



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

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

**Identidad cultural culinaria en los pobladores del distrito el Carmen-
Chincha, 2019**

**TRABAJO DE INVESTIGACIÓN PARA OBTENER EL GRADO ACADÉMICO DE:
Bachiller en Administración en Turismo y Hotelería**

AUTORAS:

Blanco Ñaupá, Karina (ORCID: 0000-0003-4007-4859)
Huarca Vega, Nuria Mayte (ORCID: 0000-0001-5239-6818)

ASESOR:

Dr. Jara Miranda, Robert Alexander (ORCID: 0000-0002-2950-3758)

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN: Patrimonio y

Recursos Turísticos

LIMA-PERÚ

2019

Dedicatoria:

El presente trabajo de investigación
está dedicado a nuestros padres
por su amor y apoyo incondicional.

Agradecimiento:

A todas las personas que nos brindaron su apoyo y contribuyeron con nuestro desarrollo cognitivo profesional.

Índice de contenido

	Página
Carátula	
Dedicatoria	
Agradecimiento	
Índice de contenido	
Índice de tablas	
Resumen.....	07
Abstract.....	08
I. INTRODUCCIÓN	
II. MARCO TEÓRICO.....	09
II. METODOLOGÍA.....	16
2.1 Tipo y diseño de investigación	16
2.2 Categorías, Subcategorías y matriz de categorización	
2.3 Escenario de Estudio.....	17
2.4 Participantes.....	17
2.5 Técnicas e instrumentos de recolección de datos.....	17
2.6 Procedimiento.....	19
3.7 Rigor científico	
2.8 Métodos de análisis de datos.....	20
2.9 Aspectos éticos.....	20
III. RESULTADOS Y DISCUSIÓN.....	22
IV. CONCLUSIONES.....	27
V.RECOMENDACIONES.....	28
REFERENCIAS.....	29
ANEXO.....	34

Índice de tablas

Tabla 1. Matriz de consistencia	25
Tabla 1. Matriz de categorización.....	27

Resumen

El presente desarrollo de la investigación que tiene como título Identidad cultural Culinaria en los pobladores del distrito el Carmen teniendo como objetivo general Identificar las características de la identidad cultural culinaria de los pobladores.

El problema que se investigó fue Cómo se manifiesta la Identidad Cultural Culinaria en el distrito del Carmen, que mediante nuestro objetivo nos permitirá a conocer de qué manera manifiestan su identidad cultural culinaria.

La investigación se dio de tipo aplicada teniendo como enfoque es cualitativo con el diseño fenomenológico, teniendo un nivel descriptivo con una muestra no probabilístico.

Teniendo como participantes a los pobladores del distrito el Carmen, entre las fuentes secundarias utilizadas se destacaron los libros, tesis y artículos científicos; Los datos obtenidos se recolectaron mediante las entrevistas, lista de cotejo y guías de observación, que fueron realizadas hacia los pobladores.

De acuerdo a las conclusiones los pobladores conservan su identidad gastronómica, pero de manera muy sutil y no tan efusiva ya que no existe ninguna festividad que esté relacionada a la elaboración del plato a base de la carne de felino gatuno.

Palabras claves: patrimonio cultural, identidad gastronómica, cultura culinaria

ABSTRACT

The present development of the research whose title is Culinary Cultural Identity in the residents of the El Carmen district, with the general objective of identifying the characteristics of the culinary cultural identity of the residents.

The problem that was investigated was how Culinary Cultural Identity manifests itself in the Carmen district, which through our objective will allow us to know how they manifest their culinary cultural identity.

The research was applied as an approach that is qualitative with the phenomenological design, having a descriptive level with a non-probabilistic sample.

Having as participants the residents of the Carmen district, among the secondary sources used were books, theses and scientific articles; The data obtained were collected through interviews, checklist and observation guides, which were carried out towards the residents.

According to the conclusions, the inhabitants retain their gastronomic identity but in a very subtle and not so effusive way since there is no holiday that is related to the preparation of the dish based on cat feline meat.

Keywords: cultural heritage, gastronomic identity, culinary culture

I. INTRODUCCIÓN

La gastronomía peruana es un patrimonio inmaterial con tradiciones y costumbres milenarias y ancestrales, que con el transcurso éste arte culinario a adoptado diferentes culturas incursionado en las fusiones europeas, africanas y asiáticas, de igual manera también se ha ido innovando en las diferentes técnicas de preparación utilizando los alimentos que produce la tierra de las tres regiones, como también diferentes ingredientes que se adquieren del exterior. Por otro lado, actualmente está surgiendo la aculturación de tal manera que entraron al mercado nuevas tendencias y este movimiento está desplazando al producto peruano, perdiendo así la identidad cultural

El Carmen-Chincha es conocida como la provincia del sabor y color albergando en sus tierras una cultura gastronómica muy variada y exótica, de tal manera que existe una controversia por el consumo de un platillo en específico que es preparada a base de un animal felino, ya que el factor social exterior a ésta zona está en total desacuerdo por el consumo del felino gatuno, por otro lado la falta de valor a diferentes platillos por los mismo pobladores hacen que no sean reconocidos por los comensales porque sólo ofrecen uno o dos platos bandera, esto origina que poco a poco se pierda el origen y valor de aquellos platillos.

Por ello se realiza la siguiente pregunta, ¿Cómo se manifiesta Identidad Cultural Culinaria en la Provincia de El Carmen-Chincha 2019? Y las preguntas específicas son específicos son: ¿Cuál es la identidad cultural a través de la elaboración del seco de gato?, ¿Cuáles son las 4p de la creatividad culinaria? y ¿Las personas aceptan el consumo gastronómico en el distrito de El Carmen-Chincha?

La presente investigación es de suma importancia porque se quiere lograr identificar de qué manera las personas muestran su identidad gastronómica, a través de los platillos principales que son elaborados con una variedad cultural.

Por esa razón la siguiente investigación se da en el Carmen-Chincha ya que en este distrito la identidad cultural de los pobladores es minimizado y marginado por la preparación de estos platillos, donde no es aceptada por el uso de su insumo principal que es el gato, en la cual se busca la aceptación y ofrecer este arte culinario a través de su preparación y degustación

Por otro lado, se benefician los pobladores porque se espera que siga vigente sus costumbres mediante su cultura culinaria y de igual manera las personas externas que visitan este lugar se lleven consigo los conocimientos y la experiencia de haber degustado el arte gastronómico de dicha localidad.

La elaboración de esta variable es dar a conocer la realidad de la situación actual mediante esta investigación, con los componentes que indaga, estableciendo el método científico y se espera que tenga validez y próximamente contribuya a investigaciones futuras.

Debido a ello el objetivo general es analizar la identidad cultural culinaria en el distrito del Carmen-chincha, 2019; ante esta meta se tiene en cuenta los objetivos específicos como se menciona a continuación:

Identificarla como se muestra la identidad cultural a través de la elaboración del seco de gato, identificar las 4p de la creatividad culinaria e identificar si las personas aceptan el consumo gastronómico en el distrito de El Carmen- Chincha 2019.

II. MARCO TEÓRICO

Paspuezán and Cortez (2017) En su tesis “Gastronomía de la provincia de Imbabura como patrimonio cultural inmaterial del Ecuador Para obtener una licenciatura en gastronomía” en la Universidad Técnica del Norte en Ibarra Ecuador, su objetivo era valorar la gastronomía de la parroquia rural de Ambuquí como intangible Patrimonio cultural del Ecuador en la provincia de Imbabura, los autores indican que la gastronomía es parte de la cultura de cada región, ya que es algo que los diferencia de los demás, ya sea por su preparación o la forma en que se come; En conclusión, la Gastronomía es una parte fundamental en la que las donaciones deben ser rechazadas o marginadas por lo que se ha propuesto dar a conocer la cultura culinaria de los pobladores de el Carmen”.

Para Alonso (2017), en su tesis “Análisis de la construcción de la identidad cultural de Sevilla a través del turismo gastronómico”: estudio la perspectiva de género, donde obtuvo el grado de Doctorado en la Universidad de Sevilla, cuyo objetivo sostiene: conocer e interpretar la realidad de la identidad cultural de la provincia de Sevilla a través del turismo gastronómico. Se concluye que se desarrollaron factores analíticos como identidad cultural gastronómica, identidad cultural turística y gastronomía como patrimonio cultural e imagen turística para analizar la construcción social de la identidad cultural.

Para Hernández, Rivera y Millán (2017) en su artículo científico, “La integración de los productos agroalimentarios de las tiendas gourmet en la oferta turística gastronómica de la ciudad de Córdoba”, cuyo objetivo es el estudio de las relaciones de los establecimientos comerciales de productos agroalimentarios con los destinos turísticos a través de la oferta gastronómica, en el cual se concluye que existe un porcentaje bajo de vinculación e integración en este tipo de comercio y la oferta turística, exigiendo estrategias comerciales sostenibles adecuadas.

Ccapa y Verónica (2018) en su tesis “Análisis de las influencias extranjeras en la gastronomía peruana con respecto a la decisión del consumidor de comprar en los centros comerciales de la ciudad de Arequipa”, que obtuvo su título en turismo y hospitalidad en la Universidad Nacional de San Agustín, cuyo objetivo es analizar el extranjero Las influencias gastronómicas de las comidas rápidas en los centros comerciales con respecto a la decisión de compra del consumidor en la

provincia de Arequipa se determinaron cuáles fueron los principales factores que influyen en el proceso de toma de decisiones del consumidor. Se concluyó que muchas veces las personas aceptan la cocina culinaria extranjera, incluso a veces dejando de lado la gastronomía interna.

Rufasto (2018) en su tesis de “La gastronomía tradicional en la provincia de Trujillo para el desarrollo de rutas culinarias”, donde obtuvo un título en Turismo y Hospitalidad en la Universidad César Vallejo para determinar la gastronomía tradicional en la provincia de Trujillo como principal base para el progreso de la gastronomía; rutas, analizando la importancia y aceptación de los insumos utilizados en los platos tradicionales tanto por los propios residentes como por los turistas; Como resultado, la gastronomía tradicional es apreciada por las sustancias que contiene, ya que fueron enseñadas por sus antepasados, lo que refleja la originalidad de sus platos.

Para Aguirregoitia (2017), en su artículo científico “La gastronomía como recurso turístico en la provincia de Alicante”, tiene como objetivo dinamizar la promoción turística conociendo la gastronomía y su importancia como recurso turístico en Alicante, donde se concluye destacando los actos en pro de la dinamización en el sector mediante organismos que resultan fundamental para el desarrollo idóneo de este sector.

Lima (2017) en su tesis “Estudio gastronómico del cantón Loja, recopilación de recetas tradicionales y ruta gastronómica” para obtener el título profesional Ingeniería gastronómica en la cual su objetivo es Realizar un estudio gastronómico del cantón Loja, recopilación de recetas tradicionales y una ruta gastronómica del sector, en la cual se concluye que la preparación de estos platillos tradicionales necesariamente se tiene que mantener los ingredientes básicos que hace al platillo especial y del lugar, en la cual se corre el riesgo de que se dé algún cambio pero manteniendo su originalidad.

Jimenez (2018), en su tesis “Centro gastronómico cultural en la provincia de Trujillo” para obtener el título profesional de arquitectura en la cual su objetivo fue dar a conocer las necesidades físicas espaciales para el desarrollo y puesta en valor de las actividades culturales gastronómicas en la provincia de Trujillo,

concluyendo que el tipo de usuarios que asisten a las actividades gastronómicas son niños, jóvenes, adultos, turistas nacionales e internacionales, además que las principales actividades culturales con mayor preferencia para los usuarios al momento de degustar un platillo son la música.

Para Bringas, Aguirregoitia, Fernández. (2019), en su artículo científico, “La cocina de producto” : seña de identidad y recurso de comunicación en la alta restauración en España, cuyo objetivo es analizar los mensajes transmitidos por la alta restauración española y ponerlo en valor cómo la cocina de producto es utilizada como seña de identidad gastronómica y recurso comunicativo, en el cual se concluye que la mayoría de restaurantes consideran en su comunicación los elementos de materia prima, especialización y tradición, lo que significa que la identidad gastronómica se transmite en mensajes.

Milla (2019) en su tesis “Identidad cultural y conciencia turística en la población de la ciudad de cantá”, 2018 para optar el título profesional de licenciada en turismo y hotelería cuyo objetivo fue identificar la relación que existe entre la identidad cultural y la conciencia turística en la población, por lo tanto, se llegó a la conclusión que la identidad cultural y conciencia turística influye y promueve actividades económicas.

Para obtener un buen entendimiento sobre los conceptos relacionados con el tema, se plasma el siguiente marco teórico con las siguientes definiciones de diferentes autores.

La identidad es el reflejo de las enseñanzas de los antepasados, Campos (2018) Analizo que "La identidad es una semejante sustancia que es propia de un grupo social y que no es cambiante en el transcurso del tiempo y del espacio". (p.205). Es la unión donde cada individuo va forjando lazos culturales.

Pinedo, M. (2017) Afirmino que "la identidad es forjada mediante el transcurso de la vida, las experiencias y en la forma de interacción con otro grupo que no sea el suyo" (p.22). Es una formación que con el paso de los años la persona va adaptándose y extrayendo información del grupo a cual pertenece.

Jiménez menciona que la identidad no es esa idea del "ser" sino la capacidad, la disposición de nombrar ese "ser frente a 'otro' ser", de instalarse y exponerse en el mundo frente a ese "otro" que, de hecho, resulta incierto, rival y letal.(2015, p. 8). Cada grupo social es distinto al otro, por lo cual cada distintivo debe ser respetado y valorado, siendo así que cada individuo se exprese y no tenga miedo a ocultar su identidad gastronómica por más que sea extraña.

De acuerdo al título de esta investigación la identidad gastronómica significa Según Calleja (2019), citando a Duhart (2004), la identidad cultural culinaria se materializa en productos, técnicas de cocina, platillos y modos de consumirlos que los integrantes de una cultura consideran como propios, y son típicos para los demás.

La antropología tiene una ancha relación con la identidad gastronómica ya que la etnia de cada cultura se establece en el arte culinario.

"La identidad cultural, es un conjunto de creencias, valores y formas de vidas de un grupo social". (Tregove 2017, p.2). Este conjunto analiza el comportamiento del grupo, busca la distinción de otras culturas.

Según Calleja (2019), citando a Barth (1976), analiza la persistencia de los grupos étnicos y sus límites en sociedades complejas o multiétnicas que comparten una cultura y presentan una variación cultural discontinua, porque prevalecen individuos cuyo comportamiento los distingue de la cultura común lo que les da identidad como subgrupo.

De acuerdo a la perspectiva cultural según Guerra y Muller (2013, p. 7) citando a Ricolfe (2008) "el conjunto de comidas típicas de un lugar es el componente de la cultura local cuando se producen, se preparan y se consumen esos alimentos a partir de los criterios y valores simbólicos agregados a esa comida".

Castellón y Joaquín mencionan que El hombre cocina con los productos que el medio ambiente le ofrece, a través de la gastronomía se puede conocer acontecimientos importantes como las religiones o las culturas de cada comunidad. (2018, p13). Mediante estas actividades los grupos sociales demuestran su forma de vida.

La gastronomía depende de la social que consume alimentos innovadores a través de los platillos que son elaborados en cada comunidad; “La gastronomía [...] expresión cultural construida socialmente, que otorga identidad a grupos de personas que comparten una tradición culinaria en territorios locales y regionales, y permite el desarrollo mediante el aprovechamiento de recursos de flora y fauna” (Reyes, Guerra & Quintero 2017, p.18).

“Formado por el conjunto de posibles alimentos que una cultura o un grupo social dentro de esta cultura seleccionan como comestibles [...] son la consecuencia de la combinación de determinadas sustancias que dan ese sabor tan particular al plato” (Guidonet, 2007, p.15).

La psicología en la alimentación es detonante para la aceptación de cada alimento ya que las personas deciden qué comer y que no, ya sea por el método de preparación o por alimentos que consideran agradables según la perspectiva y el paladar de cada ser humano.

[...] “Se entiende que el fenómeno alimentario está asociado a la supervivencia humana, a la incorporación de los nutrientes básicos para la reproducción individual [...]” (Cervio, 2012, p.216).

[...] “Existe diversas formas de preparación tanto sea en guisado o en fritura, las técnicas utilizadas son propias de la gastronomía prehispánica [...], dentro de la gastronomía existen diversos documentales de elaboración de pataletillas teniendo de base los vegetales”. (Solis & Jane, 2014, p. 153).

[...] En la región de caribe los nativos como los esclavos africanos, mestizos y criollos, asimilaron las técnicas de sus antepasados con la combinación con nuevos ingredientes que se encontraron en la zona, cual produjo nuevos sabores para el paladar [...] Las enseñanzas de los antepasados en la preparación de los platillos es fundamental ya que se verá la forma de la preparación y la utilidad de los insumos. (Corzo, Quintero, Venot & Sotelo, 2017, p. 212).

Horna, López, Matías y Oscanoa (2015). Citando a Valderrama (2008). La gastronomía ha jugado un rol preponderante en el incremento de las civilizaciones a lo largo de la historia.

El concepto de gastronomía según Bahls, Wendhausen y Da Silva (2019) citando a (Gillespie y Cousins, 2001), la gastronomía como arte y la ciencia de un buen comer y beber, un pensamiento que se extiende hacia las nociones de tradición, cultura, sociedad y civilización. De igual manera los mismos autores citan a (Oxford University Press, 2015), indicando que la gastronomía el estudio de la relación entre comida, cultura, arte y ciencia de preparar y servir comida rica o delicada y apetitosa.

Quijano (2019), citando a Hjalager (2003). Sintetiza las actitudes de los turistas en un modelo fenomenológico que divide sus preferencias en cuatro categorías que caracterizan la experiencia del turismo culinario: recreativa, existencial, de diversión y experimentación.

Según Tilley, C. (2015). Esto es así, porque en la construcción de la identidad se conjugan elementos tales como la autopercepción, la propia historia de la persona y/o del grupo, la categorización realizada por los Otros, etc. Es por esto, que la antropología ha intentado abordar este “resbaladizo objeto de estudio”, el cual se encuentra, hoy más que nunca, con total vigencia.

Oliveira, citando a Hall y Mitchell (2018) define al “turismo gastronómico como la visita a productores y elaboradores de alimentos en restaurantes, festivales gastronómicos y lugares específicos donde la degustación de alimentos es reflejado a través de su cultura” (p.3).

El turista recreativo busca por lo general según; Carvache, Carvache y Torres (2017, p.3) citando a Bell y Arranz (2011) “los turistas por lo general están interesados en conocer la cultura local y sus tradiciones, generando una interacción personal entre los turistas y residentes”.

El turista se traslada de un lugar otro en busca de tener nuevas experiencias y de acuerdo a este autor lo conceptualiza de esta manera; [...] El turista interesado por la gastronomía realiza una búsqueda muy profunda buscando nuevos sabores exóticos para llegar a encontrar placer [...] La concentración de ingredientes exóticos atrae más a los turistas ya que buscan algo muy diferente a su día a día. (Oliveira, 2011, p. 739).

[...] En estos años la gastronomía representa la objetividad, el conocimiento y el orden de escoger cada insumo que se asignará para la creación, representando su valor dentro de la historia de los mismos pobladores [...] por la cual es uno de los factores que incentivan a los turistas a desplazarse de su lugar de origen. (Ferran y Pinto, 2015, p. 20)

[...] El turista va adaptando diferentes tipos de fases en la cual está la experiencia en la que refleja en recuerdo de la comida o del lugar visitado [...] dando a entender que lo vivido en ese lapso de días se verá reflejado en lo degustado. (Park & Kim, 2019, p. 137).

[...] En estos años la gastronomía representa la objetividad, el conocimiento y el orden de escoger cada insumo que se asignará para la creación, representando su valor dentro de la historia de los mismos pobladores [...] por la cual es uno de los factores que incentivan a los turistas a desplazarse de su lugar de origen. (Ferran y Pinto, 2015, p. 20)

Horng, Lin (2017) señalan que existen las características y principios de evaluación de las Cuatro P de la creatividad culinaria (persona culinaria creativa, proceso culinario creativo, productos culinarios creativos y factores ambientales).

El arte culinario resalta a través del desarrollo de la creatividad que tienen las personas al preparar los diversos platillos, de Acuerdo a ello a Gastalver, “[...] Habla del cocinero artista, aunque hay quien piensa que un cocinero no es un artista sino un artesano [...] el esfuerzo y el trabajo de muchos cocineros repartidos por el mundo han llevado al uso de ese calificativo en la gastronomía” (2016, pag. 300)

La creatividad de la gastronomía se plasma en diferentes aspectos, en este caso Maldonado, Álvarez, De la cruz y Mora. (2019) citando a Emagister (2014), manifiesta un estilo de gastronomía que busca innovar, a través del uso de diversos ingredientes, que se presentan de forma novedosa con el uso de técnicas que van construyendo, fusionando y transformando los mismos, dando lugar al origen de nuevos platos.

El resultado de la elaboración se muestra como el producto final del plato, Según Armijo, Bustamante y calle (2019), citando a Dávila (2003,) “menciona que la presentación del plato contiene creatividad, visualización, dibujo y color; pues de esa manera el plato tomará a otro color y textura (p. 96)”.

Binz y De Conto (2019), citando a Slow Food Brasil, (2007). [...] eco gastronomía, definido por el sentido de responsabilidad en la búsqueda del placer por medio de los alimentos, a partir de un modelo de agricultura que sea más saludable y sustentable, valorando siempre la comunidad local y defendiendo la biodiversidad agrícola del mundo.

III. METODOLOGÍA

3.1 Tipo y diseño de Investigación

La investigación realizada fue de tipo aplicada, por lo que se interesó en aplicar las instrucciones o conocimientos teóricas para el hallazgo, realizando y modificando. Según Cazau (2006) menciona que la investigación aplicada busca medios para poder dar conocimiento, consiguiendo una investigación básica que busca beneficios en lo que se menciona en la presente investigación depende de los efectos de la investigación para poder aplicar, ejecutar a la realidad y poder conseguir resultados. Por lo tanto, se puede decir que en la investigación científica se requiere de varios investigadores en la cual investiguen fenómenos sociales y la elaboración de teorías que motiven el avance científico, la investigación aplicada es la fuente principal de la investigación básica para la realización de descubrimientos en la cual se tiene que obtener resultados.

Se tiene un enfoque cualitativo ya que se estudió la realidad problemática y se interpretó los sucesos que estén sujetos a fenómenos involucrados a la historia, entrevista y experiencias para para la explicación de lo que realmente sucede en la sociedad; En este sentido la investigación se basó en la realidad de la problemática, persona o grupo desde una perspectiva en la cual se redacta con sus propias palabras. (Kvale, 2011).

Se empleó un diseño fenomenológico en la cual se da un énfasis individual para poder tener una noción de los significados de los pobladores una experiencias, acciones y opiniones. Según, Herrera (2008) es un proceso a través de un punto de vista de un individuo para poder conocer, comprender e interpretar. Interpretación.

3.2 Categorías, Subcategorías y matriz de categorización

De acuerdo a la variable de la presente investigación que lleva como título la Identidad cultural culinaria, Campos (2018) Analizo que "La identidad es una semejante sustancia que es propia de un grupo social y que no es cambiante en el trascurso del tiempo y del espacio". (p.205). Es la unión donde cada individuo va forjando lazos culturales y que la identidad es el reflejo de las enseñanzas de los antepasados, por su parte Calleja (2019), citando a Duhart (2004), la identidad cultural culinaria se materializa en productos, técnicas de cocina, platillos y modos de consumirlos que los integrantes de una cultura consideran como propios, y son típicos para los demás. De acuerdo con lo mencionado la identidad es propia de

cada persona gracias a la cultura que lo rodea. De acuerdo a ello dicha variable está compuesto en dos categorías, la primera de ellas es la identidad cultural que lleva consigo tres subcategorías que son la autopercepción, la historia propia de la persona o grupo y la categorización realizadas por otro, por consiguiente la segunda categoría es las 4p de la creatividad culinaria, que conlleva a cuatro subcategorías que son la persona, el proceso, el producto y el ambiente.

3.3 Escenario de estudio

El Carmen forma parte uno de los 11 distritos de la provincia de Chíncha, la provincia fue creado un 28 de agosto de 1916, mediante el gobierno de Don José Pardo y Barreda. Cuenta con una población de aproximadamente 12.777 habitantes tiene. Sus pobladores se dedican netamente a la agricultura, Es un distrito donde mantienen la identidad afroperuana, donde los niños desde muy pequeños aprenden el zapateo tradicional, es un pueblo romántico alegre, ubicado en el gran valle chinchano. Sus primeros pobladores nativos fueron esclavos de Angola y mandingas. Tienen como patrona a la Virgen de El Carmen de donde proviene le nombre de la provincia. Se destaca mucho su gastronomía unos de los más destacados son la sopa Seca, Tutuma y el seco de gato.

3.4 Participantes

En la presente investigación se tomó como participantes a los pobladores de El Carmen por el motivo que la investigación se realiza dentro de este lugar, en la cual estos tendrían que ser personas netas del lugar que consuman y sepan la elaboración de platos a base del animal felino que es el gato.

3.5 Técnicas e instrumentos de recolección de datos

En la investigación realizada, se utilizaron tres instrumentos de recolección de datos; la observación, con su instrumento la ficha de observación; y, la entrevista, con su instrumento, la guía de entrevista, la Ficha de cotejo. En breve se dará a conocer en que se fundamenta cada uno: Gaínza (2006), menciona que la entrevista es “una técnica social que se utiliza para poner en relación entre el investigador, entrevistador en la cual se basa de cara a cara, se intercambian conocimiento y mantienen una conversación espontanea” (p. 219). En conclusión, la entrevista brinda un mejor análisis, en la cual se estable una comunicación donde el entrevistado brinda toda su información cultural o vivencial.

Según Taylor y Bodgan (2006), “la guía de entrevista es una lista que se

debe realizar con cada entrevistado, durante la entrevista el investigador se explaya, decide cómo y dónde formular las preguntas” (p. 119). Por lo tanto la guía de entrevista hace la obtención de una variedad de información, brindando una facilidad a la hora de recordar y transcribir.

“La ficha de observación consiste en poner en lista una serie de eventos, hechos apreciados [...]. Se relaciona con las preguntas u objetivos específicos de la investigación” (Peñaloza y Osorio, 2005, p. 8). Por tanto, la ficha de observación contribuye en la observación y recolección de información de una serie de fuentes, en los cuales están las personas o pobladores, lugares en la cual se encontró el problema de la investigación.; Asimismo se convirtió en un factor importante en la cual fue más factible en el trabajo de campo e hizo imposible el olvido de la recolección de los datos.

“La lista de cotejo registra lo que existe, no existe, determina rasgos, conductas, se caracteriza por tener 2 alternativas en la cual está el sí, no; lo logra, no lo logra; presente o ausente; etc. Es necesario para la recolección de datos tener una buena elaboración de este instrumento y una vez obteniendo el propósito” (Peñaloza y Osorio, 2005, p. 10) se realiza un análisis teniendo un orden en la que debe aparecer el procedimiento, comportamiento y actitudes que se deben desarrollar. Para finalizar la lista de cotejo se da mediante la visualización la cual es más factible por su facilidad en la cual solo se tienen dos alternativas de marcación.

3.6 Procedimiento

El primer día de visita a la provincia de El Carmen se realizó el día jueves 07 de noviembre del 2019 observó detalladamente los alrededores como valles, calles, avenidas, restaurantes y señalizaciones

Por ende, el día domingo 10 de noviembre se regresó a la provincia visitando la municipalidad y se fue haciendo una selección de las personas quienes serían los futuros encuestados, por lo que no sería cualquier persona el encuestado tenía que ser netamente del lugar y saber la elaboración del animal felino gatuno, Se obtuvo gran ayuda por algunos trabajadores de la municipalidad que nos recomendaron a las personas que sabían del tema, a continuación se dará información de las personas más resaltantes de la entrevista realizada:

Se entrevistó al Señor Adán Torres Laurente, profesor de la danza Hatajo de

Negritos, quien lleva más de 40 años consumiendo carne del animal felino Gatuno, nos brindó información de la prelación de los platos que se pueden elaborar con esta carne.

La señora Sally Méndez es una ama de casa la cual, si consume este animal, pero no sabe la elaboración, la información brindada fue de como inicio su consumo de la carne del animal gatuno y en que ocasiones lo consume.

Susana Blas Alzamora, dueña de la Tutuma de Susana, quien aprendió la preparación de estos platos solo viendo sin tener la necesidad de que alguien le enseñe, nos enseñó la elaboración y los ingredientes a utilizar como también mencionó que los pobladores son muy cerrados, por el motivo de la ley de protección del animal.

El procedimiento que utilizamos fue metodológico que nos ayudó a visualizar rasgos nuestro trabajo de investigación; Se realizó una entrevista con la ayuda de grabaciones de audio para poder facilitar la transcripción de todo lo que se entrevistó, contestando a las preguntas planteadas en las guías de entrevista.

3.7 Rigor científico

Se realizó una matriz mediante una investigación completa, en lo cual se llevó a cabo la búsqueda de artículos científicos, de libros y revistas confiables los cuales son relacionadas a nuestro tema de investigación, para tener la confiabilidad del presente trabajo se adquirió la validación por expertos y el método del amigo critico donde los participantes observaron minuciosamente la investigación realizada.

Validez

Para esta investigación se utilizó la validez de contenido del trabajo de investigación, por lo que esta investigación fue validada por 3 expertos referentes al tema de Patrimonio Cultural Inmaterial, en los cuales dio resultado de un promedio de valoración de 88%, por ende, el instrumento tiene una alta consistencia lógica.

N°	NOMBRE DEL EXPERTO VALIDADOR	INSTITUCIÓN DE PROCEDENCIA	PROMEDIO DE VALIDEZ
1	Bertha Gladys Miranda Guevara	Docente del Universidad Cesar Vallejo	90%
2	Mg. Ramos Zamora, Edil	Docente del Universidad Cesar Vallejo	90%

3	Mg. Zevallos Gallardo, Verónica	Docente del Universidad Cesar Vallejo	85%
---	---------------------------------	---------------------------------------	-----

Total: 88 %

Fuente: Elaboración propia

Producto de esta validación, el experto #1 sugirió cambiar y modificar los ítems, antemano sugirió cambiar el objetivo de la investigación para que el instrumento tuviera una mejor consistencia lógica.

Experto #3 propuso cambiar las preguntas de la entrevista para contar con una relación.

El experto #2 propuso agregar libro acerca de la Identidad cultural, así mismo el con la Autopercepción de la persona.

Confiabilidad

Se realizó, los instrumentos a partir de nuestras bases teóricas, la cual fue validada por expertos, brindando algunas recomendaciones para contar con un entendimiento adecuado de la investigación; así mismo fue revisado ítem por ítem, la prueba piloto y el amigo crítico.

Credibilidad

Nuestro trabajo fue revisado en 3 oportunidades con el método de auditoria interna “amigo crítico” en lo cual brinda comentarios críticos acerca de la investigación para realizar las mejoras referidas.

Confortabilidad

Las entrevistas realizadas se mantendrán en la universidad por lo que los entrevistados no desean que sus datos estén expuestos, como también el tema del consumo del animal gatuno es algo que no es bien visto.

Transferibilidad

En la investigación se realizó el análisis “revisión ítem por ítem” con un experto en la temática, asimismo se realizó una prueba piloto, que consiste en subir el trabajo de investigación al turniting, para evitar el plagio.

3.8 Método de análisis de datos

Se utilizó el método de la codificación para desarrollar el análisis de manera genérico, por lo que se desarrolló preguntas para las entrevistas de conformidad a las categorías que permitirá a los pobladores manejar la respuesta con las técnicas utilizadas en la entrevista. Después, se utilizó preguntas específicas para poder aplicar el análisis de la observación sujeta a las respuestas obtenida de la investigación. Se tomó en cuenta Borda, et al (2017, p.27) menciona que la codificación en un procedimiento que el investigador necesita identificar los testimonios de los entrevistados y registros observables de cada categoría del trabajo en lo cual da un relato analítico mediante un análisis temático.

3.9 Aspectos éticos

La investigación tiene varios factores éticos: como la valides y el respeto de las personas que fueron parte de la investigación, mediante este trabajo se utilizó las Normas APA; se respetando a los Autores de los libros utilizados; no se realizó plagio o copia, se les explico a los encuestados el motivo de la investigación, que los datos obtenidos fueron solicitados con fines académicos así evitando problemas sobre el derecho de Autores o algún fraude, así manteniendo los valores morales y la ética profesional.

IV. RESULTADO Y DISCUSIÓN

Identidad cultural

- La autopercepción

La persona habitante del distrito de El Carmen conserva su identidad a través de la preparación del plato seco de gato porque ellos hasta ahora siguen elaborando este alimento y no se avergüenzan ni de haberlo aprendido y menos haberlo consumido y ellos afirman que seguirán cocinando el seco de gato y están orgullosos de su cultura. Al momento de elaborar este alimento las personas no tienen emociones fuera de lo común, él se siente normal porque están acostumbrados a comer el seco de gato desde que tiene uso de razón y solo mencionan que es tedioso al momento de cazar y el tiempo que transcurre en curtir ya que tienen que esperar más de 24 horas aproximadamente.

“Aprendí solo a los 25 años, al comienzo me sentí rara al prepararlo, pero poco a poco empecé a acostumbrarme ahora soy un experto” E1

“Fue cuando cumplí 16 años, recuerdo que yo ya quería aprender porque yo lo veía súper difícil yo ya me sentía súper lista ajajaja.” E2

“ummm casi no recuerdo pero debió ser a las 27 años algo por ahí, me sentí normal nada de otro mundo, pero sí con ganas de comer jajajaja.” E3

“Fue alrededor de los 20 años jajaja casi no recuerdo, pero es por esos años, ya paso mucho tiempo desde que por primera vez preparé mi primer seco de Gato, recuerdo que fue un poco difícil pero sin mentirte me salió bien, mis tías se quedaron sorprendidas con el resultado de mi comida.” E4

“Si mal no recuerdo la primera vez que prepare este alimento fue cuando tenía veinte, bueno específicamente este plato, porque yo ya sabía cocinar desde los trece años. Me sentí normal en realidad, nada fuera de otro mundo porque mi mamá siempre cocinaba no todos los días pero desde que tengo uso de razón en ingerido ese alimento”. E5

“Fue cuando tenía 23 creo, realmente no recuerdo bien. Me sentí normal como preparar cualquier plato”- E6

- Historia propia de la persona o grupo

La población aprendió a preparar el seco de gato a través de los familiares ya sean padres, madres y tíos. Cada historia relatada muestra lo importante que son sus familiares, porque el riquísimo plato a base de seco de gato se transmite de generación en generación

“Mi tía chelita pues, ella la Reyna de la cocina en cada si la llamábamos, ella era tan linda siempre contenta, decía que el seco de gato es lo más delicioso y que estaba orgullosa de ser chinchana.” E12

“Yo aprendía a cocinar con mi mamá diversos platos, pero a cocinar el gato con mi tío, recuerdo cuando le dije a mi mamá me dijo de que como era posible y que me podría poner en problemas ya que habíamos cocinado al gato de mi vecina, mi tío se quiso vengar ya que él se comió a su gato ese gato era bien gordo; lo bueno es que como aquí en el Carmen antes era normal comer gato, pero ahora ya no es lo mismo hasta uno tiene que preparar a escondidas” E3

“Yo misma aprendí viendo a mi tías, ellas siempre paraban ocupadas así que solo veía y se me quedó grabado, recuerdo que vino mi primo con un gato ya pues me dijo yaa!! Prepararlo pues Susanita y yo nunca había preparado pues desde entonces lo preparare, fue difícil matarlo ahí fue donde me di cuenta que el gato latía su carne a pesar de estar muerto mi primo me dijo tíralo a la pared y yo obediente lo tiene y se quedó pegada y ahí es donde supe que realmente los gatos tienen 7 vidas jajaja al día siguiente mis tías tenían y pues sorpresas para ellos yo ya había cocinado al gato y les gusto mi seco” E4

“La persona que me enseñó fue mi madre y padre ya que ellos cocinabas juntos específicamente este plato, porque mi papa era quien lo mataba lo ponía en un balde y todo eso al momento de sazonarlo ahí entraba mi mamá, ella era una trome en la cocina, le encantaba cocinar” E6

“Mis tíos, ellos me enseñaron ya que yo no crecí con mis padres, me acuerdo que los domingos como mi tío descansaba esos días, cocinaban seco de gato” E7

“Mi madre, ella fue quien me enseñó, ella tenía un restaurante en la puerta de la casa ahí bien chiquito y ofrecía menú y en las tardes salía a vender su picaron. Me acuerdo que la gente venía a comer seco de gato pero no lo preparaba todos los día sino tres veces al mes así ya no estoy tan segura”. E8

- Categorización realizada por otros

Los habitantes mencionan que las personas que visitan el distrito vienen específicamente a comer a él seco de gato y ellos ven que los turistas como tal se sienten emocionados, con ansias y con ganas de tener nuevas experiencias culinarias y probar el seco de gato.

“las personas que buscan comer el seco de gato o chicharrón son solo curiosos y a la mayoría que por primera vez prueba les gusta, pero hay personas que vienen a preguntar y a decirnos de que no deberíamos matar a los gatitos y pues ha habido oportunidades donde si me hacían sentir mal no en el punto de que hay estoy llorando, a lo que me refiero es que sienta vergüenza ya que para ellos a veces es algo raro, pero lo bueno es que las personas que vienen a pedirme el seco de buena forma les encanta y eso que vienen hasta alemanes, no solo personas que viven en el Perú también vienen los extranjeros y ellos hacen que siga preparando mi seco de gato” E4

“curiosidad, así como ustedes que viene a investigar. Tener nuevas experiencias creo yo también porque hay muchas personas que viajan alrededor del mundo para nuevas experiencias y emociones” E7

“Creo que por curiosos ya que no se come el seco de gato en cualquier lado, así que podría ser para probar nuevas opciones de alimentos” E9

“Emoción, intriga de saber a qué sabe el seco de gato, comer algo nuevo y fuera de lo común para ellos porque para nosotros es normal es parte de nuestras costumbres” E10

“Querer comer algo diferente seguro, en realidad no sé pero si quieren comer seco será por curioso pues” E12

Las 4p de la creatividad culinaria

- Persona

Las personas que preparan el seco de gato consideran que las personas que no aceptan el consumo del gato son por su vivencia y creencias, ya que cada uno conserva su propia cultura y consideran que el gato es mascota.

“Me encanta cocinar y siempre estoy innovando en la cocina quizá si porque hago de todo en la cocina” E4

“no he estudiado ni nada por el estilo pero si tengo buenas manos para la cocina” E5

“En realidad no tanto pero hago lo que puedo en la cocina no” E6

“Por supuesto que sí, cocino muy bien además es un arte el saber cocinar no todo el mundo cocina rico” E9”

“Por supuesto que sí, cocino muy bien además es un arte el saber cocinar no todo el mundo cocina rico” E10

“Tengo el arte se saber cocinar y entonces si me considero una persona que es un artista en la cocina”. E12

- Proceso

Los habitantes mencionan que no existe ningún proceso de cuidado como tal, el gato puede ser cazado en la calle y el monte sin ningún problema. Y que no optan por criaderos.

“Nosotros aquí en cañete cazamos cualquier gato que vemos ya se en las calles en los montes, no tenemos un criadero ni nada de so cualquier gato es comestible” E9

“Ninguno aquí se come cualquier gato que se ve, ese día mi esposo trajo un gato de donde lo habrá traído, pero estuvo rico jajajaj” E10

“Que cuidado... Ninguno aquí se come cualquier gato, no hay ningún problema y la gente tampoco se queja ni nada así somos aquí” E11

“Ningún proceso se come cualquier gato que se ve en las calles pero obviamente se trata de buscar gatos que estén fuera de mismo distrito para no chocar con el vecino” E12

- Producto

Los pobladores consideran que la elaboración de este plato es innovadora para personas del exterior ya que es un alimento que no se come en cualquier parte del mundo y que el distrito de El Carmen tiene la suerte y el honor de ofrecerlo. El resultado final del proceso de elaboración de este plato es el producto que es acompañado con otros alimentos y que hacen la combinación perfecta para el paladar.

“Si porque como se come aquí en otros países también comen carnes que no son muy comunes como en china, Corea y México” E1

“Podría ser ya que siempre las personas que no son de aquí buscan, no sé si lo hacen por curiosidad o porque realmente quieren probar y saborear” E2

“Yo creo que sí porque es pedido no se come en cualquier lado así porque sí y por eso viene aquí específicamente a comer. Y se consume ocasionalmente” E3

“Podría ser, así como la cucaracha o la rata, en china hasta comen perro y ahí si no se les dice nada, pero a nosotros por comer gato hasta nos denuncias por maltrato animal, ¿yo no entiendo si hay personas que comen perro porque yo no podría comer gato? Es algo ilógico no crees” E4

“Yo hace poco fui lima, tengo familiares no legítimos pero tengo y entonces en el almuerzo comenzamos a hablar de que rico estaba la comida y todo lo demás hasta que dije cuando vallan a chincha les gustaría comer seco e gato y mi cuñada me dijo que no podría ser capaz de comer gato y creo yo que podría ser por su cultura están acostumbrados a solo comer pollo y carne” E5

- Ambiente

De acuerdo a los pobladores el consumo de la carne del gato no tiene ninguna repercusión con en el medio ambiente ya que ello mencionan que si cazan un gato no se pondrán el peligro de extinción porque posteriormente nacen más felinos, por otro lado mencionan un detalle muy importante al momento de desechar el residuo como la cabeza, se debe desechar cautelosamente ya que otras personas necesitan las cabezas del gato para realizar cualquier tipo de maldad porque contiene un líquido dañino para la salud.

“Yo creo que no pero si hay que tener cuidado donde se vota la cabeza de gato, se tiene que votar lejos de la ciudad”. E3

“No, solo hay que votar la cabeza de gato cautelosamente para que no lo rebusque de la basura ya que algunos lo utilizan para hacer brujería” E4

“-No, si se desecha en basura no hay ningún problema, solo no se debe botar por ahí en las calles, ya que hay que cuidar el medio ambiente” E5

“No, porque los desechos se votan al basurero y por otro lado los gatos no se van a extinguir muere uno y nacen uff jajajaj” E6

“No, solo se debe tener cuidado al botar la cabeza porque las personas lo utilizan para brujería y todo eso, así que en ese aspecto se trata de votar en donde corresponde y no en los desmontes ni en la calles ni nada de eso” E7

“No, porque así como mueren uno nacen varios así que no hay problema con eso de extinción ni nada por el estilo, pero eso sí, solo hay que votar la cabeza de gato cautelosamente para que no lo rebusque de la basura ya que algunos lo utilizan para hacer brujería” E10

De acuerdo al objetivo general del presente trabajo de investigación es analizar la identidad cultural culinaria en el distrito de El Carmen-Chincha, en cuanto a los resultados obtenidos las personas de este distrito mantienen su cultura a través del consumo de sus alimentos oriundos, por ello esto es una muestra de riqueza cultural del distrito de El Carmen y que debe ser protegida y prolongada a través de los años para que no se pierda este gusto del buen comer. (véase en la entrevista para personas que elaboran los alimentos 1,2,3,4,7,9,10). De acuerdo al autor Calleja (2019), citando a Duhart (2004), la identidad cultural culinaria se materializa en productos, técnicas de cocina, platillos y modos de consumirlos que los integrantes de una cultura consideran como propios, y son típicos para los demás. Este resultado tiene concordancia con la investigación de Alonso (2017), en su tesis “Análisis de la construcción de la identidad cultural de Sevilla a través del turismo gastronómico”: estudio la perspectiva de género, donde obtuvo el grado de Doctorado en la Universidad de Sevilla, cuyo objetivo sostiene: conocer e interpretar la realidad de la identidad cultural de la provincia de Sevilla a través del turismo gastronómico. Se concluye que se desarrollaron factores analíticos como identidad cultural gastronómica, identidad cultural turística y gastronomía como patrimonio cultural e imagen turística para analizar la construcción social de la identidad cultural.

En cuanto a los objetivos específicos, el primero se relaciona en identificar la influencia étnica que se establece en la gastronomía; de acuerdo a los resultados la gastronomía en El Carmen tiene influencia de las personas africanas que llegaron al

Perú como esclavos, que luego de ello cuando fueron libres buscaron alimentos que puedan ingerir y descubrieron la carne del animal felino gatuno un delicioso para el paladar, fue ahí en donde descubrieron el arte de la gastronomía. (Véase en la entrevista 1, 3, 4, 5, 6, 7, 10, 11,12), el siguiente autor menciona que el

Plato, [...] Los nativos como los esclavos africanos, mestizos y criollos, asimilaron las técnicas de sus antepasados con la combinación con nuevos ingredientes que se encontraron en la zona, cual produjo nuevos sabores para el paladar [...] Las enseñanzas de los antepasados en la preparación de los platillos es fundamental ya que se verá la forma de la preparación y la utilidad de los insumos. (Corzo, Quintero, Venot & Sotelo, 2017, p. 212). Este resultado concuerda con la investigación de Rufasto (2018) en su tesis de “La gastronomía tradicional en la provincia de Trujillo para el desarrollo de rutas culinarias”, donde obtuvo un título en Turismo y Hospitalidad en la Universidad César Vallejo para determinar la gastronomía tradicional en la provincia de Trujillo como principal base para el progreso de la gastronomía; rutas, analizando la importancia y aceptación de los insumos utilizados en los platos tradicionales tanto por los propios residentes como por los turistas; Como resultado, la gastronomía tradicional es apreciada por las sustancias que contiene, ya que fueron enseñadas por sus antepasados, lo que refleja la originalidad de sus platos.

De acuerdo al otro objetivo específico se basa identificar la importancia cultural gastronómica, según el resultado las personas residentes mencionan que la historia de cada plato elaborado es importante porque gracias a ello, los pobladores conservan su cultura reflejado a través de sus alimentos (véase en la entrevista, 2, 3, 5, 7, 8, 9,10). Para dar un concepto más concreto el siguiente autor nos menciona que “La gastronomía [...] expresión cultural construida socialmente, que otorga identidad a grupos de personas que comparten una tradición culinaria en territorios locales y regionales, y permite el desarrollo mediante el aprovechamiento de recursos de flora y fauna” (Reyes, Guerra & Quintero 2017, p.18).

El siguiente objetivo específico se relaciona al identificar la textura y sabores, en cuanto a los resultados obtenidos las personas consideran y afirman que el producto bandera que es el seco de gato es uno de los platos más exquisitos y sabroso que se consumen (véase en la entrevista 1,2,3,4,9,10,12). De acuerdo al

siguiente autor, Armijo, Bustamante y calle (2019), citando a Dávila (2003,) “menciona que la presentación del plato contiene creatividad, visualización, dibujo y color; pues de esa manera el plato tornará a otro color y textura (p.96)”. Este resultado concuerda con la investigación de Lima (2017) en su tesis “Estudio gastronómico del cantón Loja, recopilación de recetas tradicionales y ruta gastronómica” para obtener el título profesional Ingeniería gastronómica en la cual su objetivo es Realizar un estudio gastronómico del cantón Loja, recopilación de recetas tradicionales y una ruta gastronómica del sector, en la cual se concluye que la preparación de estos platillos tradicionales necesariamente se tiene que mantener los ingredientes básicos que hace al platillo especial y del lugar, en la cual se corre el riesgo de que se dé algún cambio pero manteniendo su originalidad. De igual manera concuerda con la investigación de Bringas, Aguirregoitia, Fernández. (2019), en su artículo científico, “La cocina de producto” : seña de identidad y recurso de comunicación en la alta restauración en España, cuyo objetivo es analizar los mensajes transmitidos por la alta restauración española y ponerlo en valor cómo la cocina de producto es utilizada como seña de identidad gastronómica y recurso comunicativo, en el cual se concluye que la mayoría de restaurantes consideran en su comunicación los elementos de materia prima, especialización y tradición, lo que significa que la identidad gastronómica se transmite en mensajes.

De acuerdo al último objetivo se refiere a identificar si las personas aceptan el consumo gastronómico del distrito de El Carmen, Según el resultado los turistas de diferentes partes del mundo llegan a este distrito específicamente a comer el plato que tiene de fondo el seco de gato, (véase en la entrevista 1,3,4,6,7,10,11). Según Quijano (2019), citando a Hjalager (2003). Sintetiza las actitudes de los turistas en un modelo fenomenológico que divide sus preferencias en cuatro categorías que caracterizan la experiencia del turismo culinario: recreativa, existencial, de diversión y experimentación. Este resultado concuerda con la investigación de Paspuezán y Cortez (2017) En su tesis “Gastronomía de la provincia de Imbabura como patrimonio cultural inmaterial del Ecuador Para obtener una licenciatura en gastronomía” en la Universidad Técnica del Norte en Ibarra Ecuador, su objetivo era valorar la gastronomía de la parroquia rural de Ambuquí como intangible Patrimonio cultural del Ecuador en la provincia de Imbabura, los autores indican que la gastronomía es parte de la cultura de cada región, ya que es algo que los diferencia de los demás,

ya sea por su preparación o la forma en que se come. De igual manera se asemeja a la investigación de Ruffalo (2018) en su tesis de “La gastronomía tradicional en la provincia de Trujillo para el desarrollo de rutas culinarias”, donde obtuvo un título en Turismo y Hospitalidad en la Universidad César Vallejo para determinar la gastronomía tradicional en la provincia de Trujillo como principal base para el progreso de la gastronomía; rutas, analizando la importancia y aceptación de los insumos utilizados en los platos tradicionales tanto por los propios residentes como por los turistas; Como resultado, la gastronomía tradicional es apreciada por las sustancias que contiene, ya que fueron enseñadas por sus antepasados, lo que refleja la originalidad de sus platos.

V. CONCLUSIONES

Se realiza las siguientes conclusiones para esta investigación:

- La identidad cultural culinaria en los pobladores de El Carmen es aún vigente, ellos elaboran y consume el seco de gato y afirman que es uno de los platos más exquisitos de ese distrito.
- La influencia étnica es el factor clave de la gastronomía en el distrito de El Carmen ya que fueron las personas de los antepasados quienes establecieron que productos comer y todo el proceso de la elaboración de un plato.
- La cultura gastronómica que ofrece el distrito de El Carmen es una fusión muy exquisita de ingredientes y sabores que es mostrado a través de diferentes platos que son elaborados con mucho afecto por parte de los pobladores.
- Las texturas y sabores es lo que resalta más al momento de elegir un plato y de acuerdo a ello, el seco de gato es una de los platos más deliciosos y que es acompañado con diferentes guarniciones que le dan más gusto al plato.

VI. RECOMENDACIÓN

Las recomendaciones que se plantean son las siguientes:

- Las personas que llegan al distrito de El Carmen ya sean turistas nacionales o extranjeros desean probar los diferentes platos que se ofrece, pero tiene más expectativas por degustar el seco de gato
- El distrito como tal debería organizar ferias en donde den a conocer detalladamente y minuciosa lo platos que se elaboran par que así llegue a más personas y pueda consumir el alimento sin ningún temor.
- Que los pobladores tomen conciencia sobre los productos que ellos tienen para ofrecer al mundo y le den más importancia a través de eventos culinarios para que así puedan fortalecer su cultura.
- Las personas que cocinen plato a base de carne de felino gatuno innovan con ingredientes, con un nuevo método de preparación teniendo de fondo como carne principal la carne de felino gatuno.
- Que la municipalidad brinde información a los turistas que lleguen, para que puedan relacionarse con el arte culinario que ofrece el distrito de El Carmen.

REFERENCIA

- Aguirregoitia, A. & Fernández, M. (2017). La gastronomía como recurso turístico en la provincia de Alicante. Revista Internacional de Gestión Científica y Turismo.
https://rua.ua.es/dspace/bitstream/10045/68592/1/2017_Aguirregoitia_Fernandez_IJOSMT.pdf
- Alonso, D. (2017). Análisis de la construcción de la identidad cultural de Sevilla a través del turismo
- Armijos Salinas, José Luis, Bustamante, Karla Jackeline, & Calle Iñiguez, Melissa Paulina. (2019). Percepción del turista sobre el servicio de alimentos y bebidas. Sitio, Playa Bajo alto, Cantón El Guabo, El Oro, Ecuador. Revista interamericana de ambiente y turismo, 15(1), 93-101.
<https://dx.doi.org/10.4067/S0718-235X2019000100093>
- Ascorbe Landa, Cristina. (2018). Local food and gastronomy: a rising value? Hospital Nutrition, 35 (spe4), 44-48. Epub Sep 28, 2020
<https://dx.doi.org/10.20960/nh.2124>.
- Bahls, Wendhausen y Da Silva (2019). Comprensión de los conceptos de culinaria y gastronomía: Una revisión y propuesta conceptual. Estudios y perspectivas en turismo, 28(2), 312-330.
http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1851-17322019000200004&lng=es&tlng=es.
- Binz, P. y De Conto, S. (2019). Gestión de la gastronomía sustentable: Prácticas del sector de alimentos y bebidas en hospedajes. Estudios y perspectivas en turismo, 28(2), 507-525.

[http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1851-17322019000200014&lng=es&tlng=es.](http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1851-17322019000200014&lng=es&tlng=es)

Borda, P, Dabenigno, V., Freidin, B. y Güelman, M (2017). Estrategias para el análisis de datos cualitativos. http://209.177.156.169/libreria_cm/archivos/pdf_1605.pdf

Campos, H. (2018). Estudio de la identidad cultural mediante una construcción epistémica del concepto identidad cultural regional, Chile. URL [file:///C:/Users/Admin/Desktop/TESIS%202020-1/LIBROS/51090-193-177029-1-10-20180902%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/Admin/Desktop/TESIS%202020-1/LIBROS/51090-193-177029-1-10-20180902%20(1).pdf).

Calleja , M. (2019). Las barreras culinarias del siglo XIX en la formación de la comida tex-mex. Región y sociedad, 31, e1043. http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1870-39252019000100110&lang=es

Carvache Franco, Mauricio, Carvache Franco, Wilmer, & Torres - Naranjo, Mónica. (2017). Análisis de satisfacción: La gastronomía de Samborondón - Ecuador. Estudios y perspectivas en turismo, 26(3), 731-745. [http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1851-17322017000300013&lng=es&tlng=es.](http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1851-17322017000300013&lng=es&tlng=es)

Cazua, P. (2006) Introducción a la investigación en ciencias sociales. (3.a ed.), México. <http://alcazaba.unex.es/asg/400758/MATERIALES/INTRODUCCI%C3%93N%20A%20LA%20INVESTIGACI%C3%93N%20EN%20CC.SS.pdf>

Cervio, 2012, p.216
<https://books.google.com.pe/books?id=dZ6RAQAAQBAJ&pg=PA216&dq=s>

ociolog%C3%ADa+en+la+gastronom%C3%ADa&hl=es-419&sa=X&ved=0ahUKEwj7zrDH6l3IAhWBpFkKHWyqABkQ6AEIOTAD#v=onepage&q=sociolog%C3%ADa%20en%20la%20gastronom%C3%ADa&f=false

Corzo, F., Quintero, J., Venot, D. y Sotelo, I. (Septiembre / diciembre de 2017) Histórico, geográfico y cultural identificación en la elaboración de dulces tradicionales de Valledupar: un enfoque para su conocimiento técnico, vol. :<http://www.scielo.org.co/pdf/penh/v19n2/0124-4108-penh-19-02-00209.pdf>

Elguera, L. (2018). Positioning of the Peruvian gastronomic franchise in the Chilean market 2018 (Bachelor thesis in international business) Recovered from: http://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/UCV/32208/Elguera_ELM.pdf?Sequence=1&isAllowed=Y

Ferran, A. & Pinto, J. (2015) SAPIENS: A Methodology for Understanding Gastronomy, International Gastronomy Magazine recovered from: <file:///C:/Users/USER/Downloads/299362-421897-1-PB.pdf>

Gáinza, A. (2006). La entrevista en profundidad individual. En C. Manuel (ed.), Metodologías de la investigación social (pp. 219-263). Santiago, Chile: Lom Ediciones.

Gastalver, M. (2016) MF1060_3 - Cocina Creativa y de autor. https://books.google.com.pe/books?id=y7pWDwAAQBAJ&pg=PA300&dq=ingredientes,+tecnicas+y+sabores+gastronomicos&hl=es-419&sa=X&ved=0ahUKEwjejq_rIKzIAhVsw1kKHYYhkCFAQ6AEISTAF#v=on

[epage&q=ingredientes%2C%20tecnicas%20y%20sabores%20gastronomicos&f=false](https://dialnet.unirioja.es/servlet/tesis?codigo=113582)

Gastronomic: study from a gender perspective. (Doctoral thesis). Recovered from:

<https://dialnet.unirioja.es/servlet/tesis?codigo=113582>

Guerra Ashton, Mary Sandra, & Muller, Ana Cristina. (2013). Turismo y patrimonio: Herencia de la colonización alemana en la gastronomía de Novo Hamburgo (RS, Brasil). *Estudios y perspectivas en turismo*, 22(6), 1197-1213. http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1851-17322013000600010&lng=es&tlng=es.

Guidonet, 2007
https://books.google.com.pe/books?id=QCzqBy1rphYC&printsec=frontcover&hl=es&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false

Hernández, R., Fernández, C. y Baptista, M. (2014). *Metodología de la Investigación*. (6.a ed). México: McGraw-Hill/Interamericana Editores. S.A. DE C.V.

Horna, López, Matías & Oscanoa (2015)
http://tesis.pucp.edu.pe/repositorio/bitstream/handle/20.500.12404/14925/HORNA_LOPEZ_PLAN_GASTRONOMIA.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Hornig, J. y Lin, L. (2017). Gastronomía y creatividad culinaria. En J. Kaufman, V. Glăveanu y J. Baer (Eds.), *The Cambridge Handbook of Creativity Through Domains* (Cambridge Handbooks in Psychology, pp. 462-478). Cambridge:

Cambridge University Press. doi: 10.1017 / 9781316274385.025.
<https://www.cambridge.org/core/books/cambridge-handbook-of-creativity-across-domains/gastronomy-and-culinary-creativity/15F349E80A602C300D7EE4AFECD6B9E8>

Jara, D. (2018). Las franquicias y el desarrollo organizacional en una cadena de restaurantes en san isidro (Tesis para el grado de maestra en administración de negocios)
http://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/UCV/14899/Jara_TDI.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Jimenez, K. (2018). Centro gastronómico cultural en la provincia de trujillo (Tesis para obtener el título profesional de arquitectura)
:file:///C:/Users/User/Downloads/jimenez_ok%20(1).pdf

Jiménez, L.(2015). Del saber y el sabor. Un ejercicio antropofilosófico sobre la gastronomía/on knowledge and taste. an anthroposophical exercise on gastronomy/do saber e o sabor. um exercício antropofilosófico sobre a gastronomia. Escritos, 21(46), 171-200. Retrieved from
<https://search.proquest.com/docview/1411622610?accountid=37408>

Lima, L. (2017) Estudio gastronómico del cantón loja, recopilación de recetas tradicionales y ruta gastronómica (Tesis de Licenciado en Ingeniería gastronómica) <https://repositorio.uide.edu.ec/bitstream/37000/1896/1/T-UIDE-1418.pdf>

- Maldonado-Erazo, Claudia Patricia, Álvarez-García, José, del Río-Rama, María de la Cruz, & Mora-Jácome, Verónica. (2019). Gastronomía creativa: Análisis de la producción científica. *Estudios y perspectivas en turismo*, 28(1), 61-79. http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1851-17322019000100004&lng=es&tlng=es.
- Milla, E (2019) cultural identity and tourist awareness in the population of the city of Canta, 2018 (Thesis to obtain the title of Bachelor of Tourism and Hospitality) recovered from: http://www.repositorioacademico.usmp.edu.pe/bitstream/usmp/4809/1/MILLA_LE.pdf
- Oliveira S. (Enero / Junio, 2014) Gastronomía como primaria atracción turística de un destino Turismo gastronómico en Mealhada - Portugal. Vol. 20. <http://www.scielo.org.ar/pdf/eypt/v20n3/v20n3a12.pdf>
- Park, E. Kim, S. (2019) Food tourism in Asia. Singapore: library of congress.
- Peñaloza, A. y Osorio, M. (2005). Elaboración de instrumentos de investigación. [:https://nticsaplicadasalainvestigacion.wikispaces.com/file/view/guia+para+elaboracion+dntrumentos.pdf](https://nticsaplicadasalainvestigacion.wikispaces.com/file/view/guia+para+elaboracion+dntrumentos.pdf)
- Reyes A., Guerra E. & Quintero J. (2017) Educación en gastronomía: su vínculo con la identidad cultural y el turismo. <http://www.scielo.org.mx/pdf/eps/n32/1870-9036-eps-32-00009.pdf>
- Rufasto, D. (2017) Traditional cuisine in the province of Trujillo for the development of culinary routes 2017 (Bachelor's Thesis in Tourism and Hospitality) Recovered from: http://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/UCV/11697/rufasto_td.pdf?Sequence=1&isAllowed=y

Rufasto, D. (2017). Traditional gastronomy in the province of Trujillo for the development of culinary routes in 2017 (Bachelor thesis in tourism and hospitality). Retrieved from: [http://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/UCV/11697/rufasto_td.pdf?Sequence = 1 & isAllowed = y](http://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/UCV/11697/rufasto_td.pdf?Sequence=1&isAllowed=y)

Solís, C. and Jane, E. (July / December, 2014) Culinary practices and (re) knowledge of the local diversity of wild vegetables in the Women and Maize Collective of Teopisca, Chiapas, Mexico, vol. 12. Recovered from: <http://www.scielo.org.mx/pdf/liminar/v12n2/v12n2a10.pdf>

Taylor, S. y Bogdan, R. (2006). Introducción a los métodos cualitativos de investigación, Barcelona, España: Ediciones Paidós Ibérica.

Tilley, C(2015). Antropología e Identidad, Editorial: I.S.B.N.E.: 978-84-606-5879-5, <https://dialnet.unirioja.es/download/libro/568796.pdf>

Trengove, K. (2017). cultural masculinities; homophobia, 'Manhood', violence, University of Pretoria, Pretoria, South África. URL <http://www.scielo.org.za/pdf/it/n32/04.pdf>.

Pinedo Panduro, M. (2017). Seleção de Genótipos superiores em coleções ex situ de Camu-Camu [Myrciaria dubia (Kunth) McVaugh] da Amazonia Peruana.

ANEXOS

ANEXO 1: Matriz de consistencia

Tabla 1. Matriz de consistencia

Problema	Objetivo	Definición conceptual	Metodología	Componente Teórico	Categoría	Subcategoría	Ítems
<p>Problema General: ¿Cómo se manifiesta la Identidad cultural culinaria en el Carmen-Chincha, 2019?</p> <p>Problema Específico: : ¿Cuál es la identidad cultural a través de la elaboración del seco de gato?</p>	<p>Objetivo General: Analizar la Identidad cultural culinaria en el Carmen-Chincha, 2019</p> <p>Objetivo específico Identificarla como muestra identidad cultural a través de la elaboración del seco de gato en</p>	<p>Según Calleja (2019), citando a Duhart (2004), la identidad cultural culinaria se materializa en productos, técnicas de cocina, platillos y modos de consumirlos que los integrantes de</p>	<p>Enfoque: Cualitativo</p> <p>Diseño de Investigación: Fenomenológico</p> <p>Población: Personas habitantes.</p> <p>Tipo de Muestreo: No Probabilístico por consecuencia.</p> <p>Tamaño de Muestra:</p>	Identidad Gastronómica	Identidad cultural	<p>La autopercepción</p> <p>Historia propia de la persona o grupo</p> <p>Categorización realizada por otros</p> <p>Persona</p>	<p>¿Cuándo fue la primera vez que preparo estos platos y en que sintió?</p> <p>¿Quién fue la persona que le enseñó la preparación de los platos a base del felino gatuno?</p> <p>¿Cuál es la perspectiva que tienen los comensales al probar por primera vez ese alimento?</p> <p>¿Cómo chef de estos</p>

¿Cuáles son las 4p de la creatividad culinaria?	el distrito de El Carmen-Chincha 2019	una cultura consideran como propios, y son típicos para los demás.	12 personas Técnicas: ●Entrevista ●Fichas de Observación Lista de cotejo Bibliográfica	de la creatividad d culinaria	platos, porque cree exista personas que no acepte el consumo del felino gatuno?
¿Las personas aceptan el consumo gastronómico en el distrito de El Carmen-Chincha?	identificar las 4p de la creatividad culinaria en el distrito de El Carmen-Chincha 2019			Proceso	¿Cuál es el proceso de cuidado de su producto principal?
	identificar si las personas aceptan el consumo gastronómico en el distrito de el Carmen-Chincha 2019			Producto	¿Cuál es la perspectiva de las personas al elaborar el platillo a base del felino gatuno?
				Ambiente	¿La carne de felino gatuno como alimento afecta al medio ambiente?

Fuente: Elaboración propio

ANEXO 2. MATRIZ DE CATEGORIZACIÓN

Tabla 2. *Matriz De Categorización*

Componente temático	Definición teórica	Definición operacional	Categorías	Subcategorías	Escala de valoración
Identidad cultural culinaria	Según Calleja (2019), citando a Duhart (2004), la identidad cultural culinaria se materializa en productos, técnicas de cocina, platillos y modos de consumirlos que los integrantes de una cultura consideran como propios, y son típicos para los demás.	Cualitativa Fenomenológico	Identidad cultural	La autopercepción	¿Cuándo fue la primera vez que preparo estos platos y en que sintió?
				Historia propia de la persona o grupo	¿Quién fue la persona que le enseñó la preparación de los platos a base del felino gatuno?
			Las 4 P de la creatividad culinaria	Categorización realizada por otros	¿Cuál es la perspectiva que tienen los comensales al probar por primera vez ese alimento?
				Persona	¿Usted se considera un cocinero artista? ¿Cómo cocinero de estos platos, porque cree exista personas que no acepte el consumo del felino gatuno?
Proceso	¿Usted innovaría en las técnicas de preparación? ¿Cuál es el proceso de cuidado de su producto principal?				

Producto	¿Cuál es la perspectiva de las personas al elaborar el platillo a base del felino gatuno? ¿Usted elabora diferentes platos con la carne de felino gatuno?
Ambiente	¿La carne de felino gatuno como alimento afecta al medio ambiente?

Fuente: Elaboración propio

ANEXO 3: Fichas de observación

FICHA DE OBSERVACIÓN Nº 01

Lugar de la observación: El Carmen

Fecha de la observación: 14-11-19

Hora de inicio de la observación: 11:30

Responsable de la observación: Karina Blanco y Nuria Huarca

COMPONENTE TEMÁTICO: Identidad Cultural culinaria

COMPONENTE SUBTEMÁTICO: Las 4 P de la creatividad culinaria

ASPECTOS	OBSERVACIONES
La persona que elaboró el platillo	Grata, alegre, mantiene su limpieza tanto personal y en su cocina.
Proceso de elaboración del platillo	El gato tiene que ser ahogado dentro de un costal en una tina por dos días, se despégela, se saca la visera descuartiza de un gato grande sale 16 piezas la parte más rica es el muslo. Se curte con vinagre 24 horas, se enjuaga luego se pone a hervir en donde bota una espuma de ahí lo sacas y ahí se tiene que freír con ajo y sal de ahí viene la preparación con culantro ajo aceite si está muy duro pisco sino vino porque es más fuerte durante 45 minutos
Resultado final del platillo	Se presenta con arroz yuca y tiene una buena presencia
El ambiente en el que se encuentran los alimentos	No se encuentra en ningún ambiente solo se caza cualquier gato que se ve a través de una trampa

Fuente: Elaboración propio

FICHA DE OBSERVACION N° 02

Lugar de la observación: El Carmen-chincha

Fecha de la observación: 14-11.19

Hora de inicio de la observación: 5:17 PM

Responsable de la observación: Karina Blanco y Nuria Huarca

COMPONENTE TEMATICO: Identidad Gastronómica

COMPONENTE SUBTEMATICO: Las 4 P de la creatividad culinaria

ASPECTOS	OBSERVACIONES
La persona que elaboro el platillo	<ul style="list-style-type: none">- una persona callada- timida- le gusta cocinar
Proceso de elaboración del platillo	<ul style="list-style-type: none">- atrapar el gato- matarlo- pelarlo- aderezarlo- freírlo- cocinarlo
Resultado final del platillo	dependiendo si es seco se acompaña con arroz o Yuca
El ambiente en el que se encuentran los alimentos	en la calle o gatos callejeros

Fuente: Elaboración propio

FICHA DE OBSERVACION N° 03

Lugar de la observación: El carmen-Chincha
Fecha de la observación: 14-11-19
Hora de inicio de la observación: 12:45 PM
Responsable de la observación: Karina Blanco Ñaupa

COMPONENTE TEMÁTICO: Identidad Gastronómica
COMPONENTE SUBTEMÁTICO: Las 4 P de la creatividad culinaria

ASPECTOS	OBSERVACIONES
La persona que elaboró el platillo	Sabe preparar todo tipo de comida, infinidad de platos
Proceso de elaboración del platillo	Se a macerar un día antes se curte la carne luego se sancocha se bota el agua se fríe y luego se hace el aderezo con culantro y ajo Algunas lo matan al agua otros lo matan con bala porque lo cazan.
Resultado final del platillo	Se presenta con arroz yuca y frijoles, también se hace adobo y frito el adobo es bien rico
El ambiente en el que se encuentran los alimentos	En la calle no tiene ningún cuidado solo se caza.

Fuente: Elaboración propio

FICHA DE OBSERVACIÓN N° 04

Lugar de la observación: El Carmen-chincha

Fecha de la observación: 14-11-19

Hora de inicio de la observación: 1:45

Responsable de la observación: Karina Blanco y Nuria Huarca

COMPONENTE TEMÁTICO: Identidad Gastronómica

COMPONENTE SUBTEMÁTICO: Las 4 P de la creatividad culinaria

ASPECTOS	OBSERVACIONES
La persona que elaboró el platillo	Alegre, le encanta cocinar, tiene aspecto muy amistoso.
Proceso de elaboración del platillo	<ul style="list-style-type: none">- matanza del gato ahogado en un saco- se le vuelve a rematar- se le pela como a un conejo-
Resultado final del platillo	<ul style="list-style-type: none">- el plato se le puede acompañar con yuca- con frejol- arroz
El ambiente en el que se encuentran los alimentos	<ul style="list-style-type: none">- el gato es callejero- el resto se encuentra en una tienda común.

Fuente: Elaboración propio

ANEXO 4: Guía de entrevista

N° de registro:	
Nombres de Entrevistadores/Investigadores:	
Nombre de la población:	Fecha de la entrevista:
Tema:	
Informante:	

SOBRE: IDENTIDAD CULTURAL

1. ¿Cuándo fue la primera vez que preparo estos platos y en que sintió?
2. ¿Quién fue la persona que le enseñó la preparación de los platos a base del felino gatuno?
3. ¿Cuál es la perspectiva que tienen los comensales al probar por primera vez ese alimento?

SOBRE: LAS 4 P DE LA CREATIVIDAD CULINARIA

4. ¿Usted se considera un cocinero artista?
5. ¿Cómo cocinero(a) de estos platos, porque cree exista personas que no acepte el consumo del felino gatuno?
6. ¿Usted innovaría en las técnicas de preparación?
7. ¿Cuál es el proceso de cuidado de su producto principal? (gato)
8. ¿Usted cree que la carne de felino gatuno es un alimento exótico?
9. ¿Usted elabora diferentes platos con la carne de felino gatuno?
10. ¿La carne de felino gatuno como alimento afecta al medio ambiente?

ANEXO 5: Lista de Cotejo

LISTA DE COTEJO N°1 Sally Mendez		
INDICADORES	SI	NO
1. ¿Usted conserva su identidad gastronómica?	X	
2. ¿En sus festividades elaboran los platos típicos de su localidad?	X	
3. ¿Es agradable para su paladar comer los platos de fondo a base de carne de un felino?	X	
4. ¿De acuerdo a su cultura, usted tiene cocimiento de cómo surgió la elaboración del plato a base de carne de un felino?		X
5. ¿Usted cree que las personas del exterior les gustaría la gastronomía de su localidad?	X	
6. ¿Usted prepararía un plato a base de la carne de un felino?	X	
7. ¿Usted prepara el alimento de manera tradicional?	X	
8. ¿Usted innovaría en las técnicas de preparación gastronómico?		X
9. ¿Usted cree que los platos de fondo a base del felino gatuno tienen buena presencia?	X	
10. ¿Usted cree que los residuos sólidos del animal causan algún daño al ambiente?	X	
<i>Fuente: Elaboración propio</i>	LISTA DE COTEJO N°2 Raúl Darío Sánchez	

INDICADORES	SI	NO
1. ¿Usted conserva su identidad gastronómica?	X	
2. ¿En sus festividades elaboran los platos típicos de su localidad?	X	
3. ¿Es agradable para su paladar comer los platos de fondo a base de carne de un felino?		X
4. ¿De acuerdo a su cultura, usted tiene cocimiento de cómo surgió la elaboración del plato a base de carne de un felino?		X
5. ¿Usted cree que las personas del exterior les gustaría la gastronomía de su localidad?	X	
6. ¿Usted prepararía un plato a base de la carne de un felino?	X	
7. ¿Usted prepara el alimento de manera tradicional?	X	
8. ¿Usted innovaría en las técnicas de preparación gastronómica?	X	
9. ¿Usted cree que los platos de fondo a base del felino gatuno tienen buena presencia?	X	
10. ¿Usted cree que los residuos sólidos del animal causan algún daño al ambiente?	X	

Fuente: Elaboración propio

ANEXO 6: Validación de experto



ESCUELA DE ADMINISTRACIÓN EN TURISMO Y HOTELERÍA

TABLA DE EVALUACIÓN DE EXPERTOS

Lima, _____ del 2019

Apellido y nombres del experto: Miranda Cervera Beithu Gladys

DNI: 09081930 Teléfono: 994562127

Título/grados: Dr. en Administración - Lic. en Turismo y Hotelería

Cargo e institución en que labora: Docente - UNE

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: 90

FIRMA DEL EXPERTO

TABLA DE EVALUACIÓN DE EXPERTOS

Lima, 05 de Noviembre del 2019

Apellido y nombres del experto: Ramos Zamora Edil

DNI: 43441976 Teléfono: 987624786

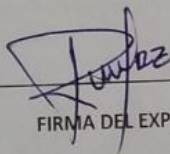
Título/grados: Mg.

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: _____



FIRMA DEL EXPERTO

TABLA DE EVALUACIÓN DE EXPERTOS

Lima, 06 DE NOVIEMBRE del 2019

Apellido y nombres del experto: Zevallos Gallardo, E. Neutoca

DNI: 41726975 Teléfono: 932371609


Título/grados: Mg - Docente UCV

Cargo e institución en que labora: UCV

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?											✓	
2	¿El instrumento de recolección de datos guarda relación con el título de la investigación?											✓	
3	¿El instrumento de recolección de datos facilitará el logro de los objetivos de la investigación?											✓	
4	¿Las preguntas del instrumento de recolección de datos se sostienen en un marco teórico?											✓	
5	¿Las preguntas del instrumento de recolección de datos se sostienen en antecedentes relacionados con el tema?										✓		
6	¿El diseño del instrumento de recolección de datos facilitará el análisis y el procesamiento de los datos?										✓		
7	¿El instrumento de recolección de datos tiene una presentación ordenada?										✓		
8	¿El instrumento guarda relación con el avance de la ciencia, la tecnología y la sociedad?										✓		

Promedio de valoración: _____


FIRMA DEL EXPERTO

ANEXO 7: Transcripción de observaciones

LUGAR DE OBSERVACIÓN	FECHA DE LA OBSERVACIÓN	DURACIÓN DE LA OBSERVACIÓN	RESPONSABLE DE LA INVESTIGACIÓN	COMPONENTE TEMÁTICO	COMPONENTE SUBTEMÁTICO	OBSERVACIÓN
El Carmen-Chincha	14-11-19	De 10:00 am a 10:32 am	Investigadores	Identidad Cultural	La Autopercepción	Las pobladores del distrito del Carmen son personas que no están a todas horas en sus hogares ya que un gran porcentaje de ellos se dedica a la agricultura; a la hora de la entrevista se pudo notar la incomodidad por
	14-11-19	De 10:32 am a 11:30am			Historia Propia de la persona o Grupo	
	14-11-19	De 10:32 am a 11:30am			Categorización realizada por otros	
	14-11-19	De 10:32 am a 11:30am		Las 4 P de la creatividad culinaria	Persona	
	14-11-19	De 10:32 am a 11:30am			Proceso	
	14-11-19	De 10:32 am a 11:30am			Producto	

14-11-19

De 10:32 am a
11:30am

Ambiente

la carne del gato no se sentían identificados con su gastronomía, intentaron ocultarlo, preguntaban el por qué se estaría interesado, una vez explicado el motivo de la investigación, los pobladores empezaron a entrar en confianza en la cual se relató de cómo eran, empezaron a comentar de que

realmente consumían este animal, en la cual para ellos es algo agradable a su paladar y que no sería comparado con otra carne, en la cual esto la preparación fue transmitido de generación en generación, la preparación del platillo más famoso que es el seco de gato se toma tiempo en prepararlo se toma alrededor de 24h a mas, en

cual una vez matado al gato se deja reposar 24h en condimentos en la cual uno de sus ingredientes para suavizar la carne es el tutuma que está hecho de uva blanca “ se tiene sabor a pisco” en la que hoy en día se ha estado perdiendo por lo que existe personas que realizan huelgas para de estos pobladores dejen

de consumir al
animal felino
gatuno, a través
de estas huelgas
y descremación

Fuente: Elaboración propio

ANEXO 8: Análisis de resultados de entrevistas y observaciones

Componente temático	Subcategorías	Análisis de entrevistas	Análisis de observaciones
Identidad cultural	La autopercepción	De acuerdo con la subcategoría La autopercepción es la capacidad de vernos a sí mismos, teniendo una autoimagen y evaluar nuestro estado afectivo, emocional y mental, de acuerdo a los encuestados ellos se auto evalúan, se consideran una persona empática, teniendo en cuenta que dependerá del momento y persona, consideran que se identifican mucho con su gastronomía que es la sopa seca, mencionando que también se identifican con el seco de gato en la cual los pobladores no se sienten libres al momento que se les preguntan si consumen carne de gato ellos mencionan que no, su respuesta en un ya que se cuidan por cualquier denuncia que puedan tener por la ley de protección contra el animal.	Los pobladores nativos de el Carmen consumen este plato a base del animal felino que es el gato, su auto percepción es buena, pero, no lo tratan de demostrar la cual son personas inseguras, que solo se relación con personas que conocen, en lo cual en la primera pregunta que hicimos no querían hablar y solo se escondían tapándolos la puerta de sus viviendas.
	Historia propia de la persona o grupo	De acuerdo con los pobladores nativos de la provincia de el Carmen nos	los pobladores cuentan con una historia muy interesante en lo que se reflejó en sus costumbres e

Categorización realizada por
otros

indican hace años atrás chincha era uno solo por lo que se dividió y los esclavos terminaron viviendo en el Carmen, lo cual ellos comenzaron con el consumo del gato, el consumo se dio por curiosidad ya que había personas que consumían conejo y este era un animal comestible y a la vez era criado como mascota; la gran mayoría de los entrevistados comparten esta misma historia de cómo comenzó el consumo del gato; en la historia individual de cada familia es muy distinta, como sus antepasados les enseñaron la preparación de este plato a base del animal felino gatuno.

Otra parte de los encuestados aprendieron con solo ver la preparación, no tuvieron la necesidad de que alguien les enseñe.

Cada poblador tiene un punto de vista muy distinto la cual se respeta, en el momento de realizar la búsqueda de los pobladores que serían entrevistados nos topamos

infraestructuras, cada poblador cuenta con una historia muy particular y sus reacciones fueron las mismas cuando eran pequeños, en lo cual se convirtió en una costumbre, por cada preparación de este plato a base de la carne del animal felino gatuno se tiene diferentes experiencias y anécdotas que son parte de los pobladores.

Se pudo visualizar que no todos comparten la idea de comer carne de gato, en la cual se pudo apreciar los gestos de las personas que no consumen esta carne, mostraron una incomodidad

Las 4 P de la creatividad culinaria

Persona

Proceso

con pobladores que no eran netamente de la provincia, compartieron sus opiniones, un gran porcentaje mencionaron que no estaban de acuerdo con el consumo de la carne del gato por lo que estas personas tienen como mascota a este animal, por lo tanto a su punto de vista los pobladores nativos de el Carmen son personas que no son consiente de sus acciones.

A través de esta subcategoría se encontró a las personas que si sabían la elaboración de este plato a base de la carne del animal felino que es el gato, en la cual nos comentaron sus inicios como cocineros de este manjar, mencionaron que los turistas los buscaban ya sea por gusto o curiosidad de querer probar este platillo, que las personas no solo eran nacionales si no también internacionales.

El proceso de la elaboración se llegó determinar que un poco complicado ya que es un poco difícil conseguir la base principal que es el gato,

por esta acción, por lo en cada casa de estas personas contaban con un gato como mascota que eran considerados como parte de su familia.

De acuerdo con la observación se notó que las personas que preparaban este manjar son netamente de la provincia, afroperuanos y que mantenían su cultura por más que los otros pobladores los marginaban, en sus lugares de preparación se notó varias fotos en las cuales se pudo visualizar que los turistas y personas famosas los buscaban para poder degustar este platillo.

Se pudo observar que gato es traído de diferentes lugares, la persona encargada de la elaboración, pone al gato en un costal para evitar que el animal lo

en el distrito ya está casi escaso, para el proceso de la preparación se untan los hombres que se encuentren en el lugar para poder matar al gato, teniendo listo se le deja reposar unas 24 horas en las especias, pasadas esas horas recién se hace la preparación del seco.

pueda dañar, el gato es ahoga en una tina de agua dentro del costal, una vez muerto recién se le corta la cabeza en la cual se espera un buen tiempo de su muerte ya que es un animal a pesar de estar muerto puede moverse por varios minutos, se vierte los ingredientes necesarios en un bol con las piezas cortadas, se le agrega un poco de vino y si el gato es viejo se le pone pisco o tutuma ya que la tutuma es un licor tradicional en el Carmen

Producto

Los productos que se utilizan para la elaboración de este platillo son comprados directamente en una tienda mayorista o mayorista, no afectara en la elaboración, el producto principal que es el gato es traído de otros lugares por lo que no es fácil de conseguir, teniendo el platillo ya apto para el consumo cuenta con una buena presencia y deliciosa a plena vista.

El Seco de Gato se es acompañado de arroz papa o yuca, hay personas que solo le gusta comer con bastante yuca por el motivo que el seco de Gato es muy jugoso.

La presentación del plato es agradable a la vista.

Tiene un sabor agradable, dependerá mucho de la persona quien lo prepare, por el motivo que es muy buscado por los turistas.

Impacto

Los residuos sólidos de este animal no tienen ningún impacto negativo con el ambiente, por lo contrario, los huesitos del animal lo usan

Normalmente las personas los desechos de este animal se quema o lo desechan, normalmente la mayoría prefiere quemarlo ya que existe personas

como abono para las plantas, el cráneo del gato si se desechó o sé que para evitar el mal uso de este.

inescrupulosas que usan el cráneo del gato para realizar malicias ya que en el cerebro del gato contiene un líquido que si se consume puede causar la muerte.

Fuente: Elaboración propio

ANEXO 9: Transcripción de entrevistas

TRANSCRIPCIÓN DE ENTREVISTAS	
N° de registro: 01	
Nombre del investigador / entrevistador: Nuria Huarca Vega	
Nombre de la población: Provincia de Chincha	Fecha de la entrevista: 06/11/2019
	Fecha de llenado de ficha: 06/11/2019
Tema: Identidad cultural Culinaria	
Informante: Adán Torres Laurente (Poblador)	
Contextualización: La entrevista se realizó en el mismo centro poblado del distrito de El Carmen	
Observaciones: Se hizo uso de la guía de entrevista para aplicar las 10 preguntas asignadas.	
Transcripción:	
<p>I. SOBRE: IDENTIDAD CULTURAL</p> <p>1. ¿Cuándo fue la primera vez que preparo estos platos y en qué sintió? - Aprendí solo a los 25 años, al comienzo me sentí rara al prepararlo, pero poco a poco empecé a acostumbrarme ahora soy un experto.</p> <p>2. ¿Quién fue la persona que le enseñó la preparación de los platos a base del felino gatuno? - Yo sola aprendí viendo, nadie específicamente me enseñó Aprendí a preparar viendo nada más, mi amigo llevo un día con un gato pues mismo tutorial y lo cocine, se me hizo difícil matarlo ya que se movía demasiado, ahí lo deje en el agua, se movía como lombriz jajaja, pero te soy sincero si me dio un poco de pena pero una vez que tuve mi seco bueno lo recompense con su sabor diferente y más rico.</p> <p>3. ¿Cuál es la perspectiva que tienen los comensales al probar por primera vez ese alimento? - a las personas que les hago probar siempre dicen que es muy bueno y siempre preguntan cuándo volveré a preparar, ya que no es algo diario cocinar gatos, solo lo cocino cuando me traen uno.</p> <p>II. SOBRE: LAS 4 P DE LA CREATIVIDAD CULINARIA</p> <p>4. ¿Usted se considera un cocinero artista? - Nos soy profesional ni nada por el estilo solo tengo mi sazón y pues cocino rico.</p> <p>5. ¿Cómo cocinero de estos platos, porque cree exista personas que no acepte el consumo del felino gatuno? -Por egoísmo, todos los animales se comen así como el pollo el chancho conejo cada uno tiene su idea.</p> <p>6. ¿Usted innovaría en las técnicas de preparación? -En realidad prefiero seguir cocinando como siempre ha sido porque es rico, y si algo está bien para que cambiarlo.</p> <p>7. ¿Cuál es el proceso de cuidado de su producto principal? -Lo tengo en mi casa lo alimentó bien y se cocina o se caza cualquier gato</p>	

8. ¿Usted cree que la carne de felino gatuno es un alimento exótico?

- Si porque como se come aquí en otros países también comen carnes que no son muy comunes como en china, Corea y México.

9. ¿Usted elabora diferentes platos con la carne de felino gatuno?

-No solo cocino el seco de gato, pero si también se pueden hacer otros platos.

10. ¿La carne de felino gatuno como alimento afecta al medio ambiente?

- Para nada esta preparación ya viene desde hace mucho tiempo, hasta hora no se presentó ningún problema.

-eso si los restos lo quemamos por que no valla ser que un brujo coja la cabeza de gato y nos haga cualquier malicia y no llegue a matar.

Evidencia fotográfica:

Duración de entrevista: 15min.

TRANSCRIPCIÓN DE ENTREVISTAS	
N° de registro: 02	
Nombre del investigador / entrevistador: Nuria Huarca Vega	
Nombre de la población: Provincia de Chincha	Fecha de la entrevista: 06/11/2019
	Fecha de llenado de ficha: 06/11/2019
Tema: Identidad cultural Culinaria	
Informante: Lucero Medina (Poblador)	
Contextualización: La entrevista se realizó en el mismo centro poblado del distrito de El Carmen	
Observaciones: Se hizo uso de la guía de entrevista para aplicar las 10 preguntas asignadas.	
Transcripción:	
I. SOBRE: IDENTIDAD CULTURAL	
1. ¿Cuándo fue la primera vez que preparo estos platos y en qué sintió? - Fue cuando cumplí 16 años, recuerdo que yo ya quería aprender porque yo lo Veía súper difícil yo ya me sentía súper lista ajajaja.	
2. ¿Quién fue la persona que le enseñó la preparación de los platos a base del felino gatuno? - Fue mi PaPá, él fue quien me enseñó ojo que no fue mi mamá no ves que las mamás son las que enseñan a cocinar.	
3. ¿Cuál es la perspectiva que tienen los comensales al probar por primera vez ese alimento? Todos se van súper felices y dicen que regresaran súper rápido, todos los que Prueban el seco se quedan encantados.	
II. SOBRE: LAS 4 P DE LA CREATIVIDAD CULINARIA	
4. ¿Usted se considera un cocinero artista? Tengo mucho talento en la cocina siempre me lo recalcan cuando prueban mi comida.	
5. ¿Cómo cocinera(a) de estos platos, porque cree exista personas que no acepte el consumo del felino gatuno? - La verdad es que esas personas lo hacen por envidia y por hacernos sentir mal, hasta llego un día donde me valió lo que dijeran de mi por eso hasta hora yo sigo preparando seco de gato, lamentablemente ya no puedo decirle a cualquier persona porque estas me denunciaron, por eso cuando llegaste no quería Decirte nada pero como ya entramos en confianza normal.	
6. ¿Usted innovaría en las técnicas de preparación? Si, ahí le agrego mi secreto cada quien es libre de preparar a su manera.	
7. ¿Cuál es el proceso de cuidado de su producto principal? - normal, no los cuido ya que aquí cocinas al que encuentras, yo tenía un gato que comía las ratas y desapareció y es claro que ya se lo comieron.	
8. ¿Usted cree que la carne de felino gatuno es un alimento exótico? - Podría ser ya que siempre las personas que no son de aquí buscan, no sé si lo hacen por curiosidad o porque realmente quieren probar y saborear.	

9. ¿Usted elabora diferentes platos con la carne de felino gatuno?

- aquí solo preparamos sco de gato, pero si he visto que preparan otra variedades en cañete.

10. ¿La carne de felino gatuno como alimento afecta al medio ambiente?

- Para nada si eso ya viene de hace mucho tiempo de mi abuelo, mi papá y mucho antes de ellos.

Evidencia fotográfica:



Duración de entrevista: 20 min.

TRANSCRIPCIÓN DE ENTREVISTAS	
N° de registro: 03	
Nombre del investigador / entrevistador: Nuria Huarca Vega	
Nombre de la población: Provincia de Chincha	Fecha de la entrevista: 06/11/2019
	Fecha de llenado de ficha: 06/11/2019
Tema: Identidad cultural Culinaria	
Informante: Ricardo Huane (Poblador)	
Contextualización: La entrevista se realizó en el mismo centro poblado del distrito de El Carmen	
Observaciones: Se hizo uso de la guía de entrevista para aplicar las 10 preguntas asignadas.	
Transcripción:	
I. SOBRE: IDENTIDAD CULTURAL	
1. ¿Cuándo fue la primera vez que preparo estos platos y en qué sintió?	
- ummm casi no recuerdo pero debió ser a las 27 años algo por ahí, me sentí normal nada de otro mundo, pero si con ganas de comer jajajajaja.	
2. ¿Quién fue la persona que le enseñó la preparación de los platos a base del felino gatuno?	
-Yo aprendía a cocinar con mi mamá diversos platos, pero a cocinar el gato con mi tío, recuerdo cuando le dije a mi mamá me dijo de que como era posible y que me podría poner en problemas ya que habíamos cocinado al gato de mi vecina, mi tío se quiso vengar ya que el se comió a su gato ese gato era bien gordo; lo bueno es que como aquí en el Carmen antes era normal comer gato, pero ahora ya no es lo mismo hasta uno tiene que preparar a escondidas.	
3. ¿Cuál es la perspectiva que tienen los comensales al probar por primera vez ese alimento?	
- Que cuando lo comen van a querer regresar, todo personaje que viene acá que son de diversos sitios especialmente a buscar a comer el gato y no le interesa el precio.	
II. SOBRE: LAS 4 P DE LA CREATIVIDAD CULINARIA	
4. ¿Usted se considera un cocinero artista?	
Me encanta cocinar y siempre estoy innovando en la cocina quizá si porque hago de todo en la cocina.	
5. ¿Cómo cocinero de estos platos, porque cree exista personas que no acepte el consumo del felino gatuno?	
-Porque no le toman interés a este plato, aparte porque la mayoría de las personas tienen como gato de mascota y eso es común y como ellos se encariñan con ellos por eso no prefieren comer esta carne	
6. ¿Usted innovaría en las técnicas de preparación?	
Si , por que no lo haría, si sabe bien con la nuevas combinaciones y siempre y cuando no nos lleven al baño jaajaj	
7. ¿Cuál es el proceso de cuidado de su producto principal?	

-No se cría, lo casamos y no tiene ningún cuidado, yo tenía mi gato en mi casa como mascota y desapareció otro ya se lo caso y ya se lo comió supongo.

8. ¿Usted cree que la carne de felino gatuno es un alimento innovador?

-Yo creo que sí porque es pedido no se come en cualquier lado así porque sí y por eso viene aquí específicamente a comer. Y se consume ocasionalmente.

9. ¿Usted elabora diferentes platos con la carne de felino gatuno?

- solo he cocinado seco de gato pero también se hacen otro plato como chicharrón.

10. ¿La carne de felino gatuno como alimento afecta al medio ambiente?

-Yo creo que no pero si hay que tener cuidado donde se vota la cabeza de gato, se tiene que votar lejos de la ciudad.

Evidencia fotográfica:



Duración de entrevista: 17 min.

TRANSCRIPCIÓN DE ENTREVISTAS	
N° de registro: 04	
Nombre del investigador / entrevistador: Nuria Huarca Vega	
Nombre de la población: Provincia de Chincha	Fecha de la entrevista: 06/11/2019 Fecha de llenado de ficha: 06/11/2019
Tema: Identidad cultural Culinaria	
Informante: Susana (Poblador)	
Contextualización: La entrevista se realizó en el mismo centro poblado del distrito de El Carmen	
Observaciones: Se hizo uso de la guía de entrevista para aplicar las 10 preguntas asignadas.	
Transcripción:	
I. SOBRE: IDENTIDAD CULTURAL	
1. ¿Cuándo fue la primera vez que preparo estos platos y en qué sintió?	
- Fue alrededor de los 20 años jajaja casi no recuerdo, pero es por esos años, ya paso mucho tiempo desde que por primera vez preparé mi primer seco de Gato, recuerdo que fue un poco difícil pero sin mentirte me salió bien, mis tías se quedaron sorprendidas con el resultado de mi comida.	
2. ¿Quién fue la persona que le enseñó la preparación de los platos a base del felino gatuno?	
-Yo misma aprendí viendo a mi tías, ellas siempre paraban ocupadas así que solo veía y se me quedó grabado, recuerdo que vino mi primo con un gato ya pues me dijo yaa!! Prepararlo pues Susanita y yo nunca había preparado pues desde entonces lo preparare, fue difícil matarlo ahí fue donde me di cuenta que el gato latía su carne a pesar de estar muerto mi primo me dijo tíralo a la pared y yo obediente lo tiene y se quedó pegada y ahí es donde supe que realmente los gatos tienen 7 vidas jajaja al día siguiente mis tías tenían y pues sorpresas para ellos yo ya había cocinado al gato y les gusto mi seco.	
3. ¿Cuál es la perspectiva que tienen los comensales al probar por primera vez ese alimento?	
-las personas que buscan comer el seco de gato o chicharrón son solo curiosos y a la mayoría que por primera vez prueba les gusta, pero hay personas que vienen a pregunta y a decirnos de que no deberíamos matar a los gatitos y pues ha habido oportunidades donde si me hacían sentir mal no en el punto de que hay estoy llorando , a lo que me refiero es que sienta vergüenza ya que para ellos a veces es algo raro, pero lo bueno es que las personas que vienen a pedirme el seco de buena forma les encanta y eso que vienen hasta alemanes, no solo personas que viven en el Perú también vienen los extranjeros y ellos hacen que siga preparando mi seco de gato.	
II. SOBRE: LAS 4 P DE LA CREATIVIDAD CULINARIA	
4. ¿Usted se considera un cocinero artista?	
-Sí, porque cocino rico y además siempre hago fusiones ricas.	

5. ¿Cómo chef de estos platos, porque cree exista personas que no acepte el consumo del felino gatuno?

-Esas personas no saben de lo que se pierden, pero como te estaba mencionando hay tantas personas malas, recuerdo que una vez a mi sobrina la ofendieron y ella llego llorando del colegio diciendo que en el colegio la molestaban por comer gato o diciéndole tu tía la bruja que come gato y no sé qué cosas más, hay tantas personas que no se miden en lo que hablan.

6. ¿Usted innovaría en las técnicas de preparación?

-Sí, siempre hago cada coso si me falta algún ingrediente ya le estoy echando otro jajaja.

7. ¿Cuál es el proceso de cuidado de su producto principal (gato)?

- solo lo conseguimos donde haya un gato, no es algo de todo los días, no todo los días comemos gato o cuando se nos antoja, para mis clientes yo si consigo gato sea como sea a veces los traigo desde el mismo lima, por que por aquí ya no hay gatos, yo los consigo así no los crío.

8. ¿Usted cree que la carne de felino gatuno es un alimento exótico?

-Podría ser, así como la cucaracha o la rata, en china hasta comen perro y ahí si no se les dice nada, pero a nosotros por comer gato hasta nos denuncias por maltrato animal, ¿yo no entiendo si hay personas que comen perro porque yo no podría comer gato? es algo ilógico no crees.

9. ¿Usted elabora diferentes platos con la carne de felino gatuno?

- No, en realidad solo he cocinado seco de gato.

10. ¿La carne de felino gatuno como alimento afecta al medio ambiente?

No, solo hay que votar la cabeza de gato cautelosamente para que no lo rebusque de la basura ya que algunos lo utilizan para hacer brujería.

Evidencia fotográfica:



Duración de entrevista: 26 min.

TRANSCRIPCIÓN DE ENTREVISTAS	
N° de registro: 05	
Nombre del investigador / entrevistador: Nuria Huarca Vega	
Nombre de la población: Provincia de Chincha	Fecha de la entrevista: 06/11/2019 Fecha de llenado de ficha: 06/11/2019
Tema: Identidad cultural Culinaria	
Informante: María Solar (Poblador)	
Contextualización: La entrevista se realizó en el mismo centro poblado del distrito de El Carmen	
Observaciones: Se hizo uso de la guía de entrevista para aplicar las 10 preguntas asignadas.	
Transcripción:	
I. SOBRE: IDENTIDAD CULTURAL	
1. ¿Cuándo fue la primera vez que preparo estos platos y en qué sintió?	
- Si mal no recuerdo la primera vez que prepare este alimento fue cuando tenía veinte, bueno específicamente este plato, porque yo ya sabía cocinar desde los trece años. Me sentí normal en realidad, nada fuera de otro mundo porque mi mama siempre cocinaba no todos los días pero desde que tengo uso de razón en ingerido ese alimento.	
2. ¿Quién fue la persona que le enseñó la preparación de los platos a base del felino gatuno?	
- La persona que me enseñó fue mi madre que en paz descanse, ella era muy buena en la cocina siempre alegre y divertida cuando cocinaba.	
3. ¿Cuál es la perspectiva que tienen los comensales al probar por primera vez ese alimento?	
- En realidad, me supongo que cada persona tiene diferentes emociones al querer probar este plato, para la mayoría de ellos se ven emocionados y ansiosos cuando están a punto de comer.	
II. SOBRE: LAS 4 P DE LA CREATIVIDAD CULINARIA	
4. ¿Usted se considera un cocinero artista?	
-no he estudiado ni nada por el estilo pero si tengo buenas manos para la cocina.	
5. ¿Cómo cocinero de estos platos, porque cree exista personas que no acepte el consumo del felino gatuno?	
- Yo hace poco fui lima, tengo familiares no legítimos pero tengo y entonces en el almuerzo comenzamos a hablar de que rico estaba la comida y todo lo demás hasta que	

dije cuando vallan a chincha les gustaría comer seco e gato y mi cuñada me dijo que no podría ser capaz de comer gato y creo yo que podría ser por su cultura están acostumbrados a solo comer pollo y carne.

6. ¿Usted innovaría en las técnicas de preparación?

7. ¿Cuál es el proceso de cuidado de su producto principal (gato)?

- Ninguno en realidad cocino cualquier gato que este deambulando por ahí.

8. ¿Usted cree que la carne de felino gatuno es un alimento exótico?

- En realidad si porque así como en otros países comen hasta cucarachas, porque no el gato no puede ser un alimento exótico, por supuesto que es exótico.

9. ¿Usted elabora diferentes platos con la carne de felino gatuno?

.Aquí en el Carmen solo comemos seco de gato, en Cañete s donde comen más variedades.

10. ¿La carne de felino gatuno como alimento afecta al medio ambiente?

- No, si se desecha en basura no hay ningún problema, solo no se debe botar por ahí en las calles, ya que hay que cuidar el medio ambiente.

Evidencia fotográfica:

Duración de entrevista: 16 min.

TRANSCRIPCIÓN DE ENTREVISTAS	
N° de registro: 06	
Nombre del investigador / entrevistador: Nuria Huarca Vega	
Nombre de la población: Provincia de Chincha	Fecha de la entrevista: 06/11/2019
	Fecha de llenado de ficha: 06/11/2019
Tema: Identidad cultural Culinaria	
Informante: Marisol Cortez (Poblador)	
Contextualización: La entrevista se realizó en el mismo centro poblado del distrito de El Carmen	
Observaciones: Se hizo uso de la guía de entrevista para aplicar las 10 preguntas asignadas.	
Transcripción:	
I. SOBRE: IDENTIDAD CULTURAL	
1. ¿Cuándo fue la primera vez que preparo estos platos y en qué sintió?	
- Fue cuando tenía 23 creo, realmente no recuerdo bien. Me sentí normal como preparar cualquier plato.	
2. ¿Quién fue la persona que le enseñó la preparación de los platos a base del felino gatuno?	
- La persona que me enseñó fue mi madre y padre ya que ellos cocinabas juntos específicamente este plato, porque mi papa era quien lo mataba lo ponía en un balde y todo eso al momento de sazonarlo ahí entraba mi mamá, ella era una trome en la cocina, le encantaba cocinar.	
3. ¿Cuál es la perspectiva que tienen los comensales al probar por primera vez ese alimento?	
- Por curiosos será pues jajaj creo que porque quieren probar nuevas opciones de carnes porque la gente ya está harta de lo mismo pollo y la carne, así que sería por experimentar nuevos platos.	
II. SOBRE: LAS 4 P DE LA CREATIVIDAD CULINARIA	
4. ¿Usted se considera un cocinero artista?	
En realidad no tanto pero hago lo que puedo en la cocina no.	
5. ¿Cómo cocinero de estos platos, porque cree exista personas que no acepte el consumo del felino gatuno?	
-creo que no lo aceptan porque como los gatos lo crían como mascotas y ya se hacen la idea de que no se puede comer, pero en realidad es parte de una cultura y creo que también hay que respetarlo así como ellos también nos tiene que respetar por nuestros gustos.	
6. ¿Usted innovaría en las técnicas de preparación?	
La verdad que si podemos probarlo indiferentes comidas como el seco quizá se puede hacer un estafado-	
7. ¿Cuál es el proceso de cuidado de su producto principal (gato)?	
-Ninguno, se cocina cualquier gato que se ve, si cae a mi techo, lo cocino. Jajaaj suena chistoso pero así es, aquí no se hace criaderos.	
8. ¿Usted cree que la carne de felino gatuno es un alimento exótico?	
-Sí, porque los turistas viene en busca de estos tipos de platos, así como en diferentes países.	

9. ¿Usted elabora diferentes platos con la carne de felino gatuno?

No solo cocino seco de gato, te estas confundiendo en cañete si se realiza no sé qué tantas cosas.

10. ¿La carne de felino gatuno como alimento afecta al medio ambiente?

No, porque los desechos se votan al basurero y por otro lado los gatos no se van a extinguir muere uno y nacen uff jajjjaj.

Evidencia fotográfica:

Duración de entrevista: 15 min.

TRANSCRIPCIÓN DE ENTREVISTAS	
N° de registro: 07	
Nombre del investigador / entrevistador: Nuria Huarca Vega	
Nombre de la población: Provincia de Chincha	Fecha de la entrevista: 06/11/2019 Fecha de llenado de ficha: 06/11/2019
Tema: Identidad cultural Culinaria	
Informante: Pedro Cumpa (Poblador)	
Contextualización: La entrevista se realizó en el mismo centro poblado del distrito de El Carmen	
Observaciones: Se hizo uso de la guía de entrevista para aplicar las 10 preguntas asignadas.	
Transcripción:	
<p>I. SOBRE: IDENTIDAD CULTURAL</p> <p>1. ¿Cuándo fue la primera vez que preparo estos platos y en qué sintió? - Cuando tenía veinte años, Me sentí normal bien porque estaba aprendiendo a cocinar poco a poco.</p> <p>2. ¿Quién fue la persona que le enseñó la preparación de los platos a base del felino gatuno? - Mis tíos, ellos me enseñaron ya que yo no crecí con mis padres, me acuerdo que los domingos como mi tío descansaba esos días, cocinaban seco de gato.</p> <p>3. ¿Cuál es la perspectiva que tienen los comensales al probar por primera vez ese alimento? - curiosidad, así como ustedes que viene a investigar. Tener nuevas experiencias creo yo también porque hay muchas personas que viajan alrededor del mundo para nuevas experiencias y emociones.</p> <p>II. SOBRE: LAS 4 P DE LA CREATIVIDAD CULINARIA</p> <p>4. ¿Usted se considera un cocinero artista?</p> <p>5. ¿Cómo cocinero de estos platos, porque cree exista personas que no acepte el consumo del felino gatuno? -Creo por cultura, fueron criados con otras ideas y percepciones y es ahí donde se crean las diferencias, pero siempre y cuando se respete el método de vivencia no hay ningún problema.</p> <p>6. ¿Usted innovaría en las técnicas de preparación? Sí, siempre estoy innovando en mi cocina.</p> <p>7. ¿Cuál es el proceso de cuidado de su producto principal (gato)? -Ninguno en realidad, se come cualquier gato que se ve. Yo crío para mi consumo personal pero aquí la gente se chapa cualquier gato.</p> <p>8. ¿Usted cree que la carne de felino gatuno es un alimento exótico?</p>	

-Sí, si es un alimento fuera de lo común así que es un alimento exótico así como en otros países que comen insectos, perros y no sé qué tantas cosas más.

9. ¿Usted elabora diferentes platos con la carne de felino gatuno?

No, solo he cocinado y comido seco de gato.

10. ¿La carne de felino gatuno como alimento afecta al medio ambiente?

No, solo se debe tener cuidado al botar la cabeza porque las personas lo utilizan para brujería y todo eso, así que en ese aspecto se trata de votar en donde corresponde y no en los desmontes ni en la calles ni nada de eso.

Evidencia fotográfica:

Duración de entrevista: 17 min.

TRANSCRIPCIÓN DE ENTREVISTAS	
N° de registro: 08	
Nombre del investigador / entrevistador: Karina Blanco Naupa	
Nombre de la población: Provincia de Chincha	Fecha de la entrevista: 06/11/2019
	Fecha de llenado de ficha: 06/11/2019
Tema: Identidad cultural Culinaria	
Informante: Carmen Inga (Poblador)	
Contextualización: La entrevista se realizó en el mismo centro poblado del distrito de El Carmen	
Observaciones: Se hizo uso de la guía de entrevista para aplicar las 10 preguntas asignadas.	
Transcripción:	
I. SOBRE: IDENTIDAD CULTURAL	
1. ¿Cuándo fue la primera vez que preparo estos platos y en qué sintió?	
- la primera vez que prepare este alimento fue cuando tenía veintitrés si mal no recuerdo y me sentí normal siempre veía que mi mama cocinaba así como el pollo y la carne.	
2. ¿Quién fue la persona que le enseñó la preparación de los platos a base del felino gatuno?	
- Mi madre, ella fue quien me enseñó, ella tenía un restaurante en la puerta de la casa ahí bien chiquito y ofrecía menú y en las tardes salía a vender su picaron. Me acuerdo que la gente venía a comer seco de gato pero no lo preparaba todos los día sino tres veces al mes así ya no estoy tan segura.	
3. ¿Cuál es la perspectiva que tienen los comensales al probar por primera vez ese alimento?	
- La perspectiva que tienen podría ser emocionados, ya que la personas que vienen a comer el seco de gato quieren tener nuevas experiencia eso creo yo.	
II. SOBRE: LAS 4 P DE LA CREATIVIDAD CULINARIA	
4. ¿Usted se considera un cocinero artista?	
5. ¿Cómo cocinero de estos platos, porque cree exista personas que no acepte el consumo del felino gatuno?	
- quizá porque tiene otras ideas pues es depende a como son criados, cuales es vivencia si como nosotros comemos seco de gatos por otros lados comen el cuy el conejo, depende como es su cultura y creencias.	
6. ¿Usted innovaría en las técnicas de preparación?	
Si, quizá depende que tan riso salga la comida con nuevos ingredientes.	
7. ¿Cuál es el proceso de cuidado de su producto principal (gato)?	
- No tiene ningún cuidado solo hay que matarlo de la manera correcta sino la carne se puede malograr o el líquido que tiene en su cerebro choca con la carne ya no se puede comer porque ese líquido es maligno para la salud.	
8. ¿Usted cree que la carne de felino gatuno es un alimento exótico?	
- Si porque es un alimento que para nosotros como pobladores es normal pero para otros lo toman de manera nueva y algo fuera de lo común así como en otros lugares que comen carnes exóticas.	
9. ¿Usted elabora diferentes platos con la carne de felino gatuno?	

No, solo he cocinado seco pero si tengo cocimiento que se prepara otras cosas.

10. ¿La carne de felino gatuno como alimento afecta al medio ambiente?

No, porque se bota como cualquier otro residuo, solo que la cabeza se debe botar en donde corresponde porque si llega a manos de personas que realizan brujería y esa cosa pueden hacer algún mal.

Evidencia fotográfica:

Duración de entrevista: 15 min.

TRANSCRIPCIÓN DE ENTREVISTAS	
N° de registro: 09	
Nombre del investigador / entrevistador: Karina Blanco Naupa	
Nombre de la población: Provincia de Chincha	Fecha de la entrevista: 06/11/2019
	Fecha de llenado de ficha: 06/11/2019
Tema: Identidad cultural Culinaria	
Informante: Flor Aragones (Poblador)	
Contextualización: La entrevista se realizó en el mismo centro poblado del distrito de El Carmen	
Observaciones: Se hizo uso de la guía de entrevista para aplicar las 10 preguntas asignadas.	
Transcripción:	
I. SOBRE: IDENTIDAD CULTURAL	
1. ¿Cuándo fue la primera vez que preparo estos platos y en qué sintió?	
- La primera vez que prepare fue hace 25 años creo cuando recién estaba aprendiendo cocinar todo tipo de comida, y como me sentí en realidad normal era como cualquier otro plato pero si era un poco más trabajoso porque tenías que dejarlo a remojar y todo lo demás en ese aspecto era más tedioso pero al momento de super sencillo.	
2. ¿Quién fue la persona que le enseñó la preparación de los platos a base del felino gatuno?	
-mi papa en realidad porque mi mama no era tan buena cocinando, mi padre me enseñó él era muy entregado a la cocina y siempre estaba feliz cuando comía el seco de gato, para él es su preferido.	
3. ¿Cuál es la perspectiva que tienen los comensales al probar por primera vez ese alimento?	
- Creo que por curiosos ya que no se come el seco de gato en cualquier lado, así que podría ser para probar nuevas opciones de alimentos	
II. SOBRE: LAS 4 P DE LA CREATIVIDAD CULINARIA	
4. ¿Usted se considera un cocinero artista?	
Por supuesto que sí, cocino muy bien además es un arte el saber cocinar no todo el mundo cocina rico.	
5. ¿Cómo cocinero de estos platos, porque cree exista personas que no acepte el consumo del felino gatuno?	
- Porque no saben lo delicioso que es el seco de gato, quizá por su cultura no aceptan comer, porque el gato es criado como una mascota y por ahí puede ser el rechazo.	
6. ¿Usted innovaría en las técnicas de preparación?	
Quizá sí, pero el seco de gato es rico tal y como es y no le agraria nada más.	
7. ¿Cuál es el proceso de cuidado de su producto principal (gato)?	
-Nosotros aquí en cañete cazamos cualquier gato que vemos ya se en las calles en los montes, no tenemos un criadero ni nada de so cualquier gato es comestible.	
8. ¿Usted cree que la carne de felino gatuno es un alimento exótico?	
- Si porque no se consume en cualquier lugar entonces es algo diferente y la gente busca eso.	
9. ¿Usted elabora diferentes platos con la carne de felino gatuno?	
-Solo he cocinado seco de gato.	

10. ¿La carne de felino gatuno como alimento afecta al medio ambiente?

-No porque se desecha como cualquier otro desperdicio, eso si no darle al perro la cabeza ya que es maligno para la salud ni que otras personas sean contaminadas con ese líquido maligno porque los vuelve locos.

Evidencia fotográfica:

Duración de entrevista: 17 min.

TRANSCRIPCIÓN DE ENTREVISTAS	
N° de registro: 10	
Nombre del investigador / entrevistador: Karina Blanco Naupa	
Nombre de la población: Provincia de Chincha	Fecha de la entrevista: 06/11/2019 Fecha de llenado de ficha: 06/11/2019
Tema: Identidad cultural Culinaria	
Informante: Pilar Legarios (Poblador)	
Contextualización: La entrevista se realizó en el mismo centro poblado del distrito de El Carmen	
Observaciones: Se hizo uso de la guía de entrevista para aplicar las 07 preguntas asignadas.	
<p>Transcripción:</p> <p>I. SOBRE: IDENTIDAD CULTURAL</p> <p>1. ¿Cuándo fue la primera vez que preparo estos platos y en qué sintió? -Fue cuando yo tenía veinticinco, fue la primera vez que cocine el seco de gato y me sentí normal es como cualquier otro plato que este elaborando la verdad, para nosotros los pobladores es normal pero para otros obvio que no en realidad.</p> <p>2. ¿Quién fue la persona que le enseñó la preparación de los platos a base del felino gatuno? - Mi esposo es quien me enseñó cuando nos comprometimos el cocino seco de gato desde ahí empecé a cocinar este plato tan delicioso.</p> <p>3. ¿Cuál es la perspectiva que tienen los comensales al probar por primera vez ese alimento? - Emoción, intriga de saber a qué sabe el seco de gato, comer algo nuevo y fuera de lo común para ellos porque para nosotros es normal es parte de nuestras costumbres.</p> <p>II. SOBRE: LAS 4 P DE LA CREATIVIDAD CULINARIA</p> <p>4. ¿Usted se considera un cocinero artista? Tengo mi sazón y no he estudiado gastronomía ni nada de so soto cocino bien.</p> <p>5. ¿Cómo cocinero de estos platos, porque cree exista personas que no acepte el consumo del felino gatuno? - por creencia y costumbre pues ellos están acostumbrados a alimentarse y a consumir de otra manera y eso se respeta</p> <p>6. ¿Usted innovaría en las técnicas de preparación? Si porque no si sale rico normal siempre hay que innovar.</p> <p>7. ¿Cuál es el proceso de cuidado de su producto principal (gato)? - Ninguno aquí se come cualquier gato que se ve, ese día mi esposo trajo un gato de donde lo habrá traído, pero estuvo rico jajajaj.</p> <p>8. ¿Usted cree que la carne de felino gatuno es un alimento exótico? -definitivamente es algo que no le ves así nomás solo en chincha y cañete así que es algo fuera de lo común.</p> <p>9. ¿Usted elabora diferentes platos con la carne de felino gatuno? No solo he cocinado el seco de gato, pero mi familia de cañete si cocina varias cosas y que también son ricas.</p>	

10. ¿La carne de felino gatuno como alimento afecta al medio ambiente?

No, para nada ya sea a que se extinga eso nunca va a pasar además nosotros no comemos todos los días gato pues, no se va a extinguir ni nada por el estilo y los desperdicio donde se debe desechar.

Evidencia fotográfica:

Duración de entrevista: 15 min.

TRANSCRIPCIÓN DE ENTREVISTAS	
N° de registro: 11	
Nombre del investigador / entrevistador: Karina Blanco Naupa	
Nombre de la población: Provincia de Chincha	Fecha de la entrevista: 06/11/2019
	Fecha de llenado de ficha: 06/11/2019
Tema: Identidad cultural Culinaria	
Informante: Mariella Pérez (Poblador)	
Contextualización: La entrevista se realizó en el mismo centro poblado del distrito de El Carmen	
Observaciones: Se hizo uso de la guía de entrevista para aplicar las 10 preguntas asignadas.	
Transcripción:	
I. SOBRE: IDENTIDAD CULTURAL	
1. ¿Cuándo fue la primera vez que preparo estos platos y en qué sintió?	
- cuando tenía 15 mi padre fue quien lo cazo y todo lo demás ya yo solo cocine, desde ahí empecé a cocinar y hasta ahora comemos ah, a mis hijos también les gusta el seco de gato. Y me sentí normal como si estuviera cocinado cualquier alimento.	
2. ¿Quién fue la persona que le enseñó la preparación de los platos a base del felino gatuno?	
- Yo sola en realidad veía como mis tías cocinaban y empecé a agarrar la maña de cocinar y mi esposo que también le encanta comer el seco el me trae los gatos.	
3. ¿Cuál es la perspectiva que tienen los comensales al probar por primera vez ese alimento?	
- Curiosidad tal vez, como nunca han comido vienen hasta aquí para poder disfrutar de nuestro riquísimo seco de gato, pero yo si no cocino par otras personas solo para mi consumo personal aquí el distrito si hay otras personas que te venden pero por pedido porque se tiene que cazar y dejar curtirá la carne por un día y todo lo demás.	
II. SOBRE: LAS 4 P DE LA CREATIVIDAD CULINARIA	
4. ¿Usted se considera un cocinero artista?	
Podría ser, siempre busco la manera de cocinar mejor aprendiendo nuevos sabores cundo cocino.	
5. ¿Cómo cocinero de estos platos, porque cree exista personas que no acepte el consumo del felino gatuno?	
- Por sus ideas que no se puede comer gato pues, pero es nuestra costumbre así que eso se tiene que respetar y no señalarnos con el dedo ni hablar mal porque así somos en chincha y cada quien sus culturas.	
6. ¿Usted innovaría en las técnicas de preparación?	
-Lo hago siempre y cuando sea rico pero si pruebo nuevas opciones.	
7. ¿Cuál es el proceso de cuidado de su producto principal (gato)?	
- Que cuidado... Ninguno aquí se come cualquier gato, no hay ningún problema y la gente tampoco se queja ni nada así somos aquí.	
8. ¿Usted cree que la carne de felino gatuno es un alimento exótico?	
- Si porque es una carne que no se come en cualquier parte así que eso nos hace diferentes como cultura.	
9. ¿Usted elabora diferentes platos con la carne de felino gatuno?	
-Solo cocino seco de gato.	

10. ¿La carne de felino gatuno como alimento afecta al medio ambiente?

No, porque así como mueren uno nacen varios así que no hay problema con eso de extinción ni nada por el estilo, pero eso sí, solo hay que votar la cabeza de gato cautelosamente para que no lo rebusque de la basura ya que algunos lo utilizan para hacer brujería.

Evidencia fotográfica:

Duración de entrevista: 15min.

TRANSCRIPCIÓN DE ENTREVISTAS	
N° de registro: 12	
Nombre del investigador / entrevistador: Karina Blanco Naupa	
Nombre de la población: Provincia de Chincha	Fecha de la entrevista: 06/11/2019
	Fecha de llenado de ficha: 06/11/2019
Tema: Identidad cultural Culinaria	
Informante: Juana Monroy (Poblador)	
Contextualización: La entrevista se realizó en el mismo centro poblado del distrito de El Carmen	
Observaciones: Se hizo uso de la guía de entrevista para aplicar las 10 preguntas asignadas.	
Transcripción:	
I. SOBRE: IDENTIDAD CULTURAL	
1. ¿Cuándo fue la primera vez que preparo estos platos y en qué sintió?	
- Cuando tenía 26 años cocine con mi tía chelita, para el día de mi cumpleaños comimos muy rico para ser la primera vez que prepara el seco me salió riquísimo, me sentí normal, feliz porque era mi cumpleaños jajaja.	
2. ¿Quién fue la persona que le enseñó la preparación de los platos a base del felino gatuno?	
- Mi tía chelita pues, ella la Reyna de la cocina en cada si la llamábamos, ella era tan linda siempre contenta, decía que el seco de gato es lo más delicioso y que estaba orgullosa de ser chinchana.	
3. ¿Cuál es la perspectiva que tienen los comensales al probar por primera vez ese alimento?	
- Querer comer algo diferente seguro, en realidad no sé pero si quieren comer seco será por curioso pues.	
II. SOBRE: LAS 4 P DE LA CREATIVIDAD CULINARIA	
4. ¿Usted se considera un cocinero artista?	
-Tengo el arte se saber cocinar y entonces si me considero una persona que es un artista en la cocina.	
5. ¿Cómo cocinero de estos platos, porque cree exista personas que no acepte el consumo del felino gatuno?	
- Por sus ideas será, en realidad cada quien con sus costumbres y como la mayoría crían el gato como mascota esa es su idea, y nosotros comemos gato esa es nuestra idea.	
6. ¿Usted innovaría en las técnicas de preparación?	
Si sale rico si, depende pues.	
7. ¿Cuál es el proceso de cuidado de su producto principal (gato)?	
-Ningún proceso se come cualquier gato que se ve en las calles pero obviamente se trata de buscar gatos que estén fuera de mismo distrito para no chocar con el vecino.	
8. ¿Usted cree que la carne de felino gatuno es un alimento exótico?	
- Si, Es rica y es diferente a otra carnes además no se cocine en cualquier otra aparte, aquí vienen los turistas con ganas de comer seco de gato.	
9. ¿Usted elabora diferentes platos con la carne de felino gatuno?	
Solo he cocinado seco de gato pero si he visto que también cocinan otros platos.	
10. ¿La carne de felino gatuno como alimento afecta al medio ambiente?	

No , para nada hay que ser siempre limpios y no votar la basura en las calles sino donde corresponde, pero la cabeza del gato hay que envolverlo bien con papel periódico para desecharlo porque tiene un líquido que es dañino para la salud

Evidencia fotográfica:

Duración de entrevista: 16 min.

ANEXO 9: Imágenes

Imagen N°1:

Iglesia de Nuestra Señora de El Carmen



Fuente: Fotografía propia de Karina blanco

Imagen N°2:

Iglesia de Nuestra Señora de El Carmen



Fuente: Fotografía propia de Nuria Huarca

Imagen N°3:

Señora Susana, Cocinera conocida de distrito.



Fuente: Fotografía de Nuria Huarca

Imagen N°4:

Vivienda de la Señora Susana



Fuente: Fotografía de Nuria Huarca

Imagen N°5:

Tienda de artesanía del señor Adán Torres



Fuente: Fotografía Propia.

Imagen N°6:

Entrevistado



Fuente: Fotografía de Karina Blanco