucede esto?	Representantes/ identidad regional - sentimiento de pertenencia/ orgullo gastronómico/ extrañan la gastronomía/ sabores únicos - carencia de insumos/	
IDENTIDAD CULTURAL EN LA GASTRONOMÍA	1	GASTRONOMÍA		1. ¿Considera que existe riesgo de pérdida de recetas (como el ajíaco, sarsa de charqui, entre otros) o conocimiento culinario debido a la globalización?	Variación/ Pérdida de identidad/ Promoción selectiva - pérdida de tradición - exportación escasa / influencia comercial - alternativas rápidas/ revalorización/pérdida de recetas/ Productos	
	2			2. ¿Qué platos regionales ha probado usted? ¿Cuáles considera los más preferidos? ¿Por qué?	Sabor y variedad/ Recetas limitadas - Beneficios nutricionales / Platos regionales - accesibilidad de precios / platos conocidos/ difusores/ sabor -	Cuy chactado, cuy frito, rocoto relleno, ceviche, tacacho con cecina, juane, pachamanca, chicharrón, cuy al horno, trucha, arroz con pato, papa a la huancaína, arroz con pollo, cabrito a la norteña, ají de gallina, lomo saltado, causa, pollada
	3			3. ¿Por qué cree que la comida peruana es tan reconocida a nivel mundial?	diversidad - exportación/ promoción - entes gubernamentales / eventos gastronómicos/	
	4			4. ¿Qué acciones u elementos cree usted que han influenciado para que exista una mayor identidad de los platos típicos entre los peruanos?	turismo - tecnología - promoción gastronomica - interés gastronómico / representantes y prestigio culinario/ el amor y la creatividad/	
	5			5. Desde su punto de vista ¿Cómo cree que la tecnología influye en el desarrollo gastronómico?	Conocimiento - Menor tiempo/ Recetas online / Promoción en redes sociales - sistema en restaurantes - recetas online/ rápido acceso/ Publicidad	
	1	IDENTIDAD		1. ¿Cómo influye en su familia y en la sociedad la transmisión de conocimientos culinarios?	culinarios/ Preservación/ Trasmisión de generación/tradiciones familiares/ pérdida de conocimientos	
	2			2. ¿Qué considera usted, que significa la gastronomía para un peruano?	Orgullo y reconocimiento/ Posicionamiento - biodiversidad - sazón / tradición y recuerdos / valor sentimental / amor/ identidad/ estilo	
	3			3. ¿Qué efecto puede traer consigo la pérdida de costumbres culinarias en nuestra sociedad?	Disminución en el turismo/ Pérdida de identidad / Pérdida de tradición y cultura - pérdida de	
	4			4. ¿Qué técnicas culinarias hoy en día se puede observar en la gastronomía peruana?	posicionamiento - Fusión / técnicas tradicionales/adaptación de técnicas extranjeras/ Técnicas de texturas/ técnica del batán/ Ahumados/ Procesos distintos según el cocinero/	

