



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

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

Diagnóstico de la gastronomía tradicional en las calles del Centro Histórico
de Lima 2019

TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE:

Licenciado en Administración en Turismo y Hotelería

AUTOR:

Br. Jaimer Ignacio Chávez Ramos (ORCID: 0000-0002-3403-4423)

ASESOR:

Mgtr. Carlos Tovar Zacarías (ORCID: 0000-0003-0115-221X)

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:

Patrimonio y recursos turísticos

Lima - Perú

2019

DEDICATORIA

Este trabajo de investigación va dedicado para mis padres y familiares que día a día me apoyaron para culminar mi carrera profesional, también para los profesores, que aportaron con sus conocimientos durante mi formación profesional.

AGRADECIMIENTO

Agradezco a Dios por darme salud, fuerza, conocimiento y sabiduría en todo momento para cumplir mis metas y objetivos. Este trabajo de investigación es una de ellas y definitivamente no ha sido fácil; agradecer también a mis padres, familiares, amigos, profesores y a los comerciantes del Centro Histórico de Lima por brindarme toda la información con respecto a la gastronomía. Eternamente agradecido por todo.

PÁGINA DEL JURADO

DECLARATORIA DE AUTENCIDAD

Yo Jaimer Ignacio Chavez Ramos con DNI N° 47611214, a efectos de cumplir con las disposiciones vigentes consideradas en el reglamento de grados y títulos de la Universidad Cesar Vallejo, facultad de Ciencias Empresariales, Escuela de Administración en Turismo y Hotelería, declaro bajo juramento que toda la documentación brindada es veraz y auténtica.

De la misma forma, declaro bajo juramento que toda la información dada en la investigación de la tesis es auténtico y veraz.

Por ende, asumo toda la responsabilidad ante cualquier falsedad, ocultamiento u omisión tanto de los documentos como de la información desarrollada; por ello, me someto a lo dispuesto en las normas académicas de la Universidad Cesar Vallejo.

Lima, 14 de julio del 2019



Jaimer Ignacio Chavez Ramos

DNI: 47611214

Índice

Carátula.....	i
Dedicatoria.....	ii
Agradecimiento.....	iii
Página del jurado.....	iv
Declaratoria de autenticidad.....	v
Índice.....	vi
Resumen.....	viii
Abstract.....	ix
I. INTRODUCCIÓN.....	1
II. MÉTODO.....	31
2.1. Tipo y diseño de investigación	32
2.2. Escenario de estudio.....	33
2.3. Técnicas e instrumento de recolección de datos.....	34
2.4. Métodos de análisis de datos.....	35
2.5. Aspectos éticos.....	35
III. RESULTADOS.....	36
3.1. Características de la gastronomía tradicional.....	37
3.2. Riesgos de la gastronomía tradicional en las calles del centro Histórico Lima..	38
3.3. Conocimientos en la gastronomía.....	40
3.4. Participación de las autoridades competentes.....	42
IV. DISCUSIÓN.....	43
4.1. Gastronomía tradicional.....	44
4.2. Características de la gastronomía tradicional.....	45

4.3.	Riesgos de la gastronomía tradicional.....	46
4.4.	Conocimientos gastronómicos.....	47
4.5.	Participación de las autoridades.....	50
4.6.	Turismo gastronómico.....	51
V.	CONCLUSIONES.....	52
VI.	RECOMENDACIONES.....	55
VII.	REFERENCIAS.....	57
VIII.	ANEXOS.....	61
	Anexo 1: Guía de la entrevista	62
	Anexo 2: Guía de observación.....	89
	Anexo 3: Validación de expertos y cuadro de operacionalización.....	90
	Anexo 4: Fotos e evidencia.....	95
	Anexo 5: Acta de aprobación de la tesis.....	97
	Anexo 6: Pantallazo de software de turrnitin.....	98
	Anexo 7: Formulario de autorización para la publicación de la tesis.....	99
	Anexo 8: Autorización de la versión final del trabajo de investigación.....	100

RESUMEN

La actividad gastronómica tiene un gran desarrollo en el sector turístico, Lima es considerado como el destino del buen comer, también capital gastronómica de Sud América por la variedad de los platos típicos, tiene desarrollo continuo por su aroma, textura, color que convence los paladares exigentes en el mundo.

La cocina peruana se fortalece por la influencias de la gastronomía japonesa, francesa, española, mexicana, italiana; aportaron con sus tradiciones, técnicas, métodos, insumos y productos que ayudaron fusionar y crear nuevos platos que actualmente son reconocidos en el mundo.

El presente trabajo de investigación es el resultado de un estudio elaborado en el Centro Histórico de Lima, lugar muy concurrido de la capital. Donde se da a conocer el desarrollo y las características de la gastronomía tradicional callejera, también la importancia que tiene para los turistas y visitantes que consumen los potajes.

La investigación está compuesto por un conjunto de elementos que son; los comerciantes, consumidores, la municipalidad y los recursos turísticos, así mismo las técnicas e instrumentos como; la observación, ficha de observación y guía de entrevista que ayudó durante el proceso de ejecución del proyecto y permitió que sea veraz, la cual ha sido una investigación básica de un enfoque cualitativo descriptivo con un diseño fenomenológico.

La gastronomía en el Centro Histórico de Lima (Chabuca Granda) se viene desarrollando desde hace veinte años, es una asociación de 28 personas la mayoría son empíricas, se fueron perfeccionando con el trabajo cotidiano, durante la investigación se observó ciertas dificultades por mejorar el servicio óptimo y de calidad. Por ello se considera que la investigación ayudará a mejorar el servicio e incentivar a las autoridades a seguir apoyando de una forma progresiva y que este trabajo sirva como base para una investigación posterior.

Palabras clave: gastronomía, gastronomía tradicional, experiencia gastronómica y turismo.

ABSTRACT

The present research work is the result of a study carried out in the Historic Center of Lima, a very busy place in the capital. Where the development and characteristics of traditional street gastronomy are known, as well as the importance it has for tourists and visitors who consume the stews.

The gastronomic activity has a great development in the tourist sector, Lima is considered as the destination of good eating, also as the gastronomic capital of South America for the variety of typical dishes, it has continuous development for its aroma, texture and color that convinces the demanding palates in the world.

Peruvian cuisine is strengthened by the influences of Japanese, French, Spanish, Mexican and Italian cuisine; They contributed with their traditions, techniques, methods, supplies and products that helped to merge and create new dishes that are currently recognized around the world.

The investigation is composed of a set of elements that are; the merchants, consumers, the municipality and the tourist resources, likewise the techniques and instruments such as; the observation, observation sheet and interview guide that helped during the project execution process and allowed it to be truthful, which has been a basic investigation of a qualitative descriptive approach with a phenomenological design.

The cuisine in the Historic Center of Lima (Chabuca Granda) has been developing for twenty years, it is an association of 28 people mostly empirical, who were refined with daily work, during the investigation certain difficulties were observed in order to improve the service and become optimal and of quality. Therefore, it is considered that the research will help to improve the service and encourage the authorities to continue supporting in a progressive manner and that this work will serve as a basis for further investigation.

Keywords: gastronomy, traditional gastronomy, gastronomic experience and tourism.

I. INTRODUCCIÓN

La gastronomía tradicional es un reflejo de la historia social, familiar e individual que cuenta el pasado y el presente de las culturas, y forma parte de sus tradiciones.

Tiene una gran participación en el ámbito turístico que motiva a los visitantes a conocer y degustar de la actividad culinaria que ofrece dichos centros gastronómicos a diario, respetando las recetas establecidas por los cocineros, la gastronomía es la actividad fundamental para el desarrollo de la sociedad, está en constante cambio y es muy exigente en el mercado turístico.

Las grandes potencias gastronómicas del mundo como la cocina francesa, china, italiana, mexicana entre otros que sigue liderando desde la época antigua y que han sufrido cambios y fusiones en el devenir, que ayudaron a crear y fortalecer sus platos tradicionales y conquista los paladares de todo los consumidores, la gastronomía peruana no es ajeno a este desarrollo eficiente, ya que en pocos años la comida peruana ha revolucionado la visión y nos sentimos orgullosos, porque está encaminado a conquistar los paladares más exigentes y se va convirtiendo en una potencia gastronómicas reconocido a nivel mundial.

En Perú, el turismo es una fuente de crecimiento y desarrollo de la sociedad peruana, la variedad gastronómica existente incentiva a los turistas a visitar diferentes departamentos y destinos turísticos; en ese sentido, tenemos que estar preparados para ofrecer un servicio de calidad y los concurrentes se sientan a gusto.

La venta de platos típicos en las calles es conocida como comida al paso, que ofrece diferentes variedades con insumos propios de la zona que lo caracteriza, elaborado de forma adecuada e higiénica que muestra una cultura diferente. Sin embargo, los comerciantes informales no cumplen con las medidas de seguridad establecidas en preservar en buen estado los alimentos y los insumos, por consiguiente afecta la salud de los consumidores, dada esta situación, se corrobora con un reportaje que ocurrió en las calles de Santa Cruz (Bolivia), en ello se evidencia que hay gran cantidad de comerciantes informales en las calles y avenidas que afecta la salud de las personas; por ejemplo los comerciantes no usan guantes, gorras y mascarillas para manipular los alimentos y están preparando en pésimas condiciones, así mismo se ve un descuido al momento de transportar por las calles de dicha ciudad, ya que estos alimentos no están debidamente protegidos de agentes contaminantes que están en el ambiente, la misma situación ocurre con la venta de refrescos, en un operativo municipal, los especialistas en salubridad manifestaron que no están en condiciones óptimas

para el consumo, ellos especificaron que los consumidores pueden sufrir de infecciones gastrointestinales y hasta puede provocar la muerte, si no son atendidas a tiempo.

Las personas consumen estos alimentos, ya que el precio es muy accesible para ellos que tienen bajos recursos económicos, además dichas personas no toman precauciones en el cuidado de su salud, también se puede predecir que las personas ya están familiarizadas a ese estilo de vida. (ATB Noticias 2014)

En Lima ocurre lo mismo con los comerciantes de comida al paso (conocida como gastronomía callejera), en un reportaje de “Canal N” se observa que los antojitos preparados en el Centro Histórico de Lima pueden ser un riesgo para el consumo, la mayoría de estas están establecidos cercano a las escuelas y colegios (Informe Especial, 2016).

Nuestro país no es ajeno a esta problemática, pues todos los departamentos presentan comerciantes informales que ofrecen una variedad de gastronomía tradicional en las calles y avenidas, la mayoría de ellos carecen de buenas prácticas de manipulación de alimentos; por ejemplo no usan los utensilios adecuadamente, los insumos están en pésimas condiciones que pueden producir enfermedades gastrointestinales al consumirlo; a pesar de ello la gente demanda por los precios bajos y el acceso rápido, facilitando a la persona que transitan por las calles.

En el Centro Histórico de Lima hay gran variedad de gastronomía tradicional que ofrecen todos los días y en algunas ocasiones la Municipalidad de Lima promueve ferias gastronómicas, shows culturales que incentiva a la concurrencia de las masas y de los turistas. Los comerciantes ofrecen diferentes platos típicos tales como: picarones, ceviches, mazamorras, anticuchos, sanguito, papa con huevo, choclo con queso y bebidas de diferentes variedades alrededor de “Chabuca Granda”.

La gastronomía es parte del turismo, solo requiere conocer las buenas prácticas de manipulación de alimentos, para garantizar la salud de los consumidores; en otras culturas, es un privilegio comer en la calle: como dice Donate, (2015) en la investigación de “turismo gastronómico en Old Delhi” menciona que el turismo gastronómico en las calles forma parte del patrimonio vivo de la ciudad donde muchos turistas y pobladores prefieren comer, porque conserva la receta y el sabor tradicional, pero según la foto del investigador no toman en cuenta la higiene y salubridad de las comidas y bebidas que ofrecen en las calles.

La gastronomía está íntegramente relacionada con el turismo como menciona Sapunar, (2017) en una investigación sobre “Análisis Gastronómico de la Colada Morada en la ciudad de Ambato” según la investigación, la gastronomía es un recurso que aporta a la imagen de un destino turístico porque los turistas nacionales e internacionales viajan para conocer los atractivos turísticos y para disfrutar su gastronomía tradicional, respetando sus recetas y técnicas culinarios, la mayoría de sus platos cuentan con una historia de una localidad, donde los pobladores transmiten su identidad gastronómica y se sienten identificados con sus platos tradicionales, los turistas tanto nacionales como internacionales disfrutan de una experiencia gastronómica que complementan su viaje produciendo experiencias placenteras y que incentive a otras personas a visitar el lugar. La gastronomía y el arte culinario es una fuente de desarrollo turístico que ofrece productos locales y regionales que forma parte del patrimonio cultural, y mejora la economía de la sociedad.

Los cocineros y chefs trabajan con responsabilidad usando sus propios métodos para brindar un buen servicio sorprendiendo con recetas nuevas y sabores exquisitos para los turistas, por ejemplo en la ciudad de Bahía Blanca se posicionó la venta del dulce conocido como el Cubanito que tiene mucha demanda por los pobladores y los turistas; del mismo modo se promocionan a través de las redes sociales que en futuro la ciudad se denomine como la Capital Nacional del Cubanito y esta propuesta fue el impulso del investigador.

En la investigación de Torres y Armando (2018). “Transformación en la identidad y disyunción de la cotidianidad en el barrio de Guápulo tradición, religión, celebración, gastronomía de 1998 a 2016”(). En esta investigación se analizó la evolución y los cambios en la pérdida de identidad de la ciudad de Guápulo, como fiestas patronales, costumbres, tradiciones gastronómicas desde 1998 hasta la actualidad, ha tenido una caída; perdió la interconexión con departamentos y otros países, por ello no motiva visitar y degustar su gastronomía tradicional; para recuperar su cultura gastronómica tiene que ofrecer un buen servicio, favoreciendo el crecimiento económico; de esta forma se pueden superar la mala referencia de los visitantes. El investigador hace referencia la falta de interés e identidad en la nueva generación por mantener la tradición cultural.

En la investigación Pérez y Vásquez (2017) “Gastronomía quiteña como referente cultural de la ciudad”; el objetivo de la investigación fue promover la gastronomía que se estaba perdiendo dentro de los pobladores teniendo una gran variedad de productos nativos,

todo ello se genera por la emigración de la sociedad local, que tiende a perder su gastronomía típica y sus atractivos turísticos.

En la investigación de Varcárcel 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, descubriendo sabores y aromas que tiene la comida típica, en la actualidad se encuentra en el ojo del mundo y es declarado como patrimonio de la nación; de la misma forma los chefs están trabajando creando nuevos modelos de comercializar para conquistar los exigentes paladares de los comensales nacionales e internacionales.

La gastronomía colombiana en la actualidad tiene una mayor demanda, porque recibe la visita de turistas de todo el mundo; pero como en muchos países descuidan la gastronomía tradicional informal que es conocido como la gastronomía callejera; se vio en el reportaje que los comerciantes no cuentan con las medidas de seguridad para garantizar la salubridad de los comensales; como menciona Ibíd en su investigación “Permanecen como parte de nuestra herencia e identidad cultural” (2010). La gastronomía es parte del turismo y la relación que existe dentro un destino turístico, en uno de los puntos menciona sobre la percepción y experiencia que tienen los turistas de la comida callejera, al final evalúa si tiene demanda o no y según la investigación crea alguna estrategia para mejorar la calidad en el servicio.

Según Valderrama (2016) en su investigación sobre gastronomía, “Desarrollo e identidad cultural en el Perú”; define como una actividad cultural que tiene la población, ciudad o país; en esta investigación el autor identifica las características de la comida peruana para seguir liderando, también analizó el turismo gastronómico saludable que satisface los paladares de los turistas y visitantes, en últimos años las autoridades están realizando eventos nacionales e internacionales, por ende la gastronomía es un boom que convence los paladares de muchos países que ayuda el crecimiento económico del Perú. El objetivo de esta investigación es de concientizar creando un turismo gastronómico que genera el crecimiento de muchos restaurantes e institutos que promueven la identidad gastronómica peruana.

La universidad Ricardo Palma Instituto de Investigación del Patrimonio Cultural (2015) menciona que el Perú en el año 2014 fue el mejor destino culinario de Sudamérica esto nos indica que la población está valorando los insumos y productos peruanos para

elaborar los platos más representativos irresistible para el paladar del turista, el turismo cultural define el estilo de vida tradicional que tiene nuestro país, coincide con el pasado de la cultura propia incluyendo el lenguaje y las costumbres diferentes.

El valor turístico de la gastronomía típica en Alameda Chabuca Granda contribuye al desarrollo culinario, gracias a los insumos y especies que se encuentra para la elaboración de platos típicos, sin dejar de lado las recetas del antaño para que no se pierda la tradición gastronómica, la obligación de todos es conocer y promocionar la cultura intangible de un país.

Según Lucia (2016) en la investigación turismo cultural en el departamento de Santa Cruz de la sierra. Tuvo como objetivo de hacer conocer su cultura como: Costumbres, música, gastronomía, monumentos históricos, recursos turísticos, arqueología, obras, artes, trajes, mitos, leyendas entre otros, cuando el turista llega los pobladores comparten su cultura para satisfacer sus expectativas, los turistas viajan para intercambiar culturas y los pobladores aprovechan de los recursos mencionados para diseñar paquetes turísticos y generar mayor demanda.

En la investigación el marco teórico es importante de cualquier enfoque, nos permite conocer teorías según el tema y tiene que estar bien estructurado con información relevante directamente relacionada con nuestro problema de investigación.

La gastronomía está al alcance de todo el mundo, no solo es alimentarse si no que es salud, cultura, turismo, economía, placer, experiencia y comer saludable entre otros que se relaciona con el ser humano, según el estilo de vida que tiene, la gastronomía es diferente en todos los países por que la producción de cereales, tubérculos, verduras y las carnes no es lo mismo según la geografía.

Según Guardia (2016) afirma que la gastronomía es: “El arte o la ciencia de buena comida o un estilo de la cocina” (p.5). La gastronomía es elemento fundamental para la comunidad y cada plato tiene un estilo diferente en su elaboración por la variedad de productos e insumos que posee la comunidad, también por el estilo de vida que forma parte del patrimonio cultural.

La gastronomía es una conmemoración del Perú como una tradición culinaria con raíces que lo caracterizan como un destino del buen comer, que posee una cultura muy distintiva, el pueblo peruano es conocido por su paladar exigente desde épocas antiguas.

El reconocimiento de nuestra gastronomía empieza con los grandes eventos en Europa; por ejemplo, el año 2006 se realizó un mega evento en España (Madrid), Perú participó con un stand llamado “Perú mucho gusto” donde la comida peruana fue premiada y fue una vitrina de lujo consolidando una fama culinaria por su sabor y textura de sus platos, como también la variedad de sus tragos y cocteles. Los representantes hicieron la invitación a los asistentes para que visite nuestro país, todo ello gracias al trabajo arduo de Promperù junto a los cocineros.

La comida peruana es una de las gastronomías que tuvo mucho éxito en los últimos diez años que se dio a conocer en el mundo, todo el resultado gracias a la creatividad de los gastrónomos inspirados, apasionados a la cocina peruana y gran variedad de productos naturales de diferentes regiones; por ello nuestra gastronomía tradicional encontró fusionar sabores increíbles que convenció los paladares del mundo y encontró un gran reconocimiento mundial en poco tiempo, los factores que nos ayuda para el desarrollo es la propia geografía y la mistura de razas y culturas, que diferencia de los países con grandes potencias gastronómicas.

Según Guardia (2016) hace referencia a los productos vegetales del Perú que aporta de una forma extraordinaria en la cocina peruana; también menciona la fauna dentro de ello imprescindible la fauna marina en el territorio peruano, asimismo menciona que nuestro país es uno de los lugares con insumos y productos con valor nutricional más destacados en el mundo que tiene más de 4,400 plantas nativas, 623 de frutas, 1408 de plantas curativas, 5 variedades de ajíes, 1500 de camote, 85 tipos de especies en la mayoría de la selva y 8 de la costa, 3900 variedades de papa.

En realidad Perú tiene una gran ventaja competitiva a nivel mundial en el turismo culinario, por lo que tiene una amplia biodiversidad de productos que favorece en el desarrollo de la gastronomía, también podemos decir que nuestro país tiene diferentes culturas y tradiciones, si analizamos la tradición gastronómica, es conocida y aceptada como una de las cocinas más ricas, otra ventaja que tiene es que contamos con tres regiones: costa, selva y sierra cada una de ellas cuenta con diferentes tradiciones, la cocina de la costa se desenvuelve desde las épocas virreinal con los deliciosos dulces que tiene una gran acogida hasta ahora como: turrone, mazamorra y picarone.

La sierra peruana conserva sus propios productos desde la época pre inca como; la carne de llama, alpaca, tubérculos, seriales, trucha y cuy que da mucho que hablar en el

mundo y en nuestra gastronomía tradicional, uno de los platos preferidos y con mayor demanda es la (pachamanca) preparado bajo la tierra como agradecimiento a la madre tierra que es saludable y deliciosa, perfecto para el almuerzo campestre.

Si mencionamos a la selva es uno de los lugares con mayor variedad de productos agrícolas que cuenta con exuberante y exótica gastronomía que los especialistas y los cocineros de grandes tendencias de todo el mundo quiere conocer y degustar lo bello de nuestra amazonia peruana, según las investigaciones aún falta por descubrir muchos productos que hasta ahora no conocemos, también la belleza natural de los destinos turísticos que es el complemento perfecto para motivar al turista.

La juventud peruana tiene que valorar la herencia culinaria que son dignas de nuestra cultura y tradición, de la misma forma, debe transmitir a las futuras generaciones para que sigan disfrutando y difundiendo las tradiciones peruanas, el turismo gastronómico ayuda en el desarrollo turístico y económico. Creando oportunidades laborales para la gente local; entonces, no dejemos de dar el valor que se merece a la cocina peruana. Las especias son muy importante en la cocina peruana: por ello destaca; la sal, un condimento indispensable de la cocina y es de uso cotidiano en diferentes recetas de carnes, pescados y que nuestros antepasados usaron para conservar algunos productos con la técnica del secado; el palillo es un producto de nuestra amazonia peruana que se conoce como “cúrcuma”, se usa mucho en nuestra gastronomía, también tiene muchas propiedades curativas que los nativos los usan; el molle es un árbol que cada cierto tiempo da un fruto rosado, de ello se obtiene la pimienta rosada que tiene diferentes usos en la cocina peruana.

No dejemos de mencionar las hierbas aromáticas que es el plus de la gastronomía peruana, además complementa en muchas recetas tradicionales y su uso se da generación a generación.

Paico es otra hierba usada desde la época prehispánica, sus hojas lo consumían para aromatizar las sopas, los frutos como guarnición que ayuda tener mejor textura en los guisos.

La muña que crece en la sierra peruana, tiene un sabor casi igual a la menta y se usas en las sopas y caldos; también tiene una propiedad curativa.

El huacatay (nombre que proviene de un vocablo quechua) es común en la serranía peruana, se parece al chincho, se usa como salsa, sus hojas molidas se combina con ajíes y es indispensable para la preparación de la pachamanca, también se usan en sopas.

La gastronomía incaica tuvo una gran variedad en todas las regiones del Perú. Uno de sus principales insumos fue la papa y el maíz estos se consumían de diferentes maneras tales como: panes, harinas, guisos, tortillas, así como en bebidas y dulces. Durante esas épocas la especia que acompañaba a dichos alimentos era el ají, que se podía encontrar del más picante al igual que otros que no tienen, dando un agradable gusto a la preparación de las carnes. Para la elaboración de sus platos usaban carnes a base de llama y guanaco que domesticaban con el fin de mantener a la familia. Los incas que habitaban en la costa se alimentaban a base de pescados, mariscos y algas marinas frescos y secos, por otro lado para mantener una alimentación variada intercambian sus productos con otros habitantes de las diferentes regiones del país, el cual era conocidos como: “trueque”. En la zona costera los alimentos eran acompañados por una bebida conocida como la chicha de jora, que era elaborada a base de maíz, trigo, etc.; el cual era fermentado y posteriormente consumido en las ceremonias, ritos y pagos a la tierra.

La conservación de los alimentos en aquellos tiempos era muy diferente al de la actualidad, pues ahora usamos equipos electrónicos como; las refrigeradoras, congeladoras u/y otros equipos de similar función. Nuestros antepasados utilizaron métodos bastante fáciles para el secado y deshidratación de carne, pescado y mariscos. Las cuales eran la fuente principal de alimentación para las familias costeñas; así mismo, la papa cocida fue expuesta al fuego con el fin de que esta pueda perdurar por un tiempo prolongado, otra forma de conservarlo era colocándolo en hielo, para luego ser llevado al agua y así poder obtener el chuño blanco, en caso de chuño negro era tan solo exponer al sol.

Cuando ellos deseaban tener una buena producción en sus cultivos utilizaban abono para fortalecer sus cultivos.

Maíz: De acuerdo con las investigaciones arqueológicas este fruto fue descubierto en el sur del México hace 4600 años a.C. aprox. En nuestro país el maíz fue domesticado hace 1200 a.C., donde los campesinos iniciaron a seleccionar por colores; negro, blanco, amarillo, morado, rojo entre otros que se producían durante la época, llamado por los antiguos pobladores como “Sara”.

Este fruto proviene de América, era consumido desde la época de los incas y fue un ingrediente primordial en su alimentación, el cual era utilizado para la elaboración de sopas, guisos, mazamorra o tostadas, además este producto era fundamental para la elaboración de panes que eran consumidos durante ceremonias y fiestas importantes, así como el Inti Raymi.

En este tipo de eventos se ofrecía una gran variedad de panes, uno de los más conocidos era: el Zancu, la cancha (cereal tostado) entre otros alimentos, también se debe resaltar que el maíz cumplía una función sagrada en las ceremonias místicas.

Chicha de jora: Es un licor sagrado de la época incaica, era consumido durante las ceremonias, pagos a la tierra entre otras actividades de suma importancia, su elaboración era natural. Actualmente se consume con mucha frecuencia, dicha bebida es preparada más en el Sur de nuestro país como en Cuzco, Ayacucho, Apurímac, Arequipa entre otros.

La elaboración del sagrado licor es sencilla, primero se tienes que sumergir el maíz amarillo en el agua, una vez hecho esto se expone en el ambiente cubriéndolo con hojas por un tiempo determinado, luego se hierva en ollas de barro por varias horas con pequeña hasta llegar a una textura adecuada, se puede beber 5 días después de su preparación, pasada la fecha esta va fermentando y no puede ser bebida, pero se puede utilizar para la elaboración de algunos platos típicos de nuestro país.

Maíz morado: El Perú es el país que tiene una gran extensión de cultivos de maíz morado, es utilizado para preparar bebidas y postres tradicionales. El maíz morado era cosechado en la era prehispánica llamada “moro sara”o “kulli sara”. La chicha morada era obtenida al masticar y escupir los granos de las mazorcas recién cultivadas en recipientes de greda cocida; la fermentación del maíz se elaboraba por las enzimas de la saliva. Cuando se llenaba el recipiente este era cerrado herméticamente y era puestos en la sombra por algunas semanas, una vez fermentada se colocaba en vasijas para su consumo.

Ají: Es un especie picante de la gastronomías peruana, considerada también como una condimento o hortaliza, esta especie tiene un color naranja, amarillo, roja o morada, dependiendo del ají que se desee usar en la receta.

El pimienta: Este fruto proviene de América, el cual es cultivado en Perú, hasta el norte de Centro América donde se conserva en estado silvestre. Desde la colonización española el pimienta era un alimento muy común entre las indígenas, se le conocía como pimienta (también fue llamado chile), en especial en México y Perú, este era utilizado por los aztecas e incas (dos grandes civilizaciones precolombinas). Uno de los atributos del pimienta es el gran contenido de vitamina C y A al igual que una fruta ayuda al sistema digestivo, se debe tener en cuenta que si se consume en grandes cantidades puede tener una acción de purgante y provocar dolores intestinales.

Rocoto: Es un fruto proveniente de los andes peruanos, tiene un color rojo, verde y amarillo. Es utilizado para la elaboración de salsas, así mismos es un buen acompañante para diferentes tipos de platos, también se utiliza para la preparación de potajes típicos, es consumido con un rellenos de carne, tiene una demanda por su extraordinario sabor picante que resalta en la variedad de la gastronomía peruana.

Ají amarillo: Es un fruto con mayor variedad, es de color amarillo o naranja, cuando esta especie seca se le denomina “ají mirasol”. Es utilizado en salsas, en guisos resalta su aroma y sabor único que potencia en diferentes preparaciones, por ejemplo, el renombrado Ají de Gallina, también en la causa Limeña.

Ají colorado: Especie muy usada en la gastronomía peruana por su sabor picante, cuando se pone a secar se llama “ají panca”.

Ají limo: Es de tamaño pequeño tiene un sabor picante fuerte y es utilizado mayormente en la preparación del cebiche un plato conocido y valorado por su fama internacional.

Papa: Es un tubérculo que nace bajo el nivel de la tierra, este producto nace en el corazón de Sudamérica aproximadamente siete u ochos mil años. Al inicio de los pueblos precolombinos cosechaban este tubérculo que crecía de forma natural en las cercanías del lago Titicaca, en el altiplano de peruano y boliviano. Luego iniciaron a cosechar y seleccionar cientos de tubérculo, que se convirtió en uno de los principales alimentos que crece con éxito por encima de los tres mil metros de altura. En 1570 Gonzalo Jiménez de Quesada la llevo a España, pero no fue aceptada como ellos imaginaban ya que lo consideraban irracional de consumir debido a que era un alimento que crecía bajo la tierra y los asignaron para alimentación de los animales. Tampoco tuvo aceptación debido a que consideraban un fruto venenoso.

Papa canchán: Conocida también como papa rosada debido al color de su cascara, tiene textura y su sabor es similar a la de la papa blanca. Este tubérculo es utilizado para la preparación de algunos platos como el locro o la huatia, también es utilizada para la preparación de papa rellena, platillo típico del país. Lo pueden conseguir en los mercados y se cosechan en la costa y sierra del Perú.

Papa Tomasa: Llamada también blanca y es buena para freír del mismo modo se puede consumir sancochada, este producto proviene de los valles de Huancavelica.

Papa amarilla: Su textura es suave, rica en grasa natural el cual es ideal para la elaboración de puré, se puede consumir sancochada o acompañada con una salsa, también se puede cocinar en el horno o envuelto en papel aluminio. Al cocer este tipo de papa se debe tener cuidado si se excede de cocción puede desarmarse o deshacerse.

Papa huairo: Esta papa es utilizada en la preparación de platos que llevan abundante salsa ya que este tubérculo es absorbente.

Papa tarmeña: Su piel es similar a la peruanita su color es crema y posee una textura cremosa y aterciopelada. Es adecuado para la preparación de “causa a la limeña”. También puede ser preparada al horno, asada o frita.

Papa huamantanga: Este tipo de papa solo es cosechada en la serranía peruana por lo que su presencia en el mercado es estacional. Su color es similar a la papa blanca y su textura es igual a la papa amarilla, esta se puede consumir sancochada o en guisos.

Papa negra: Conocida también como papa mariva o Tomasa negra. Esta papa es arenosa, ligeramente dulce y de sabor muy agradable, se puede preparar de diversas formas: guisada, sancochada, frita y en puré.

Papa peruanita: Tiene una piel bicolor y un sabor agradable. Ideal para hacerla hervida y acompañarla con sal y mantequilla. Se puede consumir sancochada, su cascara es delgada y se puede consumir con ella.

Papa perricholi: Similar a la papa blanca su sabor es dulce y aguachenta, es ideal para freír. Una de las ventajas es que cuando es pelada no se oxida y es utilizada industrialmente.

Papa coctel: Su sabor es dulce, aguachenta y redonda, la textura y el sabor de la papa blanca por lo que se come sancochada y cubierta de salsa. Se puede cocinar al horno y comerla con cascara.

El chuño: Es un proceso que se conserva y aprovecha a la papa amarga, el cual es deshidratado y puede guardarse por más tiempo, pero su contenido se va perdiendo (vitamina C). La elaboración de este producto consiste en exhibir al tubérculo por varios días durante el invierno a bajas temperaturas nocturnas para que este se congele. De vez en cuando es necesario extraer el agua exprimiéndola diariamente con delicadeza y después se deshidrata exponiéndola al sol. Al final se obtiene un tubérculo seco, negruzco y duro.

Tomate: Conocido como Jitomate es un fruto que crece en tomateros, esta hortaliza es carnosa dicho fruto puede ser de color dorada, naranja intenso o rojizo, de acuerdo a sus variedades. Esta verdura se puede consumir tanto cruda o cocida. El color del tomate es rojo esto se debe a un pigmento llamado licopeno. Este fruto cuenta con nutrientes esenciales, ayuda al organismo. El tomate fue cultivado hace 700 años A. C. en México y el antiguo Perú antes de la formación del imperio inca.

Quinua: Cereal originario de los andes del Perú una de los alimentos fundamentales en los antiguos habitantes, así como lo era el maíz y la papa. Llamado también como el cereal madre por su gran importancia en las ceremonias incas, se cultivaban las primeras semillas durante la temporada de sol. Los antiguos sacerdotes siempre llevaban este producto como ofrenda al Inti (dios sol).

Camote: Tubérculo comestible de la especie *Ipomoea batata*. Fue cultivado hace 5000 años domesticada en América central y América del sur. El camote puede variar en tamaño forma y color el cual se pueden ser: amarilla, blanca o morada, anaranjada o marrón, tiene un sabor dulce y una textura muy particular que llega a ser agradable al paladar. Es un buen acompañante en platos como el cebiche de pollo, cebiche de pescado, pachamanca, chanchito asado del mismo modo este puede ser utilizado para la elaboración de purés.

Achiote: Es una semilla de la especie que crece en las regiones tropicales de América, capsula espinosa que contiene hasta unas 50 semillas esta semillas pueden variar de acuerdo a su color amarilla y roja la cual son usadas como colorante. En la antigüedad el polvo de achiote era usado por los indios para pintar su rostro en rituales.

Chirimoya: Fruto de cascara verde con una pulpa blanca y jugosa, de un aroma peculiar y dulce sabor. Proveniente de la zona andina limítrofe entre Perú y Ecuador. En la actualidad es fruto que se distribuye por todo el país, este fruto se puede consumir en batidos con leche o es ingrediente para la elaboración de algunos dulces.

Lúcuma: Este fruto crece de forma natural en los valles interandinos del Perú. Esta fruta tiene una pulpa arenosa de color amarillento anaranjado, suave y de sabor agradable. Es usado para la preparación de postres como el helado, batidos entre otros.

Guayaba: Esta fruta tiene una forma redonda y bien estrecha hacia el péndulo. Debajo de la cascara se encuentra una primera capa de pulpa, de color blanca de textura blanda, jugosa,

cremosa y contiene semilla. El sabor de esta fruta es similar a la de la nuez. Esta fruta puede ser consumida como fruta seca, en batidos, helados, compotas, mermeladas y jaleas, así mismo este fruto puede ser un ingrediente ideal para tortas y confituras.

Influencia española: Con la llegada de la conquista española que trajo consigo la visión del nuevo mundo: religión, transporte estructura social, arte, etc. La gastronomía no fue la excepción y la cultura local fue mejorada con la llegada de nuevos productos y métodos de preparación. Durante esa época las mujeres que acompañaban a los conquistadores fueron las que iniciaron la producción de nuevos productos que enriquecieron la cocina española en consecuencia la cocina peruana introduciendo productos como: los olivos y su aceite, el trigo y sus derivados, frutas como naranjas, peras, higos, limas, manzanas, guindas y duraznos; verduras como lechuga, cebolla, berenjena, espárragos, espinaca, perejil, cilantro y habas; legumbres como garbanzos o lentejas y condimentos como el ajonjolí (sésamo), comino y orégano. El que destacó más fue la llegada de la caña de azúcar, el cual dio inicio a la dulcera de los limeños, dándole un toque especial para sus dulces y postres siendo un complemento ideal para sus hierbas y especias. Empezando el siglo XX se comenzó con el mestizaje culinario en donde se agregó los productos autóctonos como la papa el camote el ají, etc.

La Influencia china: Con la llegada de los asiáticos la cocina peruana sufre un cambio durante los siglos XIX y XX. Con la llegada de los sirvientes chinos que trabajaba en los ferrocarriles y en la hacienda de caña de azúcar y algodón. Al estar lejos de su lugar de origen estos mantuvieron sus tradiciones culinarias y mantuvieron su identidad cultural, en el cual ingresaron gran diversidad de granos y semillas para plantar sus propias verduras desde Jolantau al Chion esencial de su dieta del mismo modo se empezó a utilizar la salsa de soya con el pasar de los tiempos algunos dejaron las labores agrícolas y se instalaron en las ciudades de la costa, en donde, impulsados por la gran demanda de comida barata de parte de asiáticos y peruanos de escasos recursos, permitieron el florecimiento de pequeños restaurantes denominados Fondas. Alrededor de 1920, éstas adoptaron el nombre de “Chifas”. Es aquí donde empiezan a fusionarse las cocinas china y peruana, y un ejemplo de esto es el “Lomo saltado”.

La influencia japonesa: Con la llegada del barco de inmigrantes desde Japón que llegaron a trabajar a la costa la cocina peruana y japonesa se fusiona dando lugar a lo que hoy en día conocemos como cocina contemporánea del Perú. Las familias japonesas eran consumidores de la carne de pescado un producto de poco interés en la ciudad, el cual el consumo de

comida marina no era de interés durante los Siglos XX, los primeros restaurantes que se instalaron por dicha zona aportaron platillos regionales dando su toque sutil preparando pescados y mariscos como materia prima.

La influencia francesa: La llegada de los inmigrantes europeos como: franceses, alemanes, escoceses, ingleses e Italianos se produce un gran cambio en la forma de comer de los criollos un gran aporte de parte de los franceses es postre conocido como “mousse” el cual muy presente en algunos postres peruanos.

La gastronomía tradicional es la fuente como atractivo para los turistas que visitan nuestra ciudad que juega un papel principal para toda la sociedad de un destino turístico, alrededor de ello se desarrolla campaña de comercialización para promover y promocional nuestra gastronomía tradicional desde la época del antaño y que nosotros podemos aprovechar de este recurso para el desarrollo de la economía peruana, ya que las investigaciones demuestran que los turistas generan un tercio de gastos en su alimentación de todo su bosa de viaje.

En el turista se identifica con la gastronomía con la experiencia que tiene en algún destino turístico, ya que la alimentación es una de las actividades que no se puede dejar y que todo lugar tiene una gastronomía diferente de su cotidianidad por ende la experiencia pueda ser de su agrado o no, todo ello depende de los gustos y preferencias que les motiva degustar las variedades de comidas y bebidas tradicionales que posee el lugar.

Muchos autores mencionan que la cultura culinaria representa importante fuente de identidad en la sociedad moderna, gracias a la globalización que hoy en día podemos conocer la gastronomía tradicional, hábitos, costumbres, recetas típicas los platos más representativos de todo el mundo de una forma más rápida con el uso de la tecnología. Nosotros tenemos una cultura vinculada a la gastronomía, donde seguimos con nuestras propias tradiciones y esto se manifiesta de generación a generación, mostrando al mundo las deliciosas combinaciones de nuestras recetas caseras, esto puede ser afectado positiva o negativamente por los turistas que vienen degustar la comida peruana.

En la cocina hay distintas emociones que aparece cuando uno se come un plato por ejemplo tenemos la cocina elaborada, la cocina de vanguardia, la cocina de alta cocina donde uno va a disfrutar una experiencia inolvidable pero también existe la cocina familiar que se disfruta los fines de semana en especial los domingos que uno siente una sensación especial

y la alegría que se vive, también existe la comida popular callejera que cuando uno tiene hambre y no tienes mucho tiempo y la economía es baja podemos disfrutar de una gastronomía tradicional como los anticuchos, los tamales, papa rellena entre otros potajes, pero también está la cocina que nos reconforta de una manera nostálgico y con recetas caseras como los guisos que encontramos en los mercados, para el éxito de los guisos es los secretos que aporta todo el cocinero, lo importante para conseguir la calidad y suavidad es cocinar las carnes a fuego lento, pocos lugares representan tan también la tradición de la comida peruana

Cuando llega el momento de cuestionar y hablar de nuestras tradiciones, gastronomía, y costumbres de la comunidad se habla de una cultura que es cuando el hombre participa con su medio físico, social y ambiental que tiene en su entorno, donde las nuevas generaciones adaptan la misma cultura para transmitir a las nuevas generaciones, también los jóvenes crean su propia cultura según las oportunidades que se les presenta, eso refleja en nuestra comida peruana donde cada día es más exigente por las nuevas tendencias que se presenta.

La gastronomía en las calles está compuesto por varios factores como sus productos, insumos, recetas, costumbres y su gente, cada uno de ellos es importante para el desarrollo de la comida tradicional que se ofrece en diferentes partes del mundo. Si analizamos a la sociedad con las tradiciones culinarias podemos notar que cada cierto tiempo se va perdiendo las recetas originarias y por el otro lado se va desarrollando las nuevas tendencias gastronómicas que prefieren comerlos.

La gastronomía en la calle no es algo que apareció hace poco, si no viene desde la tradición incaica que en esa época no existía restaurantes de grandes restaurantes de elites donde pueden alimentarse, lo que ellos hacían es preparar algún potaje y compartir y posteriormente este mestizaje fue influenciado con sus costumbres para ofrecer su gastronomía variada por eso es difícil establecer una receta estándar en la gastronomía peruana debido a los productos que se puede encontrar constante y que tiene muchos insumos y productos que conocer, de tal forma conquistar al paladar más exigente, gracias al trabajo constante de los chefs y cocineros que son muy creativos por ende obtienen reconocimientos y medallas que les sigue motivando poner en marcha otros platos incorporando técnicas y métodos más factibles durante su elaboración.

No dejemos de mencionar la riqueza culinaria de cada región que participa con sus productos y mezcla de colores desde ahí se origina la cocina Novo andina que también tiene una posesión en la gastronomía peruana con un estilo diferente que tiene mucha importancia de hacer conocer, retomar y revalorizar insumos autóctonos que fue destacado en costumbres gastronómicos del antaño, los insumos que más destacaron fue el maíz, maca, oca, quinua que producían en los andes. Hoy en día en la sierra se consume el arroz, pastas, panes, entre otros insumos que no produce en sus tierras de cultivo, pero gracias a la globalización y la

tecnología hoy en día pueden obtener los insumos que quieren consumir, por ello se menciona que la cocina peruana es punto de encuentro de muchas culturas por la influencias de diversas cocinas del mundo que caracteriza la historia de la comida peruana.

La cocina andina tiene una gran variedad de platos exquisitos es muy parecida a la gastronomía costeña, desde un picante cuy, la pachamanca, la sopa chairó, papa a la huancaína, costillar de cordero, caldo de cabeza, los postres, bebidas, cereales que se consumen frescos o cocidos, también la trucha forma parte de la variedad que la muestra de la riqueza culinaria.

Nasimba y Cejas (2015) definen que la gastronomía es el principal componente de la felicidad, a las que consideran como un producto turístico que tiene mayor aporte en la motivación de un destino teniendo en cuenta las accesibilidades, los servicios como infraestructura, alojamiento, transporte y equipamiento que facilite la comodidad.

La gastronomía del Centro Histórico de Lima forma parte de nuestra historia social, que nos cuenta con cada uno de los potajes una historia que refleja en nuestro estilo de vida que es una herencia indiscutible de las diferentes latitudes geográficas que conforma en nuestro país, la creación y la innovación de las recetas ayudan promocionar y obtener un valor agregado en la gestión turística que impulsa a los visitantes. En este sentido con esta investigación ponemos en relieve que nuestro país promociona nuestra gastronomía para atraer turistas por lo que hoy la comida peruana es conocida en todos los países.

Este proceso es la responsabilidad del cocinero porque se encarga de manipular los alimentos y bebidas, todo depende de los hábitos que tiene para garantizar la salubridad y no cometer una contaminación cruzada que puede perjudicar la salud de los clientes, en la preparación de alimentos influye los insumos que es el conjunto de elementos que se usa en las recetas para dar sabor y textura en los platos

Es la transformación de productos para el consumo humano y se sigue conservando las culturas de nuestros antepasados como la preparación de la pachamanca que se hace un hueco en la tierra y se entierra las carnes y los tubérculos junto con las piedras esta tradición se sigue conservando en la sierra peruana, y los métodos que usaron para conservar los productos como carnes, pescados entre otros. (Guardia, 2016).

En el éxito del resultado final de nuestra gastronomía tradicional tiene una gran participación los sazónadores y aromatizantes que es indispensables en la cocina peruana de una u otra forma marca la diferencia de otra cocina tradicional según la habilidad del

cocinero que busca potenciar el sabor y satisfacer el paladar de los comensales. Lo más usado en la cocina universal es la sal, también tenemos la pimienta negra, nuez moscada, vino y zumo de limón, los aromatizantes más clásicos en nuestra gastronomía peruana es el orégano, jengibre, ajos, cebolla, albahaca y la canela.

Técnicas de cocción:

Las técnicas de cocción es someter un alimento a un calentamiento que puede ser cocido al horno, sudado, sancochado y frito todo ello depende de los productos y las recetas. Morgan (2006) define: “sea cual sea el tipo de cocina que se prepare, es importante que conozcas cierta información sobre el proceso de cocción, cortes y métodos para el proceso de transformación de alimentos” (p.72).

La gastronomía es un arte todo depende del cocinero que usas los métodos y las técnicas o tener previa información en el proceso de transformación de alimentos para que una receta tenga aroma, textura, sabor y buena presentación. El autor también menciona sobre las técnicas que debes conocer al usar un cuchillo, también conocer en profundidad los tipos de corte y los efectos que produce el producto con efectos del calor y ciertas técnicas para la preparación de alimentos sin perder la receta tradicional.

La importancia del mise en place:

Los autores que desarrollaron el tema de mise en place lo desarrollan y conceptualizan de diferentes enfoques, cada uno manteniendo su teoría según las investigaciones que hicieron muchos de ellos pueden coincidir en algunas características dependiendo del autor, esta terminología proviene de un término francés que indica poner todo en su lugar que permite tener una organización adecuada para la elaboración de alimentos.

Para definir el mise en place Morgan (2006), sostiene al respecto:

[...] Esta frase es de uso universal en prácticamente toda la industria gastronómica, es decir, en todo tipo de restaurantes y bares a nivel mundial, y se refiere al concepto de tener todo preparado, organizado y dispuesto antes de empezar a cocinar como equipos de cocina, utensilios y, obviamente los insumos. Sin mise en place, es posible que la preparación demore un poco más o no salga acorde con las características organolépticas estandarizadas por el restaurante, lo cual repercute directamente en la calidad del servicio (tiempo) y del producto mismo. (p.8.3)

En nuestro país y en cualquier parte del mundo, ya sea en restaurantes de grandes elites, restaurantes tradicionales y hasta los comerciantes en las calles es importante hacer el mise en place antes de la producción de cualquier plato, según la observación realizada en la gastronomía callejera es más importante porque el comensal está en prisas y quiere una atención rápido pero hay ciertas dificultades de no tener espacios suficientes, una buena organización, y de no contar con los utensilios necesarios para la elaboración de alimentos.

Gastronomía Limeña:

Es la ciudad conocida como uno de los destinos del buen comer o amantes de la gastronomía donde se encuentra grandes restaurantes reconocidos a nivel mundial, pero no solo hace referencia restaurantes de grandes elites, sino que también existe un gran cantidad de restaurantes que conserva e inspira de ser reconocidos, de la misma forma la gastronomía en los mercados y las calles de Lima aporta para el crecimiento para este rubro, los maestros de la cocina busca nuevas tendencias gastronómicas por ejemplos este año se abrió las puertas de un mercado gastronómico exclusivo en el distrito de Miraflores donde se puede conseguir una gran variedad de comidas y bebidas de costa, sierra y selva.

La identidad gastronómica es “el nuevo espacio que genera el movimiento inédito por la comida peruana, es el momento preciso que nuestro pueblo rescata lo suyo, sientan que lo peruano empieza relucir y por lo tanto consideran que su autoestima se recupere” (Velásquez, 2015, p. 241).

Según la definición podemos decir que recién nuestra gastronomía se está dando conocer al mundo entero, esta oportunidad tenemos que aprovechar para seguir creciendo gastronómicamente y todos tenemos que sentirnos orgullosos de nuestra comida peruana, si bien es cierto en décadas anteriores hubo un espacio oculto en nuestros patrones culturales.

Nuestro país tiene una tradición gastronómica milenaria que no pierde nuestras costumbres y raíces de diferentes departamentos donde todos tenemos el paladar exigente para disgustar la comida, Lima es la ciudad que fue declarado como la capital gastronómica de Latinoamérica por la variedad, delicia de sus platos que fueron aprobados por los grandes chefs especialistas.

La capital de Lima es conocida y famosa por su paladar riguroso, todas estas técnicas provienen de las generaciones anteriores que buscaron los diferentes procedimientos para la preparación y conservación de alimentos y bebidas por ejemplo usaron la técnica del secado,

salado de carnes y pescados para conservarlos por un tiempo prolongado, también usaron la deshidratación, etc. Gracias a la influencia de las técnicas de diferentes países como España, china, Japón, italiana que nos ayudó resaltar y fusionar nuestra comida peruana.

En todo el mundo existe una gran variedad de métodos y sistemas de aplicar calor a los alimentos con el fin de cocinarlos. Podemos hablar de los: Fogones, hornos, cocedores a vapor, asadores, parrillas, planchas y freidoras. Almacenamiento en frío existen dos tipos básicos de almacenamiento en frío, donde encontramos a las congeladoras que se usa para almacenar alimentos por periodos muy prolongados de tiempo, y los refrigeradores los cuales mantienen alimentos por periodos cortos (Morgan, 2006).

La tradición gastronómica en las calles se da desde la fundación de Lima, en la época virreinal se desarrollaba con mayor frecuencia en las plazas y las calles de la ciudad como punto de encuentro de la sociedad limeña donde la población limeña encontraba todo para consumir y no fue prohibido como la actualidad.

En una investigación realizada sobre la gastronomía callejera Acurio (2006) define: “El puente Montesclaro hoy conocido como el puente de piedra fue uno de los lugares públicos donde se acostumbraba vender potajes criollos como mazamorras, tamales y frejoles” (P.11). Hoy en día en nuestra ciudad esa tradición gastronómica se llegó a perder por lo que las autoridades crearon reglamentos que prohíbe el comercio ambulatorio en espacios públicos y de esparcimiento en el siglo XVII se ofrecía nuestra gastronomía al frente de la catedral de Lima, en nuestra actualidad es raro ver en las calles los tamales, humitas, buñuelos y en bebidas como la chicha de jora entre otros refrescos. Respecto a la importancia que tiene nuestra culinaria callejera en el segmento turístico, analizaremos la relación que tiene con la gastronomía si ellos se sienten motivados para consumir.

Cocinero en la calle:

El cocinero siempre debe mantener el orden y la limpieza en cualquier lugar para facilitar el trabajo y no produzca una contaminación en los alimentos, si hablamos de las calles o un centro de esparcimiento tiene que ser con más razón porque está a la vista del consumidor de tal forma garantiza un buen servicio al cliente, para el éxito de un plato existe muchos factores desde la creatividad, el talento que tiene en las calles parte de esta es los utensilios, técnicas, métodos de cocción, tiempo de cocción de los alimentos por todos tiene un tiempo determinado. Eso es el cocinero que se gana el cariño y el aprecio de la

población conquistando con la gastronomía tradicional, pero muchos de ellos cocinan por una necesidad económica, el servicio que brinda no están en las óptimas condiciones y su mentalidad está en ganar dinero, pero no se preocupa en el servicio y tiene una mala imagen en la gastronomía callejera.

Acurio (2006) define: “los cocineros peruanos tenemos muy en claro que para darle coherencia al hecho de que Lima sea considerado para siempre como la capital gastronómica de América, debemos buscar que nuestra ciudad recupere las tradiciones culinarias callejeras que teníamos entre nosotros y que, lamentablemente, se han perdido en los últimos años” (p.20).

Coincido con el autor creo que para no perder la esencia gastronómica en las calles de nuestro capital las autoridades deben tomar en cuenta y puedan crear leyes que proteja a los comerciantes en las vías públicas pero esto debe darse de una forma ordenada y saludable, en nuestra actualidad vemos que las policías persiguen y les quitan sus productos a los comerciantes ambulantes gastronómicas por ende se va perdiendo la tradición por ejemplo que los anticuchos quiere ser cambiado por una hamburguesa, la papa rellena por una piza, nosotros estamos adaptando otras culturas culinarias que mucha gente deja comer lo nuestro que es tan delicioso por otra comida influenciado por el simple hecho que pensamos los que viene de fuera es superior a lo nuestro, sabiendo que todo el mundo menciona a nuestro país como un destino gastronómico que los anticuchos es imposible que supere una hamburguesa o que a nuestra papa rellena supere una piza. Todos los peruanos hay que sentirnos orgullosos y donde estamos mencionar que nuestra gastronomía es única en el mundo.

Acurio (2006) define: “Existimos gracias a nuestro pueblo y la cocina popular, y el hecho de que nuestro trabajo, a veces por razones puramente económicas, le cierre puertas a muchos compatriotas que quisieron disfrutarlo, no significa que nos enorgullecamos de ello” (p.3). Los cocineros adquieren los conocimientos de nuestros antepasados y transmitimos a los futuros cocineros que la obligación es preparar y ver la cocción de los alimentos, no todos contamos con esa habilidad para hacerlo bien hay una gran diferencia entre cocinar por compromiso y cocinar por lo que te apasiona.

Demanda gastronómica en las calles:

En plena Alameda Chabuca Granda encontramos una riqueza gastronómica que atrae la mirada de los visitantes del Centro Histórico de Lima que se conoce con el nombre de

Sabor y Sazón Peruano, en el centro de esparcimiento existe una gran demanda para todos los comerciantes, los visitantes nacionales e internacionales no se resisten a probar lo mejor de la comida tradicional bajo las carpas de telas que se ofrece en ollas de barro que es una parte de nuestra ciudad que es elegido como la capital gastronómica de América. Alrededor de ellos todas las mesas se encuentran llenos de comensales disfrutando de nuestra gastronomía y los niños felices con los dulces y postres que se expone en el corazón de esparcimiento.

Este lugar es un punto de encuentro y tarde familiar para muchas personas donde no requiere tener mucho dinero para disfrutar de una buena comida, porque los precios son al alcance del bolsillo, por ende, no hay excusa para no visitar y también realizan actividades festivas como fiestas patrias, día del pisco, día de la canción criolla donde retumban los oídos con la canción de alma corazón y vida al momento de disgustar la comida.

Innovación gastronómica en las calles:

La gastronomía en las calles de lima es muy creativo, cada cierto tiempo los comerciantes analizan a los consumidores para satisfacer sus necesidades, en las calles también hay competencia y para marcar la diferencia sacan un producto nuevo usando nuestros propios insumos, cambian de presentación, usan utensilios y materiales que es un plus para su negocio y uno de los lugares donde puedes conseguir una amplia variedad de platos típicos y postres es en la Ameda de Chabuca Granda donde muchas personas se dan cita para disgustar día a día.

Motivación de la gastronomía tradicional para los visitantes:

Los turistas y los propios ciudadanos se sienten motivados por las propias características únicas en su sabor que la gente no puede dejar de probarlo, según el estudio del turismo gastronómico podemos referirnos al comportamiento del visitante si cumple con las expectativas que tiene y la evaluación será de forma personal en cuanto al servicio, calidad, textura y la experiencia cuando visitan un lugar, de toda persona su objetivo es disfrutar de su gastronomía tradicional y si considera como una opción muy importante de su viaje.

La motivación y satisfacción gastronómica en un destino turístico es más conglomerado de recursos culturales, naturales o artísticos porque refleja en la experiencia

del turista, basado a esto los pobladores deben considerar la importancia culinaria como herramienta de desarrollo local y nacional la satisfacción que tiene el visitante con la comida local depende del patrimonio cultural culinario y los ingredientes frescos y saludables que tiene.

La gastronomía tiene mucha importancia en el entorno social de los pobladores de lima. El turismo gastronómico incentiva mucho a visitarlos el Centro Histórico de Lima por las ferias, concursos gastronómicos que se realizan en fechas importantes donde se dan cita para disfrutarlo de los sabores tradicionales.

Los postres y platos tradicionales

Lima tiene una gran variedad de postres y platos tradicionales que siguen conservando las recetas originarias desde la época colonial que se vendía en las calles, en eso tiempo los ambulantes que vendían comida fueron llamaron pregoneras que gritaban con una voz fuerte para tratar de vender todo en poco tiempo, en esa época el comercio en la calle fue permitido, en seguida se mencionara algunos productos tradicionales y en mucho de ellos se están perdiendo.

Anticucho: este plato es el más popular y que tiene una mayor demanda en las calles de lima, si salimos caminar no podemos resistirnos comernos un plato de anticuchos por el simple hecho que su olor característico que ventilan en las calles, esta tradición vine desde la época colonial que fueron preparado por los esclavos, luego se convirtió característico de nuestra gastronomía. Con días y ollas venceremos con esta frase se refiere a los comerciantes ambulantes en las calles de Lima también menciona que anticuchero se llaman a los que venden, a las personas que consume seguido (Palma, 1968).

Los ingredientes son: hígado de res cortado en trozos maridado con vinagre, ají panca, sal pimienta ajo luego es atravesado por una cañita y asado en la parrilla con una guarnición de papa, choclo y ají molido. El anticucho es tradicional del centro de esparcimiento Chabuca Granda con un precio accesible para todos los visitantes.

Arroz con leche: Es un postre tradicional de nuestro capital que día a día se ofrecen en las calles de lima y que tiene una gran demanda en todo el mundo, una gran parte se concentra en Chabuca Granda muchos de ellos participan en los eventos como en mistura para ello pasan ciertas pruebas y capacitaciones.

Palma (1968) menciona: “vengo por ti para llevarte a una parranda, donde hay muchos de arroz con leche y canela” (P.1198). Que se refirió que un fraile le dijo a un amigo moribundo para que disfrute de postre tradicional, la preparación es a base arroz lavado que se hace hervir con leche hasta llegar a una textura adecuada y al final se decora con canela molida.

Picarones- Es un dulce criollo que se prepara una masa con camote y zapallo bien cocido luego se incorpora la harina de trigo con un poco de sal anís que luego forma una especie de una resquita para freírlo con manteca se sirve con una miel de frutas. Palma (1968) afirma: “con días y ollas venceremos” hace mención a los pregones que esos tiempos la comunidad o la población no veían el reloj solo cuando pasaban los pregoneros ya tenían conocimiento de la hora, por lo que cada uno de vendedores tenían una hora indicada, en nuestra actualidad se encuentra durante el día en las calles de Lima

Sanguito- El nombre proviene de la palabra quechua que algún alimento preparado a una contextura espesa es llamado sango, este es un postre tradicional de la época colonial que los esclavos lo elaboraron a base de harina de maíz y manteca.

En nuestra actualidad se está perdiendo la costumbre de consumirlo si nosotros caminamos por las calles ya no se vemos a los ambulantes que ofrezcan sanguito el único lugar donde se puede degustar este postre es en Chabuca Granda que es un lugar que conserva la gastronomía tradicional Limeña.

Tamales- Palma (1968) menciona: “el mes de diciembre en la antigua lima en las fiestas navideñas y las misas los tamales era el plato obligatorio de consumo” (P.1198).

En la época colonial los pregoneros de los tamales pasaban a las diez de la mañana, pero esa tradición ya se perdió, en nuestros días es un plato donde se puede consumir en el desayuno almuerzo y la cena y tiene un valor importante

Butifarra- La receta todavía se conserva en ciertos lugares, es un pan partido en dos rellena con jamón y zarza de cebolla.

Camotillo- Empieza por sancochar los camotes y pelarlos; se amasa luego en agua tibia, y cuando estén bien desleídos, se agrega azúcar y se hace hervir con unos clavitos de comer hasta que tome buen punto. Se bate un poco en el perol, cuando se ha retirado del fuego y se echa después a cucharaditas en una tabla húmeda, dándoles la forma alargada. Cuando están fríos crían por sí los camotillos una costra azucarada (Rosay, 1926). La receta antigua se

desconoce y es triste cuando ya no se ofrecen este postre en nuestras calles y que la generación de hoy no lo da un valor sabiendo que Lima es la capital gastronómica.

Mazamorra de cochino- Es un postre criollo antigua que los jóvenes de hoy ni si quiere lo conocen por lo que ya no ve a los vendedores ambulantes que ofrezcan este delicioso postre que está preparado con harina de maíz, chancaca, manteca, granitos de pimienta chapa y servido espolvoreando canela molida.

Los autores que desarrollaron el tema del turismo lo manejan y conceptualizan de diferentes enfoques, cada uno manteniendo su teoría según las investigaciones que hicieron muchos de ellos pueden coincidir en algunas características dependiendo del autor.

Magadan y Rivas (2012), definen que el turismo es: “Movimiento de personas hacia manifestaciones culturales fuera de su área de residencia con la finalidad de obtener nuevos datos y experiencias para satisfacer sus necesidades culturales” (p.17). Por ende, se define que el turismo es una de las actividades que realiza el hombre durante su tiempo libre, tratando de conocer y disfrutar la maravilla que tiene la naturaleza. En la actualidad el turismo crece conjuntamente con los avances tecnológicos y científicos, (globalización) que nos permite tener mayor acceso e información de un destino que podemos visitar, con el fin de integrar el turismo en el mundo moderno.

Nosotros tenemos que preocuparnos de que los turistas tengan una experiencia memorable al visitar nuestra ciudad, conquistando sus paladares con nuestra tradición gastronómica en el Centro Histórico de Lima y que se convierta un atractivo turístico y cambiar la mentalidad que no solo la gastronomía peruana se ofrece solo en restaurantes si no que en las calles se disfrutar de la misma manera que se convierta en atractivo cultural.

Nuestro país sin duda cuenta con maravillas naturales y culturas que son incomparables dentro de ello tenemos nuestra gastronomía que es un tesoro que muchos países desarrollados quisieran tenerlos, gracias a la geografía que tenemos podemos contar con productos e insumos de costa sierra y selva que vienen a ser nuestra fortaleza y cada departamento cuenta con gran variedad de platos típicos que son oriundos del lugar.

El turismo gastronómico se desarrollando con mayor frecuencia y todos los años se ve el crecimiento económico de esta actividad cultural, por otra parte, tenemos diversificación gastronómica en diferentes países con la participación de la creatividad e innovación de los

cocineros que trabajan día a día para satisfacer los exigentes paladares de los turistas nacionales e internacionales.

El turismo y la gastronomía siempre tiene una relación muy estrecha, el turista no solo conoce los destinos turísticos o los atractivos de un lugar si no que se relaciona con otras culturas como sus costumbres, culturas y familiarizarse con la preparación y el consumo gastronómico tradicional por lo que tiene la necesidad de alimentarse, hoy en día la gastronomía tiene un valor importante para promocionar un destino turístico y adquirir mayor demanda, porque su motivación de ellos es disfrutar de una buena comida y el viaje.

Hoy en día nuestro país no tiene una planificación gastronómica para satisfacer la demanda interna y externa sabiendo que el turismo es una fuente que aporta para el desarrollo económico gracias a la fama y a las personas que impulsan para seguir desarrollando de tal forma posicionarnos en todo el mundo, conociendo esta fortaleza que tiene nuestro país es hora de que todo el Perú se prepare para afrontar.

Según el chef Stakeeff en condición de presidente del sub comité de gastronomía de la cámara de comercio de Lima menciona que al finalizar el año 2013 arribaron más de 3.2 millones de turista de todo el mundo dentro de ello el 40% de ellos su principal motivación fue la comida peruana, ellos cada vez buscan nuevas tendencias gastronómicas y para ello nuestro país tiene todas las condiciones, también en una entrevista menciona que sería importante realizar ferias en todos los hoteles dando prioridad a la quinua, tarwi, kiwicha, maca entre otros que son productos deliciosos con un valor nutricional que sería un adicional que nos diferencia de otros países.

Según Lauer (2012) afirma

La captación de un turismo específicamente gastronómico para el Perú es, según como se le mire, un proyecto en curso de algunas localidades emprendedoras, una tendencia empresarial incipiente o una leyenda urbana. Que una persona se desplaza hasta este país con el exclusivo propósito de disfrutar la cocina, es un homenaje máximo. (p.75)

Según el autor nos da entender que el aporte de otras comunidades gastronómicas emprendedoras es muy importante para el desarrollo y la difusión de este rubro por ende es un trabajo de todos conservar nuestra receta tradicional. Nuestro país posee muchas culturas que incentiva conocer y vivir de cerca como la gastronomía, arquitectura, su paisaje natural que son atractivos para ellos. Perú tiene todos los recursos para ser un potencial en el turismo, pero las autoridades conjuntamente con la sociedad no valoramos, si el trabajo de todos sería

con conciencia el turismo vendría ser una de las fuentes de desarrollo económico más importante. Lauer (2012) afirma: “para el turista común y corriente viajar siempre es una experiencia completa, con muchas facetas y más de un sentido, para él la cocina peruana es un aliciente adicional, pero ni remotamente tanto como es la arqueología o paisaje cultural” (p. 75).

El turismo está íntimamente relacionado con el turismo y es definido como el visitante que compra o consume productos regionales, inclusive puede ser incluido en la participación de la producción de alimentos, como también puede visitar solo por conocer y consumir los potajes tradicionales que forma parte de una cultura gastronómica de un destino turístico. Para (Ignatov y Smith, 2015) El turismo gastronómico es visto como un plato que privilegia a una oferta gastronómica que beneficia a los pobladores del lugar, ya que los pobladores pueden generar un ingreso por ser parte de los turistas.

El crecimiento del turismo gastronómico es de acuerdo a la interrelación de la cocina con los productos del lugar y con una cultura destacada para satisfacer a los comensales que llegan, mostrando una herencia culinaria extraordinaria todo ello va de la mano con la promoción de la gastronomía se realiza mostrando los productos transmitiendo sabores característicos que son parte de la fortaleza que posee el lugar con recetas tradicionales, por ello es el interés de conocer de los turistas también podemos decir que la que el turista gastronómico forma parte de la tendencia del consumo. Por ello la satisfacción del turista del es el más investigado y estudiado en los últimos tiempos para conocer el grado de satisfacción por los servicios prestados durante su estadía.

En el sector turístico la gastronomía se posiciona en una actividad con mayor demanda y nosotros trabajamos para mejorar nuestra oferta culinaria en diferentes regiones del Perú así mismo impulsar nuestra gastronomía tradicional que se ofrecen en las calles de Lima ya que en los últimos años se incrementa el turismo gastronómico que es un eje principal para el crecimiento y diversificación, también es una expresión del patrimonio cultural inmaterial del país por ende tenemos el deber de impulsar, proteger y conservar nuestra tradición.

La gastronomía latinoamericana y en especial la peruana empieza a ser reconocida a nivel internacional por su diversidad de productos e insumos que aportan para el desarrollo innovando la calidad de las materias primas, su singularidad es crear nuevas experiencias auténticas y reales para los visitantes mientras que genera empleabilidad e ingresos para la comunidad local.

Según Lopez (2016) menciona que el destino turístico debe tener un sello de identidad propia que lo caracteriza para que se identifique por parte de los visitantes, por ende se requiere conseguir la satisfacción de centros culinarios donde pueden disfrutar y degustar de la gastronomía local. En el Centro Histórico de Lima podemos encontrar establecimientos que ofrecen la gastronomía tradicional en las calles que refleja lo nuestro, en este lugar se elaboran platos típicos que lograron un reconocimiento a nivel mundial como los picarones, mazamorra morada y los anticuchos que es un elemento esencial para la gastronomía tradicional que es testimonio vivo de sabores que identifica a nuestra ciudad, la gastronomía peruana se desarrolla gracias a la pluriculturalidad, diversidad de especies y productos que predomina en diferentes regiones que tenemos. Por ende la gastronomía tradicional es un recurso turístico esencial en el país y permiten que los turistas conozcan a profundidad a través de su espectacular y maravillosa gastronomía que se desarrolla enormemente gracias al aporte gastronómico incaica y de pocos la influencia de muchos países.

¿Cómo se desarrolla la gastronomía tradicional en las calles del centro histórico de Lima 2019?

P1. ¿Cuáles son las características la gastronomía tradicional en las calles del centro histórico de Lima 2019?

P2. ¿Qué grado de educación tienen los comerciantes que ofrecen gastronomía tradicional en las calles del centro histórico de Lima 2019?

P3. ¿Cuáles son los riesgos de la gastronomía tradicional en las calles del centro histórico de Lima 2019?

P4. ¿Cómo apoyan de las autoridades competentes la gastronomía tradicional en las calles del centro histórico de Lima 2019?

Este trabajo de investigación es importante para todos, ya que en los párrafos anteriores podemos ver que la gastronomía informal es un riesgo, porque los comerciantes carecen de buenas prácticas de manipulación de alimentos. Si bien sabemos la tradición gastronómica de nuestro país da mucho que hablar en el mundo por sus sabores y colores que satisface a cualquier paladar más exigente por ello trabajaremos para mejorar la calidad y el servicio que se muestran en las calles, de tal forma cambiando el pensamiento de la gente para que la demanda sea masiva y que los visitantes nacionales o internacionales disfruten de las delicias en nuestras calles con confianza y que los vendedores garanticen la salubridad que beneficie a toda la sociedad cambiando la imagen del servicio en las calles y que nuestra cultura gastronómica en las calles sean conocidas, del mismo modo tener una gran influencia masiva de los turistas nacionales.

Hoy en día vivimos en un mundo globalizado y competitivo donde los gustos y las preferencias de las personas están en constante cambio por ello si los pobladores conocen y se sienten identificados con nuestra gastronomía incrementaría la demanda de los comensales en los restaurantes y las calles de Lima que brindan este tipo de servicio. El beneficio tiene la población es de conocer, proteger y difundir las tradiciones gastronómicas, todas las personas de cono norte de Lima deben sentirse identificados y debe transmitir a las futuras generaciones para no perder la tradición.

La gastronomía promueve actividades y costumbres que tiene una sociedad, entre ellas tenemos: idiomas, música, danzas, arte, religión, vestido, etc. En este caso nos enfocamos en la tradición gastronómica de los pobladores del Centro Histórico de Lima que conservan y promueven la receta originaria y ancestral de nuestro país.

En el Centro Histórico de Lima, existe hay una gran cantidad de emprendedores gastronómicos en las calles donde podemos encontrar de un plato de fondo, sopas, postres y bocaditos que nos seduce por su aroma, color y sabores pero no cumplen con medida de seguridad para manipular alimentos, para que estas personas que trabajen de manera adecuada e higiénica tendrán una capacitación constante por las autoridades competentes y cambiar la imagen del dicho centro turístico con ferias gastronómicas mostrando la calidad e inocuidad de los potajes de nuestra tradición cultural, de la misma forma analizaremos la demanda nacional y cuanta demanda tiene por los turistas internacionales.

Por otro lado, los pobladores del centro histórico de Lima y los turistas que visitan serán beneficiados con este proyecto de investigación por que recibirán una atención de

calidad y asegurarán la salud de ellos y de su familia y también los comerciantes gastronómicos porque tendrán una capacitación por parte de las autoridades competentes.

Analizar el desarrollo de la gastronomía tradicional en las calles del centro histórico de Lima, 2019

O1. Conocer las características de la gastronomía tradicional en las calles del centro histórico de Lima, 2019

O2. Conocer el grado de educación gastronómica de los comerciantes de la Gastronomía tradicional en las calles del centro histórico de Lima, 2019

O3. Identificar los riesgos de la Gastronomía tradicional en las calles del centro histórico de Lima, 2019

O4. Analizar el apoyo de las autoridades competentes en la Gastronomía tradicional en las calles del centro histórico de Lima, 2019

II. MÉTODO

2.1. Tipo y diseño de investigación

El proyecto es un proceso de análisis; durante el tiempo de investigación el diseño ayuda obtener información relevante que permite entender, corregir o aplicar nuevos conocimientos, la investigación tiene como base el método científico usando técnicas específicas que nos favorece durante el desarrollo del tema.

La investigación es de naturaleza cualitativa de carácter **aplicada – descriptiva**, debido a que hay teoría sobre las variables, es un tema de mucha importancia para el desarrollo turístico del país, además, se analizará las características que presenta en nuestro campo de estudio.

Según Bernal (2006) menciona que “El método cualitativo, conocido como método no tradicional, trata de profundizar en el conocimiento de los rasgos determinantes de un fenómeno a partir de la información obtenida de la población estudiada. Se orienta a casos o fenómeno específicos que no se mide de forma cuantitativa, si no que califican y describe la realidad como un todo” (p.60).

Bonilla y Rodríguez (1997) los autores sobre la investigación cualitativa definen como “se orienta a profundizar casos específicos y no en forma general. Su prioridad no es medir, si no se encarga de describir y cualificar el fenómeno social a partir de rasgos determinantes, según sean percibidos por elementos y factores que se encuentra en el campo de estudio” (p.69).

En investigación, el diseño a utilizar es **fenomenológico**, debido a que se enfoca a describir, analizar y entender cómo se sienten los comerciantes, también que piensan de la tradición gastronómica en el Centro Histórico de Lima; el campo de análisis es complejo para entender los fenómenos desde un punto de vista de los participantes en el proyecto de investigación, no solo se centra en el lugar donde está la muestra, sino que además involucra varios aspectos sociales, políticos, económicos y culturales de diferentes calles y centros de esparcimiento del país .

Salgado (2007) “el diseño fenomenológico se enfoca es las experiencias individuales subjetivas de los participantes. Responden a la pregunta ¿Cuál es el significado, estructura y esencia de una experiencia vivida por una persona (individual), grupo (grupala) o comunidad (colectiva) respecto de un fenómeno? Los centros de indagación de estos diseños residen en las experiencias del participante o participantes” (p.73).

Hernandez, Fernandez y Baptista (2006) definen que la investigación descriptiva “Busca especificar características, propiedades y rasgos prioritarios de un fenómeno que analice, determinando de una forma independiente los conceptos o variables a los que se refiere [...]” (p. 119).

Para esta investigación es necesario utilizar todos los métodos porque cada parte del proyecto de investigación requiere del uso para tener un mejor entendimiento al contextualizar.

Comprendamos que el método estadístico tiene que ver con números que ayuda facilitar establecer cantidad de la población, por otro lado evaluar las posibilidades del proyecto y al finalizar permite lograr todo los objetivos planteados, mucho de los investigadores piensan que estadístico solo es para el enfoque cuantitativo.

La gran mayoría que lea este trabajo de investigación dirán por qué usa este método si no tiene hipótesis, esto se usa para redactar las conclusiones según los objetivos establecidos, también para la ejecución, transcripción de la ficha de observación, lo mismo pasa con las entrevistas todos tendrán diferentes opiniones, pero al final se llega a finalizar usando este método que facilita el entendimiento y análisis con respecto al tema a investigar.

Lo que tenemos que analizar son nuestras problemáticas planteadas, también podemos dar prioridad a los elementos que se parecen, precisar las categorías para que sea muy específico al investigar.

2.2. Población muestra y muestreo

La decisión que se tomó para hacer la investigación es en el Centro Histórico de Lima (Chabuca Granda), que se caracteriza por estar cerca de atractivos turísticos, plaza de armas y por conservar gran variedad de cultura y tradición, lugar con facilidad de ingreso para recopilar información de los comerciantes gastronómicos con muchas historias que ayudara a la ejecución de la investigación.

Buendía, Colas y Hernández (1998) define sobre la población lo siguiente “es un conjunto definido, limitado, y accesible del universo que representa la referencia para la selección de la muestra. Es el grupo al que se intenta generalizar los resultados” (p.28).

Las personas entrevistadas son los comerciantes del rubro gastronómico que se dedican día a día para satisfacerla la demanda local, nacional y los turistas, mostrando la maravillosa gastronómica tradicional que tenemos platos de fondo, postres y bebidas.

Según Hernández, Fernandez,y Baptista (2006) define la muestra como “una parte de la población de interés de los cuales se recopilan información necesaria para la investigación y que debe ser precisada para representar de una población” (p.215).

Para esta investigación, se usó el muestreo no probabilístico por conveniencia con una técnica de saturación de información.

Mejía (2014) define que la muestra por conveniencia es “El procedimiento que consiste en la selección de las unidades de muestra en forma arbitraria, [...]. Las unidades de la muestra se autoselecciona o se elige de acuerdo a su disponibilidad” (p. 169).

En esta investigación se realizó varias visitas para conocer de cerca cómo se desarrolla la gastronomía en el Centro Histórico de Lima, que facilitó el desarrollo y el avance del proyecto de investigación.

El desarrollo de la gastronomía tradicional brinda una experiencia placentera con la variedad de potajes en el Centro Histórico de Lima, en esta investigación el rigor científico es importante porque nos permite valorar la aplicación científica y las técnicas de análisis, aunque muchas veces no son claras pero se tuvo que establecer de una forma adecuada para que la investigación sea de calidad, como credibilidad que la información recolectada nos permite constatar con la observación y que sea coherente con las demás entrevistas realizadas, también las preguntas de las entrevistas serán validados por los expertos de la gastronomía que conozcan que impulse la investigación en el Centro Histórico de Lima.

En el cuadro de operacionalización se mostrará en anexos con todas las categorías y subcategorías. Para conocer las características de la gastronomía tradicional en el Centro Histórico de Lima; es importante la participación de los comerciantes y los visitantes.

2.3-. Técnicas e instrumento de recolección de datos

Técnicas: La técnica que se usó para esta investigación es la entrevista que nos permite conocer la información sobre las problemáticas de la gastronomía tradicional en el Centro Histórico de Lima; para Campoy & Gomes (2009), “la metodología cualitativa, la entrevista en profundidad es el encuentro cara a cara entre el investigador y el entrevistado para que comparta la opinión y la perspectiva que tiene el sujeto de acuerdo a la experiencia o situaciones vividas” (p.288), se usó esta técnica porque permite conocer el desarrollo y las características de la gastronomía tradicional con las informaciones de los comerciantes durante la ejecución de la investigación.

Instrumentos: Los instrumentos usados para la investigación fueron la guía de entrevista y la ficha de observación, cámaras, audios, videos con el propósito de conocer datos cualitativos de acuerdo a las variables de estudio de la gastronomía tradicional en el Centro Histórico de Lima. Durante el desarrollo los instrumentos fueron de mucha utilidad para obtener datos e informaciones de acuerdo a los objetivos determinados.

Validez y confiabilidad: Las guías de entrevista fueron validados por cuatro expertos del tema que me permitieron que la investigación sea eficiente cumpliendo todos los objetivos establecidos, la valides que se obtuvo fueron el 95% válido para aplicarlo en el campo de estudio, la tabla se mostrara en anexos. Para llegar a la confiabilidad usamos la prueba piloto, donde se realizó la entrevista que permitió enfocarnos en la investigación

2.4.- Métodos de análisis de datos

Una vez realizada las entrevistas en el campo de estudio tenemos que buscar las estrategias de codificación o sistematización de las informaciones obtenidas para llegar a un resultado óptimo y que alcancen nuestros objetivos planteados.

2.5.- Aspectos éticos

Según esta investigación se respetó las normas sociales y morales, tradiciones y costumbres de la población, durante la entrevista los comerciantes brindaron informaciones honestas, sincera; según el conocimiento y experiencia que tienen, así mismo se respetó sus opiniones en el desarrollo de investigación. En la entrevista tuvimos un acuerdo con los participantes para que sea confidencial y proteger la seguridad de las personas, también se analizó algunos riesgos antes de la entrevista para no generar ninguna incomodidad o causar molestia. Fue importante conocer el grado de educación de los participantes para el planteamiento de la guía de entrevista.

III. RESULTADOS

3.1. Características de la gastronomía tradicional

En el presente trabajo de investigación llegamos a conocer las características más importantes que tiene nuestra gastronomía en el Centro Histórico de Lima; el valor de la gastronomía, la diferencia de la gastronomía con otros distritos, la singularidad de la gastronomía, características de los platos típicos, apoyo de las autoridades, innovaciones culinarias, pérdida de recetas tradicionales, buenas prácticas de manipulación de alimentos. Por ello se llegó entrevistar a los comerciantes del lugar, en los siguientes párrafos mostraremos los resultados según las versiones obtenidas.

3.1.1.- Valor de la gastronomía tradicional en el Centro Histórico de Lima

Los entrevistados mencionan que el valor de la gastronomía es la esencia del sabor peruano gracias a la variedad de productos de diferentes departamentos que aporta en la gastronomía tradicional, la señora María Nakamura en la guía de entrevista número cuatro menciona que: “ Es el valor de la esencia del sabor peruano en el sentido que en nosotros vendemos una gastronomía desde la gastronomía Inca por ejemplo la pachamanca, ceviche donde mucha gente dice que no había, pero según las investigaciones gastronómicas y antropológicas nos dice que el ceviche se preparaba con tumbo”. Hace referencia la variedad de sus platos típicos como la pachamanca, picarones, mazamorra, tamales, anticuchos, ranfañotes, que cuenta una historia bonita que no conocemos, algunos desde la época incaica se consume con frecuencia, por otro lado la acogida del ambiente porque no solo se encuentra una diversidad de potajes, sino también un complemento perfecto para disfrutar de una vista panorámica, conocer la plaza de armas, catedrales, juegos, cómicos ambulantes que les roba una sonrisa a muchos turistas y visitantes. En la entrevista número cinco la señora Maribel menciona que los comerciantes ofrecen sus productos día a día desde hace 20 años que nos orgullece a todos los peruanos por la popularidad y reconocimiento a nivel nacional e internacional, la calidad y variedad de los potajes que se encuentra. En la entrevista número seis menciona que es el único lugar donde podemos conseguir una gran variedad de postres y platos típicos, es cierto que el centro de esparcimiento cuenta 28 stands muy cercanas con diferentes productos gastronómicos, así mismo menciona que tiene mucha demanda por la originalidad de las recetas tradicionales que lo conserva los comerciantes.

3.1.2.- Diferencia de la gastronomía tradicional del Centro Histórico de Lima con otros distritos

Los comerciantes durante la entrevista nos mencionan que la diferencia con otros distritos es que Chabuca Granda es un punto gastronómico e único en Lima, donde se encuentran platos típicos de costa, sierra y selva, cada uno de ellos aportan con productos e insumos diferentes que fortalece nuestra gastronomía, el factor que distingue de otros distritos es el precio accesible para todos. En la entrevista número tres la señora Paula menciona lo siguiente: “La diferencia es que nosotros vendemos de todo dulces salados y también la calidad y el servicio por que muchos de nosotros participamos en mistura, por otro lado también por es muy céntrico y muchos vienen visitar la plaza de arma”.

Otra diferencia es que los comerciantes participaron en mistura por varios años, por ello están capacitados para brindar servicio de calidad, que puede seducir con sus sabores mágicos. Todos los distritos de Lima concentran su propia gastronomía en sus calles pero son muy diferentes.

Por otro lado, la participación de los cómicos ambulantes es muy importante, gracias a ello se dan cita mucha gente, de paso aprovecha en consumir los productos que ofrecen los comerciantes, visitar Chabuca Granda es disfrutar de una buena gastronomía, música, danzas, alabanzas, iglesias, ferias gastronómicas y catedrales al entorno, así mismo actividades promovidas por la municipalidad. En la guía de entrevista número cinco menciona que los distritos tienen su propia gastronomía, la diferencia es la demanda por la concurrencia que tiene el lugar y la calidad del servicio es diferente por ellos se tiene que mejorar la atención. La fortaleza que tiene es la ubicación accesible y los recursos turísticos al entorno que incentiva visitar el lugar.

3.1.3.- Singularidad de la gastronomía tradicional del Centro Histórico de Lima

Los personas que venden nuestra gastronomía tradicional en Chabuca Granda mencionan; lo que hace único es la comida típica que se ofrece, en sus inicios tenía una gran demanda de la población limeña porque en esos tiempos fue el primer lugar donde se instaló stands ofreciendo gastronomía del antaño, también la singularidad de la gastronomía tradicional son recetas que se conserva de generación a generación, para ello son los productos e insumos que posee el territorio peruano. En la entrevista número siete la señora Sofia menciona que la singularidad es: “El sabor de la comida peruana es lo más importante,

por ello se dan cita mucha gente y eso tiene que valorar las autoridades y los consumidores, en nuestro capital no hay lugares como Chabuca Granda donde podemos encontrar receta tradicional de nuestros antepasados”.

Así mismo la singularidad de la gastronomía es el amor y la pasión que muestran los cocineros al momento de preparar los platos que ofrecen, entonces podemos decir que el resultado es un éxito en cada uno de ellos. El centro de esparcimiento tiene una ubicación estratégica porque las personas se sienten obligados pasar por el puente, porque no tienen otra opción por donde cruzar, entonces de una u otra forma consumen algo de la gastronomía tradicional que se ofrece en Chabuca Granda.

3.1.4.- Características del producto que lo hace único

En esta investigación de acuerdo con la categoría características nos basamos en las versiones de los comerciantes y nos dice que las características que lo hace único es la calidad de productos que ofrecen porque todos son productos frescos y preparados día día para garantizar la salubridad en los alimentos, esto es de gran importancia para todo los comensales.

En la preparación de las mazamoras u otros platos similares que podemos encontrar lo que lo hace único son los frutos secos que le dan una sabor y olor característico, también el precio de los platos que se ofrece son muy accesible, buena sazón y el servicio excelente para todos, estos factores son importante para el desarrollo de nuestra gastronomía tradicional

3.2.- Riesgos de la gastronomía tradicional en las calles del centro Histórico de Lima

Según el presente trabajo de investigación los riesgos de la gastronomía en las calles, pudimos recopilar informaciones de los comerciantes entrevistados donde cada uno de ellos dieron versiones diferentes que nos ayudó en el desarrollo del estudio, en seguida mostraremos el resultado.

El problema más grande es la escasez de agua, las autoridades deben preocuparse que los comerciantes brinden un buen servicio, porque los comensales se dan cuenta de todo el movimiento. La gente tiene en mente de comer en la calle es dañino, los comerciantes del Centro Histórico de Lima reciben capacitaciones para brindar servicio de calidad y que los

productos estén en óptimas condiciones, pero se observó los comerciantes no lo ponen en práctica, por ello pueden enfermarse o intoxicar con un producto en mal estado.

En la entrevista número uno la señora Chavelita menciona para disminuir los riesgos: “Todos los que vendemos tenemos todo el cuidado y no generamos ningún riesgo por nosotros tenemos el carnet de sanidad y recibimos charlas cada 6 meses por parte de la municipalidad de lima y la supervisión nos llega a nuestras casas para ver como trabajamos y manipulamos los alimentos”. Para disminuir los riesgos los comerciantes practican el lavado de mano constante, siguen con el procedimiento adecuado para la desinfección de frutas y vegetales de esta forma los productos que ofrecen son inocuos y saludables, los comerciantes están obligados a tener su carnet sanidad, por otra parte los comerciantes asisten a charlas y capacitaciones que realiza la municipalidad y cumplen con todas las normativas establecidas, en caso del incumplimiento las autoridades lo suspenden una semana y si continua con las infracciones lo suspende definitivo.

3.3.- Conocimientos en gastronomía

El este proyecto de investigación según la categoría conocimiento y la educación gastronómico es importante ofrecer un servicio de calidad a los comensales, porque si ellos no conocen el procedimiento adecuado pueden generar alguna contaminación que perjudica la salud de los consumidores. Así mismo tendremos informaciones de la demanda, postres que se perdieron, técnicas e innovaciones en la gastronomía tradicional.

Durante las entrevistas y visitas realizadas se observó que los comerciantes no tuvieron una educación adecuada, muchos de ellos solo terminaron la primaria y luego se dedicaron al negocio, como también hay personas cultas que hoy en día participa en eventos y conferencias gastronómicas para compartir su experiencia.

3.3.1.- Platos con mayor demanda

Para obtener el resultado tuvimos entrevistas con los comerciantes; menciona que todos los platos elaborados en Chabuca Granda se vende; porque son postres y platos del antaño muy delicioso, cada uno tiene sus historias y canciones. Lo que más se vende es: combinado, arroz con leche, mazamorra morada, anticucho, butifarras, picarones, etc. Esta demanda gracias a las ferias y publicidades que se realiza a nivel nacional e internacional para posicionar en la mente del consumidor y amantes de la gastronomía peruana.

Suspiro Limeño: Según los historiadores gastronómicos el postre fue elaborado en casa de los terratenientes, donde no faltaba un postre y el manjar, la señora que trabajaba en dicha casa se ideó en preparar una especie de un merengue, en una reunión a un poeta le gusto tanto y le dice esto es tan dulce y suave como un suspiro de la limeña, por eso se quedó con el nombre de suspiro a la limeña

Ranfañote: La señora María Nakamura “menciona que ara comer un ranfañote tienes que ubicarte por que esos tiempos no existía el horno hoy en día es conocido como pay de manzana pero en realidad que es un ranfañote, son los restos de panes de las casas grandes que lo cortaban y tostaban que juntabas con pasas nueces, miel, coquito chileno y queso”.

Champú de guanábana: Se conserva desde la época incaica y no siempre fue dulce si no que fue salado de maíz rayado y chuño rayado en la actualidad las provincias lo preparan con diferentes formas.

Butifarra: La butifarra fue un plato tradicional español, cuando ellos llegan a nuestro país en la época de la conquista sienten una nostalgia por su gastronomía que se preparaba con un jamón especial, al no encontraron los insumos entonces sancocharon por 3 horas la pierna de cerdo luego prepararon con achiote y desde eso nace la butifarra que hasta hoy en día se conserva la tradición se conserva de generación a generación. La butifarra fue consumida por las personas de grandes elites como los terratenientes.

3.3.2.- Platos y postres que se perdieron

Fue importante las versiones de las personas mayores que venden en el Centro Histórico de Lima, ellos mencionan que rescataron las recetas tradicionales gracias al doctor Andrade; por que dio valor a los platos tradicionales de generaciones antiguas.

Según informaciones son pocos los postres que se llegó perder, porque los comerciantes no se encuentra por motivos de salud y algunos de ellos fallecieron, es notable que la nueva generación no prepara igual que los comerciantes que actualmente no se encuentra, esta información se corroboró con la versión de los comensales y compañeros.

3.3.3.- Innovaciones y técnicas culinarias

Los comerciantes durante los años que vende en Chabuca Granda venden lo mismo porque la municipalidad no les permite vender otros platos o postres, donde pudimos notar durante las entrevistas del desarrollo de investigación.

Según las entrevistas mencionan a los venezolanos que hoy día se encuentran ofreciendo diferentes productos y es competencia para los comerciantes del centro de esparcimiento.

3.4.- Participación de las autoridades competentes

La participación de la municipalidad tiene un gran aporte en la gastronomía tradicional del Centro Histórico de Lima, donde estipulan reglas y normas para que los comerciantes brinden un servicio en óptimas condiciones, según la recopilación de información brindan capacitaciones tres a cuatro veces al año, donde se da conocer todo el procedimiento adecuado como trabajar en equipo, buenas prácticas de manipulación, atención y servicio, también la exigencia de los carnets de sanidad para garantizar los productos que ofrecen.

IV. DISCUSIÓN

4.1. Gastronomía tradicional

En esta investigación el propósito es conocer el desarrollo y las características de la gastronomía tradicional en el Centro Histórica de Lima (Chabuca Granda), por ello se analizó a profundidad los resultados obtenidos gracias a las entrevistas realizadas a los comerciantes; los resultados fueron alentadores para el desarrollo de la actividad gastronómica por la variedad de platos típicos que se vende, con productos e insumos que posee nuestro país, si nos referimos al centro de esparcimiento Chabuca Granda es un lugar muy céntrico para personas que deseen degustar los potajes que se ofrece, en dicho lugar, también se encuentra muchos recursos turísticos al entorno que puedes conocer y participar en la misa de los catedrales, realizar una camita disfrutando de la vista panorámica de sus construcciones arquitectónicas alrededor de la plaza de armas, trekking al cerro San Cristobal obteniendo una vista fantástico a la ciudad de Lima, todo los recursos con fácil acceso que motivan a los turistas y visitantes para tener una experiencia única. Además se organiza festividades gastronómicas los fines de semana que nuestra la riqueza culinaria que tenemos, así mismo hay presentaciones criollas y folclóricas que viene a ser el complemento perfecto que satisfacer la expectativa de los visitantes.

La gastronomía tradicional que se ofrecen en las calles fueron los inicio para el desarrollo y crecimiento, esto se debe a las personas apasionas a la cocina y muchos de ellos tenían que aprender preparar por necesidad económica, como es el caso de los comerciantes de Chabuca Granda que son empíricas, fueron perfeccionándose con la práctica y luego lograron reconocimientos por su participación en mistura y otros eventos organizado por la municipalidad de Lima.

La gastronomía es la actividad constante del ser humano generado por necesidad de alimentación diaria, se define como el arte de satisfacer paladares, según la cultura y estilo de vida, al final se transforma en placer y experiencia como define Guardia (2016) que la gastronomía es: “El arte o la ciencia de buena comida o un estilo de la cocina” (p.5). El autor nos transmite un concepto muy interesante que la comida debe ser saludable que beneficia al consumirlo, pero si nosotros nos vamos a la realidad, hoy en día se consume mucha comida chatarra que nos perjudica la salud de las personas, nuestro país cuenta con productos naturales que se sigue explorando constante, para la transformación de los productos e insumos es importante el trabajo de los cocineros que en todo momento se inspira para satisfacer el paladar más exigente.

En la gastronomía peruana tenemos aportes desde la época incaica, sus productos se sigue conservando hasta hoy en día como, por ejemplo el más consumido fue la variedad de papa y el maíz como productos indispensables en su alimentación diaria, también sus platos típicos y bebidas que se conserva como la chicha de jora que representa una bebida tradicional de la serranía del Perú, la pachamanca que es un entierro de carnes y tubérculos que para ellos representa el agradecimiento de sus producciones, este plato es consumido en la sierra peruana.

En la trayectoria de la investigación tuvimos la oportunidad de platicar con la señora Maria Nakamura que cuenta la historia, desarrollo y evolución de nuestra gastronomía en el Centro Histórico de Lima, lo más extraño fue que los incas consumían cebiche y para maridar el pescado usaban tumbo una fruta bastante acida que se producía en la costa del Perú, también nos hereda sus métodos y técnicas de conservación las carnes, papas, pescados y mariscos que solían salarlo y secarlo para mantener por un tiempo prolongado.

Nuestra gastronomía se fue fortaleciendo gracias a los aportes culinarios como la influencia española, china, japonesa, francesa entre otras cocina que aportaron con productos e insumos propios de cada una por lo que la cultura gastronómica fue diferente, algunos de nuestros platos típicos nace por una necesidad económica y que hoy en día tiene mucha demanda, tal es el caso del anticucho.

4.2. Características de la gastronomía tradicional

La gastronomía peruana es una conmemoración de la tradición culinaria que nos caracteriza como un destino del buen comer, todo con aporte de muchos productos nativos que fueron reconocido en grades eventos internacionales, muestra la variedad de recetas con éxito, por ejemplo el año 2006 se realizó un mega evento en España (Madrid) Perú participo con un stand llamado “Perú mucho gusto” donde la comida peruana fue premiada y vitrina de lujo consolidando una fama culinaria por su sabor y textura de sus platos, como también la variedad de sus tragos y cocteles.

A esto se suma el apoyo de Promperu que promociona nuestros destinos turísticos, recursos, atractivos y la gastronomía, es la fortaleza para seguir desarrollando y ser una potencia culinaria. Según Guardia (2016) hace referencia a los productos vegetales de todo el Perú que aporta de una forma extraordinaria en la cocina peruana, también menciona que la fauna marina es imprescindible en el territorio peruano, por otro lado hace referencia que

nuestro país es uno de los lugares con insumos y productos con valor nutricional más destacados en el mundo, ya que tiene más de 4,400 plantas nativas, 623 de frutas 1408 de plantas curativas, 5 variedades de ajíes, 1500 de camote, 85 tipos de especies en la mayoría de la selva y 8 de la costa, 3900 variedades de papa.

Que importante que hace referencia a todos nuestra biodiversidad de producto que conserva el territorio peruano, si un turista visita algún destino tendrá la oportunidad de conocer y disfrutar de una tradición culinaria diferente, porque todos los departamentos tienen sus platos típicos que les representa, también no dejar de mencionar el aporte culinario de la época incaica con insumos y productos que se conservan hasta la actualidad, entre ellos tenemos; la papa, maíz y especies marinas que les sirvió para diversificar las recetas.

Lo que hace único es el sabor de la comida típica que se ofrece, en sus inicios tenía una gran demanda de la población limeña porque en esos tiempos fue el primer lugar donde se instaló stands ofreciendo gastronomía del antaño, también la singularidad de la gastronomía tradicional son recetas que se conserva de generación a generación, para ello son los productos e insumos que posee el territorio peruano.

En una investigación realizada sobre la gastronomía callejera Acurio (2006) define: “El puente Montesclaro hoy conocido como el puente de piedra fue uno de los lugares públicos donde se acostumbraba vender potajes criollos como mazamorras, tamales y frejoles”.

La gastronomía tradicional en las calles son los inicios que dio a conocer nuestra cocina peruana conservando las recetas, actualmente es un boom a nivel mundial por su sabor, color, textura y aroma por la variedad de productos e insumos. los potajes del antaño se mostraba en las calles, actualmente en el centro de esparcimiento Chabuca Granda, donde se ofrece una amplia variedad de comida, postres y bebidas tradicionales, donde las comerciantes fueron aprendiendo, perfeccionándose según las exigencias de los comensales.

4.3. Riesgos de la gastronomía tradicional

El problema más grande es la escasez de agua, las autoridades deben preocuparse en apoyarnos para brindar buen servicio, porque los comensales se dan cuenta de todo el movimiento. La gente tiene en mente de comer en la calle es dañino, los comerciantes del Centro Histórico de Lima reciben capacitaciones para ofrecer servicio de calidad y que los

productos estén en óptimas condiciones, pero se observó los comerciantes no lo ponen en práctica, por ello pueden enfermarse o intoxicar con un producto en mal estado.

Acurio (2006) define: “Desde tiempos de la Colonia hubo una preocupación por mejorar las condiciones de salubridad en las calles de Lima, aspecto que afectó el comercio ambulatorio de comida en la ciudad” (P, 12).

Es cierto que los comerciantes en las calles carecen del servicio básico de agua y luz, eso no quiere decir que todos los alimentos y bebidas que ofrecen están en pésimas condiciones. El autor menciona que la preocupación de mejorar el servicio y salubridad viene desde la época de la Colonia, pero seguimos con la misma problemática y la percepción de comer en la calle es dañino.

4.4. Conocimientos gastronómicos

Cocineros en las calles son las personas encargadas de persuadir con las manos mágicas que tienen para preparar algún plato que ofrece nuestra gastronomía es reconocida y valorada por ello, en el campo de estudio de la investigación pudimos darnos cuenta que muchos de ellos aman su rubro, lo sienten y lo viven en todo momento por lo que se sienten identificados con nuestra cultura culinaria, solo falta impulsar y capacitar para que puedan brindar un buen servicio.

Acurio (2006) define: “los cocineros peruanos tenemos muy en claro que para darle coherencia al hecho de que Lima sea considerado para siempre como la capital gastronómica de América, debemos buscar que nuestra ciudad recupere las tradiciones culinarias callejeras que teníamos entre nosotros y que, lamentablemente, se han perdido en los últimos años” (p.20).

Nosotros tenemos que recuperar nuestra gastronomía callejera, que se está perdiendo que hoy en día las municipalidades no apoya, solo tratan de sacarlos de un puesto de trabajo de las avenidas, si queremos seguir desarrollando y que Lima sea considerado como cuna de la gastronomía a nivel mundial, una de las personas entrevistadas menciona que requieren un servicio básico de agua para mejorar su calidad de servicio y atención hacia los comensales.

Los platos con mayor demanda en el Centro Histórico de Lima “Chabuca Granda”, según las versiones de los comerciantes, todos los platos que ofrecen son vendidos, de acuerdo a la ficha de observación, lo que más se vende son los picarones, anticuchos, mazamorra combinado.

La innovación en el campo de estudio no se da desde hace 18 años, las autoridades no les permite vender otro producto que no sea autorizada, si no incumple las reglas son suspendidos cinco días, por ello los comerciantes tienen un producto limitado para ofrecer a los visitantes y los turistas que suelen consumir; Los platos cuenta una historia, menciona que para vender un arroz con leche y mazamorra morada las pregoneras transmitían un mensaje.

Palma (1968) menciona: “No tenemos nada contra la propuesta culinaria foránea, como peruanos deberíamos indignarnos que estas eliminen nuestra gastronomía” (P.112).

La innovación permite que los comerciantes puedan crear o implementar nuevas tendencias gastronómicas, en el Centro Histórico de Lima no se ve innovaciones porque la municipalidad no les permite. Es cierto que menciona Palma, las personas suelen consumir más comidas rápidas que no forman parte de nuestros platos típicos. Se debe aspirar la gastronomía compita de igual a igual con otras potencias gastronómicas.

La preparación de alimentos es la responsabilidad de los cocineros, que son los encargados de manipular y transformar los productos garantizando la salubridad de los comensales, en las entrevistas y visitas realizadas en el desarrollo de la investigación en el Centro Histórico de Lima, se vio que las personas no tienen el cuidado adecuado para elaborar sus productos de venta. La preparación de alimentos es la transformación de productos para el consumo, conservando las culturas de nuestros antepasados como la preparación de la pachamanca, para empezar su elaboración se hace un hueco en la tierra y se entierra las carnes y los tubérculos junto con las piedras; esta tradición se sigue conservando en la sierra peruana, los métodos que usaron para conservar los productos como carnes, pescados entre otros.

(Guardia, 2016). El autor menciona que la conservación de métodos y técnicas es importante, en muchos de ellos se tiene que modificar y adaptarnos al cambio para ofrecer una gastronomía saludable.

Lo que indica el autor es cierto pero también el cocinero tiene que aportar durante el proceso de elaboración poniendo alma, corazón y vida, para que la comida salga en óptimas condiciones y no genere ningún tipo de riesgos al consumirlo, en el Centro Histórico de Lima se vio que las personas conocen todo el procedimiento; no cuentan con buenas prácticas de manipulación, por ejemplo al momento de despachar reciben el dinero y no se desinfecta las manos, ya que la moneda es contaminado por bacterias que puede generar malestar en los comensales.

Es importante en la gastronomía conocer técnicas y métodos de cocción por ejemplo puede ser confitado, a la brasa, parrilla, sancochado, frito, al horno entre otras como también manejar las técnicas en la elaboración como cortes, etc. Según las entrevistas por parte de los comerciantes en centro histórico de Lima manifiestan que conocen sobre el tema porque participan en eventos y conferencias organizadas por la municipalidad.

Morgan (2006) define: “Sea cual sea el tipo de cocina que se prepare, es importante que conozcas cierta información sobre el proceso de cocción, cortes y métodos para el proceso de transformación de alimentos” (p.72).

El concepto que define el autor es cierto pero está ligado en restaurantes, sería importante analizar métodos y técnicas que se usa en la cocina tradicional y en comerciantes que ofrecen en las calles y avenidas, si realmente conoce. En el campo de estudio los comerciantes que venden los postres y platos típicos son las personas que tienen experiencia y conocimiento de las recetas para elaborar cada uno con diferentes técnicas y estilos.

Misen place, este término es muy usado en la gastronomía, por lo que siempre se requiere de tener los productos e insumos bien ordenado y es más si trabajamos a la visitar del cliente con mayor por lo que nos observa todo lo hacemos y podemos generar molestias e incomodidades si no tienen una organización adecuada. En el Centro Histórico de Lima se les observo que los comerciantes gastronómicos no conocen muy bien este término porque son personas empíricas y que genero este negocio por una necesidad económica.

Para definir el mise en place Morgan (2006), sostiene al respecto:

[...] Esta frase es de uso universal en prácticamente toda la industria gastronómica, es decir, en todo tipo de restaurantes y bares a nivel mundial, y se refiere al concepto de tener todo preparado, organizado y dispuesto antes de empezar a cocinar como equipos de cocina, utensilios y, obviamente los insumos. Sin mise en place, es posible que la preparación

demore un poco más o no salga acorde con las características organolépticas estandarizadas por el restaurante, lo cual repercute directamente en la calidad del servicio (tiempo) y del producto mismo. (p.8.3)

Como define Morgan es tener todo preparado, organizado y dispuesto antes de empezar a trabajar en área de restauración, para que facilite el proceso de elaboración de un plato.

4.5. Participación de las autoridades

La participación de la municipalidad tiene un gran aporte en la gastronomía tradicional del Centro Histórico de Lima, estipulan reglas y normas para brinden un servicio en óptimas condiciones, así mismo organizan capacitaciones tres a cuatro veces al año, donde se da conocer el procedimiento adecuado de trabajar en equipo, buenas prácticas de manipulación, atención y servicio, también la exigencia de los carnets de sanidad para garantizar la salubridad de los productos que se ofrecen.

Acurio (2006) define: “Nos dimos cuenta de que fueron los propios peruanos y sus autoridades quienes vieron en estos maravillosos personajes a un peligro contra el ciudadano, en vez de verlos como parte de la belleza y la alegría de la ciudad. Fueron ellos quienes persiguieron hasta un punto de casi extinguirlos” (P, 8).

El aporte de las municipalidades y las autoridades del rubro es importante para el desarrollo de la gastronomía tradicional que se ofrece en las calles, según las entrevistas los comerciantes mencionan que tienen apoyo de las autoridades, pero mucho de ellos no toman en práctica lo aprendido en las capacitaciones y charlas. Referente al concepto del autor es cierto que las autoridades municipales ven como un peligro a los comerciantes en las calles, lo desalojan, hasta inclusive lo quitan sus implementos y productos de trabajo.

En mi opinión las municipalidades deben apoyar a los comerciantes, por ejemplo facilitar un lugar adecuado, con productos e insumos de calidad, cumpliendo todas las reglas y normas establecidas por las autoridades, incentivando el crecimiento gastronómico tradicional.

4.6. Turismo gastronómico

EL turismo gastronómico actualmente se pone de moda y muy exigente en nuestro país, gracias a la biodiversidad que tiene el territorio peruano, que motiva conocer y disfrutar de nuestra gastronomía tradicional, como menciona los autores en el siguiente párrafo que el turismo es salir de una rutina cotidiana a conocer nuevas culturas y tener una experiencia diferente al conocer diferentes destinos turístico, disfrutar de una gastronomía tradicional que ofrece, también compartir nuevas culturas según el origen del visitante, por ello es importante brindar un servicio adecuado al perfil del turista que tenga la oportunidad de volver y recomendar a otras personas que visite para ofrecer una experiencia inolvidable.

Magadan y Rivas (2012), definen que el turismo es: “Movimiento de personas hacia manifestaciones culturales fuera de su área residencial con la finalidad de obtener nuevos datos y experiencias para satisfacer sus necesidades culturales” (p.17).

La gastronomía es fuente motivadora de un lugar, pero no la felicidad de las personas, eso requiere un proceso de evaluación según los gustos y preferencias del turista como nos menciona en la entrevista la señora Nacamura un destino turístico puede contar con muchos productos e insumos, pero si no tiene personas apasionada de transformar a un potaje tradicional no podrá mostrarle la felicidad a los visitantes. Si visitamos el Centro Histórico de Lima; la gastronomía forma parte de nuestra historia social y cada uno de ellos cuenta una historia.

Importante definición del autor si salimos de nuestro lugar de residencia buscamos nuevas experiencias sentir sensación increíble.

V. CONCLUSIONES

La gastronomía tradicional en el Centro Histórico de Lima es un recurso turístico esencial del país, facilita a los turistas conocer la cultura culinaria del antaño con recetas tradicionales que se volvió un boom a nivel mundial por su pluriculturalidad. La diversidad de climas en diferentes regiones que aportan productos e insumos permitiendo elaborar variedad de platos que conquista a los concurrentes y turistas, así mismo recalcar la herencia gastronómica desde la época incaica con influencias de diferentes culturas durante la trayectoria, gracias a métodos y técnicas que permitió que la gastronomía crezca con facilidad. El turismo gastronómico sigue ganado terreno dentro del campo turístico, los turistas y los visitantes tienen la curiosidad de conocer y degustar los platos que alcanzaron un reconocimiento por su aroma, textura y sabor.

La característica de la gastronomía tradicional, recursos turísticos y los atractivos es un destino perfecto para los turistas, les permite degustar diferentes platos. Fomenta el desarrollo económico de las personas que está ligado en el rubro gastronómico en Centro Histórico de Lima, a los comerciantes les permite tener un ingreso económico sustentable para su vida diaria que les permite vivir cómodo con todo los servicios básicos. Durante el proceso de la investigación se vio que los comerciantes no visitan otros distritos para conocer o diferenciar la gastronomía que ofrece, muchos de ellos solo se dedican en su negocio ubicado en Chabuca Granda, tal vez si tendría la oportunidad de recorrer ayudaría en mejorar el servicio y diferenciarse de otros distritos, la diferencia no solo es que encuentra en un lugar muy céntrico, accesible o productos que ofrezcan son muy frescos como ellos los manifiesta, también es importante su color, aroma, textura, presentación, calidad y servicio que ofrece.

En la investigación también analizamos platos tradicionales que tienen mayor demanda, los más preferidos por los comensales, según las entrevistas realizadas a los comerciantes mencionaron lo que más se vende son; los picarones, mazamorra morada y anticuchos, platos y postres que muchos turistas anhelan probarlo, de eso tenemos que aprovechar en seguir fortaleciendo para que sea conocido y consumido en el mundo, potajes que se inició vendiendo en las calles y tenemos que seguir conservando nuestras tradiciones, no debemos enfocarnos en restaurantes de grades elites.

Los riesgos de la gastronomía tradicional en el Centro Histórico de Lima, puede ser un peligro para los consumidores, en su mayoría son comerciantes empíricas y no tienen una educación gastronómica; en las visitas realizadas en el capo de estudio se notó falta de higiene que pueden generar algún malestar al momento de consumirlo los productos que ofrecen.

Si hablamos de prioridades para el futuro, los comerciantes seguirán trabajando ahí hasta que puedan, porque la mayoría son mayores, es una preocupación para toda la población limeña, ya que si ellos dejan de trabajar se podría perder la tradición culinaria en este espacio público, es importante que las personas puedan heredar su receta de platos tradicionales, para que nueva generación disfrute y conozca de la riqueza gastronómica que se transmite de generación a generación. Las innovaciones y las técnicas culinarias que se implementó en el Centro Histórico de Lima son mínimas, por que las autoridades no permiten vender otros postres o platos tradicionales que no esté estipulado en el permiso de la municipalidad, es el caso de la señora Maria Nakamura cuenta que ella tiene sus propias recetas de otras postres que no los vende en su stand porque si ven los inspectores de la municipalidad de Lima lo suspende por una sema y esta versión pudimos corroborar con versiones de los comerciantes que venden lo mismo.

Las autoridades competentes tiene que seguir apoyando al sector turístico para mejorar la economía de nuestro país, la gastronomía es el principal motivación para los turistas, nuestra ciudad tiene una variedad de platos tradicionales que apetece por su sabor y textura, en el campo de investigación según las entrevistas los comerciantes mencionan que las municipalidad les apoya con charlas y conferencias que brinda cada cierto tiempo para mejorar el servicio, los últimos meses están apoyando mejorar la infraestructura del parque del esparcimiento, que será de mucha ayuda para el desarrollo de la gastronomía tradicional y brindara mayor seguridad para los visitantes, ya que mucha gente tiene un percepción mala del ambiente, por ende las autoridades tienen que seguir con la ejecución de otros proyectos que beneficie a la población, visitantes y comerciantes.

VI. RECOMENDACIONES

Se sugiere a todos los comerciantes de Chabuca Granda que no pierdan las características que lo hace único en sus potajes que se ofrece en el lugar, en los últimos años es importante transmitir y demostrar los platos típicos nuestra cultura culinaria que es muy demandada por su color, aroma, textura y la variedad de productos que facilite la preparación, también seguir rescatando nuestras recetas del antaño que se perdió en trayectoria de los años que sería un aporte para el desarrollo de la gastronomía peruana, para ello es importante trabajar en equipo junto a las autoridades y especialista que pueda guiar y conseguir logros óptimos.

Se recomienda a los cocineros (as) que venden en el Centro Histórico de Lima que se capacite constante para conocer de cerca la gastronomía tradicional y el desarrollo, también puedan conocer la historia y diversidad de platos típicos, por otro lado sería importante para mejorar el servicio ofrecido a los visitantes y turistas; puedan estar satisfecho al momento de visitar el centro de esparcimiento. El conocimiento permite que la persona puede crear nuevas tendencias gastronómicas usando técnicas y métodos adecuados, manteniendo un espacio organizado al momento de preparar sus potajes apetecibles.

Según las observaciones durante el desarrollo de la investigación se sugiere mejorar las buenas prácticas de manipulación de alimentos y bebidas para que los productos y platos tradicionales sean inocuo al momento de consumir y garantiza la salud de los comensales, se tiene que cambiar la imagen y percepción de los comensales porque la mayoría piensan que comer en la calles es dañino, en muchos casos es cierto porque los comerciantes son empíricas y se descuida la limpieza, la idea es minimizar los riesgos que pueden generar una contaminación directa o indirecta, por ejemplo, las gorras, mascarillas, mandiles, chaquetas debe ser de uso obligatorio. Los materiales y los utensilios tienen que ser desinfectado todos los días, así mismo poner en práctica lavada y desinfección de las manos después de manipular un producto, así ayuda minimizar riesgos.

Se sugiere a las autoridades dar más prioridad a la gastronomía tradicional en las calles, gracia a la tradición culinaria llegamos a convertirnos en una de las ciudades de la capital gastronómica de sud américa, por ende se tiene que seguir trabajando en equipo. Por otro lado las autoridades limitan vender ciertos platos tradicionales, que podría tener una acogida por los visitantes, por otro lado también deben brindar capacitaciones constantes para que ellos pongan en práctica y demostrarle que tenemos mucho que ofrecer y sorprender con las delicias tradicionales.

REFERENCIAS

- Acurio, G. (2006). *La cocina de la calle*. (1 ed.). Lima.
- Acurio, G. (2016). Cocina peruana es una marca multinacional del siglo XXI. Recuperado de <https://elcomercio.pe/economia/peru/acurio-cocina-peruana-marca-multinacional-siglo-xxi-209195>
- ATB Noticias. (2014). Falta de higiene en la comida callejera pone en riesgo la vida de quienes lo consume [archivo del video]. De <https://www.youtube.com/watch?v=gcod3nBpP70>
- Bernal, C. (2006). *Metodología de la investigación*. México Recuperado de: <http://alimentosayeryhoy.blogspot.pe/2011/07/utensilios-de-cocina.html>
- Bonilla, E. & Rodríguez, P. (1997). *Más allá del dilema de los métodos. La investigación en ciencias sociales*. Santafé de Bogotá: Uniandes.
- Buendía, L., Colás, & Hernández, F. (1998). *Métodos de investigación en psicopedagogía*. Madrid: McGraw-Hill.
- Caicedo, A. (2010). *Propuesta de desarrollo gastronómico en el Perú*. (Tesis de licenciatura, universidad de San Martín de Porres).
- Campoy, T. y Gomez, E. (2009). *Técnicas e instrumentos cualitativos de recogida de datos*. Recuperado de: http://www2.unifap.br/gtea/wp-content/uploads/2011/10/T_cnicas-e-instrumentos-cualitativos-de-recogida-de-datos1.pdf
- Donate, E. (2015). *Turismo gastronómico en Old Delhi*.
- Espinosa, P. (2009). *Identidad nacional en el Perú y sus relatos psicológicos, sociales y culturales*.
- Hernández, R., Fernández, C. & Baptista, P. (2006). *Metodología de la investigación. Cuarta edición*. México: Granw-Hill/interamericana Editores.
- Herranz, B. (2009). *Identidad y Autenticidad*.
- Lauer, A. (2012). *La olla de cristal. Mirando el futuro de la cocina peruana*.

Recuperado de <https://www.definicionabc.com/general/gastronomia.php>

Lucia, A. (2016). Turismo cultural en el departamento de Santa Cruz de la sierra (tesis de maestría). Recuperado de <http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/24809/1/tesis.pdf>

Morgan J. (2006). *Creación culinaria e introducción a los servicios de alimentación y a las cocinas del mundo*. España

Ministerio de comercio exterior y turismo (2015). *Medio ambiente y desarrollo sostenible*. Recuperado de <http://www.mincetur.gob.pe/newweb/>

Palma R. (1968). *Tradiciones peruanas*. (6.ºed.). España Rae. Definición de los insumos culinarios. Recuperado de <http://dle.rae.es/srv/fetch?id=LpMamwM>

Pérez y Vásquez. (2017). *Gastronomía quiteña como referente cultural de la ciudad*.

Recuperado de 1611j0j7&sourceid=chrome&ie=UTF-8

Sapunar, F. (2017). *Análisis Gastronómico de la Colada Morada en la ciudad de Ambato* (Tesis de licenciatura). Recuperado de

<http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/20779/1/TESIS%20Gs.%202009%20-%20An%C3%A1lisis%20Gastron%C3%B3mico%20de%20la%20Colada%20Morada.pdf>

Salgado, A. (2007). *Investigación cualitativa*.

Recuperado de: <https://www.google.com.pe/search?q=///C:/Users/carlos/Desktop/Archivos%2520+guardados%2520windows%25208/Escritorio/danna/tesis/investigacion%2520cualitativa.pdf.&spell=1&sa=X&ved=0ahUKEwiX5KOB8uneAhXOmOAKHSvhCDYQBQgpKAA&biw=1366&bih=6>

Torres y Armando. (2018). *Transformación en la identidad y disyunción de la cotidianidad en el barrio de Guápulo tradición, religión, celebración, gastronomía de 1998 a 2016*

Velásquez., O. (2015). *Gastronomía e identidad nacional. Perú recuperación de su autoestima y desarrollo sostenido*. Perú

Varcárcel y Venegas. (2015). *La comida típica dentro de la internacionalización de la oferta gastronómica en Bogotá.*

Recuperado de: https://papers.ssrn.com/sol3/papers.cfm?abstract_id=2746082

Valderrama., C. (2011). *Identidad y cultura.* (1. ed.). Perú

Universidad Ricardo Palma Instituto de Investigación (2015). *Patrimonio Cultural.*

Recuperado de <http://www.patrimonioculturalperu.com/pdf/REFLEXIONES-ENTORNO-AL-PATRIMONIO-CULTURAL-DEL-PERU---1.pdf>

ANEXOS

Anexo 1. Guía de entrevista de la gastronomía tradicional

Guía de entrevista # 1 de la Gastronomía tradicional en las calles del Centro Histórico de Lima

La información que nos brinde es para un desarrollo de tesis profesional sobre Diagnóstico de la gastronomía tradicional en las calles del Centro Histórico de Lima

Nombre del entrevistado: Chavelita

Profesión u ocupación: Comerciante

Lugar de la entrevista: Centro de esparcimiento Chabuca Granda

Conocimiento de Lima como destino turístico

1. ¿Cuál es el valor de la gastronomía del Centro Histórico de Lima?

La variedad de los platos típicos que se encuentra en este lugar y la acogida que tiene el ambiente que reúne mucha gente.

2. ¿En qué se diferencia la gastronomía del Centro Histórico de Lima con otro distrito de Lima?

Como todos sabemos Chabuca Granda es un punto gastronómico y único en Lima que ofrece los platos típicos de costa, sierra y selva también la variedad de refrescos que podemos encontrar a un precio accesible para los comensales.

3. ¿Cuáles son las singularidades de la gastronomía de Centro Histórico de Lima?

4. ¿Cuáles son las características del producto y que le hace único?

Los productos que vendo son frescos, todos los días se prepara con frutos secos, canela, clavo de olor y el cariño para que salga rico y especita.

5. ¿Podría mencionarme algunos platos o postres tradicionales que más vende?

Lo que más se vende es combinado, arroz con leche, mazamorra morada, anticucho, butifarras, tamales eso es lo que se vende por que la gente lo conoce y se presenta en las ferias gastronómicas que se presentan es aceptado y los precios son accesibles.

6. ¿Cuáles son los riesgos que puede generar a los consumidores la comida de una vía pública?

¿Qué hace usted para disminuir los riesgos?

Todos los que vendemos tenemos todo el cuidado y no generamos ningún riesgo por nosotros tenemos el carnet de sanidad y recibimos charlas cada 6 meses por parte de la municipalidad de lima y la supervisión nos llega a nuestras casas para ver como trabajamos y manipulamos los alimentos.

¿En caso de que los supervisores encuentren alimentos o productos que no estén aptos que pasa?

Nos suspenden una semana y luego regresan supervisarnos y levantar todas las observaciones en caso de que siga igual nos suspenden definitivo.

7. ¿Usted tiene estudios en gastronomía o alguna carrera similar?

Yo solo tengo primaria completa no pude estudiar más porque no tenía apoyo de mis padres entonces empecé trabajar muy pequeña de 14 años que lo ayudaba a mi abuelita vender los postres en la ciudad de chincha, años después viajo a la ciudad de lima y por necesidad salgo vender en las calles y ayudar a mi familia y si hubiera estudiado y en año 1998 gano un concurso que realizo el señor alcalde Andrade y gracias a él que nos puso trabajar en Chabuca Granda.

8. ¿Cuáles son sus prioridades para el futuro y qué opciones de desarrollo tiene?

¿Cómo ve el futuro de la gastronomía tradicional Limeña en las calles de Lima?

La verdad tengo otras metas para más adelante mientras que no nos vota pienso seguir vendiendo aquí, por eso tengo o tras miras si el alcalde nos vota tiene que ser a todos no a uno o dos stands, si nos pueden reubicar en otro lugar con la misma influencia de los comensales.

9. ¿Cuáles son los platos tradicionales de la gastronomía Limeña que se han perdido o se están perdiendo?

Hay algunos postres que ya no se vende por lo que las personas que vendían fallecieron o se enfermaron, por ejemplo, el señor Joyito vendía el sanguito y hace 4 años que ya no viene vender y ahora apareció otro señor, pero ya no con la misma sazón que el señor Joyito tenía y así que ya se va perdiendo algunos dulces.

10. ¿Cuáles son las innovaciones técnicas culinarias que se dio en la gastronomía tradicional en las calles del Centro Histórico de Lima?

No se dio muchas innovaciones solo en estos últimos años aumentaron muchos Venezolanos que nos perjudica el negocio, todos los días se vienen ofreciendo diferentes productos y son muy coquetas y la gente los compra, ahora están aprendiendo hacer arroz con leche y mazamorra morada y no tienen cuidado al ofrecer sus productos.

11. ¿De qué manera el gobierno central o local les incentiva o sensibiliza para el desarrollo de la gestión gastronómica tradicional en las calles del Centro Histórico de Lima?

Cada cierto tiempo nos dan charlas y nos exige el carnet sanidad y que nuestros utensilios estén en óptimas condiciones y así poder tener más clientes que nos beneficie.

Guía de entrevista # 2 de la Gastronomía tradicional en las calles del Centro Histórico de Lima

La información que nos brinde es para un desarrollo de tesis profesional sobre Diagnóstico de la gastronomía tradicional en las calles del Centro Histórico de Lima

Nombre del entrevistado: La Gringa

Profesión u ocupación: Comerciante

Lugar de la entrevista: Centro de esparcimiento Chabuca Granda

Conocimiento de Lima como destino turístico

1. ¿Cuál es el valor de la gastronomía del Centro Histórico de Lima?

Nuestra gastronomía es buena y viene muchas turistas a consumir nuestra comida que es rica y en cuanto negocio está bajo por la temporada escolar luego sube en unos meses por el invierno y la gente consume todo caliente.

2. ¿En qué se diferencia la gastronomía del Centro Histórico de Lima con otro distrito de Lima?

La diferencia es que nosotros estamos ubicados en un lugar muy céntrico donde podemos conseguir variedades, también lo que llama la atención son los cómicos ambulantes donde vienen la gente a divertirse y de paso consumen todo lo que se vende alrededor.

3. ¿Cuáles son las singularidades de la gastronomía de Centro Histórico de Lima?

4. ¿Cuáles son las características del producto y que le hace único?

Lo que lo hace único son los sabores porque todos no preparamos iguales tendremos el mismo producto pero nos diferenciamos por algún detalle de los demás, también el precio que es muy factible para la mayoría, si van comer otros lugares la comida es muy caro.

5. ¿Podría mencionarme algunos platos o postres tradicionales que más vende?

Bueno lo que más se vende es el arroz con leche, mazamorra morada, sanguito, luego sigue los picarones, anticucho, butifarras, pero antes se vendía más gracias al señor Andrade que sacó a todos los ambulantes del perímetro, donde nosotros fimos los que vendíamos.

6. ¿Cuáles son los riesgos que puede generar a los consumidores la comida de una vía pública?

Mucha gente piensa que comer en la calle es malo pero no es así, nuestros productos están bien preparados, tenemos higiene y traemos con mucho cuidado sin contaminar lo que vendemos y no hay ningún riesgo al consumir.

¿Qué hace usted para disminuir los riesgos?

¿En caso de que los supervisores encuentren alimentos o productos que no estén aptos que pasa?

7. ¿Usted tiene estudios en gastronomía o alguna carrera similar?

Soy huérfano de padre y madre de los 4 años y mi tía no me dio una buena educación, termine mi primaria y luego quería seguir estudiando pero no tuve apoyo porque mi tía tenía que ayudar a sus hijos, entonces yo también tenía la necesidad de trabajar y s allí a las calles vender mazamorra y arroz con leche y luego entre en un mercado y de ahí me votaron y en eso tiempos el señor Andrade organizo un concurso para ubicarlos en Chabuca Granda, pero antes nos apoyó con charlas los alumnos de la universidad San Martin de Porres.

8. ¿Cuáles son sus prioridades para el futuro y qué opciones de desarrollo tiene?

¿Cómo ve el futuro de la gastronomía tradicional Limeña en las calles de Lima?

Me gustaría poner algo grande en nuestro país lo que no tengo una persona de confianza quien me apoye y este constante enfocado en este rubro por ejemplo mis hijos todos son profesionales gracias a este negocio que me dio para educar a mis hijos.

9. ¿Cuáles son los platos tradicionales de la gastronomía limeña que se han perdido o se están perdiendo?

Si hay algunos postres que no se vendía mucho por lo que la gente no lo conocen, entonces las personas que vendía se dedicaron a otras cosas y del sanguito solo había una persona que vendía, ahora salió otra persona pero el gusto no es lo mismo.

10. ¿Cuáles son las innovaciones técnicas culinarias que se dio en la gastronomía tradicional en las calles del Centro Histórico de Lima?

No se dio muchas innovaciones solo en estos últimos años aumentaron muchos Venezolanos que nos perjudica el negocio, todos los días se vienen ofreciendo diferentes productos y son muy coquetas y la gente los compra, ahora están aprendiendo hacer arroz con leche y mazamorra morada y no tienen cuidado al ofrecer sus productos.

11. ¿De qué manera el gobierno central o local les incentiva o sensibiliza para el desarrollo de la gestión gastronómica tradicional en las calles del Centro Histórico de Lima?

La municipalidad está en todo momento con información y charlas sobre la buena manipulación de alimentos.

Guía de entrevista # 3 de la Gastronomía tradicional en las calles del Centro Histórico de Lima

La información que nos brinde es para un desarrollo de tesis profesional sobre Diagnóstico de la gastronomía tradicional en las calles del Centro Histórico de Lima

Nombre del entrevistado: Paula

Profesión u ocupación: Comerciante

Lugar de la entrevista: Centro de esparcimiento Chabuca Granda

Conocimiento de Lima como destino turístico

1. ¿Cuál es el valor de la gastronomía del Centro Histórico de Lima?

Que somos comerciantes que vendemos desde hace años y formamos una clientela fija que siempre nos visita, también por la gran variedad de comidas que vendemos día a día, por eso vienen los turistas probar la comida peruana.

2. ¿En qué se diferencia la gastronomía del Centro Histórico de Lima con otro distrito de Lima?

La diferencia es que nosotros vendemos de todo dulces salados y también la calidad y el servicio por que muchos de nosotros participamos en mistura, por otro lado también por es muy céntrico y muchos vienen visitar la plaza de armas.

3. ¿Cuáles son las singularidades de la gastronomía de Centro Histórico de Lima?

La comida que vendemos es otra cosa, también la ubicación nos ayuda mucho.

4. ¿Cuáles son las características del producto y que le hace único?

La calidad como usted es lo mejor que se come en Chabuca Granda, siempre los picarones y el anticucho llama la atención a la gente por eso cada uno de nosotros tenemos nuestros secretos para los picarones.

5. ¿Podría mencionarme algunos platos o postres tradicionales que más vende?

Sin duda lo que lleva la delantera aquí son los picarones, lo que sigue son los anticuchos, la mazamorra morada, arroz con leche, la butifarra, entre otros.

6. ¿Cuáles son los riesgos que puede generar a los consumidores la comida de una vía pública?

Puede ser que la gente se puede enfermar o también intoxicar con un producto malogrado, pero durante el tiempo que estoy vendiendo nunca me paso esas cosas.

¿Qué hace usted para disminuir los riesgos?

Tenemos cuidado al preparar la masa y el lavado de mano en todo momento que se requiere y tenemos capacitación por parte de la municipalidad.

¿En caso de que los supervisores encuentren alimentos o productos que no estén aptos que pasa?

Nos suspenden una semana y luego regresan supervisarnos y levantar todas las observaciones en caso de que siga igual nos suspenden definitivo.

7. ¿Usted tiene estudios en gastronomía o alguna carrera similar

Yo solo tengo primaria completa no pude estudiar más porque no tenía apoyo de mis padres entonces empecé trabajar muy pequeña de 14 años que lo ayudaba a mi abuelita vender los postres en la ciudad de chincha, años después viajo a la ciudad de lima y por necesidad salgo vender en las calles y ayudar a mi familia y si hubiera estudiado y en año 1998 gano un concurso que realizo el señor alcalde Andrade y gracias a él que nos puso trabajar en Chabuca Granda.

8. ¿Cuáles son sus prioridades para el futuro y qué opciones de desarrollo tiene?

¿Cómo ve el futuro de la gastronomía tradicional Limeña en las calles de Lima?

La verdad tengo otras metas para más adelante mientras que no nos vota pienso seguir vendiendo aquí, por eso tengo otras miras si el alcalde nos vota tiene que ser a todos no a uno o dos stands, si nos pueden reubicar en otro lugar con la misma influencia de los comensales.

9. ¿Cuáles son los platos tradicionales de la gastronomía Limeña que se han perdido o se están perdiendo?

Hay algunos postres que ya no se vende por lo que las personas que vendían fallecieron o se enfermaron, por ejemplo, el señor Joyito vendía el sanguito y hace 4 años que ya no viene vender y ahora apareció otro señor, pero ya no con la misma sazón que el señor Joyito tenía y así que ya se va perdiendo algunos dulces.

10. ¿Cuáles son las innovaciones técnicas culinarias que se dio en la gastronomía tradicional en las calles del Centro Histórico de Lima?

No se dio muchas innovaciones solo en estos últimos años aumentaron muchos Venezolanos que nos perjudica el negocio, todos los días se vienen ofreciendo diferentes productos y son muy coquetas y la gente los compra, ahora están aprendiendo hacer arroz con leche y mazamorra morada y no tienen cuidado al ofrecer sus productos.

11. ¿De qué manera el gobierno central o local les incentiva o sensibiliza para el desarrollo de la gestión gastronómica tradicional en las calles del Centro Histórico de Lima?

Cada cierto tiempo nos dan charlas y nos exige el carnet sanidad y que nuestros utensilios estén en óptimas condiciones y así poder tener más clientes que nos beneficie.

Guía de entrevista # 4 de la Gastronomía tradicional en las calles del Centro Histórico de Lima

La información que nos brinde es para un desarrollo de tesis profesional sobre Diagnóstico de la gastronomía tradicional en las calles del Centro Histórico de Lima

Nombre del entrevistado: Maria Nakamura

Profesión u ocupación: Comerciante

Lugar de la entrevista: Centro de esparcimiento Chabuca Granda

Conocimiento de Lima como destino turístico

1. ¿Cuál es el valor de la gastronomía del Centro Histórico de Lima?

Es el valor de la esencia del sabor peruano en el sentido que en nosotros vendemos una gastronomía desde la gastronomía Inca por ejemplo la pachamanca, ceviche donde mucha gente dice que no había, pero según las investigaciones gastronómicas y antropológicas nos dice que el ceviche se preparaba con el tumbo.

2. ¿En qué se diferencia la gastronomía del Centro Histórico de Lima con otro distrito de Lima?

Usualmente no suelo salir de este lugar, porque no hay otra persona quien se queda en mi negocio, también en otros distritos venden como en plaza Italia toda esta idea nace gracias al señor Andrade que no fue egoísta, más bien incentiva a todos los alcaldes de todos los distritos para que las mujeres tengan un ingreso económico vendiendo los postres y comidas tradicionales.

3. ¿Cuáles son las singularidades de la gastronomía de Centro Histórico de Lima?

Es el único lugar donde se encuentra nuestra gastronomía tradicional y si hablamos de sus inicios nosotros tuvimos grandes colas por eso es que lo llamo la atención de toda la población limeña y por lo que es un lugar céntrico y la gente se ve obligado pasar por este puente y no hay otro pase, por otra parte tenemos las iglesias, la plaza y el cerro San Cristóbal.

4. ¿Cuáles son las características del producto y que le hace único?

Las características la calidad que podemos ofrecer en cada uno de nuestros stands, pero yo no puedo garantizar de todos.

5. ¿Podría mencionarme algunos platos o postres tradicionales que más vende?

Todo los platos que se ofrece en este lugar se vende porque son los postres y platos del antaño y son muy delicioso y cada uno tiene sus historias y canciones

Podrías mencionarme y contarme la historia de algunos platos que se ofrece

Suspiro limeño: según nos cuenta los historiadores sale de una casa de los terratenientes de las casas grandes donde no faltaba el postre y no faltaba como el manjar, entonces en una de ellas la señora que trabajaba se ideó en preparar un especie de un merengue entonces en una reunión un poeta le gustó tanto y le dice esto tan dulce y suave como un suspiro de la limeña por eso se quedó con el nombre de suspiro a la limeña

Ranfañote: para comer un ranfañote tienes que ubicarte por que esos tiempos no existía el horno hoy en día es conocido como pay de manzana pero en realidad que es un ranfañote son los restos de panes de las casas grandes que lo cortaban y tostaban que juntabas con pasas nueces, miel, coquito chileno y queso.

Champú de guanábana: se conserva desde la época incaica y no siempre fue dulce si no que fue salado de maíz rayado y chuño rayado en nuestra actualidad cada provincia lo preparan con diferentes insumos.

Butifarra: la butifarra fue un plato tradicional español pero cuando llegan a nuestro país en la época de la conquista sienten una nostalgia por su gastronomía que se preparaba con un jamón especial como no encontraron los insumos entonces sancocharon por 3 horas la pierna de cerdo luego prepararon con achiote y desde eso nace la butifarra que hasta hoy en día se conserva la tradición de generación a generación. Pero la butifarra fue consumida por las personas de grandes elites como los terratenientes.

6. ¿Cuáles son los riesgos que puede generar a los consumidores la comida de una vía pública?

El problema más grande que tenemos es la escasez de agua, las autoridades deben preocuparse para brindar un buen servicio porque los comensales se dan cuenta de todo el servicio, en lo personal yo no tuve problemas con mis clientes por trato de preparar cuidadosamente.

¿Qué hace usted para disminuir los riesgos?

Por ejemplo lo desinfectamos la lechuga con las gotas mágicas y así no genero ninguna intoxicación o dolores estomacales, también cada seis meses sacamos nuestro carnet de sanidad.

7. ¿Usted tiene estudios en gastronomía o alguna carrera similar?

Yo soy la primera mujer que estudió en el instituto Cenfotur donde aprendí mucho sobre la gastronomía y los postres peruanos, luego también compartir mi conocimiento aprendido y gracia a ello hoy en día me invitan para participar en charlas y conferencias municipales, también me visitan muchos estudiantes de diferentes institutos y universidades.

8. ¿Cuáles son sus prioridades para el futuro y qué opciones de desarrollo tiene?

Todos mis hijos son mayores, yo soy una persona de tercera edad, si salgo a vender es porque me apasiona y lo vivo en todo momento, seguiré trabajando hasta que pueda.

¿Cómo ve el futuro de la gastronomía tradicional Limeña en las calles de Lima?

Para que no se pierda nuestra tradición los institutos y universidades tiene que mostrar y enseñarles sobre nuestra gastronomía, de esta forma la sociedad por lo menos se sentiría orgullosa de lo que posee nuestro país.

9. ¿Cuáles son los platos tradicionales de la gastronomía Limeña que se han perdido o se están perdiendo?

Todos los platos que se vende en este lugar se rescataron gracias al doctor Andrade por si no lo daba valor ya se hubiera perdido todo, pero mucho de ellos no se recuperaron y se perdió.

10. ¿Cuáles son las innovaciones técnicas culinarias que se dio en la gastronomía tradicional en las calles del Centro Histórico de Lima?

Durante el tiempo que nosotros estamos en este lugar no se dio muchas innovaciones por que la municipalidad no permite vender otros dulces o postres.

11. ¿De qué manera el gobierno central o local les incentiva o sensibiliza para el desarrollo de la gestión gastronómica tradicional en las calles del Centro Histórico de Lima?

La ayuda de la municipalidad que seguimos vendiendo, también nos ayuda con capacitaciones, charlas pero este año aún no tenemos ni una.

Guía de entrevista # 5 de la Gastronomía tradicional en las calles del Centro Histórico de Lima

La información que nos brinde es para un desarrollo de tesis profesional sobre Diagnóstico de la gastronomía tradicional en las calles del Centro Histórico de Lima

Nombre del entrevistado: Maribel

Profesión u ocupación: Comerciante

Lugar de la entrevista: Centro de lima (mercado central)

Conocimiento de Lima como destino turístico

1. ¿Cuál es el valor de la gastronomía del Centro Histórico de Lima?

Es lo que cada uno de nosotros ofrecemos y que nuestra comida peruana es muy conocido por todos.

2. ¿En qué se diferencia la gastronomía del Centro Histórico de Lima con otro distrito de Lima?

Yo creo que todos los distritos tienen su propia gastronomía que ofrece, la calidad y el sabor es diferente y según ello es la concurrencia que tenemos.

3. ¿Cuáles son las singularidades de la gastronomía de Centro Histórico de Lima?

Lo que nos caracteriza es que nosotros estamos en un punto céntrico donde muy cerca al palacio de gobierno, a los mercados y también la plaza de armas.

4. ¿Cuáles son las características del producto y que le hace único?

Es el sabor que tiene el corazón aderezado según la preparación para que le guste a la gente.

5. ¿Podría mencionarme algunos platos o postres tradicionales que más vende?

Los que más se vende son el anticucho, rachi, la chicha morada, también el emoliente.

6. ¿Cuáles son los riesgos que puede generar a los consumidores la comida de una vía pública?

Nosotros no tuvimos problemas hasta ahora, porque trabajamos con cuidado y para no contaminar usamos guantes, gorros, pero a veces el mismo ambiente puede contaminar y causar alguna molestia al consumirlo.

7. ¿Usted tiene estudios en gastronomía o alguna carrera similar?

No tengo ningún estudio gastronómico, pero ahora mis sobrinos que trabajan conmigo están estudiando y lo que aprenden me enseña.

**8. ¿Cuáles son sus prioridades para el futuro y qué opciones de desarrollo tiene?
¿Cómo ve el futuro de la gastronomía tradicional Limeña en las calles de Lima?**

El futuro lo veo en mis en ellos mis sobrinos que me ayudan yo ahora estoy un poco malita de la columna y seguiré trabajando hasta que pueda y luego pasare ayudar a mis sobrinos cuando abren su restaurante.

Respondiendo la otra pregunta es que nuestra gastronomía es consumida por todo el mundo y seguirá creciendo.

9. ¿Cuáles son los platos tradicionales de la gastronomía limeña que se han perdido o se están perdiendo?

Aun no conozco algún plato que se está perdiendo más bien ahora se está impulsando más la comida peruana.

10. ¿Cuáles son las innovaciones técnicas culinarias que se dio en la gastronomía tradicional en las calles del Centro Histórico de Lima?

La innovación está en la nueva generación en los jóvenes, por lo que veo no hay muchas innovaciones, todos los días se vende lo mismo.

11. ¿De qué manera el gobierno central o local les incentiva o sensibiliza para el desarrollo de la gestión gastronómica tradicional en las calles del Centro Histórico de Lima?

La municipalidad de lima nos invita en capacitaciones cada cierto tiempo, para trabajar correctamente, también nos exige carnet de sanidad.

Guía de entrevista # 6 de la Gastronomía tradicional en las calles del Centro Histórico de Lima

La información que nos brinde es para un desarrollo de tesis profesional sobre Diagnóstico de la gastronomía tradicional en las calles del Centro Histórico de Lima

Nombre del entrevistado: Chino

Profesión u ocupación: Comerciante

Lugar de la entrevista: Centro de esparcimiento Chabuca Granda

Conocimiento de Lima como destino turístico

1. ¿Cuál es el valor de la gastronomía del Centro Histórico de Lima?

La gastronomía peruana es el mejor de todo el mundo y es el único lugar donde Podemos encontrar una gran variedad de la gastronomía tradicional.

2. ¿En qué se diferencia la gastronomía del Centro Histórico de Lima con otro distrito de Lima?

Chabuca Granda es más transitado que otros distritos, plaza Italia también tiene su gastronomía tradicional, en el distrito de surco también hay más variedad porque ellos si pueden vender más variedad nosotros no tenemos mucha variedad.

3. ¿Cuáles son las singularidades de la gastronomía de Centro Histórico de Lima?

Es el sabor tradicional que se siente del antaño, donde se dan cita para disfrutar de los postres, todo ello gracias al señor alcalde, si el no incentiva todo se hubiera perdido.

4. ¿Cuáles son las características del producto y que le hace único?

Su sabor y la sazón que cada uno de nosotros lo ponemos para ofrecer a los clientes.

5. ¿Podría mencionarme algunos platos o postres tradicionales que más vende?

Los platos que más se vende es el shampu de guanábana, ranfañote, arroz con leche, mazamorra morada, anticucho entre otros.

6. ¿Cuáles son los riesgos que puede generar a los consumidores la comida de una vía pública?

Durante los 20 años que vendo en este lugar no tuve ninguna queja de mis clientes, nosotros trabajamos con cuidado usamos guantes, gorros y uniforme limpio.

¿Qué hace usted para disminuir los riesgos?

Lavo mis productos antes de usarlos, mis utensilios están limpios.

7. ¿Usted tiene estudios en gastronomía o alguna carrera similar?

Yo estude periodismo, luego me enferme y me fui a Europa cuando regrese conocí a mi esposa que le gustaba cocinar y con ella decidimos poner un negocio de vender en la calle, luego había un concurso que organizo el señor Andrade y nos ubicó en este lugar.

8. ¿Cuáles son sus prioridades para el futuro y qué opciones de desarrollo tiene?

Yo seguiré vendiendo hasta que se pueda, por mis hijos todos son mayores uno está con nosotros y los otros dos en el extranjero, yo tengo 73 años y si salgo vender es porque me gusta y me aburro en mi casa.

¿Cómo ve el futuro de la gastronomía tradicional Limeña en las calles de Lima?

Nuestro país es muy delicioso y preferido por los turistas y seguirá creciendo en todo el mundo.

9. ¿Cuáles son los platos tradicionales de la gastronomía Limeña que se han perdido o se están perdiendo?

No estoy al tanto pero son muy pocos que se han perdido

10. ¿Cuáles son las innovaciones técnicas culinarias que se dio en la gastronomía tradicional en las calles del Centro Histórico de Lima?

La innovación es muy poco por lo que la municipalidad no permite vender otras variedades.

11. ¿De qué manera el gobierno central o local les incentiva o sensibiliza para el desarrollo de la gestión gastronómica tradicional en las calles del Centro Histórico de Lima?

Nos brindan una capacitación para mejorar la calidad y el servicio en nuestro puesto de venta, también nos exige los carnets de sanidad.

Guía de entrevista # 7 de la Gastronomía tradicional en las calles del Centro Histórico de Lima

La información que nos brinde es para un desarrollo de tesis profesional sobre Diagnóstico de la gastronomía tradicional en las calles del Centro Histórico de Lima

Nombre del entrevistado: Soffa

Profesión u ocupación: Comerciante

Lugar de la entrevista: Centro de esparcimiento Chabuca Granda

Conocimiento de Lima como destino turístico

1. ¿Cuál es el valor de la gastronomía del Centro Histórico de Lima?

La gastronomía es una actividad que tiene mayor demanda en el Centro Histórico de Lima.

2. ¿En qué se diferencia la gastronomía del Centro Histórico de Lima con otro distrito de Lima?

La diferencia es que nosotros estamos ubicado en un lugar muy céntrico cerca a la plaza de armas, también estamos muy cerca al cerro San Cristobal, tenemos una variada gastronomía tradicional,

3. ¿Cuáles son las singularidades de la gastronomía de Centro Histórico de Lima?

El sabor de la comida peruana es lo más importante, por ello se dan cita mucha gente y eso tiene que valorar las autoridades y el consumidor, en nuestro capital no hay lugares como Chabuca Granda donde podemos rescatar nuestra receta tradicional de nuestros antepasados.

4. ¿Cuáles son las características del producto y que le hace único?

Los productos que ofrecemos son muy conocidos y deliciosos con características de la época antigua, para todos nosotros es un orgullo de seguir esta tradición.

5. ¿Podría mencionarme algunos platos o postres tradicionales que más vende?

Todos los platos que se ofrece se venden, entre ellos está los anticuchos, los picarones, la mazamorra morada, arroz con leche.

6. ¿Cuáles son los riesgos que puede generar a los consumidores la comida de una vía pública?

Como usted puede observar nosotros trabajamos con cuidadosamente pero el ambiente en nuestra ciudad es muy contaminado por ello puede generar algún malestar o intoxicación en los comensales.

7. ¿Usted tiene estudios en gastronomía o alguna carrera similar?

Termine la secundaria y luego por motivos económicos no pude seguir con mis estudios, luego empecé trabajar con mi madre hasta ahora, mi mama con los anticuchos y yo con el sanguito.

8. ¿Cuáles son sus prioridades para el futuro y qué opciones de desarrollo tiene? ¿Cómo ve el futuro de la gastronomía tradicional Limeña en las calles de Lima?

Seguir trabajando hasta que dios me permite, este negocio es mi pan de cada día, gracia a ello tengo mi casita y la educación que les doy a mis hijos.

En cuanto a nuestra gastronomía da mucho que hablar en todo el mundo y seguiremos creciendo.

9. ¿Cuáles son los platos tradicionales de la gastronomía limeña que se han perdido o se están perdiendo?

No hay muchos que sean perdido siempre se sigue vendiendo lo mismo.

10. ¿Cuáles son las innovaciones técnicas culinarias que se dio en la gastronomía tradicional en las calles del Centro Histórico de Lima?

En este lugar no hay innovaciones por lo que la misma municipalidad no permite vender otros productos, nosotros solo vendemos platos tradicionales con recetas antiguas.

11. ¿De qué manera el gobierno central o local les incentiva o sensibiliza para el desarrollo de la gestión gastronómica tradicional en las calles del Centro Histórico de Lima?

Nos dan charlas para vender ordenados, limpios.

Guía de entrevista # 8 de la Gastronomía tradicional en las calles del Centro Histórico de Lima

La información que nos brinde es para un desarrollo de tesis profesional sobre Diagnóstico de la gastronomía tradicional en las calles del Centro Histórico de Lima

Nombre del entrevistado: Lorenzo campos

Profesión u ocupación: Comerciante

Lugar de la entrevista: Centro de esparcimiento Chabuca Granda

Conocimiento de Lima como destino turístico

1. ¿Cuál es el valor de la gastronomía del Centro Histórico de Lima?

Para empezar joven nuestra gastronomía tiene muchas historias desde décadas anteriores, yo dije que la comida peruana es la mejor del mundo con características bonitas y ahora es una actividad muy fundamental para todos.

2. ¿En qué se diferencia la gastronomía del Centro Histórico de Lima con otro distrito de Lima?

La diferencia es que nosotros somos los más antiguos que empezamos vender, después recién empiezan en otros distritos y la otra diferencia es nosotros somos una asociación, también es un lugar muy céntrico cerca a la plaza de armas, también estamos muy cerca al cerro San Cristobal, tenemos una variada gastronomía tradicional,

3. ¿Cuáles son las singularidades de la gastronomía de Centro Histórico de Lima?

Lo primordial para todo es la comida que nosotros ofrecemos, sabor de la comida tradicional, por ello visita mucha gente y eso tiene que valorar las autoridades y el consumidor, en nuestro capital no hay lugares como Chabuca Granda donde podemos rescatar nuestra receta tradicional de nuestros antepasados.

4. ¿Cuáles son las características del producto y que le hace único?

Los comida que ofrecemos es muy colorido por los productos e condimentos que usamos para elaborarlo, por ello es deliciosos con características particulares de la época antigua que hasta hoy en día se consume mucho y sabor le encanta a todos.

5. ¿Podría mencionarme algunos platos o postres tradicionales que más vende?

La gente cuando visita se antoja de todo, prueba uno y otro durante su recorrido, la venta es para todos, por ejemplo los domingos y feriados nos falta mano para atender hasta se molestan por lo que demoramos un poco, porque los anticuchos demoran para cocinarlos, por eso digo que todos los platos que se ofrece se venden, entre ellos está los anticuchos, los picarones, la mazamorra morada, arroz con leche.

6. ¿Cuáles son los riesgos que puede generar a los consumidores la comida de una vía pública?

Para empezar nosotros y te digo en lo personal que tenemos muchos cuidado para preparar la comida, pero el ambiente en nuestra ciudad es muy contaminado entonces puede generar algún inconveniente al momento de consumir que no escapa de nuestras manos, pero gracias a dios hasta ahora no tuve problemas o quejas de la gente, como tu observar nosotros trabajamos con cuidadosamente, cocinamos como para nuestra familia para que les haga daño.

7. ¿Usted tiene estudios en gastronomía o alguna carrera similar?

En nuestro época no se escuchaba de que la cocina sería una profesión y mucho menos que estudia un hombre porque antes se decía que la cocina es solo para mujeres, cuando yo inicie vender anticuchos pensaron que soy maricón, creo que hoy en día estudian más hombres que mujeres y se ve que es una carrera muy buscado en otros países. Yo terminé la secundaria luego empecé trabajar con mis tíos en provincia para ayudar a mi familia, cuando fueron pasando los años viaje a Lima para seguir trabajando, eso es mi pequeña historia joven.

**8. ¿Cuáles son sus prioridades para el futuro y qué opciones de desarrollo tiene?
¿Cómo ve el futuro de la gastronomía tradicional Limeña en las calles de Lima?**

Yo soy una persona mayor, lo que tienen que seguir trabajando para el desarrollo de la gastronomía son ustedes que tienen que prepararse, en mi caso seguiré trabajando hasta que dios me permite, este negocio es mi pan de cada día, gracia a ello tengo mi casita y le di educación a mis hijos y ningunos quieren trabajar conmigo porque todos tienen su profesión y trabajan en ello.

9. ¿Cuáles son los platos tradicionales de la gastronomía limeña que se han perdido o se están perdiendo?

Hay muchos platos o postres que ya no se venden, en este lugar aún se sigue encontrando platos tradicionales desde años atrás, cuando el alcalde nos ponen aquí sabíamos que plato vamos vender y hasta hoy en día se sigue ofreciendo porque eso está escrito en una autorización que nos da todos los años y nosotros tampoco podemos vender otra cosa que no está en el permiso, si incumplo las normas me suspenden por eso te digo que no sean perdido nada siempre se sigue vendiendo lo mismo.

10. ¿Cuáles son las innovaciones técnicas culinarias que se dio en la gastronomía tradicional en las calles del Centro Histórico de Lima?

Como hace un momento te decía no podemos hacer innovaciones o sacar otros postres por lo que la misma municipalidad no permite vender otros productos, nosotros solo vendemos platos tradicionales, si las autoridades permitieran que cosas no podemos vender

11. ¿De qué manera el gobierno central o local les incentiva o sensibiliza para el desarrollo de la gestión gastronómica tradicional en las calles del Centro Histórico de Lima?

Hay alcaldes que nos apoyan como también hay alcaldes que nosotros no le importamos, el apoyo que recibimos es que nos dan charlas cada cierto tiempo y viene una persona encargada a supervisar para vender ordenados, limpios.

Guía de entrevista # 9 de la Gastronomía tradicional en las calles del Centro Histórico de Lima

La información que nos brinde es para un desarrollo de tesis profesional sobre Diagnóstico de la gastronomía tradicional en las calles del Centro Histórico de Lima

Nombre del entrevistado: Valeria Chunga

Profesión u ocupación: Comerciante

Lugar de la entrevista: Centro de esparcimiento Chabuca Granda

Conocimiento de Lima como destino turístico

1. ¿Cuál es el valor de la gastronomía del Centro Histórico de Lima?

La gastronomía es algo bonito para alguien le guste comer y cocinar por eso la gente prepara en sus casas y traen vender por lo que le gusta, yo vendo tamales hace años y siempre me compran, la gente se acostumbra a comer rico.

2. ¿En qué se diferencia la gastronomía del Centro Histórico de Lima con otro distrito de Lima?

La diferencia no es mucho en todos lados venden anticucho, mazamorra, tamales, papa rellena, chicha morada, maracuyá pero el sabor será diferente por otros preparan rico, le echan otros insumos o condimentos, otra diferencia es que estamos ubicado en un lugar muy céntrico cerca a la plaza de armas, también estamos muy cerca al cerro San Cristobal, tenemos una variada gastronomía tradicional.

3. ¿Cuáles son las singularidades de la gastronomía de Centro Histórico de Lima?

Gracia a la gente que nos visita por sabor de la comida peruana, por ello se dan cita mucha gente y eso tiene que valorar las autoridades y el consumidor, en nuestro capital no hay lugares como Chabuca Granda donde podemos rescatar nuestra receta tradicional de nuestros antepasados.

4. ¿Cuáles son las características del producto y que le hace único?

Los productos que ofrecemos son frescos, coloridos, conocidos con sabor único con características de la época antigua, para todos nosotros es un orgullo de seguir esta tradición.

5. ¿Podría mencionarme algunos platos o postres tradicionales que más vende?

El infaltable tamalito, todos los días traigo y se acaba 80 tamales, no es por nada joven pero antes se vendía más, ahora todos los platos que se ofrece se venden, entre ellos está los anticuchos, los picarones, la mazamorra morada, arroz con leche.

6. ¿Cuáles son los riesgos que puede generar a los consumidores la comida de una vía pública?

Papi como tú ves se trabaja cuidadosamente para no generar ningún riesgo al consumir, solo que a veces hay gente que no tiene cuidado al comer porque no se lavan la mano, no tienen cuidado, en otros días exageran de comer, por eso hay que tener cuidado al consumir algo, pero como también se ve que muchas personas que venden algo en la calle no tienen cuidado al atender a sus clientes, por otro lado la ciudad es muy contaminado por ello puede generar algún malestar o intoxicación en los comensales.

7. ¿Usted tiene estudios en gastronomía o alguna carrera similar?

Papi si te cuento mi historia es muy triste, para empezar yo no llegue a conocer a mi padre ni a mi madre, para mi mis padres son mis tíos porque yo crecí con ello, cuando tenía mis 14 años trabajaba, yo terminé mi primaria a los 13 años, luego por motivos económicos no pude seguir mis estudios, luego empecé trabajar en todo vendía marcianos, trabajaba limpiando casas, cuidando niños, en restaurantes lavando platos, pero siempre quería trabajar para mí mismo.

8. ¿Cuáles son sus prioridades para el futuro y qué opciones de desarrollo tiene? ¿Cómo ve el futuro de la gastronomía tradicional Limeña en las calles de Lima?

Seguir trabajando porque con lo que gano puedo vivir tranquilo, este negocio es mi pan de cada día, como te decía hace un momento yo siempre quería poner un restaurante, es algo que me gusta hasta ahora, pero ya estoy un poco mayor.

9. ¿Cuáles son los platos tradicionales de la gastronomía limeña que se han perdido o se están perdiendo?

Yo veo que para todos hay venta hay días que se acaba temprano como también hay días que nos queda, es así en todo negocio pero no hay muchos que sean perdido siempre se sigue vendiendo lo mismo.

10. ¿Cuáles son las innovaciones técnicas culinarias que se dio en la gastronomía tradicional en las calles del Centro Histórico de Lima?

Siempre se vende lo mismo, por el momento no hay innovaciones por lo que la misma municipalidad no permite vender otros productos, pero sería bonito que se puede ofrecer algo más a los visitantes, porque la gente también se cansa de lo mismo, con los productos que tenemos se podría preparar otros platos.

11. ¿De qué manera el gobierno central o local les incentiva o sensibiliza para el desarrollo de la gestión gastronómica tradicional en las calles del Centro Histórico de Lima?

Nuestros dirigentes tienen que preocuparse, estar constante para que nos apoye, si nosotros no decimos nada la municipal nos olvida, pero cuando quiere algún beneficio, algún apoyo ahí nos visita. Por ahora nos apoya con charlas y capacitaciones que se hace dos a tres veces al año, también será de mucha ayuda el nuevo proyecto de iluminación ya que no es un beneficio para nosotros sino que también para toda la población limeña y los turistas que visitan.

Guía de entrevista # 10 de la Gastronomía tradicional en las calles del Centro Histórico de Lima

La información que nos brinde es para un desarrollo de tesis profesional sobre Diagnóstico de la gastronomía tradicional en las calles del Centro Histórico de Lima

Nombre del entrevistado: Nely Campos

Profesión u ocupación: Comerciante

Lugar de la entrevista: Centro de esparcimiento Chabuca Granda

Conocimiento de Lima como destino turístico

1. ¿Cuál es el valor de la gastronomía del Centro Histórico de Lima?

No sé mucho joven pero nuestra comida es muy delicioso y le gusta a mucha gente.

2. ¿En qué se diferencia la gastronomía del Centro Histórico de Lima con otro distrito de Lima?

Es lo mismo se come aquí se otro lugar, otros distritos también venden al igual que nosotros, por eso es importante trabajar humildemente.

3. ¿Cuáles son las singularidades de la gastronomía de Centro Histórico de Lima?

Sería que en este lugar se vende más, la comida es rico y estamos acostumbrado a comer así, por ello vienen turistas y visitantes que valoran que la comida las autoridades y el cliente, hoy en día se habla mucho de nuestra gastronomía que todos los años está creciendo, pero aquí no se vende más, la venta está igual

4. ¿Cuáles son las características del producto y que le hace único?

La calidad que vendemos pues, cocinamos como para la familia, en mi caso vienen mi familia a visitarme y les tengo que invitar os productos que ofrecemos son muy conocidos y deliciosos con características de la época antigua, para todos nosotros es un orgullo de seguir esta tradición.

5. ¿Podría mencionarme algunos platos o postres tradicionales que más vende?

Los anticuchos, los picarones, la mazamorra morada, arroz con leche, los tamales y así sucesivamente, en realidad todo se vende para todos hay venta, solo que tenemos que trabajar y preparar con amor para que la comida sea deliciosa.

6. ¿Cuáles son los riesgos que puede generar a los consumidores la comida de una vía pública?

Como usted puede observar nosotros trabajamos adecuadamente para que no les haga daño a mis clientes, pero el ambiente en nuestra ciudad es muy contaminado por ello puede generar algún malestar o intoxicación en los comensales.

7. ¿Usted tiene estudios en gastronomía o alguna carrera similar?

Nada joven yo aprendí por necesidad, cuando uno no tiene nada que comer queremos hacer cualquier cosa para tener algo de platita, cuando un día caminaba una señora que vendía desayuno me dijo para ayudarlos y ahí aprendí atender y preparar tamales, desde ahí nace este negocio, si hubiera estudiado sería millonario.

8. ¿Cuáles son sus prioridades para el futuro y qué opciones de desarrollo tiene? ¿Cómo ve el futuro de la gastronomía tradicional Limeña en las calles de Lima?

Seguir trabajando para apoyar a mi familia y mis hijos, hasta que los ellos ya tengan un trabajo estable, ahí pueden apoyarme y yo deje de trabajar, este negocio es importante, gracia a ello tengo mi casita, no tendré una vida de lujo pero si me alcanza para mis gastos básicos de la casa.

9. ¿Cuáles son los platos tradicionales de la gastronomía limeña que se han perdido o se están perdiendo?

No eso no estoy al tanto joven, pero se sigue con las mismas comidas que se vendía

10. ¿Cuáles son las innovaciones técnicas culinarias que se dio en la gastronomía tradicional en las calles del Centro Histórico de Lima?

Acá no hay innovaciones por lo que la misma municipalidad no permite vender otros productos, nosotros solo vendemos platos tradicionales con recetas antiguas.

11. ¿De qué manera el gobierno central o local les incentiva o sensibiliza para el desarrollo de la gestión gastronómica tradicional en las calles del Centro Histórico de Lima?

Ellos vienen ver como trabajamos, si cumplimos con las normas en otros momentos organizan ferias y eventos que nos ayuda en la venta, por otro lado nos dan charlas, conferencias para capacitarnos y así poder dar un buen servicio

Anexo 2. Guía de observación de la gastronomía tradicional

Formato de la Guía de Observación

Guía de observación

Lugar de observación: Centro Histórico de Lima (chabuca granda)			
Responsable: Jaimer Ignacio Chavez Ramos			
Diagnóstico de la gastronomía tradicional en las calles del Centro Histórico de Lima 2019			
Características de la gastronomía tradicional	Buenas prácticas de manipulación	Estado situacional	apoyo de las autoridades competentes
Pudimos constatar en las visitas realizadas que los potajes que ofrecen son extraordinarios, muchos de ellos coloridos, con buen gusto, con recetas establecidas, ubicación céntrica y accesible para cualquier visitante y los comerciantes que forman	En el tema de buenas prácticas de manipulación, les falta mejorar a todos por lo que aún no conocen el manual adecuadamente, durante las visitas se vio que las comerciantes no usan guantes, mascarillas, gorros entre otros que está estipulado.	En estos momentos el centro de esparcimiento Chabuca Granda es un lugar acogedor por lo que al entorno se encuentra muchos recursos turísticos que viene a ser el complemento perfecto de la gastronomía tradicional que se ofrece durante todo el año	En cuanto al apoyo de las autoridades siempre están constante con la supervisión y la limpieza y eventualmente organizan eventos que incumbe con el desarrollo del turismo gastronómico

Anexo 3. Validación de expertos y cuadro de operacionalización

Validación de expertos

Expertos	Aplicabilidad
Mg. Garcia Cabrera Clara Ivett	Aplicable
Mg. Garcia Ipaniqué Luisa Isabel	Aplicable
Mg. Huamani Paliza Frank	Aplicable
Mg. Villavicencio Gutiérrez Henrri	Aplicable

Cuadro de operacionalización

Variable	Definición Conceptual	Categorías	Subcategorías	
Gastronomía tradicional	Según Acurio (2006) define: “Existimos gracias a nuestro pueblo y la cocina popular que se transmite de generación a generación sin perder la esencia , y el hecho de que nuestro trabajo, a veces por razones puramente económicas, le cierre puertas a muchos compatriotas que quisieron disfrutarlo, no significa que nos enorgullecamos de ello” (p.3).	Gastronomía tradicional en el Centro Histórico de Lima.	*Valor de gastronomía tradicional. *características de los platos típicos. *Diferencia de la gastronomía tradicional del Centro Histórico de Lima con otros distritos	
		Cocinero en la calle	*Riesgo de la gastronomía * El grado de educación	
			*Los platos con mayor demanda	
		Demanda	*El público objetivo	
		Participación de las autoridades	*Apoyo y capacitaciones	

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

Lima, 14 de Noviembre de 2018

Apellido y nombres del experto: García Cabrera, Clara Ivett

DNI: 42866255 Teléfono: _____

Título/grados: MAGISTER

Cargo e institución en que labora: DTC - UCV

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

	ITEM	INACEPTABLE					ACEPTABLE					OBSERVACIONES	
		0	10	20	30	40	50	60	70	80	90		100
1	¿El instrumento de recolección de datos está formulado con lenguaje apropiado y comprensible?									X			<i>Replantear pregunta inicio?</i>
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: _____



FIRMA DEL EXPERTO

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

Lima, 19 de Noviembre de 2018

Apellido y nombres del experto: Geneia Ipanaque Ruiz Isabel
 DNI: 16788827 Teléfono: 979818102
 Título/grados: Magister
 Cargo e institución en que labora: Docente / UCV

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

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

Promedio de valoración: _____



FIRMA DEL EXPERTO

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

Lima, 15 de Noviembre de 2018

Apellido y nombres del experto: Huamani Palza Frank

DNI: 41523590 Teléfono: 999418209


Título/grados: Magister

Cargo e institución en que labora: Docente de la UCV

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

	ITEM	INACEPTABLE					ACEPTABLE					OBSERVACIONES	
		0	10	20	30	40	50	60	70	80	90		100
1	¿El instrumento de recolección de datos está formulado con lenguaje apropiado y comprensible?											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: 95%



FIRMA DEL EXPERTO

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

Lima, 13 de Noviembre de 2018

Apellido y nombres del experto: Villavicencio Gutiérrez, Heuteri

DNI: 08448963 Teléfono: 990824422

Título/grados: MAGISTER

Cargo e institución en que labora: DOCENTE UNV. Ricardo Palma

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

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

Promedio de valoración: _____



 FIRMA DEL EXPERTO

Anexo 4: Fotos y evidencia



Figura 1. Evidencia fotográfica con la señora que vende picarones



Figura 2. Evidencia fotográfica de una butifarra que se encuentra en Chabuca Granda



Figura 3. Evidencias fotográfica de la señora María Nakamura



Figura 4. Evidencia fotográfica del local que se instala los fines de semana