



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

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

TÍTULO DE LA TESIS

El turismo gastronómico en la Alameda Chabuca Granda, Lima 2022

TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE:

Licenciada en Turismo y Hotelería

AUTORAS:

Guillen Paquiyauri, Edith (orcid.org/0000-0002-2977-4865)
Rufasto Aguilar, Gianella (orcid.org/0000-0003-4511-2949)

ASESOR:

Mg. Lázaro Velásquez, José Francisco (orcid.org/0000-0002-8545-8840)

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN

Gestión Turística

LÍNEA DE RESPONSABILIDAD SOCIAL UNIVERSITARIA:

Desarrollo sostenible, emprendimiento y responsabilidad social

LIMA – PERÚ

2022

DEDICATORIA

Este trabajo de tesis va dedicado a mis padres, mi hermano y mi enamorado quienes fueron presentes en todo este trayecto, por todo su apoyo incondicional, moral y económico siempre junto a sus consejos brindados para seguir adelante para mi superación personal y profesional.

Gianella Rufasto Aguilar

Edith Guillen Paquiyaury

Este trabajo de tesis profesional se lo dedico a mis padres que creyeron en mí para obtener este logro, por el apoyo recibido dándome la fuerza para seguir adelante y seguir motivándome, aquellas personas que formaron parte de este camino que me apoyaron amigos, familiares y compañeros de trabajo. Para todos ellos muchas gracias.

AGRADECIMIENTO

En primer lugar, agradecemos a Dios por darnos la fuerza en poder culminar y lograr este objetivo para nosotras es un paso adelante de manera profesional. Ha nuestro **Mg. José Francisco Lázaro Velásquez** por su apoyo constante y dedicación en poder lograr este proyecto. Y a nuestros queridos familiares por darnos perseverancia e incentivo cada día.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

Carátula.....	i
Dedicatoria	ii
Agradecimiento	iii
Índice de Contenidos	iv
Índice de Tablas	v
Resumen	vi
Abstract	vii
I.INTRODUCCIÓN	1
II.MARCO TEÓRICO	6
III.METODOLOGÍA.....	17
3.1. Tipo y diseño de investigación	18
3.2. Categorías, Subcategorías y Matriz de Categorización	18
3.3. Escenario de estudio	19
3.4. Participantes	20
3.5 Técnicas e instrumento de recolección de datos.....	21
3.6. Procedimiento	22
3.7. Rigor científico.....	22
3.8. Método de análisis de datos	23
3.9. Aspectos éticos.....	24
IV. RESULTADOS Y DISCUSIONES	25
V. CONCLUSIONES	40
VI. RECOMENDACIONES.....	43
REFERENCIAS.....	46
ANEXOS.....	53

Índice de tablas

Tabla 1: Validación de expertos.....	23
Tabla 2: Identificación del código de la categoría experiencia turística.....	26
Tabla 3: Identificación del código de la categoría identidad gastronómica... ..	29
Tabla 4: Identificación del código de la categoría valor cultural.....	32

Resumen

La presente investigación es un estudio sobre el turismo gastronómico en la Alameda Chabuca Granda. Esta investigación tuvo como objetivo general analizar el turismo gastronómico en la Alameda Chabuca Granda. En cuanto a su metodología, fue de tipo básica enfoque cualitativo y diseño fenomenológico, se eligió este diseño, ya que los datos recopilados fueron tomados de las vivencias de 12 visitantes y 11 empresarios gastronómicos. Se empleó como técnica la entrevista y recolección de datos teniendo como instrumento la guía de entrevista conformada por 20 preguntas hacia los visitantes y 23 preguntas hacia los empresarios gastronómicos y la ficha de observación donde se analizó su situación actual, actividades turísticas y características particulares. Teniendo como resultado que el turismo gastronómico que existe en la Alameda Chabuca Granda bajo las siguientes categorías: Experiencia turística, identidad gastronómica y valor cultural. Se evidenció que una de las experiencias turísticas es considerada como un factor importante de motivación gastronómica, tanto por parte de los visitantes locales e internacionales en querer conocer y degustar la gastronomía que es impulsada por los mismos empresarios gastronómicos teniendo como complemento diversas actividades, como eventos, ferias, folclore historia que se puede elogiar en el lugar.

Palabras Clave: Turismo, gastronomía, turismo gastronómico.

ABSTRACT

The present investigation is a study on gastronomic tourism in the Alameda Chabuca Granda. This research had the general objective of analyzing gastronomic tourism in the Alameda Chabuca Granda. Regarding its methodology, it was of a basic qualitative approach and phenomenological design, this design was chosen, since the data collected was taken from the experiences of 12 visitors and 11 gastronomic entrepreneurs. The interview and data collection technique was used, having as an instrument the interview guide made up of 20 questions for visitors and 23 questions for gastronomic entrepreneurs and the observation sheet where their current situation, tourist activities and particular characteristics were analyzed. Having as a result that the gastronomic tourism that exists in the Alameda Chabuca Granda under the following categories: Tourist experience, gastronomic identity and cultural value. It was evidenced that one of the tourist experiences is considered an important factor of gastronomic motivation, both by local and international visitors who want to know and taste the gastronomy that is promoted by the same gastronomic entrepreneurs, complementing various activities, such as events, fairs, folklore and history that can be praised in the place.

Keywords: Tourism, gastronomy, gastronomic tourism.

I. INTRODUCCIÓN

Hoy en día el avance y mejora de la gastronomía turística se encuentra en una constante evolución haciéndose en cada momento más relacionada a la parte de la experiencia turística, junto con la identidad cultural de dicha zona, así mismo esto influye a la concentración de mayor flujo turístico en diferentes partes del país, puesto que esto llama mucho a la curiosidad del visitante por probar platos que identifiquen a cada región. Teniendo la oportunidad de degustar los productos de raíces naturales y platos típicos auténticos de la región. De esta forma en la investigación de Valcárcel y Venegas (2015) “La comida típica dentro de la internacionalización de la oferta gastronómica en Bogotá” (Colombia), los autores tienen como objetivo analizar el desarrollo gastronómico durante los últimos 20 años en la ciudad de Bogotá, manifestando sabores y aromas que tiene la comida típica, y ser declarado como patrimonio de la nación. Por lo consiguiente la gastronomía se encuentra en el ojo del mundo en poder descubrir y captar los productos pertenecientes de la zona sintiendo esa sazón diferente y nueva fuera de su residencia. La gastronomía es uno de los sectores más valorados, muchas veces cuando viajamos, uno de los principales planes es conocer la cocina local del destino, explorar sus restaurantes, saborear los productos típicos, conocer las tradiciones, y poder vivir experiencias únicas y especiales (OMT, 2019).

Se sabe que Perú posee una gastronomía muy resaltante siendo considerada de la mejores del mundo, puesto que los productos usados en cada plato típico son únicos en su zona, teniendo platos representativos como el ceviche, ají de gallina, arroz con pollo, lomo saltado, sopa seca, etc. Cabe resaltar el puesto importante de la gastronomía peruana a nivel mundial. Además, cuenta con una historia y dejan un significado que es un país agro biodiverso con distintos productos en cada una de sus tres regiones costa sierra y selva, las cuales tratan de no perder la identidad culinaria de todos los pueblos. Estos mismos pueblos son conscientes de que sus vidas mejorarían si se adaptan a la actividad culinaria que es la vigente costumbre de toda comunidad y que se centra la actividad turística de por medio, para ello son las creaciones de las ferias gastronómicas para la incentivación de los mismos. Tal y como puntualiza Labrin (2021) la gastronomía peruana fue impulsada mediante las ferias gastronómicas como la

reconocida “Mixtura” que ha logrado amplificar la imagen del turismo gastronómico despertando la atención de los turistas, y cautivando la esencia del lugar junto con los productos naturales. Esto quiere decir que el Perú tiene potencial en el enfoque gastronómico ya que sus cosechas son cien por ciento naturales lo que permite que a muchos visitantes los inciten en poder conocer.

De tal forma, a nivel local se tiene al centro de Lima donde se observa la Alameda Chabuca Granda que no solo ofrece un enfoque gastronómico sino también fomenta la tradición misma del valor cultural a su alrededor, un poco de la cultura de los 90, donde se pueden apreciar cómicos ambulantes, artistas, y visitantes que se reúnen para despejarse y satisfacer sus necesidades de ocio. Sin embargo, la Gastronomía es impulsada por los mismos pobladores de los cuales tienen una conexión con los insumos raíces para desarrollar la atracción de los turistas mediante actividades que establecen una experiencia culinaria, diversidad de riquezas costumbristas, creencias y tradiciones, que motivan el resultado de una cocina tradicional y distintiva que afluencia la motivación de turistas locales e internacionales. Esta investigación busca conocer un poco más sobre la cultura gastronómica por los que genera impacto social, económico y cultural que contempla una experiencia apacible, memorable y peculiar.

El contexto descrito de la Alameda Chabuca Granda es importante para el entorno turístico y de valor cultural en Lima. De acuerdo a las experiencias culinarias aportan una satisfacción social donde manifiestan todas las operaciones y desarrollos de alimentos y bebidas que incrementa la productividad en la provincia y a su vez poder transformar de manera eficiente una tradición para los habitantes y turistas que llegan a Lima y sea un desarrollo cultural que trascienda el ámbito turístico del sector. Donde los turistas podrán apreciar y conocer un poco más de la ruta culinaria y la historia que esconde cada una de sus comidas, y de esa forma permitir un beneficio económico, social y cultural.

Dentro de la Alameda Chabuca Granda se encuentra la venta de platos y postres típicos que da conocer la variedad gastronómica peruana, sin embargo, existe desorden por la presencia creciente de trabajadores ambulantes, que genera una impresión de imagen negativa del destino. La presencia de comerciantes ambulantes informales pone en riesgo la calidad de los insumos por la contaminación que existe al manipular los alimentos sin los implementos higiénicos necesarios, no contando con la protección debida de los productos y trasladándose de un lugar a otro, poniendo en riesgo múltiples enfermedades en la salud de los visitantes. Aun así, las personas eligen por consumir por los bajos precios que facilita la rapidez de consumo, siendo un lugar donde se realiza diferentes actividades culturales sociales y ferias culinarias siendo uno de los lugares con pocas estrategias de promoción durante este año, lo cual no permite llegar a nuevos segmentos turísticos para que puedan visitar el destino fomentando nuevas actividades de desarrollo en la Alameda Chabuca Granda.

Es por este motivo que se planteó el problema general: ¿Cómo se desarrolla el turismo gastronómico en la Alameda Chabuca Granda, ¿Lima 2022? En cuanto a los problemas específicos son: ¿Cuál es la experiencia turística en relación al turismo gastronómico en la Alameda Chabuca Granda, ¿Lima 2022?, ¿Cuál es la identidad gastronómica en la Alameda Chabuca Granda, Lima 2022? y por último ¿Cuál es el valor cultural en relación al turismo gastronómico en la Alameda Chabuca Granda, Lima 2022?

Esta investigación se justifica teóricamente, por lo que se aplicaron diversas definiciones básicas que fueron aportadas por autores sobre el turismo gastronómico del mismo modo se tomará en cuenta como ejemplos diversos estudios que fueron aplicados en otros distritos o regiones. Como afirma Álvarez (2020), involucra describir los conocimientos existentes que la investigación buscará justificar.

En base a la justificación metodológica, donde se aplico el método científico, diseño, instrumento de investigación, y la validación de expertos, así como también las guías de entrevistas para posteriormente interpretar los resultados, y finalmente, responder los objetivos propuestos. Así como menciona Méndez (2012) es un estudio que propone establecer métodos o técnicas para generar conocimientos, y nuevas formas de hacer investigación. De la misma forma

cuenta con una justificación social porque se denotará la relevancia social orientada a una mejora y proyección dando a conocer la importancia sobre el turismo gastronómico en la Alameda Chabuca Granda. En tal sentido Moreno (2021) la justificación social ofrece la solución de problemas dentro de una sociedad por medio de aportes de trabajos de investigación y ser una fuente de una mejor calidad a futuro

Por lo anteriormente detallado se plantea el objetivo general: Analizar el turismo gastronómico en la Alameda Chabuca Granda, Lima 2022. Así mismo los siguientes objetivos específicos; Analizar la experiencia turística en relación al turismo gastronómico en la Alameda Chabuca Granda; Analizar la identidad gastronómica en la Alameda Chabuca Granda; Analizar el valor cultural en relación al turismo gastronómico en la Alameda Chabuca Granda.

II. MARCO TEÓRICO

Al llevar a cabo la presente investigación, se determinó como mención una adecuada realización de estudios previos tanto a nivel internacional como nacional. Todos ellos indagaron en dar aporte con sus investigaciones a la futura mejora de lo estudiado, por lo cual, para conocer de una manera más amplia el tema que se está tratando sobre el turismo gastronómico, se consideró citar algunos de ellos:

Entre las investigaciones internacionales se consideró:

Como menciona Inga et al (2021) sostuvo como propósito analizar el vínculo de los saberes asociados en la alimentación como un factor principal para el desarrollo del turismo gastronómico en el cantón Cañar. Esta investigación fue descriptiva, no experimental y correlacional, aplicando una encuesta a 168 personas. Los resultados determinaron que los conocimientos ancestrales alimenticios constituyen un factor primordial para el desarrollo del turismo gastronómico, para transmitir los conocimientos ligados a dichos saberes entre generaciones, manteniendo su valorización y conservación. Por ende, en la actualidad la conservación de los saberes ancestrales presenta un alto nivel de oportunidades para el desarrollo del turismo gastronómico del Cantón Cañar, de lo cual los turistas puedan conocer las costumbres, tradiciones, y variedad de cocina de una localidad.

Como también Morales (2021) plantea como objetivo analizar y comparar el rol del turismo gastronómico sostenible para la preservación del patrimonio culinario en las rutas del vino de Girona y Querétaro. Este estudio fue de diseño cualitativo comparativo, donde se realizó una entrevista a 10 personas. Obteniendo como resultado la relación entre el turismo, la producción y consumo responsable para garantizar la preservación del patrimonio y la promoción de estrategias para el desarrollo del turismo gastronómico sostenible. En conclusión, se busca la participación de los pobladores, residentes que por décadas son un aporte cultural que se sigue manteniendo y contribuye al turismo gastronómico que se desarrolla y es sostenible para la región, tiene como enlace al turismo gastronómico enfocado al desarrollo social, económico y medioambiental del sector.

Así mismo Gómez et al (2020) tuvo como objetivo principal la realización de una segmentación de los turistas extranjeros que visitan y degustan la gastronomía en la ciudad de Oruro, Bolivia. Este presente trabajo es de diseño etnográfico y experimental, donde aplicó una entrevista a 20 personas. Teniendo como resultado sus diferencias socioeconómicas y la valoración de los principales atributos gastronómicos. En conclusión, la gastronomía es uno de los ejes de atracción turística y consolidada hacia un destino, donde se puede ampliar la variedad platos y postres tradicionales, permitiendo una aparición mayor de turistas cuya motivación por viajar a un lugar concreto y tradición gastronómica

Según Castellón y Fontecha (2017) tuvo como objetivo examinar la gastronomía como un instrumento donde se podrá potencializar el turismo, resaltando la identidad cultural de los pueblos santandereanos, fortaleciendo sus platillos que brindan por medio de las rutas gastronómicas. Este trabajo está diseñado de manera exploratoria y descriptiva con una muestra de 188 personas entre ellos visitantes y turistas. Como resultados obtenidos en un diseño inicial de una ruta gastronómica en Santander, resaltaron la conectividad histórica en conjunto con el territorio, los alimentos e identidad regional, impulsando el turismo en la región. En conclusión, esta ruta brindó oportunidades para la población de Santander, mostrando su variedad en la que fue mostrada que el turismo gastronómico sostuvo una base de empleo y diversas oportunidades para los habitantes del municipio donde se busca resaltar su identidad.

Así como Folgado et al (2017a) tuvo como propósito analizar cómo la comida autóctona con identidad, pueden ser de gran interés a través de eventos y rutas temáticas para el desarrollo del turismo gastronómico de un destino. Esta investigación se aplicó un análisis comparativo, descriptivo y metodológico, se obtuvo como muestra cinco rutas queseras gastronómicas, las cuales son: Ruta del Queso Cabrales, Ruta del Queso Idiazábal, Ruta del Queso Manchego, Ruta del Queso Tetilla y Ruta de la Torta del Casar. Teniendo como resultado el valor distintivo de los turistas que otorgan al producto autóctono que resalta la calidad y en conjunto con las tradiciones locales y actividades turísticas. En conclusión, el desarrollo del turismo gastronómico dependerá de una interrelación entre la

gastronomía y el turismo, con el fin de impulsar los productos únicos que se busca tener buena acogida entre los visitantes

Entre las investigaciones nacionales se consideró:

De acuerdo a la investigación de Montañez (2020) que tuvo como objetivo describir de qué manera la gastronomía actúa como un motivador de viaje desde la perspectiva del turista que visita Lima. Este estudio se aplicó de forma cualitativa, descriptiva y etnográfica, donde aplicó una entrevista a 12 personas distribuidas en tres distritos, tales como, Cercado de Lima, Miraflores y Barranco. Teniendo como contenido la experiencia que presenta el turista hacia las comidas típicas en Lima metropolitana, donde se evidencio la aceptación y excelentes comentarios por parte de los extranjeros en relación al sabor y la diversidad de insumos del país, destacando sus características propias de la cocina peruana donde la producción que esta posee en los paladares que influyen la fusión y técnicas empleadas del mestizaje e historia que posee el Perú, lo cual ha producido el mayor disfrute de la experiencia del destino. Finalmente, la gastronomía conduce como experiencia o motivaciones de viaje para el turista por medio de los atractivos que presentan como mayor énfasis la oferta turística del Perú.

Con respecto a Bravo (2020) estableció como objetivo analizar de qué manera influye la identidad cultural en el desarrollo y crecimiento de la gastronomía. El estudio es de diseño cualitativa y descriptivo, interpretativo, donde se obtuvo como muestra a 139 personas aplicando el instrumento de encuestas. Teniendo como resultado que identidad cultural se define hacia la representación de actividades, valores, tradiciones, y conocimientos que se distingue a un grupo específico de otro, ya que varían dependiendo de su cultura y aprendizajes obtenidos desde la corta edad En conclusión, se busca diferenciar las experiencias gastronómicas de cada pueblo, debido a los insumos de la zona siendo únicos en su región, mientras tanto la alimentación y la preparación de nuevos los platillos siguen teniendo valor y brindando mayor panorama al escoger qué tipo de cocina desea degustar.

Según Chávez (2019) sostuvo como objetivo analizar la gastronomía tradicional en las calles del Centro Histórico de Lima, 2019. Este presente estudio es de diseño cualitativo, descriptivo y fenomenológico, de lo cual se tomó como muestra a los comerciantes, Consumidores como medio de instrumento de fichas de Observación y guías de entrevistas. Teniendo como resultado conocer las características de la gastronomía tradicional callejera y la importancia que obtienen los turistas y visitantes que consumen los productos. En síntesis, se considera que la gastronomía tradicional, recursos turísticos y los atractivos es un destino perfecto, por lo cual permite que los turistas degusten diferentes platos, fomentando un enfoque económico de las personas que se presentan en el rubro gastronómico del Centro Histórico de Lima.

De la misma forma Moreno (2019) tuvo como objetivo conocer los elementos de la identidad cultural alimentaria en la cocina tradicional que permiten el desarrollo del turismo gastronómico en el distrito de Cajatambo. Esta investigación está diseñada de manera cualitativa, etnográfica y fenomenológica, donde se aplicó una encuesta a 19 participantes entre ellos pobladores y visitantes. Obteniendo como resultado descubrir los elementos de la identidad cultural alimentaria de la cocina tradicional, e involucrándose en la preparación y distribución durante las fiestas patronales, y transmitir la simbología de las recetas asociadas en manifestaciones culinarias. En resumen, Cajatambo permitirá el desarrollo del turismo gastronómico destacando su identidad cultural, por medio de la preparación, distribución, recetas y simbología hace su cocina tradicional

A su vez Lumba et al (2019) tuvo como objetivo conocer el perfil gastronómico del turista extranjero que visita Lima. Esta investigación procedió de forma cuantitativa, descriptiva, no experimental, donde se estableció una entrevista a 151 turistas extranjeros. Teniendo como contenido la información necesaria de los turistas que visitan Lima metropolitana, sus motivaciones, características y preferencias fomentando un perfil gastronómico. En conclusión, la tipología de turista se está desarrollando a nivel gastronómico es motivo para promover y mantener la tradición y cultural de una región.

Siguiendo con la elaboración del marco teórico, se recopilará información necesaria para dar un fundamento teórico para ampliar el horizonte de la investigación.

La gastronomía se encuentra en la mira en todo el mundo sintiendo ese atractivo turístico en el sector culinario, el cual es un emblema en la actualidad. Como define Navarrete y Muñoz (2018) el turismo gastronómico es una nueva opción para el turista que le permite conocer los diferentes sabores y comidas de una determinada región y el cual está dirigido tanto a personas conocedoras del arte del buen comer como a todo tipo de gente dispuesta a probar nuevos platillos. Siendo así que la gastronomía es impulsada por los empresarios esto motiva hacer una actividad económica factible uno de los mejores centros de esparcimiento con mayores visitantes cada año.

Dado a ello, el desarrollo del turismo gastronómico dependerá de una interrelación entre la industria alimentaria y el turismo, con el fin de impulsar los productos gastronómicos únicos. Cerezo (2020) la gastronomía constituye un atractivo turístico de interés lo cual se considera en tendencia al alza en los últimos años, se trata de una motivación a la hora de viajar [...] al igual que puede construir como una señal de identidad única y diferenciadora para los destinos turísticos. Con la ayuda de los productos nacionales que tiene como la papa y el maíz morado, la Alameda Chabuca Granda llegan a ser considerados como fuente para mostrar al público la variedad culinaria que tiene por generaciones y lo transmiten en sus potajes. Por otro lado, el turismo gastronómico representa la identidad por medio de la comida para representar las costumbres y tradiciones de todo lugar. Hernández et al (2017) El turismo se esfuerza por combinar el turismo gastronómico con el disfrute y conocimiento de un territorio en su totalidad, englobando no solo los productos agrícolas, sino el patrimonio y las tradiciones que rodean estos recursos. Como también lo muestra con la variedad de actividades recreativas como las danzas típicas, talleres para adultos mayores, artistas cantautores y los cómicos ambulantes donde se muestra en el anfiteatro de la Alameda y que con el apoyo del municipio a través de los años se ha logrado implementar siendo así un atractivo constante como atracción para los turistas. Por consiguiente, al hablar de gastronomía también impacta las tipologías

más didácticas y en constante crecimiento como el turismo gastronómico, dado que el visitante o turista se mueve en búsqueda constante de nuevas experiencias y sensaciones, a las que la gastronomía puede dar respuesta. Tal como nos comenta Castellón y Fontecha (2017) El turismo gastronómico abre un sinfín de posibilidades para el turista, ya que el turista actual busca productos más representativos del lugar de origen, cuyo valor simbólico refleje su filiación. Ya que se puede visualizar los centros culturales como la plaza mayor, la iglesia a su alrededor, museos como las catacumbas siendo así recursos turísticos a sus alrededores como el mirabus y ofrecen tours por todo el centro. Este fenómeno también se puede considerar como turismo doméstico o agroturismo quien se efectúa el desplazamiento a las regiones productoras de alimentos y/o bebidas, debido a que se aprovecha la estancia en el destino para probar la gastronomía típica del lugar, como factor complementario del viaje. Como menciona Dorta y Padrón (2021) Argumentaron que el turismo gastronómico identifica su potencial como motor para la organización de viajes y como elemento de satisfacción del visitante. Es decir que el turismo atrae muchos factores que aportan en todos los segmentos y se vincula con la identidad de una localidad, por lo que otorga una oportunidad para establecer una experiencia turística, y de misma forma impulsa el patrimonio histórico y cultural de cada localidad.

Con respecto a las categorías definidas, tiene como primer punto a la experiencia turística. Dentro del análisis propuesto a la experiencia turística hace referencia a todas aquellas expresiones que son parte de múltiples prácticas sociales y se confieren valores que son transmitidos de generación en generación mediante el desarrollo de las experiencias turísticas. Según Fuste (2016) Los motivos del turismo pueden ser muy diversos debido a la experiencia que quiera tener el turista, pero en la actualidad la potencialidad mayor es la cultura culinaria ya que genera conocimiento de las costumbres, tradiciones y realidad de cada lugar. Así como también, Hernández (2018) La cocina de un destino en particular puede ser la fuente de experiencias turísticas únicas [...], por lo que estas experiencias del consumidor deben construirse dentro de los objetivos de empresas turísticas para generar satisfacción al turista. Po ende, Llano (2020) la relación entre la experiencia turística y la gastronomía, como la comida cuyo componente potencial del turismo [...], se puede asimilar a partir de las

tradiciones orales y las culturas populares. Así mismo, se conceptualizan las siguientes subcategorías:

La gastronomía local, Según Casero et al (2020) es uno de los grandes ejes de interés turístico y consolidación de una localidad, obteniendo una mayor tipología de turistas en lo cual la motivación por viajar a un lugar inicia de la tradición gastronómica logrando un importante atributo económico para las ciudades o países. Así como menciona Díaz (2020) el conjunto de estas relaciones trans locales es la pluralidad de cocinas caribeñas existentes que comparten el favoritismo por dichos ingredientes, recetas y técnicas culinarias. La cocina de un destino en particular puede ser la fuente de experiencias turísticas únicas por lo que estas experiencias del consumidor deben construirse dentro de los objetivos de empresas turísticas para generar satisfacción al comensal que lo visita a diario y son cambiantes de gustos y paladares.

Recursos del destino, tenemos a Carvajal y Lemoine (2018) define que los recursos turísticos y atractivos turísticos se consideran como el cimiento del desarrollo turístico de un territorio, dado a que el turismo es fundamental para el crecimiento de una localidad. De lo cual es importante invertir en ellos conservándolos para fortalecer la identidad cultural gastronómica y patrimonio, que atrae consigo como desde hospedajes, gastronomía al paso, atractivos turísticos que complementan su estadía, siendo así un lugar recomendado e incentivando a los turistas a su visita.

Así mismo, para la segunda categoría Identidad gastronómica se determina por el aprecio que se le da a cada platillo elaborado en una sociedad, Así como Fernández et al (2019) define que La identidad gastronómica se construye a partir de dos saberes en común y social ligados al conocimiento de un lugar específico, con sus costumbres y formas tradicionales de hacer las cosas en la cocina. Dado que, Cisneros et al (2014) La identidad gastronómica es entendida como un potencial de signo cultural, expresión de forma determinada y pertenencia individual a un grupo social, [...]. Por lo tanto, Romero (2018) para profesionales la gastronomía como identidad es comprobar, caracterizar y evaluar los preparados para que recojan la identidad de la cocina local con el fin de crear políticas que promuevan aumento sostenible de las visitas y consolidar su identidad para

contribuir a los existentes y permitir la creación de cocina representativa de cada lugar. De lo cual, Di Clemente et al (2013) en la cocina, la identidad y autenticidad del territorio, cuenta con técnicas tradicionales que han acentuado la creciente sensibilidad de los turistas modernos a ella, justificando la necesidad de reconocer la importancia de este recurso. A continuación, se definen los indicadores relacionados a la identidad gastronómica. Por ello Gas tal et al (2019) menciona que la cultura culinaria es la valoración de prácticas de cocina aplicada en una localidad. Puesto a que, son acompañadas junto con el producto agrícola, el estilo de vida y se focalicen a las técnicas y saberes de preparación de los platos optando por los diversos sabores que pueden encontrar en dicho lugar. Se propone que a la gastronomía sea como elemento de revalorización turística, para así promover el reconocimiento de la cocina como parte del proceso cultural de una región. De lo consiguiente, destacar una experiencia culinaria en la actualidad es de suma importancia. Como establece Cid et al (2019) constituye un rol esencial, en la que el turismo forma un sitio de manifestación [...] donde las producciones de los platos aparecen como elementos únicos dentro de la experiencia. De lo cual, Cabrera (2019) indica que es el estudio contiguo de los manuales de cocina en conjunto que consideran fuentes de información necesaria para el proceso de una identidad culinaria, permitiendo conocer diversas formas de realizar cocina, las costumbres que sean influenciadas en ellas, la identificación e influencias a nivel internacional. En síntesis, la variedad de formas de realizar cocina en una localidad, manifestando junto con sus costumbres nos permite contar con una experiencia culinaria y transmitir en la mente de muchos turistas y visitantes se busca llegar a la mente de cada cliente que satisfaga y sigan degustando cada platillo. Por otro lado, los productos locales, García (2018) en la gastronomía es fundamental contar con productos de alta calidad en lo cual esto con lleva a conectar con los turistas en su cultural local y fomentando una experiencia participativa. Esto implica dar a conocer los productos nacionales que aporta con su extraordinaria variedad de vegetales y fauna marina que son traídos de todas partes de cada cada región siendo únicos en su especie que lo hace especial cada plato culinario que se exhibe y son atraídos para los turistas.

Por último, la categoría valor cultural, hace referencia a la herencia natural o cultural que se recibe de los patriarcas arcaicos, como también reflejando su identidad cultural, tradiciones y costumbres, estos elementos adquiridos se deben conservar y transmitir a la futura generación y sucesivamente a través del tiempo, como menciona Hernández (2021) El valor cultural se orienta a reforzar los valores, las costumbres y tradición es, sobre todo las de carácter religioso y gastronómico, así como conductas que permitan rescatar las costumbres de los residentes de generaciones pasadas, como una forma de conservación y fortalecimiento de las raíces locales. Tal y como define Alternan et al (2018) Proponen a la gastronomía como elemento de revalorización turística, para así promover el reconocimiento de la cocina como parte del proceso cultural de una región. Ramón (2020) Forma parte de su identidad, compartir la transmisión a otras generaciones, su preservación y su relación con la cultura, así como sus connotaciones sensoriales y experienciales como patrimonio cultural inmaterial.

De acuerdo con ello, las subcategorías estarán conceptualizados de la siguiente manera:

Utrera y Garlobo (2020) define tradiciones, a los valores que fortalecen, y potencializan al turismo gastronómico, permitiendo de esta forma, conocer su carácter simbólico y cultural en la sociedad. Por otro lado, Torres et al (2017) los elementos de la tradición alimentaria permanecen en muchos casos dentro de las identidades locales con una mayor conexión sociocultural. Hace referencia a los años de antaño y actualmente a los platos típicos que fueron la fusión de la llegada de nuevos insumos, que a sus inicios fue uno de los primeros lugares donde instalaron stands de comida obtuvo gran acogida por sus recetas tradicionales y la presencia rural que adopta los recuerdos de sus antepasados a la pertenencia de lo ancestral. Por consiguiente, Rodríguez et al (2020) define las costumbres como las expresiones culturales y artísticas reflejadas por la misma localidad por medio de escenarios, así como, festivales gastronómicos o bandas, permitiendo de esta forma una cohesión social. Así como también, Quezada et al

(2022) señala que el patrimonio gastronómico debe ser comprendido como el conjunto de costumbres y prácticas alusivos a una cultura gastronómica detallada de cada destino, de donde se pone a prueba la calidad que ofrece cada emprendedor. Así podemos señalar que la Alameda Chabuca Granda es un lugar de gran variedad teniendo todo para ser visitado desde centros de recreación, su alta calidad de comida tradicional y refleja su identidad cultural. Y para finalizar el cambio social, para Gutiérrez (1994) se trata en reemplazar una costumbre social por una considerada como deseable y beneficiosa para el agente social y tanto para un grupo. Según Morales (2015) se refiere al dominio sobre hecho simple de solo comer, y otra en que se basa en donde ir a comer bien, esto se convierte en una cuestión de estatus. Dado a que el uso y elaboración de la gastronomía transmite transformaciones de la actual sociedad, en lo que no existen paradigmas sobre su deber se ofreciendo un campo interesante social a muestra la división de los turistas, destacando el interés por la gastronomía local y los recursos del destino, así como del otro grupo de turistas por conocer y degustar platos distintivos del destino.

III.METODOLOGÍA

3.1. Tipo y diseño de Investigación

La presente investigación será de tipo básica, lo cual se empleará nuevos conocimientos sobre el turismo gastronómico, tal y como define Martínez (2013) señala la búsqueda de nuevos conocimientos y en vista de posibles aplicaciones prácticas, aun cuando él mismo no emprenda ninguna investigación técnica, de lo cual trabaja por motivaciones cognitivas y culturales.

Por consiguiente, será un enfoque cualitativo, por lo cual se tomará la recolección de datos, características y se analizará sobre la variable turismo gastronómico en el campo de estudio. Ceniceros et al (2019) define la sistemática cualitativa en identificar la evolución de la definición, objetivos y métodos de estudio, así como también población, instrumentos, teorías y lugares donde se han llevado a cabo investigaciones, a través de una línea del tiempo.

Así mismo, tendrá un diseño fenomenológico. Así como define Parra (2017) el método fenomenológico persigue la comprensión del mundo vital de las personas, a través de la mostración de situaciones cotidianas desde el marco de referencia individual de sus recuerdos, vivencias, percepciones, experiencias, en un momento dado. Se eligió este diseño ya que los datos recopilados serán por intermedio de los visitantes y empresarios gastronómicos donde nos permitirá comprender los fenómenos desde su punto de vista para la investigación

3.2. Categorías, Subcategorías y Matriz de categorización.

En relación a la investigación, se contó con el componente teórico de nuestra unidad temática que es el turismo gastronómico, así como lo definen Folgado et al (2017) el turismo gastronómico es una fuerte vinculación e identidad de una localidad , de lo cual cada vez es una oportunidad para atraer y establecer una experiencia turística, por medio de rutas, actividades, etc., así mismo impulsando su cultura local y patrimonio turístico.

Las categorías que se abordaron en el estudio serán las siguientes:

En primera premisa, se contó con la categoría Experiencia turística. En lo cual Menor et al (2021) indica la segmentación turística dentro de un primer grupo

integrado que resalta el interés por la gastronomía local y recursos del destino, así mismo un segundo grupo deseoso por aprender y degustar los platos típicos del destino.

En relación a ello, se utilizaron las siguientes subcategorías: gastronomía local y recursos del destino.

De igual forma como segunda premisa, se tendrá la categoría identidad gastronómica. Según Ramírez (2018) define la identidad gastronómica es un sello cultural que nutre constantemente un cambio social siendo potencializado se convierte en un atractivo turístico importante, para lo cual se identifican los principales establecimientos que proyectan platos tradicionales.

Por lo cual, se utilizaron las subcategorías que son: Cultura culinaria, experiencia culinaria y productos locales.

Como última categoría, se obtendrá el valor cultural como menciona

Di clemente (2013) el valor cultural gastronómico son todos los conjuntos de comida tradicional y platos típicos que presentan dentro de una localidad y a su vez manifiestan una amplia variedad de costumbres y tradiciones alimentarias, procesos, estilos de vida que se definen alrededor de un territorio.

Por lo cual, se utilizaron las subcategorías que son: Tradiciones y costumbres y cambio social

3.3 Escenario de Estudio

Esta investigación se realizó en la Alameda Chabuca Granda, donde se encuentra ubicado en Jirón Santa, Cercado de Lima. Por lo cual se podrá visualizar un antiguo barrio tradicional del Rímac. Teniendo por al frente el Cerro San Cristóbal, el Puente Rayos del Sol los cuales se iluminan durante la noche con luces LED. Y en su entorno diversas casonas de los tiempos virreinales

Así mismo, se aprecia un amplio mirador y una emblemática escultura de color rojo en el centro de la plazuela que simboliza las siluetas de una pareja danzando una tradicional marinera.

Según DICERTUR, la Alameda Chabuca Granda es un centro de distracción, donde pueden visitar y pasar un tiempo de ocio en familia, amigos, parejas, así como también excursiones de estudios, city tours y como punto de encuentro. En lo cual se realizan también festivales artísticos y gastronómicos, donde podrán consumir y saborear tradicionales dulces de la ciudad capital limeña, como la mazamorra morada, suspiro a la limeña, zambito, picarones, arroz con leche, churros y otros, así como también platos típicos (2020).

Según el punto de localización de la Alameda Chabuca Granda en el Centro Histórico de Lima, podemos observar diversos atractivos turísticos en los que se puede visitar, así como: La catedral de Lima, El jirón de la Unión, Las catacumbas Lima, La estación de Desamparados, El convento de Santa Rosa, y por el último el barrio chino.

3.4 Participantes

Con el fin de alcanzar los objetivos propuestos, la siguiente investigación conto con la participación de 23 personas de los cuales fueron la pieza primordial para realizar la entrevista. Por otro lado, no quiere decir que la selección fue de manera aleatoria, sino, se resaltaron la participación de dichas personas que establezcan diversas características o criterios esenciales de selección.

Así mismo, como primer punto de selección, se consideró aquellas personas que han visitado la Alameda Chabuca Granda y a los empresarios gastronómicos que ofrecen sus diversos platos gastronómicos. Este punto fue de manera clave para obtener la información necesaria. Entre ellos, fueron personas de sexo femenino y masculino, con edades de 20 a 75 años, originarias de Lima o que hayan residido en la zona durante más de 5 años, siendo confidentes que nos permitieron conocer su opinión con respecto a sus pensamientos, valores, cultura, experiencias y preocupaciones dentro de la Alameda Chabuca Granda. En síntesis, todos estos criterios de selección nos ayudarán en alcanzar los objetivos de este estudio.

De igual modo, es necesario resaltar aquellas pautas que impedirán la participación de algunas personas como parte de la entrevista. Así como, menores de edad, nacionalidad extranjera, tiempo de residencia menor a 5 años. Para tener una postura imparcial será primordial que los participantes no representen a ninguna empresa privada, Dado que el estudio se enfocó exclusivamente en recolectar todas las opiniones de los visitantes y empresarios gastronómicos de dicho lugar.

Así como menciona Sáenz et al (2021) la selección de los participantes es un aspecto fundamental en la investigación social, donde permite el análisis de una clara delimitación de la población de la realidad que exige los investigadores sujetos a un objeto de estudio, de manera que se establecen los criterios para la selección de los casos, y referentes para la configuración minuciosa del subconjunto de la población, conocido también como muestra.

3.5 Técnicas e instrumento de recolección de datos

Para la investigación se consideró como técnica a la entrevista lo cual nos permitió recopilar información pertinente por parte de los visitantes y empresarios gastronómicos de la Alameda Chabuca Granda, Así mismo Díaz (2013) define la entrevista tiene como motivo obtener información minuciosa en relación al tema determinado, de lo cual busca que la información sea de lo más precisa posible, y pretender conseguir la connotación que los participantes atribuyen en los temas en cuestión.

En cuanto al instrumento que se utilizó fue la guía de entrevista como definen Troncoso y Amaya (2017) es una herramienta que permite la recolección de datos e información del sujeto de estudio, a través de la interacción oral con el entrevistado. Así mismo se obtuvo el registro de la obtención de datos en relación con la problemática y tomando en consideración los resultados establecidos como parte de nuestra investigación.

Así mismo, se estableció como segunda técnica la recolección de datos dado a la observación que presenta en investigar, pensar y comprender los distintos hechos sociales y naturales en un escenario de estudio (Trujillo et al., 2019). De esta forma se contó con un registro de datos con respecto al análisis de la

realidad en la Alameda Chabuca Granda

Por tal razón, se empleó uso de la guía de observación, donde fue aplicado por ítems que se enfocan a los sucesos y hechos esenciales que serán inscritos por los investigadores en el área de estudio Penalva et al., 2015. Con respecto a ello, el instrumento nos permitió diagnosticar de forma precisa sus características particulares, situación actual y actividades turísticas que presenta la Alameda Chabuca Granda.

3.6 Procedimiento

En la presente investigación se realizó una búsqueda bibliográfica de fuentes de información para verificar y tener una mayor noción del tema a investigar. Siendo que se realizó la elección de 10 antecedentes, tanto internacionales como nacional referente a la unidad temática estudiada "Turismo gastronómico". Así mismo, se realizó la búsqueda de un autor base que defina la unidad temática, por lo cual esta definición se resalta las categorías de investigación para nuestro estudio. Por ende, para la realización de las bases teóricas se realizó una búsqueda de artículos en diversas bases de datos como Redalyc, Dialnet, Doaj, Proquest, y por último Scielo.

Para cumplir los objetivos de investigación planteados en el estudio se realizaron entrevistas a 12 visitantes y 11 empresarios gastronómicos de la Alameda Chabuca Granda, siendo de suma relevancia la opinión y la información que estos nos brindaron. Las entrevistas se realizaron con un proceso de recolección de datos consistente en preguntas subdivididas en 3 categorías de la investigación: Experiencia turística, Identidad gastronómica y Valor cultural

3.7 Rigor científico

La presente investigación se constituyó por una base de artículos científicos, libros, repositorios de universidades tanto nacionales como internacionales, revistas científicas, organismos nacionales e internacionales relacionados al turismo gastronómico. Asimismo, se empleará el manual APA 7ma edición para la redacción correspondiente a las citas y referencias requeridas en

la investigación. Para lograr la confiabilidad de esta investigación se va necesitar la validación de expertos y una rigurosa revisión del programa Turnitin.

Consistencia Lógica

La investigación conto con un enfoque cualitativo y para la validez del instrumento se tuvo en cuenta a tres docentes especialistas en la carrera de administración en Turismo y Hotelería.

Tabla 1. Validación de Expertos

N°	Apellidos Nombres	y Grado Académico	Institución Universitaria	Promedio de Validez (%)
1	Reyes Castañeda Pedro Efigenio	Magister	Administración de turismo y hotelería	100%
2	Miguel Ángel Bazalar Paz	Magister	Administración de turismo y hotelería	95%
3	Hernández Cabrejos Carolyn Grethel	Magister	Administración de turismo y hotelería	90%

Fuente elaboración propia, 2022

3.8 Método de análisis de datos.

En el proceso del desarrollo de la investigación se presentó una problemática principal, al igual que objetivos propuestos por lo que este estudio se enfocó en responder a las disyuntivas y las propuestas de objetivos planteados.

Se realizó el análisis de la información recolectada a través de la guía de entrevista, haciendo uso del diseño fenomenológico con una investigación tipo básica, presentando un enfoque cualitativo. Las 12 preguntas hacia los visitantes y 11 preguntas a los empresarios gastronómicos, se elaboraron en base a las subcategorías planteadas en el desarrollo de la investigación, obteniendo así la información requerida para esclarecer y ampliar las teorías existentes sobre el tema investigado. Posteriormente, se redactarán los resultados y conclusiones del estudio.

3.9 Aspectos éticos.

Esta investigación cumple con los criterios éticos exigidos por la Universidad César Vallejo con el propósito de evitar el plagio. Además, se utilizaron las Normas Apa para respetar la autenticidad de los autores que complementaron el desarrollo de las fuentes de información, integrado con el programa Turnitin para comprobar su confiabilidad. Por consiguiente, las entrevistas se ampararon por medio de los participantes sobre el estudio del turismo gastronómico de la zona, recalcando que los datos obtenidos serán netamente utilizados con fines académicos respetando la validez de sus respuestas.

Así como menciona Espinoza y Calva (2020) Los principios éticos nos permite evaluar la conducta y comportamiento del individuo, poniendo en práctica sus acciones y valores aprendidos en el transcurso de la vida cotidiana junto con las normas propuestas por la sociedad o por un grupo en el que pertenece. Así mismo se señala que la ética basado en las investigaciones científicas engloba los valores puestos en el proceso del comportamiento y responsabilidad del investigador.

IV. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

En base a la información de campo, sobre la **categoría experiencia turística**...

La experiencia turística del distrito se basa en la gastronomía local, dado al interés de personas de la localidad, y extranjeros que deseen conocer y degustar los diferentes potajes de las distintas regiones del Perú. Dado a la tradición existente de la Alameda Chabuca Granda es que se maneja una afluencia de visitas prolongadas en querer consumir algún postre o plato culinario, dando una mayor importancia a la comida peruana, por medio de las ferias y eventos gastronómicos que se organizan en el lugar. Sin embargo, la Alameda Chabuca Granda se diferencia a otros distritos, por el mismo motivo que se es un lugar o punto de encuentro donde se reúnen personas de diferentes localidades y países generando una mezcla de culturas, donde muchos vienen por la diversión y comida. Además, cuenta con zonas turísticas, Iglesias, museos, una variedad de platos gastronómicos, y entretenimiento. Presentan actividades como los cómicos ambulantes, música en vivo de todo tipo, como baladas, salsa y cumbia, eventos gastronómicos y diversión para los niños. Unas de las atracciones principales son por la variedad gastronómica y danzas tradicionales en días festivos. Donde las personas pueden sentirse identificado, por lo mismo que es un centro de esparcimiento agradable con atractivos que tienen historia, reflejado en acontecimientos antepasados.

Tabla2. Identificación del código de la categoría experiencia turística

categoría	Códigos
Experiencia turística	Interés gastronómico
	Diferencia a otro distrito
	Actividades
	Atracción especial
	Identidad como recurso del destino

Fuente elaboración propia, 2022

“la mayoría de la gente vienen aquí ahora que hay una feria en comida y degustan los diferentes potajes que todas las regiones del Perú inclusive vienen más gente extranjera y se la pasan comiendo” E.1

“Por la tradición misma que hay aquí en la Chabuca Granda porque veo que mucha gente se aproxima aquí mucha gente extranjera y yo como peruano me interesa mucho la comida de nuestro país dentro de todas estas ferias y eventos que preparan aquí “ E.4

“La diferencia creo yo va por el tema de afluencia porque siento que aquí se reúnen más gente extranjera con gente nacional y vemos una mezcla de ambas culturas porque tanto para uno y otro vienen por la diversión y la comida” E.4

podemos encontrar muchas zonas turísticas, recuerdos del antiguo Rímac, iglesias y museos antiguos y una variedad de potajes y entretenimiento por parte de los cómicos y música en vivo” E.2

“Los cómicos ambulantes. todo tipo de música baladas, salsa y cumbia, eventos gastronómicos y para la diversión de niños caritas pintadas” E.5

“Es un lugar muy visitado y sus principales atracciones son los cómicos ambulantes” E.8

“los cómicos ambulantes, las danzas tradicionales, su variedad de gastronomía y las ferias “ E.11

“Por su gastronomía y danzas típicas en días festivos” E.5

“Por su gastronomía en particular es muy rico “ E.7

“Me considero representada con la Alameda porque es un centro de esparcimiento muy bonito es algo que tiene muchos atractivos con mucha historia donde uno puedo aprender mucho” E.2

“Me siento bien identificada por la historia que refleja nuestros antepasados” E.3

Continuando con la información de campo, sobre la **categoría identidad gastronómica**.

La identidad gastronómica, referente a su cultura culinaria, la Alameda Chabuca Granda presenta platos representativos a la Lima Antigua basado a una variedad de postres típicos limeños (Mazamorra morada, el arroz zambito, champús limeños los picarones, churros con diferentes tipos de manjares y suspiros limeño) En lo cual se percibe una curiosidad por parte de los visitantes en querer aprender los platos peruanos que son degustados en aquel lugar, así como la sopa seca, y no sólo por el sabor sino por la preparación e ingredientes que ellos pueden obtener. Asimismo, son considerados de calidad empezando desde los precios, la sazón y la higiene que tienen al momento de la cocción de los alimentos, optando como ejemplo de los anticuchos, la limpieza que es percibida en los cocineros como el entorno de su cocina, y el conocimiento que tienen en la preparación de sus platos. De acuerdo, a la experiencia culinaria, cumplieron con las expectativas de los visitantes, como primera premisa por su sazón logrando un complemento junto con el ambiente y la música, donde es de ayuda referencia para los clientes en poder despejarse y en el transcurso de día consumir algún plato dulce

o salado que tengan como antojo. Por otro lado, según lo analizado las principales motivaciones de las personas en querer visitar la Alameda Chabuca Granda, fue por la distracción que hay tanto para niños y adultos, en pasar un momento de relajación, y darse pequeños gustos fuera de la rutina misma. Teniendo así a sus productos locales, transmiten una identidad e historia en cada plato presentado, y no solo por la misma preparación, sino por los mismos insumos o productos que lo diferencia a otro. Por otro lado, la diversidad de materia prima que el Perú posee es increíble, por lo cual ayuda mucho a la comida peruana, influyendo en cada preparación, permitiendo diferenciarse de uno al otro. Así mismo, es importante que se siga fortaleciendo cada uno de los productos ya que son la base prima de toda la gastronomía peruana. De los cuales, todos los productos son netamente nacionales, permitiéndonos innovar platos de calidad en las pueden ser reconocidos a nivel mundial, por su originalidad en la que te puedes identificar comida peruana, influyendo en cada preparación, permitiendo diferenciarse de uno al otro. Asimismo, es importante que se siga fortaleciendo cada uno de los productos por lo cual son la base prima de toda la gastronomía peruana. De los cuales, todos los productos son netamente nacionales, permitiéndonos innovar platos de calidad en las pueden ser reconocidos a nivel mundial, por su originalidad en la que te puedes identificar Así mismo, como sabemos los productos peruanos son únicos, Dando una especialidad al producto que es consumido, teniendo así al maíz morado, y el café que son reconocidos a nivel mundial debido a su mayor exportación.

En la Alameda Chabuca Granda sus platos más representativos son los anticuchos y como postre famoso los picarones, son los más vendidos asimismo, los empresarios gastronómicos cuentan todo el apoyo de poder dar a conocer y enseñar la preparaciones de sus platos típicos, lo cual sería interesante para los visitantes de este lugar, Por otro lado los platillos que son elaborados son de calidad, donde cuentan con inspecciones que certifican los productos frescos netamente peruanos lo que permite que sean más ricos en su preparación diaria. De acuerdo, a la experiencia culinaria, cumplen con una satisfacción gastronómica, los platos que son elaborados transmiten mucha identidad de cada región del Perú, sobre todo que la Alameda Chabuca Granda es el primer lugar que es visitado por parte de los turistas cuando llegan a Lima. Así mismo se ha

convertido en un emporio turístico comercial, una potencia gastronómica donde cada día llegan extranjeros y turistas permitiendo que nosotros demos todo lo mejor en la preparación de nuestros platos. Teniendo como respuesta que los clientes se vayan satisfechos y con ganas de volver. Asimismo, se considera como un centro de motivación para toda la familia que vienen a distraerse para consumir los postres tradicionales, el tipo de entretenimiento. En vivo. La identidad de los productos se basa en lo que nosotros ofrecemos nuestras cosechas de las distintas regiones, así como para la preparación de los picarones se necesita zapallo, el camote. Los canela productos provenientes de nuestro Perú. En lo cual se considera el producto peruano es único, los anticuchos, los picarones, las mazamoras son postres banderos.

Tabla3. Identificación del código de la categoría identidad gastronómica

Categoría	Códigos
Identidad Gastronómica	Platos representativos
	Aprender la preparación
	Calidad en los platos
	Satisfacción gastronómica
	Identidad e historia de los productos
	Productos únicos

Fuente elaboración propia, 2022.

“Aquí son muy representativos los dulces limeños y antiguos, como la mazamorra morada, los picarones, los churros con manjares y suspiros limeños “ E.1

“En la Alameda Chabuca Granda, existe una variedad de platos representados a la Lima Antigua como los suspiros limeños, champús limeños, el arroz zambito, mazamorra morada con arroz con leche que son muy Buenos” E.2

“tengo un plato favorito que deguste aquí que es la sopa seca desde ese momento medio mucha curiosidad por aprender cómo lo hacían y como a la mayoría de la gente al comer aquí les atrae la comida y seguro desean aprender” E.1

“Me causa mucho interés aprender de los platos que estoy probando como los picarones y el arroz zambito no solo porque me guste sino en saber la forma oh los ingredientes que utiliza para poder saber me da mucha curiosidad” E.2

“Si considero que son de calidad, empezando desde los precios, su sazón y la higiene que es visualizada en ese momento del servir los platos” E.6

“Considero que si, ya que al observar la preparación de los anticuchos en el momento y la “Aquí son muy representativos los dulces limeños y antiguos, como la mazamorra morada, los picarones, los churros con manjares y suspiros limeños “ E.1

“En la Alameda Chabuca Granda, existe una variedad de platos representados a la Lima Antigua como los suspiros limeños, champús limeños, el arroz zambito, mazamorra morada con arroz con leche que son muy Buenos” E.2

“tengo un plato favorito que deguste aquí que es la sopa seca desde ese momento medio mucha curiosidad por aprender cómo lo hacían y como a la mayoría de la gente al comer aquí les atrae la comida y seguro desean aprender” E.1

“Me causa mucho interés aprender de los platos que estoy probando como los picarones y el arroz zambito no solo porque me guste sino en saber la forma oh los ingredientes que utiliza para poder saber me da mucha curiosidad” E.2

“Si considero que son de calidad, empezando desde los precios, su sazón y la higiene que es visualizada en ese momento del servir los platos” E.6

“Considero que si, ya que al observar la preparación de los anticuchos en el momento y la limpieza tanto del cocinero y el entorno de la parrilla es muy buena y recomendable” E.7

Por ejemplo en los anticuchos, el manejo que tienen ellos al preparar y servir los platos se ve el cuidado y el conocimiento que tienen sobre ello y sobre todo para mí mantienen mucho el higiene” E.2

“como experiencia observo que ellos llevan una preparación no solo desde la sazón si no desde el cuidado que tiene para la preparación de cada plato hasta todo el método higiénico que de requieren” E.4

“Si muy satisfactorio porque cumplen con todas mis expectativas que pensaba antes de venir aquí y es muy buena la sazón y además puedo disfrutar del ambiente y música, es un lugar donde te puedes despejar y en el transcurso del día consumir algún postre peruano” E.2

“Si, porque antes de venir acá para mí era una pequeña duda de cómo iba a ser la comida, pero sinceramente al degustar me quedé impresionado sin palabras, junto con el ambiente presente me quedo muy satisfecho con los shows en vivo, la música me siento muy contento” E.4

“claro yo viendo la preparación que se obtiene y al consumir un plato me doy cuenta que hay una importancia de que este plato sepa rico y buena sazón, así poder recomendar este pequeño espacio “E.11 “Porque existe variedad de distracción para niños y adultos y sobre todo poder degustar los dulces peruanos” E.5

“Venir aquí siempre es por distracción de relajo y obviamente a darse unos gustitos de vez en cuando aquí en la Alameda “ E.8

“Por la historia que hay detrás de cada plato no solo el hecho de prepararlos si no que cada plato conlleva una historia junto con los insumos o productos que lo hace distinto al otro y eso es la variedad que atrae” E.1

“La diversidad de materia prima que el Perú posee es increíble pues la variedad misma es la que ayuda mucho a la cocina peruana así que eso influye mucho que los platos que dé hacen sean únicos es por eso que es muy importante que se cuide eso y siga fortaleciendo todo ese tipo de productos porque es la base prima de toda la gastronomía peruana” E.4

“todos nuestros productos son nacionales y eso es bueno 100% producto peruano tenemos variedad para hacer un buen plato de calidad que es reconocido a nivel mundial “ E.11

“Por sus recetas originales son únicos y eso hace que uno se identifique la variedad que existe es enorme y muy diversa” E.12

“Aquí en Perú existe una diversidad de clima que ayudan a diferentes productos ah que tenga una mejor producción en las cosechas” E.4

“Claro son especiales, por lo mismo que son nuestras cosechas” E.8

“por ejemplo, el maíz morado que ya se está haciendo conocido a nivel mundial “ E.9

“si es bueno para los peruanos así genera trabajo de exportación como el café el maíz morado entre otros” E.11

Finalizando con la información de campo, sobre la **categoría Valor cultural**, se realizó la siguiente construcción teórica.

Hoy en día, no sólo basta con una buena preparación de un plato, se manifiesta en conocer la historia detrás de la creación de cada plato gastronómico, junto con el conocimiento su proveniencia y representación. Teniendo en consideración que la historia que hay en esa cultura, manifiesta no sólo su preparación, sino la época y tradición con eventos, y bailes representativos, como ejemplo el mes morado, donde se impulsa mucho los turrone, la mazamorra morada, entre otros. De las cuales es importante que prevalezcan en generaciones para que se mantenga esa tradición peruana, e incentivar a las personas fuera del país en querer degustar uno de nuestros platos culinarios. Por lo cual las danzas es un complemento, donde nos permiten mostrar nuestras raíces en conjunto con la gastronomía. Participar en la festividad gastronómica, siempre es bueno y más si la municipalidad misma lo fomenta ya que, de esa manera promoverlos la gastronomía peruana, incentivando a los extranjeros en llegar hasta aquí, y generando una ayuda mutua entre nosotros económicamente. La Alameda Chabuca Granda es un lugar de entretenimiento para diferentes personas, donde tienen la oportunidad de disfrutar de los show en vivos, los cómicos ambulantes que se presentan en las rotondas, y la variedad de la gastronomía peruana La valoración gastronómica que existe en cada uno de los platos que se ofrecen, son de suma importancia, por su misma tradición y preparación de diferentes regiones del Perú, donde promovemos el consumo incentivando a las personas en llegar

hasta aquí, con una gran perspectiva de las presentaciones de los platos típicos y sazón Sin embargo ,la Alameda Chabuca Granda se describe como una zona de variedad de entretenimiento y mucho aprendizaje para todo tipo de público en general. Desde la experiencia y el ambiente que uno puede tener aquí, es recomendable para muchas familias, amistades. etc.

Tabla4. Identificación del código de la categoría valor cultural

Categoría	Códigos
Valor cultural	Interés histórico de los platos típicos
	Música y danza Folclórica de la Alameda Chabuca Granda
	Participación en festividades gastronómica
	Percepción de entretenimiento
	Valoración gastronómica
	Percepción de visita
	Recomendación

Fuente elaboración propia, 2022

“Claro que me gustaría conocer la historia de cada plato, así mismo obtener más conocimiento de donde provienen, la preparación que tiene y que representa”, E.1

“Claro que si me gustaría, porque tienen mucha historia cada uno de nuestros platos típicos y cada uno tiene una diferente iniciativa que lo hace único” E.4 “Claro que si, de esa manera saber de donde es proveniente o como evoluciono estos platos típicos” E.7 “Es muy importante porque más que nada el centro de Lima es de potencial histórico y turístico por lo cual realmente estos platos prevalezcan a raíz del tiempo y sigan así con los eventos porque es un apoyo, en incentivar a las personas fuera del país y prueben de todos estos platos “ E.4

“Son interesantes, totalmente cultural que se difunda nuestra danza es bueno para todos” E.9

“De hecho, las danzas son como un plus de poder mostrar nuestras raíces, en conjunto con los platillos gastronómicos que encuentras aquí” E.10

“Si claro siempre es bueno como te digo colaborar con las ferias que siempre organiza la municipalidad y más porque de una oh otra manera promueve la gastronomía peruana a los extranjeros” E.1

“Si es muy importante porque muy aparte de pasar un buen rato que es para lo que uno viene aquí, nosotros al consumir el producto que ellos nos ofrecen generamos más económica y eso en general es una ayuda importante para ellos y nosotros como peruanos “ E.2

“Si, porque al participar de estos eventos ayudamos a que la economía crezca” E.3

“Si muy entretenido porque no solo vengo por la comida en mi caso vengo también por los shows en vivo donde mi pareja canta y para mi siempre es bueno distraerme al venir aquí “E.1

“Si es muy entretenido porque como te dije muy aparte de la comida tenemos aquí los shows de música en vivo hasta los cómicos ambulantes que presentan en las rotondas” E.4

“Si, aquí se encuentra de todas las ferias, show en vivos, cómicos ambulantes, quioscos de comida restaurants, la plaza de armas, las iglesias etc. está cerca se puede visitar todo el centro” E.11

“Mucho, porque cada plato de aquí de la alameda Chabuca Granda tiene una historia y una preparación diferentes de cada región, así mismo hay una tradición por dentro y es lo que más me llama la atención al público” E.1

“Si, por el mismo tema que los platos están siendo representados por nuestro país de esa forma promoviendo el consumo y generando economía, así como incentivando a las demás personas en poder visitarnos teniendo una gran perspectiva en la presentación de nuestros platos y sazón” E.4

“La describiría de forma entretenida y también de mucho aprendizaje” E.3

“excelente todo en general más que todo Distracción, despejarme la mente estar tranquilo y si hay comida es mucho mejor” E.10 “Desde mi experiencia siempre es más siempre vengo con mi familia y mis amistades es un buen lugar para distraerse “ E.1

“Claro que si lo haría no solo a mi familia si no a mis amistades porque como te dije la Alameda Chabuca Granda ofrece todo el ambiente para pasar un momento Bueno” E.4

La presente investigación tiene como propósito analizar el turismo gastronómico en la Alameda Chabuca Granda, para ello se plantearon tres objetivos específicos siendo analizar la experiencia turística en relación al turismo gastronómico en la Alameda Chabuca Granda, analizar la identidad gastronómica en la Alameda Chabuca Granda, y analizar el valor cultural en relación al turismo gastronómico en la Alameda Chabuca Granda. Por ende, se realizó la **discusión** con otros antecedentes para poder ampliar los contenidos del tema:

En la primera **categoría experiencia turística**, se identificó cinco códigos: (interés gastronómico, diferencia a otro distrito, actividades a realizar, atracción especial e identidad como recurso del destino). Los entrevistados mencionan la misma categoría de experiencia turística cuentan que al visitar la Alameda buscan nuevos sabores al probar cada platillo de la gastronomía, que son impulsados por obtener nuevas experiencias culinarias. Estos códigos estos son referidos a los principales elementos que conforman la experiencia turística, teniendo similitud a los hallazgos de Fuste (2016) Los motivos del turismo pueden ser muy diversos debido a la experiencia que quiera tener el turista, pero en la actualidad la potencialidad mayor es la cultura culinaria que genera conocimiento de las costumbres, tradiciones y realidad de cada lugar. Así sustenta los códigos que en esta investigación son similares a la potencialidad a la cultura culinaria teniendo conocimientos de las costumbres que ofrecen los empresarios gastronómicos en el sector culinario, su variedad de postres limeños donde se sienten identificados con la tradición al ser preparado que atraen a los visitantes a seguir experimentando gustos y paladares. Por lo tanto, es importante que se siga motivando atreves de charlas, capacitaciones sobre la historia de la gastronomía y contribuyan a la visita de la Alameda Chabuca Granda. Asimismo, Navarrete y Muñoz (2018) Afirman que el turismo gastronómico es una nueva opción para el turista que le permite conocer los diferentes sabores y comidas de una determinada región y el cual está dirigido tanto a personas conocedoras del arte del buen comer como a todo tipo de gente dispuesta a probar nuevos platillos. Encontrando similitud en los códigos (diferencia de otro distrito). Teniendo similitud con el código diferencias de sabores y comidas en ambos códigos reflejan los diferentes sabores como la preparación de cada.

34 localidad y los que llegan Lima en busca de adquirir o experimentar la variedad de platos noten las cualidades de estos lugares. Como también menciona en el segundo código (actividades a realizar, atracción especial y identidad como recurso del destino). Se encontró la similitud como lo define Carvajal y Lemoine (2018) define que los recursos y atractivos turísticos se consideran como el cimiento del desarrollo turístico de un territorio, dado a que el turismo es fundamental para el crecimiento de una localidad. Obtuvo las coincidencias de recursos y atractivos turísticos, territorio y atracción especial teniendo la finalidad de optimizar las actividades y ferias para los empresarios gastronómicos para que así ellos tengan una mejor calidad de servicio, como también el lugar como centro recreacional y de esparcimiento y con las atracciones como danzas típicas que ayuda a fortalecer la identidad cultural gastronómica a la Alameda Chabuca Granda.

En la segunda **categoría identidad gastronómica** se identificaron 7 códigos siendo:(platos representativos, aprendizaje culinario, calidad, Satisfacción gastronómica, motivación, Identidad de los productos, Productos únicos). Los entrevistados mencionan que la identidad gastronómica se basa en los platos representativos, así como la preparación e ingredientes que transmiten de generación en generación. Encontrando coincidencias entre los códigos platos representativos, aprendizaje culinario, calidad como así menciona en la presente investigación Romero (2018) para los profesionales la gastronomía como identidad es comprobar, caracterizar y evaluar los preparados para que recojan la identidad de la cocina local con el fin de crear políticas que promuevan aumento sostenible de las visitas y consolidar su identidad para contribuir a los existentes y permitir la creación de cocina representativa de cada lugar .Llegando a cumplir las expectativas del visitante con su sazón y logrando su satisfacción culinaria, dando así su originalidad de sus productos nacionales y siendo a ser reconocidos por su gastronomía en particular. Por lo tanto, se manifiesta que se implementen nuevos puestos de trabajo aquellas personas que trabajan informalmente y siga creciendo más competencia dentro de la Alameda Chabuca. Como también se encontró en Gastal et al (2019) menciona que la cultura culinaria es la valoración de prácticas de cocina aplicada en una localidad. Puesto a que, son acompañadas junto con el

producto agrícola, el estilo de vida y se focalicen a las técnicas y saberes de preparación de los platos optando por los diversos sabores que pueden encontrar en dicho lugar. Teniendo en cuenta la presentación de cada platillo hacia el visitante reflejando la tradición que por décadas se transmite la valoración de la cocina, que con el paso del tiempo obtuvieron el conocimiento y fueron aprendiendo la historia que abarca cada receta nos demuestran la calidad que tiene cada postre o platillo tradicional encontrando similitud, así como lo define García (2018) Así mismo lo manifiesta encontrando coincidencias en los códigos de alta calidad y su cultura local en la gastronomía es fundamental contar con productos de alta calidad en lo cual esto con lleva a conectar con los turistas en su cultura local y fomentando una experiencia participativa .De lo cual se encontró similitud donde los visitantes cumplieron con las expectativas y la preparación de su buena sazón que atrae a su cultura siendo el complemento perfecto junto a la gastronomía y diversión de calidad para los clientes. Teniendo coincidencias con la definición de Romero (2018) Para los profesionales la gastronomía como identidad es comprobar, caracterizar y evaluar los preparados para que recojan la identidad de la cocina local con el fin de crear políticas que promuevan aumento sostenible de las visitas y consolidar su identidad para contribuir a los existentes y permitir la creación de cocina representativa de cada lugar. Donde se encontraron los códigos de identidad y autenticad dentro del sector a gastronómico. Teniendo similitud y permite consolidar la variedad que existe a lo agro diverso y siga manteniendo la cultura histórica. Siguiendo con las costumbres, tradiciones y logrando ser un recurso sostenible. Se encontró coincidencias en estos códigos teniendo a Hernández (2018) La cocina de un destino en particular puede ser la fuente de experiencias turísticas únicas [...], por lo que estas experiencias del consumidor deben construirse dentro de los objetivos de empresas turísticas para generar satisfacción al turista Encontrando coincidencias con los códigos de satisfacción .Dando así la importancia que lleva satisfactoriamente, las personas de la localidad y extranjeros sigan optando por este lugar entretenido que es la Alameda buscando momentos agradables siendo motivadas por el consumo de degustar algún postre único de calidad teniendo similitud , Así como define a Montañez (2020) Que tuvo como objetivo describir de qué manera la gastronomía actúa como un motivador de viaje desde la perspectiva del turista que visita Lima.

Encontrado coincidencias con el código motivación. Permite tener una razón por la cual el turista desee conocer cada lugar, donde encuentre nuevas experiencias satisfactorias y esto permita seguir motivado a disfrutar los diversos platillos tradicionales de la localidad teniendo así similitud

Como última **categoría Valor Cultural** se identificaron 7 códigos siendo. (Interés histórico de los platos típicos, Folclore, Participación a festividades gastronómicas, Entretenimiento, Valoración de la gastronomía, Descripción de la visita, recomendación). Los entrevistados mencionan que hace referencia a la herencia natural y cultural que se recibe de parte de los ancestros que realizaban sus alimentos a base de productos nativos conservando la costumbre y tradición de los platos típicos llegando a transmitir a la futura generación y sucesivamente a través del tiempo, dando relevancia a futuras ferias gastronómicas que hoy en día se muestran través de esta localidad de la Alameda Chabuca. Estos códigos encontrados, hace referencia al hallazgo, así como menciona Hernández (2021) El valor cultural se orienta a reforzar los valores, las costumbres y tradición es, sobre todo las de carácter religioso y gastronómico, así como conductas que permitan rescatar las costumbres de los residentes de generaciones pasadas, como una forma de conservación y fortalecimiento de las raíces locales. Ahí sustenta la similitud de los códigos que reflejan a las tradiciones, costumbres mediante sus postres y platos típicos complementando con sus ferias gastronómicas, anfiteatros donde ofrecen Shows de entretenimiento siendo reconocidos por su valor y sazón que cada visitante lo manifiesta. Por lo tanto, como parte de fomentar las raíces y costumbres que estos residentes que aportaron muchos años, se tenga un reconocimiento por su emprendimiento que transmiten mostrando su gastronomía criolla tradicional.

Tal y como define Alternan et al (2018) Proponen a la gastronomía como elemento de revalorización turística, para así promover el reconocimiento de la cocina como parte del proceso cultural de una región. Siendo así la valoración de la comida peruana que existe dentro de la Alameda Chabuca Granda donde se promueven e incentivando a las personas en llegar hasta aquí, por su gastronomía donde ofrecen tiene como platillos y sus postres tradicionales con diferentes tipos de manjares como el hasta tragos ancestrales de manera que se

obtuvo las similitudes en estos códigos. Mientras tanto nos define Utrera y Garlobo (2020) Define que las tradiciones, los valores que fortalecen, y potencializan al turismo gastronómico, permitiendo de esta forma, conocer su carácter simbólico y cultural en la sociedad. Encontrando las coincidencias en el código folclore. Teniendo así a sus danzas típicas, artistas musicales, cómicos ambulantes, ferias gastronómicas que transmiten una identidad e historia en cada baile presentado, también por los mismos personajes que hacen que estas danzas reflejen la cultura que por décadas se manifiesta y muestra la historia del Perú teniendo así la similitud de este código, Por consiguiente, Asimismo se encontró coincidencias al código participación a las festividades gastronómicas. Y entretenimiento. Donde Rodríguez et al (2020) define las costumbres como las expresiones culturales y artísticas reflejadas por la misma localidad por medio de escenarios, así como, festivales gastronómicos o bandas, permitiendo de esta forma una cohesión social. Dando así oportunidad a los empresarios gastronómicos a participar en las ferias gastronómicas, danzas típicas que ofrece el municipio para representar la tradición de esta localidad ha permitido transformaciones hoy en la actualidad para la sociedad, que por años transmiten Identidad, historia y cultura fue mejorando deber se ofreciendo un campo interesante social encontrando la similitud en este código Y para finalizar el cambio social. Se encontraron coincidencias en estos códigos valoración de la gastronomía. Para Gutiérrez (1994) se trata en reemplazar una costumbre social por una considerada como deseable y beneficiosa para el agente social y tanto para un grupo. Esto ha permitido a la acogida que por años tiene la Alameda, la municipalidad implemente más puestos de trabajo como concesionarios, ferias gastronómicas dando la oportunidad a los residentes de la localidad y muestren sus habilidades con las preparaciones de comidas típicas que fomentan la historia y cultura a través de sus postres tradicionales y platos típicos y se sientan identificados encontrando similitud en este código reflejado. Encontrando las coincidencias en estos códigos descripción de la visita y recomendación y Según Morales (2015) se refirió al dominio sobre hecho simple de solo comer, y otra en que se basa en donde ir a comer bien, esto se convierte en una cuestión de estatus. Dado a que el uso y elaboración de la gastronomía transmite transformaciones de la actual sociedad, en lo que no existen paradigmas sobre su

deber se ofreciendo un campo interesante social. Ya que existe motivación y recomendación por parte de los visitantes mismos hacia otros familiares han hecho que esta localidad sea concurrido y beneficioso para los empresarios gastronómicos dando así lugar a que sea un esparcimiento entretenido para el público en general teniendo así similitud a este código encontrado.

Aporte del Estudio

Identificación de actividades turísticas alternativas que los empresarios gastronómicos podrían utilizar para mejorar su oferta y generar mayores ingresos económicos, donde permita consolidar la identidad y autenticidad de la gastronomía local y los visitantes encuentren nuevas experiencias satisfactorias

V. CONCLUSIONES

El turismo gastronómico que existe en la Alameda Chabuca Granda bajo las siguientes categorías: Experiencia turística, identidad gastronómica y valor cultural. Se evidenció que una de las experiencias turísticas se basa principalmente por una atracción gastronómica, tanto por parte de los visitantes locales e internacionales en querer conocer y degustar la gastronomía que es impulsada por los mismos comerciantes gastronómicos. Teniendo como complemento diversas actividades e historia que se puede elogiar en el lugar. En cuanto a la identidad gastronómica, los empresarios gastronómicos se identifican con cada uno de los platos que son elaborados, por la alta gama de productos peruanos que se puede obtener para la preparación o la creación de nuevos platos o postres a gustos de diferentes paladares. Así mismo el valor cultural que se da por la misma historia existente, tradición o costumbre que presenta el lugar.

Respecto a la experiencia turística en la Alameda Chabuca Granda identifica que tiene los elementos suficientes como: la historia, el entretenimiento y gastronomía que conlleva a los visitantes y turistas en pasar una experiencia inolvidable y satisfactoria.

La identidad gastronómica, se caracteriza por los diferentes productos, sabores, presentaciones, e historia culinaria que transmiten los empresarios gastronómicos, asimismo, transmiten una identidad en los platos representativos de las diferentes regiones mediante ferias y eventos gastronómicos donde muchos visitantes se sienten identificados para poder degustar esa variedad en un solo lugar.

La Alameda Chabuca Granda transmite su valor cultural a través de eventos, ferias, folclore celebraciones en base la gastronomía peruana reflejada por alguna provincia o zona. Teniendo el apoyo de la municipalidad por impulsar y prevalecer la gastronomía a futuro, brindando a los empresarios gastronómicos y visitantes todo la seguridad, permisos, talleres y certificaciones para que el turismo y el interés de las personas sea mayor en visitar la Alameda Chabuca Granda.

VI. RECOMENDACIONES

1. Realizar un plan de concientización cultural de la conservación y producción de los potajes peruanos para los empresarios gastronómicos, dando un valor agregado en la producción de sus platos para el desarrollo de la actividad gastronómica, llevado a cabo por empresarios posicionados en sector cultural y gastronómico, por intermedio de charlas y conferencias transmitir conocimientos para la superación personal en el rubro culinario.
2. Incluir el contenido de la historia y forma de elaboración de la gastronomía como una actividad turística adicional, lo cual podría implicar mayores ingresos económicos. Esto partiría inicialmente por los empresarios gastronómicos, donde el comensal al empezar su pedido, sean orientados con una pequeña introducción desde la proveniencia del plato típico e indicando su preparación minuciosa, lo cual permite captar mayor conocimiento y el interés de las personas al ser consumidos.
3. Incluir el contenido de la historia y forma de elaboración de la gastronomía como una actividad turística adicional, lo cual podría implicar mayores ingresos económicos. Esto partiría inicialmente por los empresarios gastronómicos, donde el comensal al empezar su pedido, sean orientados con una pequeña introducción desde la proveniencia del plato típico e indicando su preparación minuciosa, lo cual permite captar mayor conocimiento y el interés de las personas al ser consumidos.
4. Se recomienda al municipio realizar un plan de acción y certificación para nuevos puestos de trabajo formales y con el equipamiento adecuado para los empresarios gastronómicos. Donde permita una presentación agradable, confiable e interés en desear algún tipo de bebida, postre o plato calidad

5. Fomentar Alianzas estratégicas públicas y privadas con mutuo beneficio para poder generar y mejorar las actividades complementarias en la Alameda Chabuca Granda que permite diversificar la oferta turística de la localidad

6. Fomentar un plan de reconocimiento al emprendedor gastronómico residente que inicio la venta de platos y por su experiencia, dando a conocer al mejor emprendedor gastronómico por su calidad buen desempeño en sus funciones.

REFERENCIAS

- Álvarez, A. (2020). *Justificación de la investigación*. <https://repositorio.ulima.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12724/10821/Nota%20Acad%C3%A9mica%205%20%2818.04.2021%29%20-%20Justificaci%C3%B3n%20de%20la%20Investigaci%C3%B3n.pdf?sequence=4&isAllowed=y#:~:text=Justificaci%C3%B3n%20te%C3%B3rica%20Implica%20describir%20cu%C3%A1les,el%20punto%20de%20vista%20te%C3%B3rico>
- Alvez, B. y Mayara, R. (2016) Fast food ou comida regional? as preferências gastronômicas dos turistas que visitam Natal (RN), 5 (2) DOI: 10.2436/20.8070.01.2
- Altamirano, E. Marín, I y Tuñez, M (2020). *Tendencias de la comunicación para el turismo*. Madrid: (Eds.) Dykinson. <https://doi.org/10.25145/j.pasos.2021.19.040>
- Bravo, Y. (2020). *Análisis de la identidad cultural en la gastronomía*. https://repositorio.usmp.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12727/7663/BRAVO_BY.pdf?sequence=1&isAllowed=y.
- Cabrera, M y Canzani, G, (2019) Los manuales de cocina como recursos de informacion para la construccion de la cultura culinaria nacional. <https://doi.org/10.35643/Info.24.2.1>
- Carbajal, G y Lemoine, F. (2018) Analysis of the tourist attractions and resources of Cantón San Vicente. http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1870-90362018000100164
- Castellón, L. y Fontecha, J. (2018). La gastronomía: una fuente para el desarrollo del turismo y el fortalecimiento de la identidad cultural en Santander. *Turismo y Sociedad*, xxii. (pp.167-193). <https://doi.org/10.18601/01207555.n22.09>

- Ceniceros, Jiménez, C. y Fornelli, A. (2019). Revisión sistemática cualitativa de la Inteligencia organizacional, 48(124). http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2448-76782019000200005
- Cerezo, A. (2020) Introducción al turismo y a la gastronomía. Disponible en: <https://riuma.uma.es/xmlui/bitstream/handle/10630/19643/INTRODUCCI%C3%93N%20AL%20TURISMO%20Y%20LA%20GASTRONOM%C3%8dA%20v3.pdf?sequence=4&isAllowed=y>
- Cid, B., Fernández,S., y Carrasco, N.(2019) Patrimonio culinario: propuesta para una metodología de distinción patrimonial de las culinarias locales <https://doi.org/10.25145/j.pasos.2019.17.026>
- Chávez, J. (2019). Diagnóstico de la gastronomía tradicional en las calles del Centro Histórico de Lima 2019 [Tesis de Licenciado, Universidad Cesar Vallejo][tps://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/48772/Ch%C3%A1vez_RJI-SD.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/48772/Ch%C3%A1vez_RJI-SD.pdf?sequence=1&isAllowed=y)
- Chávez, I. (2016). Proyecto de inversión pública a nivel de perfil: región: Lima Provincia: Lima Distrito: Lima Metropolitana. https://www.academia.edu/32483826/PROYECTO_DE_INVERSI%C3%93N_P%C3%9ABLICA_A_NIVEL_DE_PERFIL_REGI%C3%93N_LIMA_PROVINCIA_LIMA_DISTRITO_LIMA_METROPOLITANA
- Córdova, F., Campos, E. y Castaño, L. (2021). *La Experiencia Gastronómica: Motivación y Satisfacción de El turista gastronómico: el caso de la ciudad de Puno (Perú)*, 13(16), 9170.<https://doi.org/10.3390/su13169170>
- Di clemente, E. Hernandez, J. y López, T. (2013). La gastronomía como patrimonio cultural y motor del desarrollo turístico. Un análisis DAFO para Extremadura, 9(2014), 817-833. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=5385975>
- Diaz, S. (2020) Translocalidad, globalización y regionalismo: cómo entender la

gastronomía

regional

yucateca.

<http://www.revistas.unam.mx/index.php/antropologia/article/view/61977>

Díaz, L. (2013). *Metodología de investigación en educación médica La entrevista, recurso flexible y dinámico*. 2(7), 162-167
<https://www.redalyc.org/pdf/3497/349733228009.pdf>

Dolores, M., Aguirre Goitia, A. y Leticia, N. (2019). La cocina de producto: seña de identidad y recurso de comunicación en la alta restauración en España, (74), 873-896.
<https://doi.org/10.4185/RLCS-2019-1362>

Dorta, D. y Patron, H. (2021). Gestión de turismo gastronómico identificación del mercado potencial en Canarias.19 (4) .
<https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=8106070>

Elterman, E., Alves, C. y De Oliveira, C. (2018). O RESGATE HISTÓRICO NA GASTRONOMIA: Um Elemento de Contribuição ao Fomento Turístico no Extremo Sul Catarinense. 3(1). <https://doi.org/10.14210/at.v3n1.p186-200>

Espinoza, E. y Calva, D. (2020). La ética en las investigaciones educativas, n 12 (4)
http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=s2218-3620202000040033

Folgado, J., Palos, P., Campón, A. y Hernández, J. (2017). Productos gastronómicos con identidad y desarrollo del destino turístico. Un estudio sobre rutas del queso en España,3 (1), 93-109. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=5975069>

Fuste, F. (2016). Los paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio culinario, 24(1).
http://www.scielo.edu.uy/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0797-36912016000100001

- García, R. (2018) Claves del turismo gastronómico. <https://www.aprendedeturismo.org/claves-del-turismo-gastronomico/>
- Gómez, G., Medina, M., Beltrán, J. y Choque, J. (2020) Motivación y valoración de atributos en el gastroturismo de Oruro (Bolivia), (117) 123-143 <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7566998>
- Gutiérrez, M. (1994). Dos modelos de cambio social: ¿cambio social programado o cambio social emergente? Revista Colombiana de Psicología (3), 73-80. <https://revistas.unal.edu.co/index.php/psicologia/article/view/15819>
- Inga, C., Avilés, A. y Garrido, A.(2021). Saberes ancestrales alimentarios y desarrollo del turismo gastronómico en el Cantón Cañar, 6(9) 1679-1691. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=8094516>
- Labrin, J. (2021). Propuesta estratégica de planificación urbana para el desarrollo del turismo gastronómico en la ciudad de Catacaos en Piura, Perú, 2020. [Grado Magister Universidad Nacional de Piura]. <https://repositorio.unp.edu.pe/handle/20.500.12676/2539>
- Lazater, A. (2018) Presentation of the chef in everyday life: Socialization of chefs in Lima, Peru, 58(3). <https://doi.org/10.1590/S0034-759020180304>
- Lumba, L y Suarez, S. (2019). Perfil gastronómico del turista extranjero que visita Lima Metropolitana, 2019. [Grado de licenciatura de la Universidad César Vallejo] https://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/71119/Lumba_SLY-Suarez_SSA-SD.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Méndez, C. (2012), Metodología. Diseño y desarrollo del proceso de investigación con énfasis en ciencias empresariales, México. <https://repository.urosario.edu.co/handle/10336/30068>

Menor, A., Hidalgo, A., López, T y Jara, C. (2022) Gastronomía local, cultura y turismo en Ciudades Patrimonio de la Humanidad: el comportamiento del turista extranjero, (23), 140-161. <https://doi.org/10.14198/INTURI2022.23.7>

Montañez, W. (2020) La gastronomía como motivador de viaje desde la perspectiva del turista que visita Lima metropolitana. [Tesis de Licenciatura de la Universidad Cesar Vallejo]
https://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/47097/Monta%c3%b1ez_CWM-SD.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Morales, M. y Fuste, F. (2021). Turismo gastronómico sostenible para la tuvieron del patrimonio culinario: las rutas del vino en Girona (Catalunya, España) y Querétaro (México). (17), 45-60. <https://doi.org/10.24265/turpatrim.2021.n17.03>

Moreno, A. (2019) Identidad cultural alimentaria en la cocina tradicional para desarrollar el turismo gastronómico en el distrito de Cajatambo, 2019. [Tesis de Licenciatura de la Universidad Cesar Vallejo].
https://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/74431/Moreno_MAW-SD.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Navarrete. y García (2018) turismo gastronómico: sabor y tradición.
<https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7400807>

Organización Mundial del Turismo y Basque Culinary Center (2019), Guía para el desarrollo del turismo gastronómico, OMT, Madrid, DOI:
<https://doi.org/10.18111/9789284420995>

Parra, K. (2017) Aplicación del Método Fenomenológico para comprender las reacciones emocionales de las familias con personas que presentan necesidades educativas especiales (41) 99 -123. Disponible en:
<https://www.redalyc.org/pdf/3761/376156277007.pdf>

Pastor, A. y Díaz, M. (2022). Evolución de los valores del patrimonio cultural. Revista de Estudios Sociales (80) 3-20. <https://doi.org/10.7440/res80.2022.01>

Pei, M., Marine, E y Llonch, N. (2021) La Gastronomía como Signo de Identidad y Patrimonio Cultural de Destinos Turísticos: Un Análisis Bibliométrico 2001–2020, (13) 22 Doi: [10.3390/su132212531](https://doi.org/10.3390/su132212531)

Penalva, C., Alaminos, A., Francés, F. y Santacreu, O. (2015). *La investigación cualitativo: técnicas de investigación y técnicas con Atlas.ti*. PYDLOS Ediciones. https://rua.ua.es/dspace/bitstream/10045/52606/1/INVESTIGACION_CUALITATIVA.pdf

Quezada Tobar, M., Luján Johnson, G., y Segovia Chiliquina, G. (2022). Análisis del patrimonio gastronómico como herramienta de desarrollo sostenible en Santa Elena-Ecuador. *Siembra*, 9(1), e3592. <https://doi.org/10.29166/siembra.v9i1.3592>

Ramírez. (2018). Gastronomía, Identidad y Punto de venta en las Fiar Table en San Andrés. <https://expeditiorepositorio.utadeo.edu.co/handle/20.500.12010/4467>

Reaño, A. (2020) Ficha IRT - Alameda Chabuca Granda.doc. <https://datosabiertos.munlima.gob.pe/dataviews/253895/fichas-inventario-de-recursos-turisticos-del-centro-historico-de-lima/>

Rus, E. (2020). Investigación exploratoria. Disponible en: <https://economipedia.com/definiciones/investigacion-exploratoria.html>

Sáenz, M., Sanz, E., Valdemoro, A. Ponce, A. y Alonso, A. (2021). Selección de participantes en la investigación: ejemplificación para un contexto intergeneracional, (85-95). <https://doi.org/10.36006/16260-06>.

51

Salas, C. (2022). Alameda Chabuca Granda. <https://miviajeporperu.com/lima/alameda-chabuca-granda/>

51

Torres, F., Romero, G. y Viteri, M. (2017) Diversidad Gastronómica Y Su Aporte A La Identidad Cultural Disponible en: <https://doi.org/10.15198/seeci.2017.44.01-17>

Troncoso, C y Amaya, A. (2017). Entrevista: guía práctica para la recolección de datos cualitativos en investigación de salud, 65(2) 329-32. <http://www.scielo.org.co/pdf/rfmun/v65n2/0120-0011-rfmun-65-02-329.pdf>

Trujillo, C., Naranjo, M., Lomas, K y Merlo, M. (2019). *Investigación cualitativa*. Sello editorial. https://issuu.com/rolandolomas4/docs/libro_de_investigacion_cualitativa_

ANEXOS

ANEXO 1. Matriz de consistencia

TÍTULO: El Turismo Gastronómico en la Alameda Chabuca Granda, Lima, 2022.					
PROBLEMAS	OBJETIVOS	UNIDAD TEMÁTICA	CATEGORÍAS	SUBCATEGORÍAS	METODOLOGÍA
<p>Problema general:</p> <p>¿Cómo se desarrolla el turismo gastronómico en la Alameda Chabuca Granda, ¿Lima, 2022?</p>	<p>Objetivo general:</p> <p>Analizar el turismo gastronómico en la Alameda Chabuca Granda, Lima, 2022</p>	Turismo gastronómico	Experiencia turística	Gastronomía local	<p>Tipo de Investigación:</p> <p>Enfoque: Cualitativo</p> <p>Diseño de Investigación: Fenomenológico</p> <p>Población: 12 visitantes y 11 empresarios gastronómicos</p> <p>Técnica: Entrevista</p> <p>Instrumento: Guía de entrevista –Guía observación</p>
<p>Problemas específicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ¿Cuál es la experiencia turística en relación al turismo gastronómico en la Alameda Chabuca Granda, ¿Lima, 2022? • ¿Cuál es la identidad gastronómica en la Alameda Chabuca Granda lima, 2022? • ¿Cuál es el valor cultural en relación al turismo gastronómico en la Alameda Chabuca Granda, Lima, 2022? 	<p>Objetivos específicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Analizar la experiencia turística en relación al turismo gastronómico en la Alameda Chabuca Granda, Lima, 2022. • ¿Analizar la identidad gastronómica en la Alameda Chabuca Granda lima, 2022? • Analizar el valor cultural en relación al turismo gastronómico en la Alameda Chabuca Granda, Lima, 2022 			identidad gastronómica	
			Cultura Culinaria		
			Experiencia culinaria		
			Productos locales		
Valor cultural			Tradición		
		Costumbres			
Cambio social					

Fuente elaboración propia, 2022

ANEXO 2. Matriz de categorización de variables

TÍTULO: EL TURISMO GASTRONÓMICO EN LA ALAMEDA CHABUCA GRANDA, LIMA 2022						
UNIDAD TEMÁTICA	DEFINICIÓN CONCEPTUAL	DEFINICIÓN OPERACIONAL	CATEGORÍAS	SUBCATEGORÍAS	ITEMS	INSTRUMENTO
TURISMO GASTRONÓMICO	Folgado et al (2017) el turismo gastronómico basado en productos locales únicos, con una fuerte vinculación e identidad con el destino, suponen cada vez más una oportunidad para atraer turistas. El desarrollo de rutas, actividades y experiencias turísticas relacionadas con estos alimentos proporciona una fuente de ingresos adicional para el destino, a la vez que suponen una mayor difusión del patrimonio histórico y de la cultura local.	El turismo Gastronómico permite una atracción y difusión por las recetas culinarias hacia los turistas, conectando su la cultura local, patrimonio histórico y experiencia turística de una localidad	Experiencia Turística	gastronomía local	1,2	<p style="text-align: center;">Tipo de investigación: Básica</p> <p style="text-align: center;">Enfoque: Cualitativa</p> <p style="text-align: center;">Diseño de investigación: Fenomenológico</p> <p style="text-align: center;">Escenario de estudio: Alameda Chabuca Granda</p> <p style="text-align: center;">Participantes: 12 visitantes y 11 empresarios gastronómicos</p> <p style="text-align: center;">Técnica: Entrevista</p> <p style="text-align: center;">Instrumento: Guía de Entrevista – Guía observación</p>
				recursos del destino	3,4	
			Identidad gastronómica	Cultura culinaria	5,6,7	
				Experiencia Culinaria	8,9	
				Producto locales	10,11	
			Valor cultural	Tradiciones	12,13	
				costumbres	14,15	
				Cambio social	16, y 17	

Fuente elaboración propia, 2022

ANEXO 3. INSTRUMENTO DE RECOLECCIÓN DE DATOS
ENTREVISTA A LOS VISITANTES SOBRE
EL TURISMO GASTRONÓMICO EN LA ALAMEDA CHABUCA GRANDA,
LIMA, 2022.

Estimado(a) Sr. / Sra. / Srta.

La presente investigación titulada El turismo gastronómico en la Alameda Chabuca Granda, Lima, 2022; el cual tiene por objetivo Determinar el turismo gastronómico en la Alameda Chabuca Granda, Lima, 2022, con la finalidad de desarrollar una investigación de tipo académica como estudiante de la Escuela de Administración en Turismo y Hotelería de la Universidad César Vallejo. Por lo cual le agradecería responder la presente guía de entrevista con las instrucciones que se detallan a continuación, indicando que los datos obtenidos en la entrevista tendrán uso de carácter académico con fines de investigación.

Consentimiento informado:

¿Desea participar y otorgar su consentimiento para hacer uso de los datos en la presente investigación y se publiquen a través del repositorio institucional de la Universidad César Vallejo?? Por favor marque con una (X) su respuesta.	SI	NO
---	----	----

N° de entrevista: 1

Nombre y apellido del entrevistado:

Fecha de entrevista:

Edad:

Ocupación:

Horario de inicio de la entrevista:

Horario de término de la entrevista:

Lugar de la entrevista: Centro de Lima

CATEGORÍA 1: EXPERIENCIA TURÍSTICA

Sub- categoría 1: Gastronomía Local

1. ¿Cuál es el interés que tiene hacia gastronomía de la Alameda Chabuca Granda?
2. ¿Cuál es la diferencia que hay en la gastronomía local de la Alameda Chabuca Granda con la de otros distritos de Lima?

Sub- categoría 2: Recursos del destino

3. ¿Qué actividades o atracciones turísticas puede encontrar en la alameda Chabuca Granda?
4. ¿Cuál es la atracción turística especial que viene usted a visitar en la Alameda Chabuca Granda?
5. ¿Qué tan identificados se siente usted con la Alameda Chabuca Granda como recurso turístico?

CATEGORÍA 2: IDENTIDAD GASTRONÓMICA

Sub- categoría 1: Cultura Culinaria

6. ¿Qué platos gastronómicos son representativos en la Alameda Chabuca Granda?
7. ¿Le gustaría aprender la forma de preparar los platos típicos que encontramos en la Alameda Chabuca Granda? ¿Qué platos?
8. ¿Considera que los platos gastronómicos son de calidad en la Alameda Chabuca Granda?

9. ¿Qué características de calidad encuentra en los platos gastronómicos de la Alameda Chabuca Granda? (Explique uno o dos platos)

Subcategoría 2: Experiencia culinaria

10. ¿Se encuentra satisfecho con la diversidad de platos que presenta la Alameda Chabuca Granda? ¿Por qué?
11. ¿Cuál fue su motivo en querer comer en la Alameda Chabuca?

Sub- categoría 3: Productos locales

12. ¿De qué forma los productos presentados en los platos típicos reflejan la historia e identidad peruana en la Alameda Chabuca Granda?
13. ¿Cómo describiría usted que los productos peruanos son especiales y únicos a nivel mundial?

CATEGORÍA 3: VALOR CULTURAL

Sub- categoría 1: Tradiciones

14. ¿Le gustaría conocer la historia de algunos platos típicos de la Alameda Chabuca Granda? ¿Porque?
15. ¿Cómo describirías que las danzas y la música folclórica son un complemento con la gastronomía que presenta la Alameda Chabuca Granda? ¿Por qué?

Subcategoría 2: Costumbres

16. ¿Sería para usted importante participar en las festividades gastronómicas convocadas en la Alameda Chabuca Granda? (Explique)

17. ¿Le parece a usted entretenido los eventos costumbristas que se presentan en la Alameda Chabuca Granda? ¿Por qué?

Sub- categoría 3: Cambio social

18. ¿Visitar la alameda Chabuca Granda y su variedad gastronómica le ha hecho valorar la gastronomía peruana? ¿Porque?

19. ¿Cómo describiría su visita en la Alameda Chabuca Granda?

20. ¿Recomendaría usted a sus amigos o familiares visitar la Alameda Chabuca Granda? ¿Por qué?

**ENTREVISTA A LOS EMPRESARIOS GASTRONOMICOS SOBRE
EL TURISMO GASTRONÓMICO EN LA ALAMEDA CHABUCA GRANDA,
LIMA, 2022**

Estimado(a) Sr. / Sra. / Srta.

La presente investigación titulada El turismo gastronómico en la Alameda Chabuca Granda, Lima, 2022, el cual tiene por objetivo Determinar el turismo gastronómico en La Alameda Chabuca Granda, Lima, 2022, con la finalidad de desarrollar una investigación de tipo académica como estudiante de la Escuela de Administración en Turismo y Hotelería de la Universidad César Vallejo. Por lo cual le agradecería responder la presente guía de entrevista con las instrucciones que se detallan a continuación, indicando que los datos obtenidos en la entrevista tendrán uso de carácter académico con fines de investigación.

Consentimiento informado:

¿Desea participar y otorgar su consentimiento para hacer uso de los datos en la presente investigación y se publiquen a través del repositorio institucional de la Universidad César Vallejo?? Por favor marque con una (X) su respuesta.	SI	NO
---	----	----

Nº de entrevista:1

Nombre y apellido del entrevistado:

Fecha de entrevista:

Edad:

Ocupación:

Horario de inicio de la entrevista:

Horario de término de la entrevista:

Lugar de la entrevista:

CATEGORÍA 1: EXPERIENCIA TURÍSTICA

Sub- categoría 1: Gastronomía Local

1. ¿Cuál es la importancia que tiene la gastronomía de la Alameda Chabuca Granda?

2. ¿Cuál es la diferencia que hay en la gastronomía local de la Alameda Chabuca Granda con la de otros distritos de Lima?

Sub- categoría 2: Recursos del destino

3. ¿De qué manera las actividades y atractivos turísticos complementan con la gastronomía peruana en la Alameda Chabuca Granda?

4. ¿Cuál es la atracción turística especial por la que es reconocido la Alameda Chabuca Granda?

5. ¿Qué platos típicos prepara en la Alameda Chabuca Granda?

6. ¿La gastronomía que ofrece en la alameda le genera un ingreso económico favorable o medianamente favorable? ¿Por qué?

CATEGORÍA 2: IDENTIDAD GASTRONÓMICA

Sub- categoría 1: Cultura Culinaria

7. ¿Qué platos gastronómicos son representativos en la Alameda Chabuca Granda?
8. ¿Estaría de acuerdo en enseñar a visitantes la forma de preparar los platos típicos que usted elabora en la Alameda Chabuca Granda? ¿Por qué?
9. ¿Cuáles son las características de calidad de los platos típicos que elabora en la Alameda Chabuca Granda?
10. ¿Estaría dispuesto a aprender nuevas técnicas culinarias para mejorar su negocio? ¿Por qué?
11. ¿Qué respuesta espera recibir cuando sirve el platillo el comensal en la Alameda Chabuca Granda?

Subcategoría 2: Experiencia culinaria

12. ¿Considera usted que los platos presentados en la Alameda Chabuca Granda transmiten una identidad gastronómica? ¿Por qué?
13. ¿Podría mencionarme algunos platos o postres tradicionales que más vende en la Alameda Chabuca Granda?

Sub- categoría 3: Productos locales

14. ¿Utiliza insumos y productos nacionales en la elaboración de platos típicos? ¿Cuáles?
15. ¿Considera que el uso de insumos y productos nacionales para la elaboración de platos típicos fortalece la imagen de la gastronomía en la alameda? ¿Por qué?
16. ¿De qué manera el uso de insumos y productos nacionales favorece el criterio calidad-costos del plato típico que elabora?

CATEGORÍA 3: VALOR CULTURAL

Sub- categoría 1: Tradiciones

17. ¿De qué manera los platos típicos y postres que se encuentran en la Alameda representan tradición nacional?
18. ¿Cómo han aprendido las recetas tradicionales para elaborar sus platos típicos en la alameda?

Subcategoría 2: Costumbres

19. ¿Conoce la historia de algunos platos típicos de la Alameda Chabuca Granda? ¿Explique?
20. ¿Considera que los visitantes piden algunos platos por recomendación de otras personas? ¿Por qué?
21. ¿El boom de la comida rápida ha disminuido la demanda de platos típicos en la Alameda Chabuca Granda? ¿Por qué?

Sub- categoría 3: Cambio social

22. ¿Qué tipos de cambios personales y sociales ha tenido desde que empezó a vender platos típicos en la alameda?
23. ¿considera que el uso de la tecnología ha generado cambios sociales positivos en su situación de vendedor de platos típicos en la Alameda?

TRANSCRIPCIÓN DE ENTREVISTAS

N° de registro:1

Nombre del investigador/entrevistador: Gianella Rufasto águilar

Nombre de la población:

Alameda Chabuca Granda

Fecha de la entrevista: 19 de septiembre del 2022

Fecha de llenado de ficha: 19 de septiembre del 2022

Tema:

El turismo gastronómico en la Alameda Chabuca Granda

Informante: Comerciante gastronomico Erika Aguilar

Contextualización:

Observaciones:

Se hizo uso de la guía de entrevista para aplicar las 23 preguntas asignadas.

Transcripción:

Entrevistador: Pregunta 1. ¿Cuál es la importancia que tiene la gastronomía de la Alameda Chabuca Granda?

Entrevistado 1. (Erika). Respuesta:

La cocina peruana, en mi experiencia los extranjeros mayormente les atrae mucho la sazón la variedad de comida que tenemos en sus países no es muy común que ellos vean este tipo de potajes tanto como los dulces y como los salados por otra parte una de nuestros tragos ancestrales por decirlo así es la chicha de jora que nosotros hacemos degustar eso es lo que atrae más a los turistas y visitantes. Y por parte de la localidad el interés que existe por adquirir un plato típico es por pasarlo en familia y visitar el centro turístico, mucho más por las demás actividades que presentan aquí en la Chabuca Granda como los cómicos y música en vivo

Entrevistador: Pregunta 2. ¿Cuál es la diferencia que hay en la gastronomía local de la Alameda Chabuca Granda con la de otros distritos de Lima?

Entrevistado 1. (Erika). Respuesta:

La diferencia es que aquí en la Alameda Chabuca Granda muy aparte de disfrutar diversos platos típicos, postres y dulces que brindamos, es que también disfrutarán de lo que se encuentra en su entorno tanto la música en vivo, los estrados donde vienen los cómicos ambulantes y sonreír un poco de sus bromas y en poder tomarse muchas fotos. Este lugar es muy bonito los fines de semana siempre habrá centros de distracción

Entrevistador: Pregunta 3. ¿De qué manera las actividades y atractivos turísticos complementan con la gastronomía peruana en la Alameda Chabuca Granda?

Entrevistado 1. (Erika). Respuesta:

En la Alameda Chabuca Granda aloja a todos aquellos que vienen de provincia como también a los que vienen fuera del país es el primer lugar donde todos acuden por lo mismo que también es un lugar histórico y encuentran todo lo que ellos les pueda resultar atractivo al visitar como eventos gastronómicos, degustación de dulces antiguos, visitar las casonas del antiguo rimán, conocer las iglesias, los monumentos y Mirabuses fullday

Entrevistador: Pregunta 4. ¿Cuál es la atracción turística especial por la que es reconocido la Alameda Chabuca Granda?

Entrevistado 1. (Erika). Respuesta:

Nosotros seamos reconocidos todo lo que nosotros hacemos en la cocina. no solo aquí si no en otros países incluso han venido personas de otros países interesados en lo que nosotros ofrecemos y nos han grabado.

Entrevistador: Pregunta 5 ¿Qué platos típicos prepara en la Alameda Chabuca Granda?

Entrevistado 1. (Erika). Respuesta:

Aquí yo me dedico a la venta de Anticuchos y causa rellena

Entrevistador: Pregunta 6. ¿La gastronomía que ofrece en la alameda le genera un ingreso económico favorable o medianamente favorable? ¿Por qué?

Entrevistado 1. (Erika). Respuesta:

Favorable, al querer consumir nuestros platos representativos peruano, hoy por hoy estamos remontando lo que al inicio fue muy duro nos encontramos en una situación más estable después toda pandemia que se presentó.

Entrevistador: Pregunta 7. ¿Qué platos gastronómicos son representativos en la Alameda Chabuca Granda?

Entrevistado 1. (Erika). Respuesta:

Aquí encuentras tanto como la comida de la selva el juane, tacacho que proviene de la selva y aquí en Chabuca es muy solicitada la Pachamanca, el anticucho y el ceviche también.

Entrevistador: Pregunta 8. ¿Estaría de acuerdo en enseñar a visitantes la forma de preparar los platos típicos que usted elabora en la Alameda Chabuca Granda? ¿Por qué?

Entrevistado 1. (Erika). Respuesta:

Claro que si, estaría dispuesta en poder enseñarles la forma de preparación de nuestras comidas o brindarles algunos tips

Entrevistador: Pregunta 9. ¿Cuáles son las características de calidad de los platos típicos que elabora en la Alameda Chabuca Granda?

La perspectiva que tengo hacia el comensal es que le agrade mi plato a los serviles y atenderles siempre con mucho cariño como si fueran mi familia para que ellos se lleven una buena impresión

Entrevistador: Pregunta 10. ¿Estaría dispuesto a aprender nuevas técnicas culinarias para mejorar su negocio? ¿Por qué?

Si nosotras estamos de la mano con la municipalidad, ya que nos ayudan para llevar diversas capacitaciones, talleres y cursos de cocina para poder ir desarrollándonos cada vez y mejorar, Así mismo, tuvimos apoyo tanto antes de pandemia y post pandemia por parte de ellos, eso si con todos los protocolos. La última feria gastronómica que se hizo aquí en la Alameda Chabuca Granda fue en marzo del 2021, de ahí con todos los protocolos reiniciamos en el mes de julio

Entrevistador: Pregunta 11. ¿Qué respuesta espera recibir cuando sirve el platillo el comensal en la Alameda Chabuca Granda?

Entrevistado 1. (Erika). Respuesta:

Que haya quedado encantado con mi sazo y tengas esa motivación en querer volver a venir

Entrevistador: Pregunta 12. ¿Considera usted que los platos presentados en la Alameda Chabuca Granda transmiten una identidad gastronómica? ¿Por qué?

Entrevistado 1. (Erika). Respuesta:

Claro muchísimo puesto que habla de nosotros de lo que nosotros nos respetamos como peruanos de la distintas parte oh mejor dicho de las distintas regiones de nuestro país de lo que nosotros ofrecemos

Entrevistador: Pregunta 13. ¿Podría mencionarme algunos platos o postres tradicionales que más vende en la Alameda Chabuca Granda?

Entrevistado 1. (Erika). Respuesta:

Yo me especializo en los anticuchos parrilleros y causa rellena, pero lo que sale mas son los anticuchos son lo más pedidos.

Entrevistador: Pregunta 14. ¿Utiliza insumos y productos nacionales en la elaboración de platos típicos? ¿Cuáles?

Entrevistado 1. (Erika). Respuesta:

Si, bueno la manera en la que los productos se dan a conocer es por medio del consumo la variedad de productos como la carne, las diferentes papas que poseemos nosotros en todas nuestras regiones aquí en Chabuca manejamos todos tipo de producto peruano

Entrevistador: Pregunta 15. ¿Considera que el uso de insumos y productos nacionales para la elaboración de platos típicos fortalece la imagen de la gastronomía en la alameda? ¿Por qué?

Entrevistado 1. (Erika). Respuesta:

Claro, al cien por ciento, ya que nuestros platos son representativos de nuestros Perú, tanto por los mismos productos y variedad que existe y sobretodo son naturales, y gracias a ello son reflejados en nuestra sazón dándoles un sabor único.

Entrevistador: Pregunta 16. ¿De qué manera el uso de insumos y productos nacionales favorece el criterio calidad-costeo del plato típico que elabora?

Entrevistado 1. (Erika). Respuesta:

De manera que son productos naturales peruanos, de calidad y se complementan junto con el espacio de entretenimiento y preparación del momento

Entrevistador: Pregunta 17. ¿De qué manera los platos típicos y postres que se encuentran en la Alameda representan tradición nacional?

Entrevistado 1. (Erika). Respuesta:

Como le mencioné desde un principio es la sazón, la textura y los productos que nosotros tenemos, hacemos degustar lo que vendemos tanto como a los extranjeros y personas de nuestro país por tema de novedad damos muchas degustaciones y quede en su mente los platos tradicionales que se ofrecen en la Alameda Chabuca Granda

Entrevistador: Pregunta 18. ¿Cómo han aprendido las recetas tradicionales para elaborar sus platos típicos en la alameda?

Entrevistado 1. (Erika). Respuesta:

Si por ejemplo en mi caso mi abuela me enseñó a preparar lo que vendría a ser a sopa seca eso es algo que en mi familia ya viene desde hace tiempo atrás ahora, y yo vendo lo aprendido por mi madre que son los anticuchos.

Entrevistador: Pregunta 19. ¿Conoce la historia de algunos platos típicos de la Alameda Chabuca Granda? ¿Explique?

Entrevistado 1. (Erika). Respuesta:

No conozco, pero estoy muy interesada en conocer la historia que lleva cada plato típico, debido ah que estos platos son bandera del Perú y providentes de generación y generación.

Entrevistador: Pregunta 20. ¿Considera que los visitantes piden algunos platos por recomendación de otras personas? ¿Por qué?

Entrevistado 1. (Erika). Respuesta:

Si porque lo que más piden por recomendación es la mazamorra morada y el ceviche que es nuestro plato bandera, amenudo vienen mucho por el tema de recomendación puesto que de boca en boca así nos hacemos más conocidas nosotras

Entrevistador: Pregunta 21. ¿El boom de la comida rápida ha disminuido la demanda de platos típicos en la Alameda Chabuca Granda? ¿Por qué?

Entrevistado 1. (Erika). Respuesta:

Más que impactado pienso yo que ha sido como una ayuda porque alguna personas claro no desean en un momento salir de casa y esto con el tema de los deliverys nos ha facilitado porque podemos llevarles su producto hasta la puerta de su casa impacto de manera positiva.

Entrevistador: Pregunta 22. ¿Qué tipos de cambios personales y sociales ha tenido desde que empezó a vender platos típicos en la alameda?

Entrevistado 1. (Erika). Respuesta

En poder conocer a muchas personas de diferentes distritos, departamentos y países. Conocer un poco más de ellos poder enseñarles lo de nosotros como peruanos.

Entrevistador: Pregunta 23. ¿Considera que el uso de la tecnología ha generado cambios sociales positivos en su situación de vendedor de platos típicos en la Alameda?

Entrevistado 1. (Erika). Respuesta:

Si bien es cierto que durante el inicio de la pandemia nosotras estuvimos mucha capacitación en aplicaciones como el zoom, meet, Facebook y WhatsApp nosotros presentamos nuestros platos de alguna manera nos ayudaba a hacer un mejor marketing de nuestro productos



Duración de entrevista: 18:10 min.

TRANSCRIPCIÓN DE ENTREVISTAS

N° de registro: 2

Nombre del investigador/entrevistador: Gianella Rufasto águilar

Nombre de la población:
Alameda chabuca Granda

Fecha de la entrevista: 19 de septiembre 2022

Fecha de llenado de ficha: 19 de septiembre 2022

Tema:
El turismo gastronómico en la Alameda Chabuca Granda

Informante: Comerciante gastronómico Mechita Galindo

Contextualización:

Observaciones:
Se hizo uso de la guía de entrevista para aplicar las 22 preguntas asignadas.

Transcripción:

Entrevistador: Pregunta 1. ¿Cuál es la importancia que tiene la gastronomía de la Alameda Chabuca Granda?

Entrevistado 2. (Mechita). Respuesta:

Porque es criollo es muy a título porque cada producto que tenemos nosotros tiene una historia.

Entrevistador: Pregunta 2. ¿Cuál es la diferencia que hay en la gastronomía local de la Alameda Chabuca Granda con la de otros distritos de Lima?

Entrevistado 2. (Mechita). Respuesta:

Bueno a diferencia de otros distritos depende mucho como ellos lo preparen, aquí preparamos todo de buena calidad para que los comensales degusten y se vayan muy contentos

Entrevistador: Pregunta 3. ¿De qué manera las actividades y atractivos turísticos complementan con la gastronomía peruana en la Alameda Chabuca Granda?

Entrevistado 2. (Mechita). Respuesta:

Chabuca Granda es el lugar de mayor afluencia de gente que viene a degustar nuestros platillos además los guías traen también a los mismos turistas a probar nuestros productos, yo soy ganadora de varios premios de postres otorgados por Gastón Acurio yo tengo méritos ganados desde el año 98.

Entrevistador: Pregunta 4. ¿Cuál es la atracción turística especial por la que es reconocida la Alameda Chabuca Granda?

Entrevistado 2. (Mechita). Respuesta:

La principal atracción es por la ferias gastronómicas que se resaltan aquí, daad a que encuentras de todo hay una mistura de platos típicos de todas la regiones hasta los postres tradiciones que nosotros ofrecemos

Entrevistador: Pregunta 5 ¿Qué platos típicos prepara en la Alameda Chabuca Granda?

Entrevistado 1. (Mechita). Respuesta:

Aquí vendo lo que es la mazamorra morada, arroz con leche o combinado

Entrevistador: Pregunta 6. ¿La gastronomía que ofrece en la alameda le genera un ingreso económico favorable o medianamente favorable? ¿Por qué?

Entrevistado 2. (Mechita). Respuesta:

Favorable, todo gracias a nuestro público porque sin ellos no somos nada por eso nosotros damos todo de nosotros sabemos para poder ofrecerles lo mejor y ellos así nos apoyan comprando nuestros postres

Entrevistador: Pregunta 7 ¿Qué platos gastronómicos son representativos en la Alameda Chabuca Granda?

Entrevistado 2. (Mechita). Respuesta:

En la alameda chabuca Granda se ofrecen mucho los anticuchos, la causa rellena, el seco de cabrito, en realidad son muchos platos que es pedido por los clientes.

Entrevistador: Pregunta 8. ¿Estaría de acuerdo en enseñar a visitantes la forma de preparar los platos típicos que usted elabora en la Alameda Chabuca Granda? ¿Por qué?

Entrevistado 2. (Mechita). Respuesta:

Yo anteriormente he participado en muchos concurso esto me ayudó a mi mucho a hacerme conocida y así mostrar mis postres a todo el público en general, así mismo yo no tengo ningún problema a enseñar o explicarle las preparación de algún plato que deseen saber.

Entrevistador: Pregunta 9. ¿Cuáles son las características de calidad de los platos típicos que elabora en la Alameda Chabuca Granda?

Entrevistado 2. (Mechita). Respuesta:

la preparación y los materiales que nosotros utilizamos aquí en Chabuca Granda siempre es una garantía de buena calidad, siempre estamos protegidos por gorritos, guantes y manteniendo una buena higiene para la elaboración de los platos.

Entrevistador: Pregunta 10. ¿Estaría dispuesto a aprender nuevas técnicas culinarias para mejorar su

negocio? ¿Por qué?

Entrevistado 2. (Mechita). Respuesta:

Mas que aprender yo estoy para enseñar porque para mí lo más lindo es concursar en estos eventos de gastronomía.

Entrevistador: Pregunta 11. ¿Qué respuesta espera recibir cuando sirve el platillo el comensal en la Alameda Chabuca Granda?

Entrevistado 2. (Mechita). Respuesta:

Lo que yo espero es que ellos se lleven una buena experiencia con la comida y claro espero que ellos me digan que está muy rico porque yo sé cómo preparo mi producto de calidad

Entrevistador: Pregunta 12. ¿Considera usted que los platos presentados en la Alameda Chabuca Granda transmiten una identidad gastronómica? ¿Por qué?

Entrevistado 2. (Mechita) Respuesta:

Bueno si transmite una identidad porque estos platos pasan de generación en generación porque todo esto viene desde hace mucho antes que yo mi madre me dio todas las técnicas para hacer todos mis productos

Entrevistador: Pregunta 13. ¿Podría mencionarme algunos platos o postres tradicionales que más vende en la Alameda Chabuca Granda?

Entrevistado 2. (Mechita) Respuesta:

Yo me dedico a la preparación y venta de dulces típicos que es la mazamorra morada, arroz zambito que son peruano y el arroz con leche que sabemos que no proviene de aquí del Perú sino de Chile.

Entrevistador: Pregunta 14. ¿Utiliza insumos y productos nacionales en la elaboración de platos típicos? ¿Cuáles?

Entrevistado 2. (Mechita). Respuesta:

Claro, mi especialidad son las mazamoras de tipo, como la mazamorra morada, el arroz zambito y el arroz con leche. Para su preparación tenemos al maíz, al choclo, el arroz que son nuestros productos peruanos.

Entrevistador: Pregunta 15. ¿Considera que el uso de insumos y productos nacionales para la elaboración de platos típicos fortalece la imagen de la gastronomía en la alameda chabuc granda ? ¿Por qué?

Entrevistado 2. (Mechita). Respuesta:

Claro que si, influye mucho porque la base principal de nuestra gastronomía son los productos que encontramos en nuestra tierra, productos que son muy bien vistos internacionalmente por la calidad y los diferentes tipos de clima que se encuentra en nuestro Perú

Entrevistador: Pregunta 16. ¿De qué manera el uso de insumos y productos nacionales favorece el criterio calidad-costos del plato típico que elabora?

Entrevistado 2. (Mechita). Respuesta:

De manera que son productos únicos peruanos, que no puedes encontrarlos así nada más y nos permite a la elaboración de muchos platos y diferentes costos.

Entrevistador: Pregunta 17. ¿De qué manera los platos típicos y postres que se encuentran en la Alameda representan tradición nacional?

Entrevistado 2. (Mechita). Respuesta:

La diversidad de materia prima que el Perú posee es increíble pues la variedad misma es la que ayuda mucho a la cocina peruana así que eso influye mucho que los platos que de hacen sean únicos es por eso que es muy importante que se cuide eso y siga fortaleciendo todo esos tipos de produy porque es la base prima de toda la gastronomía peruana

Entrevistador: Pregunta 18. ¿Cómo han aprendido las recetas tradicionales para elaborar sus platos típicos en la alameda?

Entrevistado 2. (Mechita). Respuesta:

Yo todo lo que se lo tengo aprendido de mi madre y mi abuela Todo eso yo lo atesoro con mucho cariño y respeto

Entrevistador: Pregunta 19. ¿Conoce la historia de algunos platos típicos de la Alameda Chabuca Granda? ¿Explique?

Entrevistado 2. (Mechita). Respuesta:

No conozco la historia exactamente, pero conozco la tradición que me heredo de mi madre y abuela.

Entrevistador: Pregunta 20. ¿Considera que los visitantes piden algunos platos por recomendación de otras personas? ¿Por qué?

Entrevistado 2. (Mechita). Respuesta:

Si muy amenudo vienen por recomendación y otros son más curiosos que me piden el secreto de como preparar mis postres pero como te digo es algo que me guardo solo para mi

Entrevistador: Pregunta 21. ¿El boom de la comida rápida ha disminuido la demanda de platos típicos en la Alameda Chabuca Granda? ¿Por qué?

Entrevistado 2. (Mechita). Respuesta:

En realidad no, ya que observamos mucha afluencia de personas en las cuales muchos de ellos vienen desde muy lejos por querer consumir un potaje de la alameda chabuca granda, como también debe haber a muchas personas que le gusten la comida rápida.

Entrevistador: Pregunta 22. ¿Qué tipos de cambios personales y sociales ha tenido desde que empezó a vender platos típicos en la alameda?

Entrevistado 2. (Mechita). Respuesta

Muchos cambios tanto en lo laboral y reconocimiento por parte de los cliente y esto nos permite en querer siempre innovar en la preparación de los postres para poder ofrecer al comensal

Entrevistador: Pregunta 23. ¿Considera que el uso de la tecnología ha generado cambios sociales positivos en su situación de vendedor de platos típicos en la Alameda?

Entrevistado 2. (Mechita). Respuesta:

Fue una gran ayuda porque pudimos adaptar y poder mostrar nuestro productos por las redes sociales y así podemos dirigirnos al público que anda más activo en esos lugares y por ende ellos vienen mucho a buscarme Fue una gran ayuda porque pudimos adaptar y poder mostrar nuestro productos por las redes sociales y así podemos dirigirnos al público que anda más activo en esos lugares y por ende ellos vienen mucho a buscarme

fotográfica:



Evidencia



TRANSCRIPCIÓN DE ENTREVISTAS

N° de registro: 3

Nombre del investigador/entrevistador: Gianella Rufasto águilar

Nombre de la población:

Alameda chabuca Granda

Fecha de la entrevista: 19 de septiembre del 2022

Fecha de llenado de ficha: 19 de septiembre del 2022

Tema:

El turismo gastronómico en la Alameda Chabuca Granda

Informante: Comerciantes gastronómico Rosario briceño

Contextualización:

Transcripción:

Entrevistador: Pregunta 1. ¿Cuál es la importancia que tiene la gastronomía de la Alameda Chabuca Granda?

Entrevistado 2. (Rosario). Respuesta:

Bueno yo puedo comentarte que tengo clientes que vienen desde los estados unidos por la gastronomía que existe en la Alameda chabuca granda que cuando vienen me piden que les sirva más de un plato, porque en ese país no hay y si hay está muy carísimo no tienen los ingredientes que tienen aquí

Entrevistador: Pregunta 2. ¿Cuál es la diferencia que hay en la gastronomía local de la Alameda Chabuca Granda con la de otros distritos de Lima?

Entrevistado 2. (Rosario). Respuesta:

Lo que sucede es que en la Alameda Chabuca Granda existen dulces antiguos peruanos, esta alameda fuera uno de los primeros en brindar la gastronomía de nuestro Perú, así como lo dijo el señor Andrade porque anteriormente no había, quien rescato los dulces antiguos como el camotillo, el huevo chimbo. Anteriormente nosotros nos encontrábamos en la plaza Italia y hubo un concurso donde nosotros estuvimos en los primeros puestos y nos enviaron aquí. Mi mamá fue una de las ganadoras donde ella preparaba picarones y gane preparando anticuchos en segundo lugar.

Entrevistador: Pregunta 3. ¿De qué manera las actividades y atractivos turísticos complementan con la gastronomía peruana en la Alameda Chabuca Granda?

Entrevistado 2. (Rosario). Respuesta:

Gracias al turismo nosotros hemos podido avanzar con nuestro trabajo también los guías de turismo traen aquí a las personas para que puedan conocer y degustar de nuestros platos y por eso es un gran apoyo

Entrevistador: Pregunta 4. ¿Cuál es la atracción turística especial por la que es reconocida la Alameda Chabuca Granda?

Entrevistado 2. (Rosario). Respuesta:

Principalmente se puede decir por la Gastronomía que se ofrece aquí y segundo por la historia que existe en la Alameda Chabuca Granda

Entrevistador: Pregunta 5 ¿Qué platos típicos prepara en la Alameda Chabuca Granda?

Entrevistado 1. (Rosario). Respuesta:

Yo me dedico a la venta de picarones

Entrevistador: Pregunta 6. ¿La gastronomía que ofrece en la alameda le genera un ingreso económico favorable o medianamente favorable? ¿Por qué?

Entrevistado 2. (Rosario). Respuesta:

Muy favorable, porque da trabajo a un montón de gente cuando mis hijos estudiaban yo contrataba gente para que ayude a mi mamá a mi me contrataban para hacer anticucho por otro lado

Entrevistador: Pregunta 7. ¿Qué platos gastronómicos son representativos en la Alameda Chabuca Granda?
Entrevistado 2. (Rosario). Respuesta:

Muchos viene aquí por querer degustar con respecto a platos son los anticuchos y como postre los famosos Picarones.

Entrevistador: Pregunta 8. ¿Estaría de acuerdo en enseñar a visitantes la forma de preparar los platos típicos que usted elabora en la Alameda Chabuca Granda? ¿Por qué?

Entrevistado 2. (Rosario). Respuesta:

Claro, es mas muchas veces me dijeron que la forma de preparar los picarones era muy especial y sobretodo la miel del picaron, y les pude comentar como se hacia

Entrevistador: Pregunta 9. ¿Cuáles son las características de calidad de los platos típicos que elabora en la Alameda Chabuca Granda?

Entrevistado 2. (Rosario). Respuesta:

Exclusividad de los productos e insumos que se utilizan en el momento de la preparación, siempre con cuidado con la limpieza de nuestro carritos

Entrevistador: Pregunta 10. ¿Estaría dispuesto a aprender nuevas técnicas culinarias para mejorar su negocio? ¿Por qué?

Entrevistado 2. (Rosario). Respuesta:

Si yo siempre con tal de aprender estoy dispuesta la municipalidad hace capacitaciones y yo siempre estoy presente en cada una de ella porque es bueno aprender manejo del negocio como atender a los clientes y el como utilizar las redes sociales.

Entrevistador: Pregunta 11. ¿Qué respuesta espera recibir cuando sirve el platillo el comensal en la Alameda Chabuca Granda?

Entrevistado 2. (Rosario). Respuesta:

Que estén muy contentos, no solo por el sabor si no que todo sea complementado con la atención de nosotros

Entrevistador: Pregunta 12. ¿Considera usted que los platos presentados en la Alameda Chabuca Granda transmiten una identidad gastronómica? ¿Por qué?

Entrevistado 2. (Rosario) Respuesta:

Si, porque son platos y postres presentados por nuestro Perú y debería ser considerado porque aquí en la alameda Chabuca granda presenta mucha historia

Entrevistador: Pregunta 13. ¿Podría mencionarme algunos platos o postres tradicionales que más vende en la Alameda Chabuca Granda?

Entrevistado 2. (Rosario) Respuesta:

Actualmente yo me especializo en los picarones, por medio de madre quee siempre yo la acompañaba y veía como preparaba los picarones, cuando estaba jovencita yo empece con la venta de anticuchos.

Entrevistador: Pregunta 14. ¿Utiliza insumos y productos nacionales en la elaboración de platos típicos? ¿Cuáles?

Entrevistado 2. (Rosario). Respuesta:

Claro, para la preparación de la masa necesitamos productos como el zapallo, el camote y la canela provenientes de nuestro Perú

Entrevistador: Pregunta 15. ¿Considera que el uso de insumos y productos nacionales para la elaboración de platos típicos fortalece la imagen de la gastronomía en la alameda chabuc granda ? ¿Por qué?

Entrevistado 2. (Rosario). Respuesta:

Claro que fortalecen mucho, nosotros ya estamos reconocidos por las mismos turistas y Claro por nuestros compatriotas como te dije somos el centro de gastronomía aquí en Lima y major si se impulsan en la Alameda

Chabuca Granda.

Entrevistador: Pregunta 16. ¿De qué manera el uso de insumos y productos nacionales favorece el criterio calidad-costeo del plato típico que elabora?

Entrevistado 2. (Rosario). Respuesta:

Lo favorece en la calidad que nosotros damos al comensal, porque al presentar un plato con buenos insumos creamos una costumbre de buen gusto al consumidor el cual marca una identidad en cada plato nuestro

Entrevistador: Pregunta 17. ¿De qué manera los platos típicos y postres que se encuentran en la Alameda representan tradición nacional?

Entrevistado 2. (Rosario). Respuesta:

Si por los platos típicos que hay por aquí representa mucho a la identidad de cada región del Perú y sobretodo que sea aquí en la Alameda Chabuca granda ya que aquí es donde los turistas cuando llegan al Perú es el primer lugar donde vienen a visitar

Entrevistador: Pregunta 18. ¿Cómo han aprendido las recetas tradicionales para elaborar sus platos típicos en la alameda?

Entrevistado 2. (Rosario). Respuesta:

Si toda mi familia está en el negocio y esto viene desde mi abuela que hacía anticucho y otros dulces hasta mi madre que me enseñó y yo les pase todo ese conocimiento a mis

Hijos,

Entrevistador: Pregunta 19. ¿Conoce la historia de algunos platos típicos de la Alameda Chabuca Granda? ¿Explique?

Entrevistado 2. (Rosario). Respuesta:

Si , como los picarones quién fue ideado por la raza afro peruana que aportó demasido a nuestra cultura y gastronomía

Entrevistador: Pregunta 20. ¿Considera que los visitantes piden algunos platos por recomendación de otras personas? ¿Por qué?

Entrevistado 2. (Rosario). Respuesta:

Si al menos la mayoría si otros nos comentan que nos vieron por internet y otros porque su familia les decian que vengan hacia aquí, antes de la pandemia tenía unos caseros españoles que hacían muy amenudo su visita se comían más de tres platos porque en su país no hay.

Entrevistador: Pregunta 21. ¿El boom de la comida rápida ha disminuido la demanda de platos típicos en la Alameda Chabuca Granda? ¿Por qué?

Entrevistado 2. (Rosario). Respuesta:

Es regular, ya que muchas veces se puede optar por tema de tiempo y gusto por una comida rápida y segundo por esos antojos exclusivos que existen durante el día

Entrevistador: Pregunta 22. ¿Qué tipos de cambios personales y sociales ha tenido desde que empezó a vender platos típicos en la alameda?

Entrevistado 2. (Rosario). Respuesta

En poder participar en las ferias gastronómicas, yo siempre estoy presente he asistido a muchas ferias gastronómicas inclusive me iba a ir a los estados unidos pero por uno u otro problema de administración no se pudo. el reconocimiento que eh tenido fuera del país mi cuando me invitan a una feria yo siempre estoy presente he asistido a muchas ferias gastronómicas inclusive me iba a ir a los estados unidos pero por uno u otro problema de administración no se pudo.

Entrevistador: Pregunta 23. ¿Considera que el uso de la tecnología ha generado cambios sociales positivos

en su situación de vendedor de platos típicos en la Alameda?

Entrevistado 2. (Rosario). Respuesta:

Ha sido una gran ayuda y más en ese momento de la pandemia porque nos ayudo a mostrar nuestros dulces por WhatsApp Facebook promocionabamos.

Evidencia fotográfica:



TRANSCRIPCIÓN DE ENTREVISTAS

N° de registro:4

Nombre del investigador/entrevistador:

Nombre de la población:

Fecha de la entrevista:

Fecha de llenado de ficha:

Tema:

El turismo gastronómico

Informante: Comerciante gastronómico Jenny Aguilar

Contextualización:

Observaciones:

Se hizo uso de la guía de entrevista para aplicar las 23 preguntas asignadas.

Transcripción:

Entrevistador: Pregunta 1. ¿Cuál es la importancia que tiene la gastronomía de la Alameda Chabuca Granda?

Entrevistado 1. (Jenny). Respuesta:

Esque se impulsa la comida afro peruana de diferentes regiones y los mejores aperitivos limeños antiguos, donde llaman la atención a muchos visitantes, y extranjeros

Entrevistador: Pregunta 2. ¿Cuál es la diferencia que hay en la gastronomía local de la Alameda Chabuca Granda con la de otros distritos de Lima?

Entrevistado 1. (Jenny). Respuesta:

Que en la Alameda Chabuca Granda se encuentra más variedad de comidas y dulces tradicionales de Lima, como asu vez encontramos una rotonda donde podemos apreciar distintos tipos de entretenimientos a comparación de otros lugares, que solo encuentras una comida puntual

Entrevistador: Pregunta 3. ¿De qué manera las actividades y atractivos turísticos complementan con la gastronomía peruana en la Alameda Chabuca Granda?

Entrevistado 1. (Jenny). Respuesta:

Por las casas que son de la época virreinal y van de la mano con la comida tradicional que viene desde aquella época, entre ambos hacen un escenario complementario.

Entrevistador: Pregunta 4. ¿Cuál es la atracción turística especial por la que es reconocida la Alameda Chabuca Granda?

Entrevistado 1. (Jenny). Respuesta:

Por los dulces tradicionales que ofrecemos aquí la mazamorra morada, los suspiros limeños únicos y especiales del lugar

Entrevistador: Pregunta 5 ¿Qué platos típicos prepara en la Alameda Chabuca Granda?

Entrevistado 1. (Jenny). Respuesta:

Aquí vendo cachangas dulces y saladas

Entrevistador: Pregunta 6. ¿La gastronomía que ofrece en la alameda le genera un ingreso económico favorable o medianamente favorable? ¿Por qué?

Si, medianamente favorable ya que solo los fines de semana y días festivos hay mayor venta, muy poco de lunes a jueves salimos a trabajar.

Entrevistador: Pregunta 7. ¿Qué platos gastronómicos son representativos en la Alameda Chabuca Granda?

Entrevistado 1. (Jenny). Respuesta:

Muchas personas vienen aquí más que nada por degustar los famosos anticuchos.

Entrevistador: Pregunta 8. ¿Estaría de acuerdo en enseñar a los visitantes la forma de preparar los platos típicos que usted elabora en la Alameda Chabuca Granda? ¿Por qué?

Entrevistado 1. (Jenny). Respuesta:

Claro, porque de esa forma garantizo la higiene y forme de preparación de mi plato y ayudando de esta manera a futuros posibles emprendedores.

Entrevistador: Pregunta 9. ¿Cuáles son las características de calidad de los platos típicos que elabora en la Alameda Chabuca Granda?

Entrevistado 1. (Jenny). Respuesta:

Ah mi me encanta preparar con mucho amor mis cachangas, ya que me trae mucho recuerdos cuando mi mamá los preparaba, así que siempre pretendo que mis cachangas se elaboren con productos buenos, en buen estado y de calidad, manteniendo siempre el cuidado de la higiene mas aun que estas cachangas se preparan por las mismas manos.

Entrevistador: Pregunta 10. ¿Estaría dispuesto a aprender nuevas técnicas culinarias para mejorar su negocio? ¿Por qué?

Entrevistado 1. (Jenny). Respuesta:

Claro, ya que esto me ayuda a tener una preparación constante y estar actualizado en la gastronomía y de esta forma tener un amplio conocimiento y de alguna otra forma competir con los grandes restaurantes existentes del mercado.

Entrevistador: Pregunta 11. ¿Qué respuesta espera recibir cuando sirve el platillo el comensal en la Alameda Chabuca Granda?

Entrevistado 1. (Jenny). Respuesta:

En que el comensal quede muy satisfecho, agradecido por la calidad de mi comida y preparado del momento.

Entrevistador: Pregunta 12. ¿Considera usted que los platos presentados en la Alameda Chabuca Granda transmiten una identidad gastronómica? ¿Por qué?

Entrevistado 1. (Jenny). Respuesta:

Claro que transmiten, en este caso las cachangas son muy populares en la sierra, donde se ofrecían a la visita como agradecimiento.

Entrevistador: Pregunta 13. ¿Podría mencionarme algunos platos o postres tradicionales que más vende en la Alameda Chabuca Granda?

Entrevistado 1. (Jenny). Respuesta:

Yo me dedico a la venta de cachangas dulces y salados

Entrevistador: Pregunta 14. ¿Utiliza insumos y productos nacionales en la elaboración de platos típicos? ¿Cuáles?

Entrevistado 1. (Jenny). Respuesta:

Claro, para su preparación utilizamos la harina de trigo, el huevo, aceite, azúcar

Entrevistador: Pregunta 15. ¿Considera que el uso de insumos y productos nacionales para la elaboración de platos típicos fortalece la imagen de la gastronomía en la alameda? ¿Por qué?

Entrevistado 1. (Jenny). Respuesta:

Claro, comenzando con los productos naturales y de donde provienen, nos ayuda a fortalecer y darle mucho interés al consumidor en poder conocer el producto y degustar ese sabor único peruano.

Entrevistador: Pregunta 16. ¿De qué manera el uso de insumos y productos nacionales favorece el criterio calidad-costo del plato típico que elabora?

Entrevistado 1. (Jenny). Respuesta:

Aquí vendemos la cachanga a 4 soles, es correcto que no se utilizan muchos insumos, pero actualmente los productos suben cada vez de precio, con respecto a la preparación es muy rápida.

Entrevistador: Pregunta 17. ¿De qué manera los platos típicos y postres que se encuentran en la Alameda representan tradición nacional?

Entrevistado 1. (Jenny). Respuesta:

Por medio de las ferias gastronómicas y presentaciones de la variedad de platos que existe en el Peru, nos permite impulsar al publico en general dándoles a conocer y diferenciar las diferentes sazones que tenemos.

Entrevistador: Pregunta 18. ¿Cómo han aprendido las recetas tradicionales para elaborar sus platos típicos en la alameda?

Entrevistado 1. (Jenny). Respuesta:

Esto fue transmitido por mi Madre, ella siempre nos preparaba a toda la familia ya sea por ocasiones o celebraciones donde nos juntábamos todos y disfrutábamos de su cachanga de mi mamá, era muy solicitada muchos del entorno lograron probarlo y llamaban a mi mama para que les prepare

Entrevistador: Pregunta 19. ¿Conoce la historia de algunos platos típicos de la Alameda Chabuca Granda? ¿Explique?

Entrevistado 1. (Jenny). Respuesta:

En este caso sobre las cachangas son comúnmente consumidas y preparadas en la sierra, donde invitaban a la visita por medio agradecimiento.

Entrevistador: Pregunta 20. ¿Considera que los visitantes piden algunos platos por recomendación de otras personas? ¿Por qué?

Entrevistado 1. (Jenny). Respuesta:

Claro, cuando a un cliente le gusta la sazón de algún plato y queda contento, siempre terminan recomendando a una o dos personas mas, y esto es todo un círculo. Eh tenido muchos clientes que han venido por recomendación de algún cliente antiguo

Entrevistador: Pregunta 21. ¿El boom de la comida rápida ha disminuido la demanda de platos típicos en la Alameda Chabuca Granda? ¿Por qué?

Entrevistado 1. (Jenny). Respuesta:

No, porque las personas siempre buscan lo tradicional por ser la comida peruana mejor que alguna comida rápida.

Entrevistador: Pregunta 22. ¿Qué tipos de cambios personales y sociales ha tenido desde que empezó a vender platos típicos en la alameda?

Entrevistado 1. (Jenny). Respuesta

Conocer a mucha gente de distintos países y provincias, y tener oportunidades laborales

Entrevistador: Pregunta 23 ¿Considera que el uso de la tecnología ha generado cambios sociales positivos en su situación de vendedor de platos típicos en la Alameda?

Entrevistado 1. (Jenny). Respuesta:

Si en este caso, con la variedad de medios de pagos que existen, rápidos y accesibles. Como también las redes sociales



Evidencia fotográfica:

Duración de entrevista: 50:34 min.

TRANSCRIPCIÓN DE ENTREVISTAS

N° de registro:5

Nombre del investigador/entrevistador:

Nombre de la población:

Fecha de la entrevista:

Fecha de llenado de ficha:

Tema:

El turismo gastronómico

Informante: Comerciante gastronómico Nicole zapata

Contextualización:

Observaciones:

Se hizo uso de la guía de entrevista para aplicar las 23 preguntas asignadas.

Transcripción:

Entrevistador: Pregunta 1. ¿Cuál es la importancia que tiene la gastronomía de la Alameda Chabuca Granda?

Entrevistado 1. (Nicole). Respuesta:

Su importancia es que promueven la gastronomía peruana con sus diferentes tipos de platos para que los clientes puedan conocer, diferenciar sabores al momento de degustar.

Entrevistador: Pregunta 2. ¿Cuál es la diferencia que hay en la gastronomía local de la Alameda Chabuca Granda con la de otros distritos de Lima?

Entrevistado 1. (Nicole). Respuesta:

Que en la Alameda Chabuca Granda se ofrecen platos típicos, acompañados del entretenimiento folclórico

Entrevistador: Pregunta 3. ¿De qué manera las actividades y atractivos turísticos complementan con la gastronomía peruana en la Alameda Chabuca Granda?

Entrevistado 1. (Nicole). Respuesta:

Complemente, de la manera en que a la hora de venir a conocer Lima, frente al primer punto donde llegan es aquí en la Alameda por conocer sus iglesias e historia, esto permite en que después de realizar el turismo o algún paseo querer saborear los platos y postres peruanos.

Entrevistador: Pregunta 4. ¿Cuál es la atracción turística especial por la que es reconocido la Alameda Chabuca Granda?

Entrevistado 1. (Nicole). Respuesta:

Por las ferias gastronómicas, a veces se realizan hasta ferias nocturnas gastronómicas tanto como cocteles, tragos, postres y platos típicos

Entrevistador: Pregunta 5 ¿Qué platos típicos prepara en la Alameda Chabuca Granda?

Entrevistado 1. (Nicole). Respuesta:

Yo me dedico a la preparación de churros

Entrevistador: Pregunta 6. ¿La gastronomía que ofrece en la alameda le genera un ingreso económico favorable o medianamente favorable? ¿Por qué?

Entrevistado 1. (Nicole). Respuesta:

Es dependiendo, ya que las veces que se venden mas son en los días festivos y de Jueves a domingo donde hay mas personas donde visitan la Alameda, existe mayor circulación que en los días de semana,

Entrevistador: Pregunta 7. ¿Qué platos gastronómicos son representativos en la Alameda Chabuca Granda?

Entrevistado 1. (Nicole). Respuesta:

Son muchos, como los anticuchos, la causa rellena, picarones, butifarras, difenrente tipos de mazamoras dependiendo que desean de gustar cuando vienen a la Alameda

Entrevistador: Pregunta 8. ¿Estaría de acuerdo en enseñar a visitantes la forma de preparar los platos típicos que usted elabora en la Alameda Chabuca Granda? ¿Por qué?

Entrevistado 1. (Nicole). Respuesta:

Claro que estaría dispuesta, siempre es bueno enseñar lo aprendido

Entrevistador: Pregunta 9.¿Cuáles son las características de calidad de los platos típicos que elabora en la Alameda Chabuca Granda?

Entrevistado 1. (Nicole). Respuesta:

Limpieza constante en la preparación de los platos, siempre con nuestra vestimenta presentable e higienica con el cabello sujeto, junto de buenos precios, sazón y resaltando la atención

Entrevistador: Pregunta 10. ¿Estaría dispuesto a aprender nuevas técnicas culinarias para mejorar su negocio? ¿Por qué?

Entrevistado 1. (Nicole) Respuesta:

Si estaría dispuesta, así obtener mayor información y conocimiento para seguir emprendiendo y ver mi negocio crecer eficientemente

Entrevistador: Pregunta 11. ¿Qué respuesta espera recibir cuando sirve el platillo el comensal en la Alameda Chabuca Granda?

Entrevistado 1. (Nicole). Respuesta:

Primero que nada que terminen contentos al momento de la degustación, que se sientan impactados por el sabor y deseen regresar.

Entrevistador: Pregunta 12. ¿Considera usted que los platos presentados en la Alameda Chabuca Granda transmiten una identidad gastronómica? ¿Por qué?

Entrevistado 1. (Nicole) Respuesta:

Claro que lo hace, porque son platos presentativos de diferentes regiones y al ser presentados transmitimos lo orgullosos que nos sentimos por la variedad existente de comidas que tenemos

Entrevistador: Pregunta 13.¿Podría mencionarme algunos platos o postres tradicionales que más vende en la Alameda Chabuca Granda?

Entrevistado 1. (Nicole). Respuesta:

Yo vendo churros, con diferentes tipos de manjares como manjarblanco, chocolate, y dulce de platano.

Entrevistador: Pregunta 14. ¿Utiliza insumos y productos nacionales en la elaboración de platos típicos? ¿Cuáles?

Entrevistado 1. (Nicole). Respuesta:

Para la preparación de los churros, utilizo el aceite vegetal , la harina de trigo que proviene de la sierra,azúcar, platano, cacao, y leche.

Entrevistador: Pregunta 15. ¿Considera que el uso de insumos y productos nacionales para la elaboración de platos típicos fortalece la imagen de la gastronomía en la alameda? ¿Por qué?

Entrevistado 1. (Nicole). Respuesta:

Si porque la Alameda chabuca granda tiene una imagen antigua, y los dulces que vendemos aquí son dulces antiguos limeños

Entrevistador: Pregunta 16. ¿De qué manera el uso de insumos y productos nacionales favorece el criterio calidad-costo del plato típico que elabora?

Entrevistado 1. (Nicole). Respuesta:

Los productos peruanos ya vienen ser de calidad, porque no en cualquier lugar puedes obtenerlo sobretodo si es en el extranjero son difíciles, y de lo contraria si hay son procesados o tiempo un precio elevado, son productos naturales crecidos por la misma naturaleza

Entrevistador: Pregunta 17. ¿De qué manera los platos típicos y postres que se encuentran en la Alameda representan tradición nacional?

Entrevistado 1. (Nicole). Respuesta:

De manera que los productos que se utiliza son provenientes de nuestras chacras y esto transmiste mucha tradición peruana

Entrevistador: Pregunta 18. ¿Cómo han aprendido las recetas tradicionales para elaborar sus platos típicos en la alameda?

Entrevistado 1. (Nicole). Respuesta:

Lo aprende por mi Mamá, ella solia preparar churros en los días de antojos de algún dulce o encuentros familiares, los hacia muy rico y crocantes, agregándoles su toque especial con diferentes tipos de rellenos.

Entrevistador: Pregunta 19. ¿Conoce la historia de algunos platos típicos de la Alameda Chabuca Granda? ¿Explique?

Entrevistado 1. (Nicole). Respuesta:

Conozco algunos que mi madre me comentó cuando aprendía hacer postres , desde la mazamorra morada y picarones,

más que nada son historias que nosotros tratamos de transmitir también a nuestros hijos

Entrevistador: Pregunta 20. ¿Considera que los visitantes piden algunos platos por recomendación de otras personas? ¿Por qué?

Entrevistado 1. (Nicole). Respuesta:

Claro, muchas veces an venido por recomendación de alguna persona y no solo a nivel local sino también an llegado extranjeros que an venido aquí y luego recomiendan a sus familias o amigos en su residencia y ellos al venir defrente vienen aquí.

Entrevistador: Pregunta 21. ¿El boom de la comida rápida ha disminuido la demanda de platos típicos en la Alameda Chabuca Granda? ¿Por qué?

Entrevistado 1. (Nicole). Respuesta:

Muy poco, no siento que sea una amenaza ya que un productor o plato preparado en casa a lo natural o en el momento con menos procesos son mucho mas ricos ya que tienen un sabor mas especial

Entrevistador: Pregunta 22. ¿Qué tipos de cambios personales y sociales ha tenido desde que empezó a vender platos típicos en la alameda?

Entrevistado 1. (Nicole). Respuesta

Conocer a muchas personas a nivel local, y fuera del país y ganarme su confianza y preferencia con nosotros.

Entrevistador: Pregunta 23. ¿Considera que el uso de la tecnología ha generado cambios sociales positivos en su situación de vendedor de platos típicos en la Alameda?

Entrevistado 1. (Nicole). Respuesta:

Si mucho, ya que por medio de la tecnología podemos estar mas actualizados en todo ya sea desde la atención al cliente, conocer un poco mas de los productos peruanos, los tipo de pagos mas rapidos, y mayor ventas por redes sociales



Evidencia fotográfica:

Duración de entrevista: 50:34 min.

TRANSCRIPCIÓN DE ENTREVISTAS

N° de registro:6

Nombre del investigador/entrevistador: Edith guillen

Nombre de la población:

ALAMEDA CHABUCA GRANDA

Fecha de la entrevista: 02 de octubre

Fecha de llenado de ficha:

<p>Tema:</p> <p>Turismo gastronómico</p>
<p>Informante:</p>
<p>Contextualización:</p>
<p>Observaciones:</p> <p>Se hizo uso de la guía de entrevista para aplicar las 23 preguntas asignadas.</p>
<p>Trasncrpcion:</p> <p>1. Entrevistador pregunta: ¿Cuál es la importancia que tiene la gastronomía de la Alameda Chabuca Granda? Respuesta: la importancia de la gastronomía es buena así la clientela que viene a consumir nos preocupamos por que el cliente se valla satisfecho.</p> <p>2. Entrevistador pregunta ¿Cuál es la diferencia que hay en la gastronomía local de la Alameda Chabuca Granda con la de otros distritos de Lima? respuesta: La alameda de Chabuca Granda ya que está en el centro de lima distrito del Rímac nos dedicamos a la venta de anticuchos picarones mazamorra son postres tradicionales y me eh podido dar cuenta que en otros lugares te venden comida rápida y nosotros conservamos nuestras tradiciones con postres tradicionales en gusto los sabores y como lo preparamos</p> <p>3. Entrevistador pregunta: ¿De qué manera las actividades y atractivos turísticos complementan con la gastronomía peruana en la Alameda Chabuca Granda? Respuesta: Señorita como puede observar aquí en la Alameda hay mucho movimiento vienen por los cómicos, también servicio de vendedores ya que esta al aire libre y en la parte esta atrás hay una estatua que refleja la danza de la marinera también está el cerro san Cristóbal como también el paisaje nocturno que muchos buscan apreciar</p> <p>4. Entrevistador pregunta: ¿Cuál es la atracción turística especial por la que es reconocido la Alameda Chabuca Granda? Respuesta: bueno la gastronomía es los postres anticuchos tenemos gran variedad de gastronomía</p> <p>Entrevistador: Pregunta 5 ¿Qué platos típicos prepara en la Alameda Chabuca Granda? Entrevistado 1. Respuesta: Yo me dedico la venta de postres tradicionales como mazamorra morada y chicha morada donde muchos se sienten identificados con estos postres antiguos limeños</p> <p>6. Entrevistador pregunta: ¿La gastronomía que ofrece en la alameda le genera un ingreso económico favorable o medianamente favorable? ¿Por qué? Respuesta: si ya tengo años trabajando aquí y buscare donde haya movimiento, yo que trabajo de manera ambulatoria buscare donde me genere mayor ingreso</p> <p>7. Entrevistador pregunta: ¿Qué platos gastronómicos son representativos en la Alameda Chabuca Granda? Respuesta: Aquí particularmente vienen por los anticuchos y picarones</p> <p>8. Entrevistador pregunta: ¿Estaría de acuerdo en enseñar a visitantes la forma de preparar los platos típicos que usted elabora en la Alameda Chabuca Granda? ¿Por qué? Respuesta: Estaría mas que encantado de mostrarle al público porque gracias a ello podríamos tener más visitantes de lo común y tendríamos el compromiso de vender con calidad</p> <p>9. Entrevistador pregunta: ¿Cuáles son las características de calidad de los platos típicos que elabora en la Alameda Chabuca Granda? Respuesta: Todo lo que tenemos es de gran calidad tenemos los productos del día señorita eso es muy importante todo es de primera calida</p> <p>10. Entrevistador pregunta: ¿Estaría dispuesto a aprender nuevas técnicas culinarias para mejorar su negocio? ¿Por qué? Respuesta: Claro siempre uno va buscar adaptarse a las nuevas exigencias y poder mejorar y es bueno para el negocio</p> <p>11. Entrevistador pregunta: ¿Qué respuesta espera recibir cuando sirve el platillo el comensal en la Alameda Chabuca Granda? Respuesta: Por parte de las personas siempre me dicen que si les gusto que si volverían a venir y que si lo recomendarían</p> <p>12. Entrevistador pregunta ¿Considera usted que los platos presentados en la Alameda Chabuca Granda transmiten una identidad gastronómica? ¿Por qué? Respuesta:</p>

Claro que si estuvimos de generación en generación y eso te da la identidad gracias a los postres tradicionales que vedemos a quí
13 Entrevistador pregunta ¿Podría mencionarme algunos platos o postres tradicionales que más vende en la Alameda Chabuca Granda?

Respuesta:

lo que más se vende es la mazamorra, el arroz con leche, el zambito, los picarones Tenemos las butifarras los picarones suspiros ala limeña son postres a bases de dulces aquí lo importante es que el visitante siempre se valla contento con nuestra sazón.

14. Entrevistador pregunta ¿utiliza insumos y productos nacionales en la elaboración de platos típicos? ¿Cuáles?

Respuesta:

todos los productos son a base de productos nacionales como el camote la harina como el maíz morado que utilizamos para la mazamorra y la chicha morada también

15. Entrevistador pregunta ¿Considera que el uso de insumos y productos nacionales para la elaboración de platos típicos fortalece la imagen de la gastronomía en la alameda? ¿por qué?

Respuesta:

claro que si porque estos productos son netamente peruanos y ese es el extra de nuestro sabor que le da a nuestros platos

16. Entrevistador pregunta ¿De qué manera el uso de insumos y productos nacionales favorece el criterio calidad-costo del plato típico que elabora?

Respuesta:

Nuestros productos son nacionales y lo bueno es que es accesibles lo encuentras a bajo costo

17. Entrevistador pregunta: ¿De qué manera los platos típicos y postres que se encuentran en la Alameda representan tradición nacional?

Respuesta:

Tengo más de 30 años que trabajo aquí, Los productos son nacionales y accesibles para poder vender nuestros platos típicos que muchos conocen, vendo el anticucho que es un plato tradicional que vienen a consumir y para el público es satisfactorio encontrar todo en un solo lugar eso lo convierte en un lugar de comidas tradicionales

18. Entrevistador pregunta ¿Cómo han aprendido las recetas tradicionales para elaborar sus platos típicos en la alameda?

Respuesta:

Eso viene de generación en generación y esto que siga con mis hijos puedan seguir el negocio y tradición

19. Entrevistador pregunta ¿conoce la historia de algunos platos típicos de la Alameda Chabuca Granda? ¿explique?

Respuesta:

Si me gustaría aprender la historia de muchos platos típicos

20. Entrevistador pregunta. ¿Considera que los visitantes piden algunos platos por recomendación de otras personas? ¿Por qué?

Respuesta

estoy totalmente de acuerdo una buena atención al cliente y buenas cosas por ofrecer y eso hace que recomienden a los demás

21. Entrevistador pregunta ¿El boom de la comida rápida ha disminuido la demanda de platos típicos en la Alameda Chabuca Granda? ¿Por qué?

Respuesta:

yo considero que si a medida que avanza todo quieren probar cosas nuevas e innovar

22. ¿Qué tipos de cambios personales y sociales ha tenido desde que empezó a vender platos típicos en la alameda?

Respuesta:

Me dedico a vender los postres y eso me ayuda a generar mis ingresos

23. ¿considera que el uso de la tecnología ha generado cambios sociales positivos en su situación de vendedor de platos típicos en la Alameda?

Respuesta:

Antiguamente muchas personas no contaban com efectivo y pues no ayudado bastante la tecnología ya que por médio de la pandemia fue que se modernizo las aplicaciones y sobre todo la inseguridad que siempre existe

Evidencia fotográfica:



Duración de entrevista: 18:34 min.

TRANSCRIPCIÓN DE ENTREVISTAS

N° de registro:7

Nombre del investigador/entrevistador: Edith guillen

Nombre de la población:

ALAMEDA CHABUCA GRANDA

Fecha de la entrevista: 2 de octubre

Fecha de llenado de ficha:

Tema:

Turismo gastronómico

Informante:

Contextualización:

Observaciones:

Se hizo uso de la guía de entrevista para aplicar las 23 preguntas asignadas.

Trasncrpcion:

1.¿Cuál es la importancia que tiene la gastronomía de la Alameda Chabuca Granda?

Respuesta:

La alameda es considerada muy centro de atracción para toda la familia y por supuesto llegan a consumir los postres tradicionales limeños

2. ¿Cuál es la diferencia que hay en la gastronomía local de la Alameda Chabuca Granda con la de otros distritos de Lima?

Respuesta:

Aquí bueno depende de la sazón cada quien tiene su estilo y manera de preparar los platos

3.¿De qué manera las actividades y atractivos turísticos complementan con la gastronomía peruana en la Alameda Chabuca Granda?

Respuesta:

encuentran d cómico, ferias, concesionarios donde preparemos postres y platos típicos alrededores están la plaza mayor, el congreso , el mirabuss y citytours puedes encontrar muchos mas aquí entre museos, etc

4. ¿Cuál es la atracción turística especial por la que es reconocido la Alameda Chabuca Granda?

Respuesta:

por su gastronomía, claro que si por los turistas visitantes siempre visitan la alameda obviamente tienen que degustar algún postre de aquí

5. ¿Qué platos típicos prepara en la Alameda Chabuca Granda?

Respuesta:

Aquí ofrecemos postres dulces como donals, cupcakes

6. ¿La gastronomía que ofrece en la alameda le genera un ingreso económico favorable o medianamente favorable? ¿Por qué?

Respuesta:

Si yo aquí llevo más de 35 años como comerciante de la alameda eh vendido de todo y lo que más piden son los anticuchos y pues hace que yo siga trabajando hasta el día que ya no pueda seguirán mis hijos

7. ¿Qué platos gastronómicos son representativos en la Alameda Chabuca Granda?

Respuesta:

todos los postres tradicionales como el suspiro ala limeña, anticuchos, picarones, las mazamorras

8. ¿Estaría de acuerdo en enseñar a visitantes la forma de preparar los platos típicos que usted elabora en la Alameda Chabuca Granda? ¿Por qué?

Respuesta:

claro que sí, así ellos puedan venir a conocer lo que aquí preparamos y vendemos sería interesante para el visitante

9. ¿Cuáles son las características de calidad de los platos típicos que elabora en la Alameda Chabuca Granda?

Respuesta:

todo es fresco aquí tenemos los mejores productos nosotros mismos nos encargamos de ver que sean del día así el cliente este satisfecho siempre

10. ¿Estaría dispuesto a aprender nuevas técnicas culinarias para mejorar su negocio? ¿Por qué?

Respuesta:

Nos ayudaría bastante siempre es bueno aprender nuevas técnicas para la sazón

11. ¿Qué respuesta espera recibir cuando sirve el platillo el comensal en la Alameda Chabuca Granda?

Respuesta:

Esperemos que el cliente siempre se valla contento, a ellos les gusta un plato bien servido y eso es lo que le brindamos aquí

12. ¿Considera usted que los platos presentados en la Alameda Chabuca Granda transmiten una identidad gastronómica? ¿Por qué?

Respuesta: claro que sí, si o si estos postres vienen de años atrás y esto viene de generaciones y hay que sentirse orgullosos de eso

13. ¿Podría mencionarme algunos platos o postres tradicionales que más vende en la Alameda Chabuca Granda?

Respuesta: La gente viene más por los dulces, mazamorras, picarones y donalds

14. ¿utiliza insumos y productos nacionales en la elaboración de platos típicos? ¿Cuáles?

Respuesta:

los insumos son fáciles de encontrar por el ejemplo la harina, el huevo, la leche, la azúcar blanca, esencia de vainilla y el manjar blanco y adicionales como frutas y chocolate.

15. ¿Considera que el uso de insumos y productos nacionales para la elaboración de platos típicos fortalece la imagen de la gastronomía en la alameda? ¿por qué?

Respuesta:

si por supuesto nuestros platillos son 100% peruanos y eso es lo que le gusta al turista esto no una fusión de otros países a aquí se consume netamente platillos de tradición y dulces

16. ¿De qué manera el uso de insumos y productos nacionales favorece el criterio calidad-costo del plato típico que elabora?

Respuesta:

por ahora todos son platillos que no requiere mucho trabajo a la hora de prepararlo todos son productos fáciles de encontrar y frescos

17. ¿De qué manera los platos típicos y postres que se encuentran en la Alameda representan tradición nacional?

Respuesta:

esto ya viene de años de nuestras generaciones todos lo que trabajamos en este rubro sabemos que lo que tenemos que ofrecer sea muy bueno en su sazón y sigan visitando la Alameda

18. ¿Cómo han aprendido las recetas tradicionales para elaborar sus platos típicos en la alameda?

Respuesta:

bueno el que me enseñó fue mi madre, trabaje junto a ella desde pequeña y ahora estoy yo aquí trabajando en su legado

19. ¿conoce la historia de algunos platos típicos de la Alameda Chabuca Granda? ¿explique?

Respuesta:

siempre es bueno aprender un poco

20. ¿Considera que los visitantes piden algunos platos por recomendación de otras personas? ¿Por qué?

Respuesta:

Por la sazón el cliente siempre vuelve por eso y la atención

21. ¿El boom de la comida rápida ha disminuido la demanda de platos típicos en la Alameda Chabuca Granda? ¿Por qué?

Respuesta:

yo creo que hay para todos los negocios siempre habrá competencia y eso también es bueno

22. ¿Qué tipos de cambios personales y sociales ha tenido desde que empezó a vender platos típicos en la alameda?

Respuesta;

Con este pequeño trabajo eh podido solventar y sacar adelante a mis hijos

23. ¿considera que el uso de la tecnología ha generado cambios sociales positivos en su situación de vendedor de platos típicos en la Alameda?

Respuesta:

si nosotros bueno todos nos hemos tenido que amoldar a esta nueva tecnología, pero siempre que sea bueno será bueno para todos los comerciantes también

Evidencia fotográfica:



Figura 1. Entrevista

Fuente: registro fotográfico propio

Duración de entrevista: 19:01 min.

TRANSCRIPCIÓN DE ENTREVISTAS

N° de registro:8

Nombre del investigador/entrevistador: Edith guillen

Nombre de la población:

ALAMEDA CHABUCA GRANDA

Fecha de la entrevista: 02 de octubre

Fecha de llenado de ficha:

Tema:

Turismo gastronómico

Informante:

Contextualización:

Observaciones:

Se hizo uso de la guía de entrevista para aplicar las 23 preguntas asignadas.

Trascripción:

1. Entrevistador pregunta: ¿Cuál es la importancia que tiene la gastronomía de la Alameda Chabuca Granda?

Respuesta:

para degustar los platos típicos y postres típicos

2. Entrevistador pregunta: ¿Cuál es la diferencia que hay en la gastronomía local de la Alameda Chabuca Granda con la de otros distritos de Lima?

Respuesta:

somos acogedores y el precio es accesible ya que eh escuchado que otros lugares si cobran exageradamente caro un postre

3. Entrevistador pregunta: ¿De qué manera las actividades y atractivos turísticos complementan con la gastronomía peruana en la Alameda Chabuca Granda?

Respuesta:

aquí llegan de todos los lugares de lima y vienen a distraerse salir del estrés que tiene lima

4. Entrevistador pregunta: ¿Cuál es la atracción turística especial por la que es reconocido la Alameda Chabuca Granda?

Respuesta:

por su gastronomía siempre

5. Entrevistador pregunta: ¿Qué platos típicos prepara en la Alameda Chabuca Granda?

Respuesta:

Esta entre el juane, el tacacho con cecina, ceviche arroz con pollo y el lomo saltado son platos que son bien pedidos aquí depende del gusto del cliente pero aquí encuentras de todo un poco, es muy variado donde los personas que nos visitan se sienten identificados con el sabor y los platos presentados de la costa, sierra y selva.

6. Entrevistador pregunta: ¿La gastronomía que ofrece en la alameda le genera un ingreso económico favorable o medianamente favorable? ¿Por qué?

Respuesta: Si por eso es que siempre seguiremos con nuestro legado y este negocio nos ayudo bastante a salir adelante a toda mi familia

7. Entrevistador pregunta: ¿Qué platos gastronómicos son representativos en la Alameda Chabuca Granda?

Respuesta:

Aquí encontraras los picarones, mazamoras, anticuchos también suspiro a la limeña

8. Entrevistador pregunta: ¿Estaría de acuerdo en enseñar a visitantes la forma de preparar los platos típicos que usted elabora en la Alameda Chabuca Granda? ¿Por qué?

Respuesta:

Claro por qué no así puedan saber un poco más de lo que nosotros mismos preparamos

9. Entrevistador pregunta: ¿Cuáles son las características de calidad de los platos típicos que elabora en la Alameda Chabuca Granda?

Respuesta:

aquí todo producto que vendemos es de calidad a nosotros también nos controlan eso con la municipalidad que vendamos productos buenos si no pues imagínate

10. Entrevistador pregunta: ¿Estaría dispuesto a aprender nuevas técnicas culinarias para mejorar su negocio? ¿Por qué?

Respuesta:

si por supuesto, si es para mejorar mi negocio bienvenido sea

11. Entrevistador pregunta: ¿Qué respuesta espera recibir cuando sirve el platillo el comensal en la Alameda Chabuca Granda?

Respuesta:

que sea agradable, que a la próxima pueda volver y traiga más clientela

12. Entrevistador pregunta: ¿Considera usted que los platos presentados en la Alameda Chabuca Granda transmiten una identidad gastronómica? ¿Por qué?

Respuesta:

por supuesto esto viene de nuestros antepasados y eso hace que uno se sienta orgulloso de donde viene y transmitir en la comida

13. Entrevistador pregunta: ¿Podría mencionarme algunos platos o postres tradicionales que más vende en la Alameda Chabuca Granda?

Respuesta:

Aquí se vende de todo encuentras de los anticuchos, picarones, mazamoras y chicha morada aparte están también los platos típicos como el juanes y tacacho con cecina

14. Entrevistador pregunta: ¿Utiliza insumos y productos nacionales en la elaboración de platos típicos? ¿Cuáles?

Respuesta:

si todos mis platillos son de productos nacionales

15. Entrevistador pregunta: ¿Considera que el uso de insumos y productos nacionales para la elaboración de platos típicos fortalece la imagen de la gastronomía en la alameda? ¿Por qué?

Respuesta:

ya que son productos naturales, que ya conocemos que ingrediente es bueno para nuestro postre estamos impulsando de alguna manera nuestros platos

16. Entrevistador pregunta: ¿De qué manera el uso de insumos y productos nacionales favorece el criterio calidad-costos del plato típico que elabora?

Respuesta;

Nosotros tenemos que buscar precios cómodos para que nos quede ganancia y eso si de buena calidad aquí trabajamos con proveedores que nos habilitan los productos

17 De qué manera los platos típicos y postres que se encuentran en la Alameda representan tradición nacional?

Respuesta;

Como siempre menciono esto viene de generaciones todos tenemos mas de 35 años trabajando aquí y eso que nuestras raíces siempre van a seguir como tradición

18. Entrevistador pregunta ¿Cómo han aprendido las recetas tradicionales para elaborar sus platos típicos en la alameda?

Respuesta:

ya desde muy pequeña nos enseñaron a sobresalir con nuestra tradición que es la venta de platos típicos y eso es lo que uno se queda para toda la vida y quedara para nuestros hijos

19. Entrevistador pregunta ¿conoce la historia de algunos platos típicos de la Alameda Chabuca Granda? ¿explique?

Respuesta: me gustaría aprender ya que no mucho conocemos a detalle pero con los años uno se olvida

20. Entrevistador pregunta. ¿Considera que los visitantes piden algunos platos por recomendación de otras personas? ¿Por qué?

Respuesta:

si siempre es bueno que el cliente este satisfecho siempre habrá uno que quiera volver a consumir nuestros postres

21. Entrevistador pregunta ¿El boom de la comida rápida ha disminuido la demanda de platos típicos en la Alameda Chabuca Granda? ¿Por qué?

Respuesta

siempre habrá competencia y eso también es bueno, pero en lo tradicional la sazón no hay comparación en todo sentido ya que la comida rápida es catalogada como comida chatarra y nosotros ofrecemos tradición y eso nadie lo va cambiar

22. ¿Qué tipos de cambios personales y sociales ha tenido desde que empezó a vender platos típicos en la alameda?

Respuesta

muchísimos cambios entre lo económico pude levantar mi casita y ayudar a mis hijos que sean profesionales

23. ¿considera que el uso de la tecnología ha generado cambios sociales positivos en su situación de vendedor de platos típicos en la Alameda?

Respuesta:

si muchos de aquí contamos com yape una manera fácil de hacer pagos y ajetreos y para los clientes es mas factible

Evidencia fotográfica:

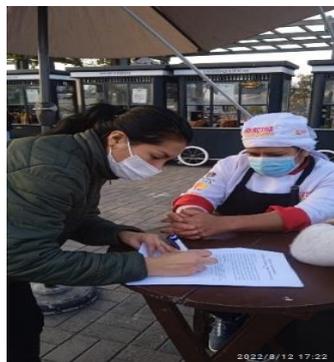


Figura 1. Entrevista a

Fuente: registro fotográfico propio

Duración de entrevista: 17:54 min.

TRANSCRIPCIÓN DE ENTREVISTAS

N° de registro: 9

Nombre del investigador/entrevistador: Edith guillen

Nombre de la población:
ALAMEDA CHABUCA GRANDA

Fecha de la entrevista: 30 de septiembre

Fecha de llenado de ficha:

Tema:
Turismo gastronómico

Informante:

Contextualización:

Observaciones:
Se hizo uso de la guía de entrevista para aplicar las 23 preguntas asignadas.

Evidencia fotográfica:



Duración de entrevista: 20:04 min.

TRANSCRIPCIÓN DE ENTREVISTAS	
N° de registro: 10	
Nombre del investigador/entrevistador: Edith guillen	
Nombre de la población: ALAMEDA CHABUCA GRANDA	Fecha de la entrevista: 30 de septiembre
	Fecha de llenado de ficha:
Tema: Turismo gastronómico	
Informante:	
Contextualización:	
Observaciones: Se hizo uso de la guía de entrevista para aplicar las 23 preguntas asignadas.	
<p>Trasncrpcion:</p> <p>1. ¿Cuál es la importancia que tiene la gastronomía de la Alameda Chabuca Granda? Respuesta: La Alameda Chabuca Granda es conocida por sus postres tradicionales que se presentan aquí como un lugar de distracción que muchos y por eso lo hace importante por su historia ya que se encuentra cerca a la plaza mayor conocida como la ciudad de los reyes</p> <p>2. ¿Cuál es la diferencia que hay en la gastronomía local de la Alameda Chabuca Granda con la de otros distritos de Lima? Respuesta: Por la variedad de postres y eventos gastronómica, y actividades que se realizan en el lugar a diferencia de otros distritos.</p> <p>3. ¿De qué manera las actividades y atractivos turísticos complementan con la gastronomía peruana en la Alameda Chabuca Granda? Respuesta: Nos ayuda muchísimo, ya que muchas de las personas vienen por distracción pasar un momento de relajación, aquí pueden encontrar a los cómicos ambulantes, danzas típicas y sobre todo sus deliciosos postres tradicionales</p> <p>4. ¿Cuál es la atracción turística especial por la que es reconocido la Alameda Chabuca Granda? Respuesta: realmente es por su gastronomía la variedad que tiene entre sus platos típicos y sus postres tradicionales los hace únicos</p> <p>5. ¿Qué platos típicos prepara en la Alameda Chabuca Granda? Respuesta: encuentras platos de la costa sierra y selva desde los juanes, pachamanca</p> <p>6. ¿La gastronomía que ofrece en la alameda le genera un ingreso económico favorable o medianamente favorable? ¿Por qué? Respuesta: muy favorable nosotros como vendedores tenemos que darles de degustar y así a traer</p> <p>7. ¿Qué platos gastronómicos son representativos en la Alameda Chabuca Granda? Respuesta: todos aquí hay mucha variedad como las butifarras, mazamoras zambito, anticuchos, picarones y también encontrarás potajes de la selva costa y sierra</p> <p>8. ¿Estaría de acuerdo en enseñar a visitantes la forma de preparar los platos típicos que usted elabora en la Alameda Chabuca Granda? ¿Por qué? Respuesta: si aquí cuando viene los turistas siempre les comentamos como se prepara y muchos que no conocen se impresionan y lo bueno es que les gusta el producto final</p>	

9. ¿Cuáles son las características de calidad de los platos típicos que elabora en la Alameda Chabuca Granda?

Respuesta:

nuestros platillos son preparados con el mejor cariño para el visitante que desee consumir y todos nuestros insumos son de buena calidad

10 . ¿Estaría dispuesto a aprender nuevas técnicas culinarias para mejorar su negocio? ¿Por qué?

Respuesta:

claro que si sin perder la sazón . claro

11. ¿Qué respuesta espera recibir cuando sirve el platillo el comensal en la Alameda Chabuca Granda?

Respuesta:

que se valla feliz satisfecho nosotros aquí le hacemos degustar antes de comprar y si no es hoy el día en que compra será cuando vuelva porque ya se le quedo el gusto en el paladar

12. ¿Considera usted que los platos presentados en la Alameda Chabuca Granda transmiten una identidad gastronómica? ¿Por qué?

Respuesta:

aquí tenemos los platos de todas las regiones como la costa sierra y selva entonces el turista no solo se guiara en probar un solo potaje si no que querrá degustar todos los postres y eso levanta la curiosidad como platos que presentamos

13. ¿Podría mencionarme algunos platos o postres tradicionales que más vende en la Alameda Chabuca Granda?

Respuesta:

como ya mencioné la mazamorra viene de siglos, la butifarra los sándwiches no porque eso es nuevo y aquí maneja mucha tradición

14. ¿utiliza insumos y productos nacionales en la elaboración de platos típicos? ¿Cuáles?

Respuesta:

todos tienen que ser si o si frescos del día para la aprobación del cliente y siga consumiendo

15. ¿Considera que el uso de insumos y productos nacionales para la elaboración de platos típicos fortalece la imagen de la gastronomía en la alameda? ¿por qué?

Respuesta:

si muchísimo la mazamorra es cultura los picarones es cultura y eso genera atracción al turismo

16. ¿De qué manera el uso de insumos y productos nacionales favorece el criterio calidad -costo del plato típico que elabora?

Respuesta :

muchos de nosotros buscamos precios accesibles para no sobre pasar los gastos pero también hay colegas que trabajan con proveedores y es de acuerdo a costos para la calidad de los postres

17 ¿De qué manera los platos típicos y postres que se encuentran en la Alameda representan tradición nacional?

Respuesta :

sería importante que se haga propaganda apoyo por la municipalidad a través de redes sociales y eso es comunicación para que genere turismo

18. ¿Cómo han aprendido las recetas tradicionales para elaborar sus platos típicos en la alameda?

Respuesta :

muchos tenemos antepasados pero también algunos hemos aprendido nosotros mismos

19. ¿conoce la historia de algunos platos típicos de la Alameda Chabuca Granda? ¿explique?

Respuesta:

no, pero si me interesaría aprender por el movimiento de noche es que es un poco tedioso, pero si hay oportunidad en las mañanas y aquí sea una breve reseña pues todos estaríamos contentos de aprender

20. ¿Considera que los visitantes piden algunos platos por recomendación de otras personas? ¿Por qué?

Respuesta:

las que llegan por primera vez y nosotros degustamos para que ellos nos escojan así puedan llegar a probar su sazón de nuestros postres

21 ¿El boom de la comida rápida ha disminuido la demanda de platos típicos en la Alameda Chabuca Granda? ¿Por qué?

Respuesta:

No. aquí podrás encontrar de todo en la feria hay para todo gusto de paladares

22 ¿Qué tipos de cambios personales y sociales ha tenido desde que empezó a vender platos típicos en la alameda?

Respuesta:

Podemos observar que la municipalidad está generando aún mayores posibilidades de apoyo y promocionar los días festivos en las ferias gastronómicas y eso nos genera ingreso y un gran aporte a nuestro negocio que después de la pandemia necesitamos seguir siendo conocidos por nuestra deliciosa comida en la Alameda.

23. ¿considera que el uso de la tecnología ha generado cambios sociales positivos en su situación de vendedor de platos típicos en la Alameda?

Respuesta:

si para todos a mejorado bastante esto del yape, plin facilita todo y para todos

Evidencia fotográfica:



Figura 1. Entrevista a
Fuente: registro fotográfico propio

Duración de entrevista: 23:23 min.

TRANSCRIPCIÓN DE ENTREVISTAS

N° de registro:11

Nombre del investigador/entrevistador: Edith guillen

Nombre de la población:

ALAMEDA CHABUCA GRANDA

Fecha de la entrevista: 7 de octubre

Fecha de llenado de ficha:

Tema:

Turismo gastronómico

Informante:

Contextualización:

Observaciones:

Se hizo uso de la guía de entrevista para aplicar las 23 preguntas asignadas.

Trasncrpcion:

1. ¿Cuál es la importancia que tiene la gastronomía de la Alameda Chabuca Granda?

Respuesta:

la Alameda Chabuca Granda se ha convertido en un emporio turístico comercial una potencia gastronómica ya que cada día llegan más extranjeros y turistas

2. ¿Cuál es la diferencia que hay en la gastronomía local de la Alameda Chabuca Granda con la de otros distritos de Lima?

Respuesta:

Podemos decir que en su país cada extranjero no encuentra estas delicias y en otros lugares, así se empezó poco a poco hasta que llego a ser un boom de la comida tradicional empezando por los platos típicos y postres tradicionales y estos son únicos en Peru.

3. ¿De qué manera las actividades y atractivos turísticos complementan con la gastronomía peruana en la Alameda Chabuca Granda?

Respuesta:

Te comento el anterior alcalde que en paz descanse, creo esto, esto todo solo era ruinas y con el tiempo lo hizo un emporio de comida tradicionales como vez aquí está, la emblemática estatua roja, los cómicos ambulantes la plaza mayor, cerca está la casa de la literatura este jirón de la unión un lugar muy concurrido y nos conviene entre más visitantes más se eleva las ventas

4. ¿Cuál es la atracción turística especial por la que es reconocido la Alameda Chabuca Granda?

Respuesta:

definitivamente la gastronomía que se presenta aquí

5. ¿Qué platos típicos prepara en la Alameda Chabuca Granda?

Respuesta:

está entre los platos de la costa sierra y selva como los juanes, sus picarones, anticuchos

6. ¿La gastronomía que ofrece en la alameda le genera un ingreso económico favorable o medianamente favorable? ¿Por qué?

Respuesta:

Si ya está mejorando con el pasar de los meses, ya que por la pandemia fue una pausa para todos y recordar también es triste ya que perdí a ti tío quien me enseñó este mundo de los postres tradicionales que hoy en día vendemos en la Alameda

7. ¿Qué platos gastronómicos son representativos en la Alameda Chabuca Granda?

Respuesta:

La Alameda tiene gran variedad de platos, los más buscados están entre el tacacho con cecina, tenemos el lomo saltado que es bien pedido y por último el ceviche mixto aquí se vende de todo y sobre todo de buena calidad

8. ¿Estaría de acuerdo en enseñar a visitantes la forma de preparar los platos típicos que usted elabora en la Alameda Chabuca Granda? ¿Por qué?

Respuesta:

si por supuesto, si se da la oportunidad si, muchos de nosotros siempre comentamos como lo preparamos ya que para el turista es algo nuevo

9. ¿Cuáles son las características de calidad de los platos típicos que elabora en la Alameda Chabuca Granda?

Respuesta:

contamos con productos frescos, productos peruanos y eso lo hace aún más rico el postre que diariamente preparamos aquí los postres tradicionales

10. ¿Estaría dispuesto a aprender nuevas técnicas culinarias para mejorar su negocio? ¿Por qué?

Respuesta:

si es para poder aprender nueva sazón sí, todos hemos podido mejorar con el paso de los años

11. ¿Qué respuesta espera recibir cuando sirve el platillo el comensal en la Alameda Chabuca Granda?

Respuesta:

Que el cliente se valla satisfecho con el postre que nosotros vendemos aquí, con un cliente feliz sabemos que si o si vuelve y nos genera más ingreso

12. ¿Considera usted que los platos presentados en la Alameda Chabuca Granda transmiten una identidad gastronómica? ¿Por qué?

Respuesta:

Si muchísimo, esto es conocido gracias a eso de nuestros antepasados viene de generaciones

13. ¿Podría mencionarme algunos platos o postres tradicionales que más vende en la Alameda Chabuca Granda?

Respuesta:

Lo más vendido son las mazamoras, los anticuchos, picarones, butifarras

14. ¿utiliza insumos y productos nacionales en la elaboración de platos típicos? ¿Cuáles?

Respuesta:

si aquí necesitamos el maíz morado que es típico de nosotros y con eso se hacemos la mazamorra la chicha morada entre otras cosas mas

15. ¿Considera que el uso de insumos y productos nacionales para la elaboración de platos típicos fortalece la imagen de la gastronomía en la alameda? ¿por qué?

Respuesta:

claro que si, siempre sera nuestros platos representativos

16. ¿De qué manera el uso de insumos y productos nacionales favorece el criterio calidad -costo del plato típico que elabora?

Respuesta:

bueno los productos siempre serán de calidad nosotros contamos con inspecciones que certifican nuestro producto final para el visitante

17. ¿De qué manera los platos típicos y postres que se encuentran en la Alameda representan tradición nacional?

Respuesta:

Muchos años atrás esto no existía hasta que llego un alcalde nuevo y levano este centro de esparcimiento se podría decir ,es abierto para el público en general ,niños personas adultas ahí es donde nace la idea de los postres esto fue poco a poco levantándose

18. ¿Cómo han aprendido las recetas tradicionales para elaborar sus platos típicos en la alameda?

Respuesta:

Todo viene de generaciones como otros que en las ferias entran nuevas personas que venden sus recuerdos variedad de cositas pero los únicos que vendemos platos representativos somos nosotros los que estamos en este concesionario

19. ¿Conoce la historia de algunos platos típicos de la Alameda Chabuca Granda? ¿explique?

Respuesta:

No. exactamente pero si me gustaría aprender mucho mas siempre es interesante aprender y darle a conocer al visitante

20. ¿Considera que los visitantes piden algunos platos por recomendación de otras personas? ¿Por qué?

Respuesta:

Los visitantes que ya conocen la Alameda Chabuca Granda ya vienen defrente por la comida si o si se van probando algoito de aquí y eso es bonito porque ya la gente nos conocen por nuestros postres y platos tradicionales que vendemos aquí y pues también vienen por los cómicos las danzas que se presentan los fines de semana aquí .

21 ¿El boom de la comida rápida ha disminuido la demanda de platos típicos en la Alameda Chabuca Granda? ¿Por qué?

Respuesta: NO, aquí encuentras de todo como puedes ver siempre se va manifestar la competencia, pero las personas que conocen la Alameda vienen directamente por nosotros obviamente

22 ¿Qué tipos de cambios personales y sociales ha tenido desde que empezó a vender platos típicos en la alameda?

Respuesta: Aquí en la Alameda después de la pandemia a estado mejorando poco a poco ojala y la municipalidad siga apoyando con las propagandas y transmitan lo que puedan encontrar aquí entre la gastronomía que ofrecemos y variedad de festividades

23. ¿considera que el uso de la tecnología ha generado cambios sociales positivos en su situación de vendedor de platos típicos en la Alameda?

Respuesta:

Ha sido muy favorable nos ha permitido mostrar nuestros platos tipicos y postres tradicionales por diferentes medios como las redes sociales y propagandas que la municipalidad ha organizado



TRANSCRIPCIÓN DE ENTREVISTAS

N° de registro:1

Nombre del investigador/entrevistador:

Nombre de la población:

Fecha de la entrevista:

Fecha de llenado de ficha:

Tema:

El turismo gastronómico

Informante: Visitante Hilda

Contextualización:

Observaciones:

Se hizo uso de la guía de entrevista para aplicar las 22 preguntas asignadas.

Transcripción:

Entrevistador: Pregunta 1. ¿Cuál es el interés que tiene hacia gastronomía de la Alameda Chabuca Granda?

Entrevistado 1. (Hilda) Respuesta:

Bueno para mí es interesante porque la mayoría dela gente vienen aquí ahora que hay una feria en comida y degustan los diferentes potajes que todas las regiones del peru inclusive vienen más gente extranjera y se la pasan comiendo

Entrevistador: Pregunta 2. ¿Cuál es la diferencia que hay en la gastronomía local de la Alameda Chabuca Granda con la de otros distritos de Lima?

Entrevistado 1. (Hilda). Respuesta:

Que aquí hay mucha afluencia de público y están en constante visitan además vienen de otros distritos.

Entrevistador: Pregunta 3. ¿Qué actividades o atracciones turísticas puede encontrar en la alameda Chabuca Granda?

Entrevistado 1. (Hilda). Respuesta:

Aquí encontramos un sano entretenimiento hay música como usted ve y bueno muy aparte de la gastronomía, bueno vienen en familia a distraerse todo aquí lo encuentras al paso.

Entrevistador: Pregunta 4. ¿Cuál es la atracción turística especial por la que es reconocido la Alameda Chabuca Granda?

Entrevistado 1. (Hilda). Respuesta:

Por sus potajes de toda parte del Perú que más podríamos decir de nuestra gastronomía y constantemente hay ferias la vez pasada desde el Cusco vino una feria de pasteles la municipalidad promueve mucho estos eventos

Entrevistador: Pregunta 5. ¿Qué tan identificados se siente usted con la Alameda Chabuca Granda como recurso turístico?

Entrevistado 1. (Hilda). Respuesta:

Yo me siento muy identificada porque vengo hace mucho años mi esposo es cantante aquí en las rotondas las mayorías de las personas vienen aquí yo me siento muy cómoda porque hasta seguridad siento porque hay muchos efectivos policiales

Entrevistador: Pregunta 6. ¿Qué platos gastronómicos son representativos en la Alameda Chabuca Granda?

Entrevistado 1. (Hilda). Respuesta:

Aquí son muy representativos los dulces limeños y antiguos, como la mazamorra morada, los picarones, los churros con manjares y suspiros limeños

Entrevistador: Pregunta 7. ¿Le gustaría aprender la forma de preparar los platos típicos que encontramos en la Alameda Chabuca Granda? ¿Qué platos?

Entrevistado 1. (Hilda). Respuesta:

Yo por ejemplo tengo un plato favorito que deguste aquí que es la sopa seca desde ese momento medio mucha curiosidad por aprender cómo lo hacían y como a la mayoría de la gente al comer aquí les atrae la comida y seguro desean aprender

Entrevistador: Pregunta 8. ¿Considera que los platos gastronómicos son de calidad en la Alameda Chabuca Granda?

Entrevistado 1. (Hilda). Respuesta:

Bueno tengo una perspectiva muy alta porque las veces que veo cuando me pido algún dulce o plato demuestran una Buena presentación, higiene, preparación y sazón.

Entrevistador: Pregunta 9. ¿Qué características de calidad encuentra en los platos gastronómicos de la Alameda Chabuca Granda? (Explique uno o dos platos)

Entrevistado 1. (Hilda). Respuesta:

La sopa seca, pues los productos son muy importantes a la hora de la elaboración de los platos aquí en la Chabuca Granda por lo que yo pude degustar se siente muy bien la buena elaboración de los productos y sus platos.

Entrevistador: Pregunta 10. ¿Se encuentra satisfecho con la diversidad de platos que presenta la Alameda Chabuca Granda? ¿Por qué?

Entrevistado 1. (Hilda). Respuesta:

Son muy gratificante porque como le comenté no solo el echo de venir a comer aquí si no por todos los shows en vivo que se realizan.

Entrevistador: Pregunta 11. ¿Cuál fue su motivo en querer comer en la Alameda Chabuca?

Entrevistado 1. (Hilda). Respuesta:

Tuve mucha interés porque como te digo cada plato aquí tiene una historia una preparación diferentes en cada región de cada plato hay una tradición y es lo que más me llama la atención

Entrevistador: Pregunta 12. ¿De que forma los productos presentados en los platos típicos reflejan la historia e identidad peruana en la alameda Chabuca Granda?

Entrevistado 1. (Hilda). Respuesta:

Por la historia que hay detrás de cada plato no solo el echo de prepararlos si no que cada plato conlleva una historia junto con los insumos o productos que lo hace distinto al otro y eso es la variedad que atrae.

Entrevistador: Pregunta 13. ¿Cómo describiría usted que los productos peruanos son especiales y únicos a nivel mundial?

Entrevistado 1. (Hilda). Respuesta:

Pues los productos son muy importantes a la hora de la elaboración de los platos aquí en la Chabuca por lo que yo pude degustar se siente muy bien la buena elaboración de los productos

Entrevistador: Pregunta 14. ¿Le gustaría conocer la historia de algunos platos típicos de la Alameda Chabuca Granda? ¿Porque?

Entrevistado 1. (Hilda). Respuesta:

Claro que me gustaría conocer la historia de cada plato, así mismo obtener más conociendo de donde provienen, la preparación que tiene y que representa,

Entrevistador: Pregunta 15. ¿Cómo describirías que las danzas y la música folclórica son un complemento con la gastronomía que presenta la Alameda Chabuca Granda? ¿Por qué?

Entrevistado 1. (Hilda). Respuesta:

aquí encontramos un sano entretenimiento hay música como usted ve y bueno muy aparte de la gastronomía, vienen muchas familias, grupo de amigos a distraerse todo aquí lo encuentras al paso.

Entrevistador: Pregunta 16. ¿Sería para usted importante participar en las festividades gastronómicas convocadas en la Alameda Chabuca Granda? (Explique)

Entrevistado 1. (Hilda). Respuesta:

Si claro siempre es bueno como te digo colaborar con la ferias que siempre organiza la municipalidad y más porque de una u otra manera promueve la gastronomía Peruana a los extranjeros

Entrevistador: Pregunta 17. ¿Le parece a usted entretenido los eventos costumbristas que se presentan en la Alameda Chabuca Granda? ¿Por qué?

Entrevistado 1. (Hilda). Respuesta:

Si muy entretenido porque no solo vengo por la comida en mi caso vengo también por los shows en vivo donde mi pareja canta y para mi siempre es bueno distraerme al venir aquí

Entrevistador: Pregunta 18. ¿Visitar la alameda Chabuca Granda y su variedad gastronómica le ha hecho valorar la gastronomía peruana? ¿Porque?

Entrevistado 1. (Hilda). Respuesta:

Mucho, porque cada plato de aquí de la alameda chabuca grande tiene una historia y una preparación diferentes de cada región, así mismo hay una tradición por dentro y es lo que más me llama la atención al público

Entrevistador: Pregunta 19. ¿Cómo describiría su visita en la Alameda Chabuca Granda?

Entrevistado 1. (Hilda). Respuesta:

Yo me siento muy identificada con la Alameda, porque vengo hace mucho años mi esposo es cantante aquí en las rotondas las mayorías de las personas vienen aquí yo me siento muy cómoda porque hasta seguridad siento porque hay muchos efectivos policiales

Entrevistador: Pregunta 20. ¿Recomendaría usted a sus amigos o familiares visitar la Alameda Chabuca Granda? ¿Por qué?

Entrevistado 1. (Hilda). Respuesta:

Desde mi experiencia siempre es más siempre vengo con mi familia y mis amistades es un buen lugar para distrae

Evidencia fotográfica:



Duración de entrevista: 50:34 min.

TRANSCRIPCIÓN DE ENTREVISTAS

N° de registro:3

Nombre del investigador/entrevistador:

Nombre de la población:

Fecha de la entrevista:

Fecha de llenado de ficha:

Tema:

El turismo gastronómico

Informante: Visitante Carolina Bonilla

Contextualización:

Observaciones:

Se hizo uso de la guía de entrevista para aplicar las 20 preguntas asignadas.

Transcripción:

Entrevistador: Pregunta 1. ¿Cuál es el interés que tiene hacia gastronomía de la Alameda Chabuca Granda?

Entrevistado 1. (Carolina) Respuesta:

Mi interés es el tipo de comida que tienen así como los postres que me recuerdan a mi niñez.

Entrevistador: Pregunta 2. ¿Cuál es la diferencia que hay en la gastronomía local de la Alameda Chabuca Granda con la de otros distritos de Lima?

Entrevistado 1. (Carolina). Respuesta:

La diferencia es que mantienen la esencia de hace años cuando nuestros padres asistían.

Entrevistador: Pregunta 3. ¿Qué actividades o atracciones turísticas puede encontrar en la alameda Chabuca Granda?

Entrevistado 1. (Carolina). Respuesta:

Podemos encontrar a los comicos ambulantes, ferias gastronómicas, ferias artesanales

Entrevistador: Pregunta 4. ¿Cuál es la atracción turística especial por la que es reconocido la Alameda Chabuca Granda?

Entrevistado 1. (Carolina). Respuesta:

Es reconocido por sus lugares antiguos como casonas e iglesias.

Entrevistador: Pregunta 5. ¿Qué tan identificados se siente usted con la Alameda Chabuca Granda como recurso turístico?

Entrevistado 1. (Carolina). Respuesta:

me siento bien identificada por la historia que refleja nuestros antepasados.

Entrevistador: Pregunta 6. ¿Qué platos gastronómicos son representativos en la Alameda Chabuca Granda?

Entrevistado 1. (Carolina). Respuesta:

los platos representativos son los anticuchos y postres como suspiro a la limeña.

Entrevistador: Pregunta 7. ¿Le gustaría aprender la forma de preparar los platos típicos que encontramos en la Alameda Chabuca Granda? ¿Qué platos?

Entrevistado 1. (Carolina). Respuesta:

si me gustaría en especial el suspiro a la limeña que es un postre clásico que no se encuentra así no más.

<p>Entrevistador: Pregunta 8. ¿Considera que los platos gastronómicos son de calidad en la Alameda Chabuca Granda?</p> <p>Entrevistado 1. (Carolina). Respuesta: hoy en día si son de calidad ya que cada puesto esta bien supervisado por la municipalidad.</p> <p>Entrevistador: Pregunta 9. ¿Qué características de calidad encuentra en los platos gastronómicos de la Alameda Chabuca Granda? (Explique uno o dos platos)</p> <p>Entrevistado 1. (Carolina) Respuesta: anticuchos , la textura y sabor</p> <p>Entrevistador: Pregunta 10. ¿Se encuentra satisfecho con la diversidad de platos que presenta la Alameda Chabuca Granda? ¿Por qué?</p> <p>Entrevistado 1. (Carolina). Respuesta: sí, porque como ya mencione anteriormente hay platos que no se encuentran en algunos restaurantes.</p> <p>Entrevistador: Pregunta 11. ¿Cuál fue su motivo en querer comer en la Alameda Chabuca?</p> <p>Entrevistado 1. (Carolina) Respuesta: Probar la variedad de productos que ofrecen en sus días festivos</p> <p>Entrevistador: Pregunta 12. ¿De que forma los productos presentados en los platos típicos reflejan la historia e identidad peruana en la alameda Chabuca Granda?</p> <p>Entrevistado 1. (Carolina). Respuesta: Lo reflejan presentando platos típicos de cada región.</p> <p>Entrevistador: Pregunta 13. ¿Cómo describiría usted que los productos peruanos son especiales y únicos a nivel mundial?</p> <p>Entrevistado 1. (Carolina). Respuesta: Los productos peruanos son únicos ya que nuestro país tiene variedad de especies.</p> <p>Entrevistador: Pregunta 14. ¿Le gustaría conocer la historia de algunos platos típicos de la Alameda Chabuca Granda? ¿Porque?</p> <p>Entrevistado 1. (Carolina). Respuesta: Si, porque así podríamos conocer la forma en como nuestros ancestros preparaban cada plato y compararlo con la actualidad.</p> <p>Entrevistador: Pregunta 15. ¿Cómo describirías que las danzas y la música folclórica son un complemento con la gastronomía que presenta la Alameda Chabuca Granda? ¿Por qué?</p> <p>Entrevistado 1. (Carolina). Respuesta: si son un buen complemento porque así llama a que mas gente visite la alameda.</p> <p>Entrevistador: Pregunta 16. ¿Sería para usted importante participar en las festividades gastronómicas convocadas en la Alameda Chabuca Granda? (Explique)</p> <p>Entrevistado 1. (Carolina). Respuesta: Si, porque al participar de estos eventos ayudamos a que la economía crezca.</p> <p>Entrevistador: Pregunta 17. ¿Le parece a usted entretenido los eventos costumbristas que se presentan en la Alameda Chabuca Granda? ¿Por qué?</p> <p>Entrevistado 1. (Carolina). Respuesta: Si, porque sirve como un buen momento para compartir.</p> <p>Entrevistador: Pregunta 18. ¿Visitar la alameda Chabuca Granda y su variedad gastronómica le ha hecho valorar la gastronomía peruana? ¿Porque?</p> <p>Entrevistado 1. (Carolina). Respuesta: Si, valorar y sentirme identificada con cada uno de los productos que tenemos.</p> <p>Entrevistador: Pregunta 19. ¿Cómo describiría su visita en la Alameda Chabuca Granda?</p> <p>Entrevistado 1. (Carolina). Respuesta: La describiría de forma entretenida y también de mucho aprendizaje .</p> <p>Entrevistador: Pregunta 20. ¿Recomendaría usted a sus amigos o familiares visitar la Alameda Chabuca Granda? ¿Por qué?</p> <p>Entrevistado 1. (Carolina). Respuesta: Si, para que puedan pasar un momento agradable.</p>
--

TRANSCRIPCIÓN DE ENTREVISTAS	
N° de registro: 4	
Nombre del investigador/entrevistador:	
Nombre de la población:	Fecha de la entrevista:
	Fecha de llenado de ficha:
Tema: El turismo gastronómico	
Informante: Visitante Jordi	
Contextualización:	
Observaciones: Se hizo uso de la guía de entrevista para aplicar las 20 preguntas asignadas.	
Transcripción: Entrevistador: Pregunta 1. ¿Cuál es el interés que tiene hacia gastronomía de la Alameda Chabuca Granda? Entrevistado 1. (Jordi) Respuesta: Bueno más que nada por la tradición misma que hay aquí en la Chabuca grande porque veo que mucha gente se aproxima aquí mucha gente extranjera y yo como peruano me interesa mucho la comida de nuestro país dentro de todos estas ferias y eventos que preparan aquí Entrevistador: Pregunta 2. ¿Cuál es la diferencia que hay en la gastronomía local de la Alameda Chabuca	

Granda con la de otros distritos de Lima?

Entrevistado 1. (Jordi). Respuesta:

La diferencia creo yo va por la tema de afluencia porque siento que aquí se reúnen más gente extranjera con gente nacional y vemos una mezcla de ambas cultura porque tanto para uno y otro vienen por la diversión y la comida

Entrevistador: Pregunta 3. ¿Qué actividades o atracciones turísticas puede encontrar en la alameda Chabuca Granda?

Entrevistado 1. (Jordi). Respuesta:

Desde ya con la aglomeración que existe en este lugar y ser punto céntrico realmente con, gran presencia de muchos turistas que vienen a degustar los platos típicos peruanos, las ferias gastronómicas, la historia que existe aquí y en su alrededor que dan un gran valor en la Alameda Chabuca Granda generando un gran complemento con la comida peruana y siendo un ambiente agradable familiar y pasear entre amigos

Entrevistador: Pregunta 4. ¿Cuál es la atracción turística especial por la que es reconocido la Alameda Chabuca Granda?

Entrevistado 1. (Jordi). Respuesta:

Desde mi punto de vista la opinión que tengo es muy buena más que nada porque aquí como sabemos todos los peruanos a nivel internacional y nacional el Perú es un país reconocido por la gastronomía, creo que hoy en día sabemos la importancia y la posición que tenemos a nivel mundial por nuestros platos únicos y lo seguirá siendo de aquí a muchos años

Entrevistador: Pregunta 5. ¿Qué tan identificados se siente usted con la Alameda Chabuca Granda como recurso turístico?

Entrevistado 1. (Jordi). Respuesta:

Realmente me siento muy identificado, ya que antes yo vivía cerca de aquí a unas cuadras y para mí era muy común frecuentar por este lugar, y ahora que he vuelto después de tiempo me trae mucha nostalgia y ver cómo se encuentra actualmente y ah crecido se puede decir que mejorado en muchos aspectos. Ya que anteriormente era muy desorganizado y poca seguridad, actualmente veo que hay vigilantes en cada lado más organizado y que la municipalidad está apoyando mucho.

Entrevistador: Pregunta 6. ¿Qué platos gastronómicos son representativos en la Alameda Chabuca Granda?

Entrevistado 1. (Jordi). Respuesta:

Aquí en la Chabuca Granda lo que resalta más son la venta de dulces y anticuchos

Entrevistador: Pregunta 7. ¿Le gustaría aprender la forma de preparar los platos típicos que encontramos en la Alameda Chabuca Granda? ¿Qué platos?

Entrevistado 1. (Jordi). Respuesta:

En mi opinión más que aprender va más por un tema de tradición porque aquí la mayoría de las personas que se presentan y tienen sus propios puestos tienen un conocimiento anterior, ah qué me refiero que ah sido reflejado en sus antepasados por sus parientes ya sea desde sus abuelos, madres etc dónde les han enseñado y es muy importante que prevalezca este tipo de conocimiento ya que se va pasando en generaciones

Entrevistador: Pregunta 8. ¿Considera que los platos gastronómicos son de calidad en la Alameda Chabuca Granda?

Entrevistado 1. (Jordi). Respuesta:

Si, porque desde la preparación hasta los insumos tienen una buena calidad y son tratados y manejados en el momento de la preparación y por eso cuando degustas los platos se siente el buen trabajo que hacen.

Entrevistador: Pregunta 9. ¿Qué características de calidad encuentra en los platos gastronómicos de la Alameda Chabuca Granda? (Explique uno o dos platos)

Entrevistado 1. (Jordi) Respuesta:

Estoy seguro que si porque creo que ellos como comerciantes y yo como comensal siempre esperamos lo mejor y una buena calidad al momento de degustar un producto, y como experiencia observo que ellos llevan una preparación no solo desde la sazón si no desde el cuidado que tiene para la preparación de cada plato hasta todo los métodos higiénicos que de requieren

Entrevistador: Pregunta 10. ¿Se encuentra satisfecho con la diversidad de platos que presenta la Alameda Chabuca Granda? ¿Por qué?

Entrevistado 1. (Jordi). Respuesta:

Si, porque antes de venir acá para mí era una pequeña duda de cómo iba a ser la comida, pero sinceramente al degustar me quedé impresionado sin palabras, junto con el ambiente presente me quedo muy satisfecho con los show en vivo, la música me siento muy contento

Entrevistador: Pregunta 11. ¿Cuál fue su motivo en querer comer en la Alameda Chabuca?

Entrevistado 1. (Jordi) Respuesta:

Uno de mis principales motivos es por los recuerdos que me trae este lugar de mi niñez y no dejando de lado los exquisitos platos que presentan y me siento contento que la municipalidad apoye de esta manera con todas las medidas de seguridad, e impulsando la comida peruana

Entrevistador: Pregunta 12. ¿De que forma los productos presentados en los platos típicos reflejan la historia e identidad peruana en la alameda Chabuca Granda?

Entrevistado 1. (Jordi). Respuesta:

La diversidad de materia prima que el Perú posee es increíble pues la variedad misma es la que ayuda mucho a la cocina peruana así que eso influye mucho que los platos que de hacen sean únicos es por eso que es muy importante que se cuide eso y siga fortaleciendo todo esos tipos de productos porque es la base prima de toda la gastronomía peruana

Entrevistador: Pregunta 13. ¿Cómo describiría usted que los productos peruanos son especiales y únicos a nivel mundial?

Entrevistado 1. (Jordi). Respuesta:

Aquí en Peru existe una diversidad de clima que ayudan a diferentes productos ah que tenga una mejor producción en las cosechas

Entrevistador: Pregunta 14. ¿Le gustaría conocer la historia de algunos platos típicos de la Alameda Chabuca

Granda? ¿Porque?

Entrevistado 1. (Jordi). Respuesta:

Claro que si me gustaría, porque tienen mucha historia cada uno de nuestros platos típicos y cada uno tiene una diferente iniciativa que lo hace único

Entrevistador: Pregunta 15. ¿Cómo describirías que las danzas y la música folclórica son un complemento con la gastronomía que presenta la Alameda Chabuca Granda? ¿Por qué?

Entrevistado 1. (Jordi). Respuesta:

Es muy importante porque más que nada el centro de Lima es de potencial histórico y turístico por lo cual realmente estos platos prebalescan a raíz del tiempo y sigan así con los eventos porque es un apoyo, en incentivar a las personas fuera del país y prueben de todos estos platos

Entrevistador: Pregunta 16. ¿Sería para usted importante participar en las festividades gastronómicas convocadas en la Alameda Chabuca Granda? (Explique)

Entrevistado 1. (Jordi). Respuesta:

Si como peruano apoyar a lo nuestro es muy importante porque estamos generando una economía constante y para poder impulsar todo esto porque durante la pandemia estuvo todo esto en un pare que era muy preocupante al inicio pero hoy por hoy es muy importante ayudarnos entre peruanos

Entrevistador: Pregunta 17. ¿Le parece a usted entretenido los eventos costumbristas que se presentan en la Alameda Chabuca Granda? ¿Por qué?

Entrevistado 1. (Jordi). Respuesta:

Si es muy entretenido porque como te dije muy aparte de la comida tenemos aquí los shows de música en vivo hasta los cómicos ambulantes que presentan en las rotondas

Entrevistador: Pregunta 18. ¿Visitar la alameda Chabuca Granda y su variedad gastronómica le ha hecho valorar la gastronomía peruana? ¿Porque?

Entrevistado 1. (Jordi). Respuesta:

Si, por el mismo tema que los platos están siendo representados por nuestro país de esa forma promoviendo el consumo y generando economía, así como incentivando a las demás personas en poder visitarnos teniendo una gran perspectiva en la presentaciones de nuestros platos y sazón

Entrevistador: Pregunta 19. ¿Cómo describiría su visita en la Alameda Chabuca Granda?

Entrevistado 1. (Jordi). Respuesta:

Más que nada pasar un momento muy cómodo aquí así sea solo o acompañado pero siempre rescatar el echo de pasarla con un ambiente muy grato en la Alameda Chabuca Granda.

Entrevistador: Pregunta 20. ¿Recomendaría usted a sus amigos o familiares visitar la Alameda Chabuca Granda? ¿Por qué?

Entrevistado 1. (Jordi). Respuesta:

Claro que si lo haría no solo a mi familia si no a mis amistades porque como te dije la Alameda Chabuca Granda ofrece todo el ambiente para pasar un momento bueno

Evidencia fotográfica:



Duración de entrevista: 50:34 min.

TRANSCRIPCIÓN DE ENTREVISTAS

N° de registro: 5

Nombre del investigador/entrevistador:

Nombre de la población:

Fecha de la entrevista:

Fecha de llenado de ficha:

Tema:

El turismo gastronómico

Informante: Visitante Dona Santiago

Contextualización:

Observaciones:

Se hizo uso de la guía de entrevista para aplicar las 22 preguntas asignadas.

Transcripción:

Entrevistador: Pregunta 1. ¿Cuál es el interés que tiene hacia gastronomía de la Alameda Chabuca Granda?

Entrevistado 1. (Dona) Respuesta:

Que existe variedad de la gastronomía de la costa, sierra y selva

Entrevistador: Pregunta 2. ¿Cuál es la diferencia que hay en la gastronomía local de la Alameda Chabuca Granda con la de otros distritos de Lima?

Entrevistado 1. (Dona). Respuesta:

La diferencia es que la Alameda Chabuca Granda existe variedades de show de acuerdo a la gastronomía

Entrevistador: Pregunta 3. ¿Qué actividades o atracciones turísticas puede encontrar en la Alameda Chabuca Granda?

Entrevistado 1. (Dona). Respuesta:

Los comicos ambulantes. todo tipo de música baladas, salsa y cumbia, eventos gastronómicos y para la diversión de niños caritas pintadas

Entrevistador: Pregunta 4. ¿Cuál es la atracción turística especial por la que es reconocido la Alameda Chabuca Granda?

Entrevistado 1. (Dona). Respuesta:

Por su gastronomía y danzas típicas en días festivos

Entrevistador: Pregunta 5. ¿Qué tan identificados se siente usted con la Alameda Chabuca Granda como recurso turístico?

Entrevistado 1. (Dona). Respuesta:

Yo me siento muy identificada porque encuentro mis raíces de ser bien peruana

Entrevistador: Pregunta 6. ¿Qué platos gastronómicos son representativos en la Alameda Chabuca Granda?

Entrevistado 1. (Dona). Respuesta:

Todo lo que es gastronomía criolla como el lomo saltado, el seco de cabrito, y en gastronomía marina el ceviche y gastronomía selvática los juanes, tacachos con cecina y etc

Entrevistador: Pregunta 7. ¿Le gustaría aprender la forma de preparar los platos típicos que encontramos en la Alameda Chabuca Granda? ¿Qué platos?

Entrevistado 1. (Dona). Respuesta:

Claro que si me gustaría aprender todos los platos típicos peruanos, especialmente la carapulcra y aji de gallina

Entrevistador: Pregunta 8. ¿Considera que los platos gastronómicos son de calidad en la Alameda Chabuca Granda?

Entrevistado 1. (Dona). Respuesta:

Si claro, porque se siente que son preparados por unos buenos chefs donde constantemente se ven capacitados

Entrevistador: Pregunta 9. ¿Qué características de calidad encuentra en los platos gastronómicos de la Alameda Chabuca Granda? (Explique uno o dos platos)

Entrevistado 1. (Dona) Respuesta:

El seco de cabrito se ve que esta preparado con una buena carne, tanto en el cocido y buenos ingredientes e insumos frescos de buena calidad

Entrevistador: Pregunta 10. ¿Se encuentra satisfecho con la diversidad de platos que presenta la Alameda Chabuca Granda? ¿Por qué?

Entrevistado 1. (Dona). Respuesta:

Si, porque como hay variedad de platos a gusto de todo el tipo de cada persona

Entrevistador: Pregunta 11. ¿Cuál fue su motivo en querer comer en la Alameda Chabuca?

Entrevistado 1. (Dona) Respuesta:

Porque existe variedad de distracción para niños y adultos y sobretodo poder degustar los dulces peruanos.

Entrevistador: Pregunta 12. ¿De que forma los productos presentados en los platos típicos reflejan la historia e identidad peruana en la Alameda Chabuca Granda?

Entrevistado 1. (Dona). Respuesta:

Porque todos los platos preparados están cosechados por nuestras tierras peruanas

Entrevistador: Pregunta 13. ¿Cómo describiría usted que los productos peruanos son especiales y únicos a nivel mundial?

Entrevistado 1. (Dona). Respuesta:

Porque tenemos bastante turismo, donde vienen personas de distintos países a degustar nuestros exquisitos platos donde en otro lugar no podemos encontrar

Entrevistador: Pregunta 14. ¿Le gustaría conocer la historia de algunos platos típicos de la Alameda Chabuca Granda? ¿Porque?

Entrevistado 1. (Dona). Respuesta:

Claro, sería muy interesante saber de la historia de cada plato típico

Entrevistador: Pregunta 15. ¿Cómo describirías que las danzas y la música folclórica son un complemento con la gastronomía que presenta la Alameda Chabuca Granda? ¿Por qué?

Entrevistado 1. (Dona). Respuesta:

Porque cada plato de nuestra gastronomía viene acompañado de su baile típico y esto es muy favorable

Entrevistador: Pregunta 16. ¿Sería para usted importante participar en las festividades gastronómicas convocadas en la Alameda Chabuca Granda? (Explique)

Entrevistado 1. (Dona). Respuesta:

Claro, porque me gusta mucho lo que son las danzas de cada región de mi país y toda la gastronomía que es impulsada en esos momentos.

Entrevistador: Pregunta 17. ¿Le parece a usted entretenido los eventos costumbristas que se presentan en la Alameda Chabuca Granda? ¿Por qué?

Entrevistado 1. (Dona). Respuesta:

Si bastante, porque causa mucha alegría conozco muchas personas en los anfiteatros donde se presentan la música en vivo y todos comenzamos a bailar

Entrevistador: Pregunta 18. ¿Visitar la Alameda Chabuca Granda y su variedad gastronómica le ha hecho

valorar la gastronomía peruana? ¿Porque?

Entrevistado 1. (Dona). Respuesta:

Si, porque voy a la Alameda Chabuca Granda donde llegan y conozco a muchas personas de diferentes países y lugares y halagan nuestra gastronomía

Entrevistador: Pregunta 19. ¿Cómo describiría su visita en la Alameda Chabuca Granda?

Entrevistado 1. (Dona). Respuesta:

Un momento muy agradable donde puedo pasar una tarde o día completo muy tranquilo y divertido los fines de semanas en familia

Entrevistador: Pregunta 20. ¿Recomendaría usted a sus amigos o familiares visitar la Alameda Chabuca Granda? ¿Por qué?

Entrevistado 1. (Dona). Respuesta:

Si recomendaría, ya que es un sitio donde se puede pasar una tarde muy bonita y atractiva



Duración de entrevista: 50:34 min.

TRANSCRIPCIÓN DE ENTREVISTAS

N° de registro:6

Nombre del investigador/entrevistador:

Nombre de la población:

Fecha de la entrevista:

Fecha de llenado de ficha:

Tema:

El turismo gastronómico

Informante: Visitante Johanna

Contextualización:

Observaciones:

Se hizo uso de la guía de entrevista para aplicar las 20 preguntas asignadas.

Transcripción:

Entrevistador: Pregunta 1. ¿Cuál es el interés que tiene hacia gastronomía de la Alameda Chabuca Granda?

Entrevistado 1. (Roger) Respuesta:

Me encantan los postres que venden, la variedad de platos peruanos que uno puede disfrutar en ese lugar

Entrevistador: Pregunta 2. ¿Cuál es la diferencia que hay en la gastronomía local de la Alameda Chabuca Granda con la de otros distritos de Lima?

Entrevistado 1. (Roger). Respuesta:

Que puedo encontrar variedad de cosas por realizar, consumir y tomar fotografías

Entrevistador: Pregunta 3. ¿Qué actividades o atracciones turísticas puede encontrar en la alameda Chabuca Granda?

Entrevistado 1. (Roger). Respuesta:

El rio, sobre todo la variedad de sus gastronomías. Usualmente voy a comer mis picarones o anticuchos

Entrevistador: Pregunta 4. ¿Cuál es la atracción turística especial por la que es reconocido la Alameda Chabuca Granda?

Entrevistado 1. (Roger). Respuesta:

Por su ambigüedad, y la cocina peruana que es impulsada constantemente

Entrevistador: Pregunta 5. ¿Qué tan identificados se siente usted con la Alameda Chabuca Granda como recurso turístico?

Entrevistado 1. (Roger). Respuesta:

Si considero que si es un recurso turístico la Alameda Chabuca Granda tanto por la antigüedad y sucesos que hubieron en ese lugar, muy aparte de la vista que tiene muy rustico y que usualmente vienen a disfrutar de los platos típicos ambiguos

Entrevistador: Pregunta 6. ¿Qué platos gastronómicos son representativos en la Alameda Chabuca Granda?

Entrevistado 1. (Roger). Respuesta:

Los Picarones, anticuchos, suspiros, mazamorra morada, entre otros

Entrevistador: Pregunta 7. ¿Le gustaría aprender la forma de preparar los platos típicos que encontramos en la Alameda Chabuca Granda? ¿Qué platos?

Entrevistado 1. (Roger). Respuesta:

Sí, los picarones, ya que son uno de mis postres más favoritos, algunas veces los prepare, pero no me salieron tan iguales

Entrevistador: Pregunta 8. ¿Considera que los platos gastronómicos son de calidad en la Alameda Chabuca Granda?

Entrevistado 1. (Pierina). Respuesta:

Si considero que son de calidad, empezando desde los precios, su sazón y la higiene que es visualizada en ese momento del servir los platos

Entrevistador: Pregunta 9. ¿Qué características de calidad encuentra en los platos gastronómicos de la Alameda Chabuca Granda? (Explique uno o dos platos)

Entrevistado 1. (Roger) Respuesta:

Los picarones son bien servidos en una moderada porción y sobre todo mucha higiene

El arroz con leche de igual manera

Entrevistador: Pregunta 10. ¿Se encuentra satisfecho con la diversidad de platos que presenta la Alameda Chabuca Granda? ¿Por qué?

Entrevistado 1. (Roger). Respuesta:

Si me encuentro satisfecho, el costo es conforme

Entrevistador: Pregunta 11. ¿Cuál fue su motivo en querer comer en la Alameda Chabuca?

Entrevistado 1. (Roger) Respuesta:

En mi opinión, llama la atención ver la variedad de platos de diferentes regiones que provoca comerlo

Entrevistador: Pregunta 12. ¿De qué forma los productos presentados en los platos típicos reflejan la historia e identidad peruana en la alameda Chabuca Granda?

Entrevistado 1. (Roger). Respuesta:

Es que son platos bandera junto con los insumos compuestos del Perú. Eso hace que sean identificados

Entrevistador: Pregunta 13. ¿Cómo describiría usted que los productos peruanos son especiales y únicos a nivel mundial?

Entrevistado 1. (Roger). Respuesta:

La comida peruana es lo máximo no vas a encontrar nada tan rico como la comida peruana.

Entrevistador: Pregunta 14. ¿Le gustaría conocer la historia de algunos platos típicos de la Alameda Chabuca Granda? ¿Porque?

Entrevistado 1. (Roger). Respuesta:

Si, para poder saber más sobre los orígenes de cada plato culinario

Entrevistador: Pregunta 15. ¿Cómo describirías que las danzas y la música folclórica son un complemento con la gastronomía que presenta la Alameda Chabuca Granda? ¿Por qué?

Entrevistado 1. (Roger) Respuesta:

Porque es nuestra cultura, demuestra y transmiten nuestra identidad como peruanos

Entrevistador: Pregunta 16. ¿Sería para usted importante participar en las festividades gastronómicas convocadas en la Alameda Chabuca Granda? (Explique)

Entrevistado 1. (Roger). Respuesta:

Si será espectacular participar ya que así uno interactura y aprende más sobre su identidad cultural

Entrevistador: Pregunta 17. ¿Le parece a usted entretenido los eventos costumbristas que se presentan en la Alameda Chabuca Granda? ¿Por qué?

Entrevistado 1. (Roger). Respuesta:

Algunos que otros, considero que los cómicos ambulantes son demasiado entretenidos, causan mucha risa y así como los eventos entretenidos.

Entrevistador: Pregunta 18. ¿Visitar la alameda Chabuca Granda y su variedad gastronómica le ha hecho valorar la gastronomía peruana? ¿Porque?

Entrevistado 1. (Roger). Respuesta:

Si, por que me doy cuenta que tenemos platos muy ricos y debemos fomentar el valor de nuestra gastronomía

Entrevistador: Pregunta 19. ¿Cómo describiría su visita en la Alameda Chabuca Granda?

Entrevistado 1. (Roger). Respuesta:

Sobre las comidas que ofrecen es súper rica en sus sazones y los costos son accesibles

Entrevistador: Pregunta 20. ¿Recomendaría usted a sus amigos o familiares visitar la Alameda Chabuca Granda? ¿Por qué?

Entrevistado 1. (Roger). Respuesta:

Por supuesto, que vallan todos a comer y conocer este lindo lugar, y se que quedaron satisfechos con todo lo que hay aquí.

Evidencia fotográfica:



Figura 1. Entrevista a Hilda
Fuente: registro fotográfico propio

Duración de entrevista: 50:34 min.

TRANSCRIPCIÓN DE ENTREVISTAS

N° de registro: entrevista 7

Nombre del investigador/entrevistador: edith guillen paquiyauri

Nombre de la población:
Alameda Chabuca Granda

Fecha de la entrevista: 26 de septiembre

Fecha de llenado de ficha:

Tema:
TURISMO GASTRONOMICO

Informante:

Contextualización:

Observaciones:

Se hizo uso de la guía de entrevista para aplicar las 20 preguntas asignadas.

Transcripción:

Entrevistador **Pregunta1 ¿Cuál es el interés que usted tiene hacia la gastronomía local?**

Respuesta:

bueno disfrutar lo que tiene mi país lo que da mi Perú lo rico que es su gastronomía

Entrevistador: **Pregunta 2. ¿Cuál es la diferencia que hay en la gastronomía local de la Alameda Chabuca Granda con la de otros destinos de Lima**

Respuesta:

lo que más consigo más es su mazamorra morada arroz con leche su butifarra son lo que yo como cuando llego aquí

Entrevistador: **Pregunta 3. ¿Qué actividades o atracciones turísticas puede encontrar Alameda Chabuca Granda? ¿Por qué?**

Respuesta:

como vez hay mucha gente es un lugar muy visitado y sus principales atracciones son los cómicos ambulantes

Entrevistador: **Pregunta 4 ¿Cuál es la atracción turística especial que viene usted a visitar en la Alameda Chabuca Granda?**

Respuesta:

Bueno yo voy viniendo recién 2 veces aquí a la Alameda Chabuca Granda se considera un lugar entretenido

Entrevistador: **Pregunta 5 ¿Qué tan identificados se siente usted en la Alameda Chabuca Granda como recurso turístico?**

Respuesta:

bueno Los platos típicos, los postres su manera de trabajar sus ferias eso hace que sea llamativo para los visitantes verdad

Entrevistador **Pregunta 6 ¿Qué platos gastronómicos son representativos en la Alameda Chabuca Granda en la Alameda Chabuca Granda?**

Respuesta:

definitivamente su tacaco con cecina la comida de la selva es muy pedido aquí también están sus picarones son deliciosos, el arroz con leche, los anticuchos

Entrevistador: **Pregunta 7 ¿Le gustaría aprender la forma de preparar los platos típicos que encontramos en la**

Alameda Chabuca Granda?

Respuesta:

bueno yo como visitante me gustaría aprender a preparar sus butifarras a prepararlo su gastronomía con sus rellenos que contiene la primera vez si vine tarde y ahora que vine más temprano ya tengo tiempo de visitar poder comer un rato

Entrevistador: Pregunta 8 ¿Considera que los platos gastronómicos son de calidad Alameda Chabuca Granda?

¿Por qué?

Respuesta:

Si se les recomienda a todos sus platos son preparados al instante y de buenos productos que vengan todo a consumir

Entrevistador: Pregunta 9 ¿Qué características de calidad encuentra en los platos gastronómicos de Alameda Chabuca Granda?

Respuesta:

claro que si su mazamorra morada su arroz con leche son del día con garantía uno puede venir a consumir aquí a la Alameda

Entrevistador: Pregunta 10 ¿Se encuentra satisfecho con la diversidad de platos que presenta la Alameda Chabuca Granda?

Respuesta:

claro que si son un gran aporte ya que los visitantes extranjeros que no conocen nuestros productos y desean probar nuestros platos típicos si es de buena calidad ahorita por ejemplo están trayendo para preparar al instante y son productos originarios de nosotros 100% peruanos

Entrevistador: Pregunta 11 ¿Cuál fue su motivo en querer comer Alameda Chabuca Granda? ¿Por qué?

Respuesta:

Venir aquí siempre es por distracción de relax y obviamente a darse unos gustitos de vez en cuando aquí en la Alameda

Entrevistador: ¿Pregunta 12 De qué forma los productos presentados en los platos típicos reflejan la historia e identidad peruana Alameda Chabuca Granda? ¿Por qué?

Respuesta:

claro que sí, porque así dan a conocer nuestros postres tradicionales y platillos típicos

Entrevistador: Pregunta 13 ¿Cómo describiría usted que los productos peruanos son especiales y únicos a nivel mundial?

Respuesta:

Quisiera conocer aún más ya que solo eh venido 2 días y conocer mejor

Entrevistador: Pregunta 14 ¿Le gustaría conocer la historia de algunos platos típicos de la Alameda Chabuca Granda?

Respuesta:

Si puede ser, me interesaría mucho participar y más si son gratuitas en las danzas culturales

Entrevistador: Pregunta 15 ¿Cómo describirías que las danzas y la música folclórica son un complemento con la gastronomía que presenta en la Alameda Chabuca Granda? ¿Por qué?

Respuesta: Definitivamente las danzas son un gran aporte por que atrae publico debería ser mas seguido

Entrevistador pregunta 16 ¿Sería para usted importante participar en las festividades gastronómicas convocadas en la Alameda Chabuca Granda?

Respuesta:

la verdad que no porque ahorita no tengo mucho tiempo para ensayar, pero si me gustaría venir en mis días de descanso

Entrevistador: 17 ¿Le parece a usted entretenido los eventos costumbristas que se presentan Alameda Chabuca Granda?

Respuesta:

claro que sí creo que sin eso la Alameda no sería un lugar de distracción familiar es muy entretenido con estos eventos

Entrevistador 18: ¿Visitar la Alameda Chabuca Granda y su variedad gastronómica le ha hecho valorar la gastronomía peruana?

Respuesta:

si, la variedad que tiene lo hace único y especial

Entrevistador 19: ¿Cómo describiría su visita en la Alameda Chabuca Granda?

Respuesta:

Venir a distraerme a conocer, salir de la rutina siempre es bueno yo vengo solo y me distraigo mucho aquí

Entrevistador: Pregunta 17: Recomendaría usted a sus amigos o familiares visitar la Alameda Chabuca Granda?

¿Por qué?

Respuesta:

claro que si lo recomiendo mucho vengan visiten prueben las delicias que hay aquí en la Alameda Chabuca Granda

Evidencia fotográfica:



Duración de entrevista: 19:02 min.

TRANSCRIPCIÓN DE ENTREVISTAS

N° de registro: entrevista 8

Nombre del investigador/entrevistador: edith guillen paquiyaui

Nombre de la población:
ALAMEDA CHABUCA GRANDA

Fecha de la entrevista: 26 de septiembre

Fecha de llenado de ficha:

Tema:
TURISMO GASTRONOMICO

Informante:

Contextualización:

Observaciones:

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

Transcripción:

Entrevistador: Pregunta 1. ¿Cuál es el interés que usted tiene hacia la gastronomía local?

Respuesta:

Siempre regreso porque es emprendimiento de nosotros los peruanos y otro por que la comida es rica

Entrevistador: Pregunta 2 ¿Cuál es la diferencia que hay en la gastronomía local de la Alameda Chabuca Granda con otros destinos de Lima?

Respuesta:

bueno los precios son más cómodos y accesibles al público y además puedes encontrar más variedad

Entrevistador: Pregunta 3 ¿Qué actividades o atracciones turísticas puede encontrar en la alameda Chabuca Granda?

Respuesta:

Claro que sí, hacen énfasis a la gastronomía de nuestro país y el lugar amerita ser reconocido como centro turístico ya que hablan mucho también por su historia

Entrevistador: Pregunta 4 ¿Cuál es la atracción turística especial que viene usted a visitar en la Alameda Chabuca Granda?

Respuesta:

yo por lo general vengo por distracción y claro por la comida que hay en el centro de Lima y la Alameda encuentro variedad

Entrevistador: Pregunta 5 ¿Qué tan identificados se siente usted con la Alameda Chabuca Granda como recurso turístico?

Respuesta:

Hay gran variedad, como en un momento te dije los precios son accesibles podemos encontrar postres y platos típicos de nuestra región es bueno así se da a conocer a los turistas

Entrevistador: Pregunta 6 ¿Qué platos gastronómicos son representativos en la Alameda Chabuca Granda?

Respuesta:

definitivamente los picarones, la mazamorra morada, los anticuchos son muy rico la chicha morada son típicos de la Alameda.

Entrevistador: Pregunta 7 ¿Le gustaría aprender la forma de preparar los platos típicos que encontramos en la Alameda Chabuca Granda? ¿Qué platos?

Respuesta:

claro conocer el secreto la sazón si es importante para un negocio yo se que aquí trabajan de generaciones atrás y eso es importante para emprender un negocio la sazón

Entrevistador: Pregunta 8 ¿Considera que los platos gastronómicos son de calidad en la Alameda Chabuca Granda?

Respuesta: Si conforme y esto genera que los turistas vengan, porque esta al aire libre vienen a probar y observar e incluso degustan sus productos aquí

Entrevistador Pregunta 9 ¿Qué características de calidad encuentra en los platos gastronómicos de la Alameda Chabuca Granda? (Explique uno o dos platos)

Respuesta:

Aquí se puede encontrar platos de calidad como el tacaco con cecina que es riquísimo recomendado y de buena calidad ser uno de los atractivos más representativos por la Alameda Chabuca Granda

Entrevistador: Pregunta 10 ¿Se encuentra satisfecho con la diversidad de platos que presenta la Alameda Chabuca Granda? ¿Por qué?

Respuesta: Si, Son muy acogedores y eso es importante, que te sientas a gusto donde consumes dar a conocer sobre todo donde se difunda nuestra gastronomía

Entrevistador: Pregunta 11 ¿Cuál fue su motivo en querer comer en la Alameda Chabuca?

Respuesta:

Bueno a mí me gusta venir por la gastronomía, pasar un momento agradable con mi familia

Entrevistador: Pregunta 12 ¿De qué forma los productos presentados en los platos típicos reflejan la historia e identidad peruana en la alameda Chabuca Granda?

Respuesta:

yo creo que está en su historia sus ancestros que demuestran que a pesar de esta pandemia siguen siendo un atractivo turístico y sigan con la tradición

Entrevistador: Pregunta 13 ¿Cómo describiría usted que los productos peruanos son especiales y únicos a nivel mundial?

Respuesta:

por ejemplo, el maíz morado que ya se está haciendo conocido a nivel mundial eso es bueno así existe la importación

Entrevistador: Pregunta 14 ¿Le gustaría conocer la historia de algunos platos típicos de la Alameda Chabuca Granda? ¿Porque?

Respuesta:

Si hubiera oportunidad algún momento si, de repente así levante su público y sigan visitando la Alameda

Entrevistador: Pregunta 15 ¿Cómo describirías que las danzas y la música folclórica son un complemento con la gastronomía que presenta la Alameda Chabuca Granda? ¿Por qué?

Respuesta: Son interesantes, totalmente cultural que se difunda nuestra danza es bueno para todos

Entrevistador: Pregunta 16 ¿Sería para usted importante participar en las festividades gastronómicas convocadas en la Alameda Chabuca Granda? (Explique)

Respuesta:

bueno debido a mi tiempo sería difícil, pero si me gustaría en algún momento

Entrevistador Pregunta 17: Le parece a usted entretenido los eventos costumbristas que se presentan en la Alameda Chabuca Granda? ¿Por qué?

Respuesta:

Muy entretenidos por eso vengo aquí casi todos los fines de semana **los cómicos,** las danzas la comida todo hace que sea un lugar concurrido

Entrevistador pregunta18 ¿Visitar la alameda Chabuca Granda y su variedad gastronómica le ha hecho valorar la gastronomía peruana? ¿Porque?

Respuesta:

Bueno a mí me gusta venir por la gastronomía porque son tradicionales de mi Perú

Entrevistador pregunta 19 ¿Cómo describiría su visita en la Alameda Chabuca Granda?

Respuesta:

Como siempre satisfactoria, porque siempre salgo contenta de aquí **por la comida**

Entrevistador pregunta 20 ¿Recomendaría usted a sus amigos o familiares visitar la Alameda Chabuca Granda? ¿Por qué?

Respuesta: Cl

Claro que sí , se los recomiendo vengan a visitar la Alameda que encontraran de todo

Evidencia fotográfica:



Figura 1. Entrevista a José

Fuente: registro fotográfico propio

Duración de entrevista: 15:26 min.

TRANSCRIPCIÓN DE ENTREVISTAS

N° de registro: entrevista 10

Nombre del investigador/entrevistador: edith guillen paquiyauri	
Nombre de la población: Alameda Chabuca Granda Lima-Perú	Fecha de la entrevista: 26 de septiembre
Fecha de llenado de ficha:	
Tema: Turismo gastronómico en la Alameda Chabuca Granda	
Informante:	
Contextualización:	
Observaciones: Se hizo uso de la guía de entrevista para aplicar las 20 preguntas asignadas.	
Transcripción:	
Entrevistador: Pregunta 1. ¿Cuál es el interés que usted tiene hacia la gastronomía local?	
Respuesta: Al señor julio cesar le parece bien la gastronomía que brinda apoyo económico como los picarones y las butifarras son ricas y por el momento está bien	
Entrevistador: Pregunta 2 ¿Cuál es la diferencia que hay en la gastronomía local de la Alameda Chabuca Granda con otros destinos de Lima?	
Respuesta: En realidad, que la comida típica de acá de Perú es bien rica está en todos lados no se diferencia mucho ya que si te vas a otro país si extrañas por que la gastronomía no es igual	
Entrevistador: Pregunta 3 ¿Qué actividades o atracciones turísticas puede encontrar en la alameda Chabuca Granda?	
Respuesta: Claro, lo que a mí respecta en realidad este lugar ya es turístico ya no necesitaría, ya es reconocido como la Alameda Chabuca Granda este es el corazón de Lima inclusive está el presidente de la republica el congreso, la plaza mayor yo creo que los turistas ya llegan rápido aquí a esta parte de Lima	
Entrevistador: Pregunta 4 ¿Cuál es la atracción turística especial que viene usted a visitar en la Alameda Chabuca Granda?	
Respuesta: En realidad, te voy a ser sincero la comida por aquí es rico no sé si alguien me dará la contra, por mí que tengo 35 años y eh crecido con los cómicos ambulantes desde mi niñez y eh venido a pasear salir un rato y salir del estrés eh venido con esa intención	
Entrevistador: Pregunta 5 ¿Qué tan identificados se siente usted con la Alameda Chabuca Granda como recurso turístico?	
Respuesta: Es gratificante poder mostrar o cuando te pregunten donde puedo encontrar platos típicos y decirle que aquí en Alameda encuentras gran variedad	
Entrevistador: Pregunta 6 ¿Qué platos gastronómicos son representativos en la Alameda Chabuca Granda?	
Respuesta: En realidad, en aprender si claro, la verdad más degustar Ah, yo creo que por lo que eh probado los picarones es típico de la Alameda y la mazamorra morada	
Entrevistador Pregunta 7 ¿Le gustaría aprender la forma de preparar los platos típicos que encontramos en la Alameda Chabuca Granda? ¿Qué platos	
Respuesta: Si claro, y poder preparar a mi estilo en mi casa sería bueno y vean que si cocino	
Entrevistador: Pregunta 8 ¿Considera que los platos gastronómicos son de calidad en la Alameda Chabuca Granda?	
Respuesta: si claro si no, no los consumiría	
Entrevistador: Pregunta 9 ¿Qué características de calidad encuentra en los platos gastronómicos de la Alameda Chabuca Granda? (Explique uno o dos platos)	
Respuesta: Yo sé que todos los platos y productos son del día y lo preparan al instante eso habla mucho de su calidad fresco y al día si es importante para los que consumimos platos fuera de casa	
Entrevistador: Pregunta 10 ¿Se encuentra satisfecho con la diversidad de platos que presenta la Alameda Chabuca Granda? ¿Por qué?	
Respuesta: Si aquí puedes encontrar de todo ya que con los años se está acoplando a todo las preparaciones y gustos que los clientes	
Entrevistador: Pregunta 11 ¿Cuál fue su motivo en querer comer en la Alameda Chabuca?	
Respuesta: Siempre que llego aquí tengo que probar algún postre tradicional si o si yo vengo por el picaron y su butifarra son ricos	
Entrevistador: Pregunta 12 ¿De qué forma los productos presentados en los platos típicos reflejan la historia e identidad peruana en la Alameda Chabuca Granda?	
Respuesta: Algunos productos recién se están haciendo conocidos debido que aquí existe la variedad de plato y eso es bueno hay productos que no encontraras en el extranjero y pues no es lo mismo al preparar un plato que te guste.	
Entrevistador Pregunta 13: Cómo describiría usted que los productos peruanos son especiales y únicos a nivel mundial?	
Respuesta: Claro, como bien lo dice su nombre Chabuca Granda tiene que armarse una jarana por el día de la canción criolla eso es con lo que se identifican los peruanos sería una gran idea	
Entrevistador: Pregunta 14 ¿Le gustaría conocer la historia de algunos platos típicos de la Alameda Chabuca Granda? ¿Porque?	
Respuesta:	

Claro siempre es bueno aprender un poco más de la cultura que es nuestra

Entrevistador: Pregunta 15 ¿Cómo describirías que las danzas y la música folclórica son un complemento con la gastronomía que presenta la Alameda Chabuca Granda? ¿Por qué?

Respuesta:

De hecho, las danzas son como un plus de poder mostrar nuestras raíces, en conjunto con los platillos gastronómicos que encuentras aquí.

Entrevistador: Pregunta 16 ¿Sería para usted importante participar en las festividades gastronómicas convocadas en la Alameda Chabuca Granda? (Explique)

Respuesta:

me gustaría participar si yo encantado, pero tendría que coordinar mi tiempo

Entrevistador Pregunta:17 ¿Le parece a usted entretenido los eventos costumbristas que se presentan en la Alameda Chabuca Granda? ¿Por qué?

Respuesta:

Así se puede realzar más la cultura de nuestros orígenes bienvenidos sea, que los turistas vean como es el baile típico de aquí de todas nuestras culturas es bueno

Entrevistador pregunta 18 ¿Visitar la alameda Chabuca Granda y su variedad gastronómica le ha hecho valorar la gastronomía peruana? ¿Porque?

Respuesta:

Si aquí encontraras su historia de la plaza de armas como lo llaman la ciudad de los reyes es muy interesante todo el centro de lima y más si vienes a comer aquí a la Alameda todos sus postres tradicionales

Entrevistador pregunta 19 ¿Cómo describiría su visita en la Alameda Chabuca Granda?

Respuesta:

excelente todo en general más que todo Distracción, despejarme la mente estar tranquilo y si hay comida es mucho mejor

Entrevistador pregunta 20 ¿Recomendaría usted a sus amigos o familiares visitar la Alameda Chabuca Granda? ¿Por qué?

Respuesta:

Claro yo recomiendo a todos aquí, los familiares todos son bienvenidos, aquí puedo encontrar pinturas, puedo encontrar, collares, pulseras comida al paso puedo escuchar música hay para todos los gustos y salir del estrés

Evidencia fotográfica:



Figura 1. Entrevista a Julio cesar
Fuente: registro fotográfico propio

Duración de entrevista: 19:01 min.

TRANSCRIPCIÓN DE ENTREVISTAS

N° de registro:11

Nombre del investigador/entrevistador: edith quillen

Nombre de la población:
LA ALAMEDA CHABUCA GRANDA

Fecha de la entrevista: 26 de septiembre

Fecha de llenado de ficha:

Tema:
Turismo gastronómico

Informante:

Contextualización:

Observaciones:

Se hizo uso de la guía de entrevista para aplicar las 20 preguntas asignadas.

Transcripción:

Entrevistador pregunta 1: ¿Cuál es el interés que tiene hacia gastronomía de la Alameda Chabuca Granda?

Respuesta:

la verdad que hace años vengo aquí y eh venido por el anticucho poder comer

Entrevistador pregunta 2 ¿Cuál es la diferencia que hay en la gastronomía local de la Alameda Chabuca Granda con la de otros distritos de Lima?

Respuesta:

los anticuchos en otros lugares son diferentes, pero aquí es diferente por su sazón tiene su toque y buen sabor

Entrevistador pregunta 3 ¿Qué actividades o atracciones turísticas puede encontrar en la alameda Chabuca Granda?

Respuesta:

aquí como puedes ver los cómicos ambulantes, las danzas tradicionales, su variedad de gastronomía y las ferias que hay

Entrevistador pregunta 4 ¿Cuál es la atracción turística especial que viene usted a visitar en la Alameda Chabuca Granda?

Respuesta:

la gastronomía peruana resalta su gastronomía aquí en Chabuca y aquí por ejemplo las personas que me han atendido son muy buenos

Entrevistador pregunta 5: ¿Qué tan identificados se siente usted con la Alameda Chabuca Granda como recurso turístico?

Respuesta:

siempre escucho a los extranjeros decir que el ceviche es uno de los paltos son muy exquisitos también los picarones y en general sus postres

Entrevistador pregunta 6: ¿Qué platos gastronómicos son representativos en la Alameda Chabuca Granda?

Respuesta:

Yo vengo por el anticucho, si me preguntas cuales son representativos seria la mazamorra morada y sus picarones

Entrevistador pregunta 7: ¿Le gustaría aprender la forma de preparar los platos típicos que encontramos en la Alameda Chabuca Granda? ¿Qué platos?

Respuesta:

Claro que si me gustaría aprender el tacacho con cecina y los anticuchos claro

Entrevista pregunta 8: Considera que los platos gastronómicos son de calidad en la Alameda Chabuca Granda?

Respuesta:

Si es importante que los platillos sean buenos o mejor dicho productos frescos para eso tiene que haber un control de calidad

Entrevistador pregunta 9: ¿Qué características de calidad encuentra en los platos gastronómicos de la Alameda Chabuca Granda? (Explique uno o dos platos)

Respuesta:

Aquí se puede decir que los productos son netamente de nuestras regiones y los utilizan para preparar los platos típicos y postres por ejemplo el maíz morado que existe aquí en Perú y es nuestro

Entrevistador pregunta 10: ¿Se encuentra satisfecho con la diversidad de platos que presenta la Alameda Chabuca Granda? ¿Por qué?

Respuesta:

claro yo viendo la preparación que se obtiene y al consumir un plato me doy cuenta que hay una importancia de que este plato sepa rico y buena sazón, así poder recomendar este pequeño espacio a los que lo visitan verdad

Entrevistador pregunta 11: ¿Cuál fue su motivo en querer comer en la Alameda Chabuca? Respuesta:

Después de mucho tiempo vengo pues quise traer a mi esposa a que probara los anticuchos ya que es de provincia y ella no vive aquí

Entrevistador pregunta 12: ¿De qué forma los productos presentados en los platos típicos reflejan la historia e identidad peruana en la alameda Chabuca Granda?

Respuesta:

todos nuestros productos son nacionales y eso es bueno 100% producto peruano tenemos variedad para hacer un buen

plato de calidad que es reconocido a nivel mundial

Entrevistador pregunta 13: ¿Cómo describiría usted que los productos peruanos son especiales y únicos a nivel mundial?

Respuesta: si es bueno para los peruanos así genera trabajo de exportación como el café el maíz morado entre otros

Entrevistador pregunta 14: ¿Le gustaría conocer la historia de algunos platos típicos de la Alameda Chabuca Granda? ¿Por qué?

Respuesta:

claro siempre es bueno conocer a mí en lo general me gusta visitar los museos, pero si hubiera lugares de información para el público donde relaten la historia de cómo fue trascendiendo Lima sería genial

Entrevistador pregunta 15: ¿Cómo describirías que las danzas y la música folclórica son un complemento con la gastronomía que presenta la Alameda Chabuca Granda? ¿Por qué?

Respuesta:

Buena opción de entretenimiento aquí encontraras de todo y eso genera más visitantes turistas y público de todas las edades verdad

Entrevistador pregunta 16: ¿Sería para usted importante participar en las festividades gastronómicas convocadas en la Alameda Chabuca Granda? (Explique)

Respuesta:

la verdad no soy bueno para bailar, pero si puedo aportar algo que ayude sería bueno para las personas que están participando

Entrevistador pregunta 17: ¿Le parece a usted entretenido los eventos costumbristas que se presentan en la Alameda Chabuca Granda? ¿Por qué?

Respuesta:

Si, aquí se encuentra de todas las ferias, cómicos ambulantes, quioscos de comida restaurants, la plaza de armas, las iglesias etc. está cerca se puede visitar todo el centro

Entrevistador pregunta 18: ¿Visitar la alameda Chabuca Granda y su variedad gastronómica le ha hecho valorar la gastronomía peruana? ¿Porque?

Respuesta: definitivamente si porque se siente el cariño por nuestra gastronomía lo dicen los turistas y eso es como sentir orgullo de tener la mejor comida.

Entrevistador pregunta 19: ¿Cómo describiría su visita en la Alameda Chabuca Granda?

Respuesta:

Si hablamos de la Alameda la gente peruana es muy alegre aquí hay pequeños quioscos donde venden comida muy buena

Entrevistador pregunta 20: ¿Recomendaría usted a sus amigos o familiares visitar la Alameda Chabuca Granda? ¿Por qué?

Respuesta:

claro que si visiten la alameda que hay buena comida y diversión para toda la familia

Evidencia fotográfica:



Figura 1. Entrevista a José

Fuente: registro fotográfico propio

Du

TRANSCRIPCIÓN DE ENTREVISTAS

N° de registro:12

Nombre del investigador/entrevistador: edith quillen

Nombre de la población:
La Alameda Chabuca Granda

Fecha de la entrevista: 26 de septiembre
Fecha de llenado de ficha:

Tema:
Turismo gastronómico

Informante:

Contextualización:

Observaciones:

Se hizo uso de la guía de entrevista para aplicar las 20 preguntas asignadas.

Transcripción:

Entrevistador pregunta 1: ¿Cuál es el interés que tiene hacia gastronomía de la Alameda Chabuca Granda?

Respuesta:

la verdad es la primera vez que vengo y vine por los anticuchos y vine a consumir porque me hablaron muy bien de este lugar eh visto que viene mucha gente aquí

Entrevistador pregunta 2: ¿Cuál es la diferencia que hay en la gastronomía local de la Alameda Chabuca Granda con la de otros distritos de Lima?

Respuesta:

Aquí veo mucha variedad hay postres, ferias, un lugar de distracción muy bonito el lugar

Entrevistador pregunta 3: ¿Qué actividades o atracciones turísticas puede encontrar en la alameda Chabuca Granda?

Respuesta:

Aquí encontramos mucho lugares donde nos podemos tomar como el monumento rojo que se encuentra en el centro de la Alameda chabuca granda, los rayos de sol de colores, las ferias muy llamativas

Entrevistador pregunta 4: ¿Cuál es la atracción turística especial que viene usted a visitar en la Alameda Chabuca Granda?

Respuesta:

vine por la comida y consumirla me parecería bien porque vienen más turistas personas que visitan y genera empleo a todos y ayuda económicamente vienen feriado y eso es importante

Entrevistador pregunta 5: ¿Qué tan identificados se siente usted con la Alameda Chabuca Granda como recurso turístico?

Respuesta:

Yo porque soy peruana, limeña me gusta el lugar es muy céntrico es para pasar el tiempo en familia entre amigos

Entrevistador pregunta 6: ¿Qué platos gastronómicos son representativos en la Alameda Chabuca Granda?

Respuesta:

tiene para degustar muchos platos sus postres es muy rico

Entrevistador pregunta 7: ¿Le gustaría aprender la forma de preparar los platos típicos que encontramos en la Alameda Chabuca Granda? ¿Qué platos?

Respuesta:

para conocer más eh de estos platos ricos puedan escoger y tener un plato favorito como la mazamorra morada y picares

Entrevista pregunta 8: Considera que los platos gastronómicos son de calidad en la Alameda Chabuca Granda?

Respuesta:

bueno aquí sé que la preparación es instantánea no es que te lo traen ya listo aquí uno ve como lo realizan y eso pues genera confianza al consumirlo

Entrevistador pregunta 9: ¿Qué características de calidad encuentra en los platos gastronómicos de la Alameda Chabuca Granda? (Explique uno o dos platos)

Respuesta:

todos los platos son muy ricos y para mí la calidad la encuentro en su sazón un plato bien servido en su punto lo hace de calidad

Entrevistador pregunta 10: ¿Se encuentra satisfecho con la diversidad de platos que presenta la Alameda Chabuca Granda? ¿Por qué?

Respuesta:

si me parece bien puedes encontrar variedad al gusto del público hay diferentes personas de todo tipo con diferente paladar y pueden venir a probar aquí a la Alameda

Entrevistador pregunta 11: ¿Cuál fue su motivo en querer comer en la Alameda Chabuca?

Respuesta:

me hablaron muy bien de este lugar por recomendación de una amiga es que vine me dijo que los precios no son tan caros así que vine a ver qué tal es el lugar y hasta ahora me gusta el lugar

Entrevistador pregunta 12: ¿De qué forma los productos presentados en los platos típicos reflejan la historia e

identidad peruana en la alameda Chabuca Granda?

Respuesta:

Por sus recetas originales son únicos y eso hace que uno se identifique la variedad que existe es enorme y muy diversa

Entrevistador pregunta 13: ¿Cómo describiría usted que los productos peruanos son especiales y únicos a nivel mundial?

Respuesta:

es bueno así se da a conocer mucho más los productos ya que las preparaciones llevan muchos de estos productos

Entrevistador pregunta 14: ¿Le gustaría conocer la historia de algunos platos típicos de la Alameda Chabuca Granda? ¿Porque?

Respuesta:

si claro encantada de saber cómo se preparan estos platos y los postres ya que es parte de la cultura peruana también

Entrevistador pregunta 15: ¿Cómo describirías que las danzas y la música folclórica son un complemento con la gastronomía que presenta la Alameda Chabuca Granda? ¿Por qué?

Respuesta:

sería interesante poder venir a ver en familia, siempre algo que sea bueno para el lugar será considerado de gran valor ,más si es parte de la cultura y tradición

Entrevistador pregunta 16: ¿Sería para usted importante participar en las festividades gastronómicas convocadas en la Alameda Chabuca Granda? (Explique)

Respuesta: si podría participar siempre y cuando tenga tiempo

Entrevistador pregunta 17: ¿Le parece a usted entretenido los eventos costumbristas que se presentan en la Alameda Chabuca Granda? ¿Por qué?

Respuesta:

una buena distracción para no solo adultos sino también para los niños los adultos mayores que los traen para distraerse aquí

Entrevistador pregunta 18: ¿Visitar la alameda Chabuca Granda y su variedad gastronómica le ha hecho valorar la gastronomía peruana? ¿Porque?

Respuesta:

distracción yo no había venido a comer aquí así que es mi primera vez

Entrevistador pregunta 19: ¿Cómo describiría su visita en la Alameda Chabuca Granda?

Respuesta:

me voy con buena sensación de querer volver me gustó mucho los anticuchos así que volveré con mi familia

Entrevistador pregunta 20: ¿Recomendaría usted a sus amigos o familiares visitar la Alameda Chabuca Granda? ¿Por qué?

Respuesta: claro que si, al cien por ciento recomendado a todos mis familiares es un bonito lugar

Evidencia fotográfica:



Figura 1. Entrevista a

Fuente: registro fotográfico propio

**FICHA DE OBSERVACIÓN SOBRE
EL TURISMO GASTRONOMICO EN LA ALAMEDA CHABUCA
GRANDA**

Guía de observación del recurso turístico

Fecha de observación:

Horario de inicio de la observación:

Horario de término de la observación:

Lugar de la observación:

ALAMEDA CHABUCA GRANDA			
Categoría:	Tipo: Recuro Turístico	Subtipo:	Fotografía: 
Departamento: Lima	Provincia: Lima	Distrito: Centro de Lima	
Tipo de Ingreso:	Época propicia de visita:	Horario de visita:3:00	
Costo de ingreso: Ningún costo	Administración:	Contacto:	
Observaciones			
Descripción			

La Alameda Chabuca es un centro histórico, donde se podrá apreciar en su entorno recursos turísticos y mucha historia de los 90. Así mismo impulsando la gastronomía peruana por medio de ferias y eventos gastronómicos acompañado de show, música en vivo y cómicos ambulantes. Es un lugar concurrido los fines de semana y de muchos turistas, visitantes, excursiones por medio de los centros educativos y universidades.

Características particulares

Diversidad de platos típicos y dulces antiguos
Precios accesibles
Limpio y cuidado
Seguridad y apoyo Municipal

Situación actual



Actividades turísticas

Feria y eventos Gastronómicos
Degustación de diferentes platos y postres típicos
Compra de artesanía
Visita de iglesias, monumentos, y miradores
Tour full Day en Mirabuss
Disfrutar de los chistes de los cómicos ambulantes
Show en vivo
Toma de foto, y grabaciones

Nota: Adaptado de MINCETUR

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
ESCUELA PROFESIONAL DE ADMINISTRACIÓN EN TURISMO Y HOTELERÍA
TABLA DE EVALUACIÓN DE EXPERTOS
Lima, 22 junio de 2022

Apellido y nombres del experto: Hernandez Cabrejos Carolyn Grethel

DNI:46504385 Teléfono:961647295

Título/grados: Lic. Turismo y Negocios – Mgtr. Administración de Negocios

Cargo e institución en que labora: Docente – Universidad César Vallejo

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

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

Promedio de valoración: 90 %

Grethel Hernandez

MG. Hernandez Cabrejos Carolyn Grethel

FIRMA DEL EXPERTO

ANEXO 5. FOTOS Y EVIDENCIAS



Fuente: Elaboración propia, 2022.

Figura 1: Evidencia fotográfica con la escultura emblemática roja de la Alameda Chabuca Granda



Fuente: Elaboración propia, 2022

Figura 2: Evidencia fotográfica con la señora Mechita vendedora de Mazamorra Morada



Fuente: Elaboración propia, 2022.

Figura 3: Evidencia fotográfica con la señora Erika vendedora de Anticuchos



Fuente: Elaboración propia, 2022.

Figura 4: Evidencia fotografía dentro de la Alameda Chabuca Granda



Fuente: Elaboración propia, 2022.

Figura 5: Evidencia fotográfica la feria gastronómica



Fuente: Elaboración propia, 2022.

Figura 6: Evidencia fotográfica Show de cómicos ambulantes



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

ESCUELA PROFESIONAL DE ADMINISTRACIÓN EN TURISMO Y HOTELERÍA

Declaratoria de Autenticidad del Asesor

Yo, JOSE FRANCISCO LAZARO VELASQUEZ, docente de la FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES de la escuela profesional de ADMINISTRACIÓN EN TURISMO Y HOTELERÍA de la UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO SAC - LIMA NORTE, asesor de Tesis titulada: "EL TURISMO GASTRONOMICO EN LA ALAMEDA CHABUCA GRANDA LIMA,2022.", cuyos autores son GUILLEN PAQUIYAURI EDITH, RUFASO AGUILAR GIANELLA FRANCIS, constato que la investigación tiene un índice de similitud de 15.00%, verificable en el reporte de originalidad del programa Turnitin, el cual ha sido realizado sin filtros, ni exclusiones.

He revisado dicho reporte y concluyo que cada una de las coincidencias detectadas no constituyen plagio. A mi leal saber y entender la Tesis cumple con todas las normas para el uso de citas y referencias establecidas por la Universidad César Vallejo.

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

LIMA, 09 de Diciembre del 2022

Apellidos y Nombres del Asesor:	Firma
JOSE FRANCISCO LAZARO VELASQUEZ DNI: 42444867 ORCID: 0000-0002-8545-8840	Firmado electrónicamente por: JFLAZARO el 09-12- 2022 23:36:24

Código documento Trilce: TRI - 0481267