



ESCUELA DE POSTGRADO
UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

**La puesta en evidencia de técnicas ancestrales en el
secado de anchoveta por la Zona Arqueológica Caral
Como aporte a la gestión pública**

TESIS PARA OPTAR EL GRADO ACADÉMICO DE:
Magíster en Gestión Pública

AUTOR:

Br. Maritza Estela Vera Penachí

ASESOR:

Dra. Karen Alfaro Mendives

SECCIÓN:

Gestión Pública

LINEA DE INVESTIGACIÓN:

Ciencias Administrativas

PERÚ - 2016

Página del jurado

Dr. Edwin Martínez López

Presidente

Mgtr. Inocenta Marivel Carbajal Bautista

Secretario

Dra. Karen Alfaro Mendivez

Vocal

Dedicatoria

A mi Madre María Greta Penachi de Vera, compañera de mis aventuras, gracias por enseñarme a luchar por mis sueños.

A mi querida hija motor de mi vida infinitas gracias por tu apoyo y dedicación, sin tu ayuda imposible hacer realidad este trabajo.

A la Dra. Ruth Shady, por recuperar la sabiduría de las y los antiguos pobladores de Caral para contribuir a la mejora de nuestra calidad de vida; y, a los pescadores artesanales de la Caleta de Carquín en Huaura, por conservar las técnicas ancestrales en el secado de la anchoveta de Caral y su consumo masivo.

Agradecimiento

A las y los pescadores artesanales de la Caleta de Carquín, en especial al Señor Emilio Ramos, por su paciente y permanente acompañamiento por más de 30 años en el sueño de la recuperación del consumo masivo de la anchoveta seca.

A la alta dirección de la Zona Arqueológica Caral, en especial a su Jefa, la Dra. Ruth Shady, y, a su Director de Relaciones Comunitarias, el Mg. Carlos Leyva; sin cuyo invaluable apoyo esta tesis no hubiera sido posible.

A las Doctoras: Karen Alfaro , Marivel Carbajal Y Joaquin Vertiz docentes, quienes con su valiosa asesoría y orientación contribuyeron significativamente a la elaboración de la presente investigación.

Presentación

A las y los Señores Miembros del Jurado de la Escuela de Post Grado de la Universidad César Vallejo, Filial Los Olivos, presento la Tesis titulada: “La puesta en evidencia de técnicas ancestrales en el secado de la anchoveta por la Zona Arqueológica Caral como aporte a la gestión pública”; en cumplimiento del Reglamento de Grados y Títulos de la Universidad César Vallejo para optar el grado de: Magister en Gestión Pública.

La presente investigación está estructurada en seis capítulos. En el primer capítulo se analizan los planteamientos teóricos referentes a la gestión pública y el marco jurídico nacional, supranacional e internacional que regula la seguridad alimentaria. En el segundo capítulo se describe la problemática referente a la variable ‘técnicas ancestrales en el secado de la anchoveta’, se formulan las hipótesis, la justificación y los objetivos a lograr en el desarrollo de la investigación. En el tercer capítulo se hace referencia a la metodología utilizada como tipo, diseño y método de investigación, se consideran las técnicas de recolección de datos y el procesamiento de la información. En el cuarto capítulo se describen los resultados obtenidos y se contrastan las hipótesis. En el quinto capítulo se discuten los resultados en función a los antecedentes encontrados.

Finalmente, se presentan las conclusiones y recomendaciones, en estrecha relación a los problemas, objetivos e hipótesis planteadas y, así como, las referencias bibliográficas y anexos.

Señoras y señores miembros del jurado, espero que la presente investigación sea evaluada y merezca su aprobación.

Índice

Página de jurado	ii
Dedicatoria	iii
Agradecimiento	iv
Presentación	v
Índice	vi
Abreviaturas	x
Resumen	xi
Abstract	xii
I. Introducción	
1.1 Antecedentes	14
1.2 Marco teórico referencial	27
1.3 Marco espacial	34
1.4 Marco temporal	35
1.5 Contextualización	36
II. Problema De Investigación	
2.1. Aproximación temática	39
2.2. Formulación del problema de investigación	42
2.3. Justificación	42
2.4 Relevancia	43
2.5. Contribución	43
2.6. Objetivos	44
1.6.1. Objetivo general	44
1.6.2. Objetivos específicos	44
2.7. Hipótesis	44

III. Marco Metodológico	
3.1. Metodología	47
3.1.1. Tipo de estudio	47
3.1.2. Diseño	47
3.2. Escenario de estudio	48
3.3. Caracterización de sujetos	49
3.4. Trayectoria metodológica	49
3.5. Técnicas e instrumentos de recolección de datos	50
3.6. Tratamiento de la información	51
3.7. Mapeamiento	54
IV. Resultados	58
V. Discusión	60
VI. Conclusiones	62
VII. Recomendaciones	65
VIII. Referencias	68
IX. Apéndices	71
Apéndice 1 – Matriz de consistencia	72
Apéndice 2 - Instrumentos de recolección de datos	74
Apéndice 3 – Fichas de validación	77
Apéndice 4 – Artículo científico	79

Lista de tablas

Tabla 1	Técnicas e instrumentos de recolección de datos	51
---------	-------------------------------------------------	----

Lista de figuras

Figura 1	Cantidad de Omega 3 (DHA+EPA) en especies marinas	21
Figura 2	Consumo de especies marinas en la Civilización Caral	22
Figura 3	La alimentación balanceada de Caral	28
Figura 4	Cabezas de anchovetas secas recuperadas en Áspero (Caral)	29
Figura 5	Secado y almacenamiento de alimentos en Áspero	30
Figura 6	La importancia de la sal en Caral	31
Figura 7	Secado de la anchoveta en la ciudad pesquera de Caral: Áspero	31
Figura 8	Importancia de la Anchoveta: el mensaje de la civilización Caral a la sociedad actual	32
Figura 9	La anchoveta seca de la Caleta de Carquín (Huaura – Lima)	33

Abreviaturas

DHA	:	Acido Docosa Hexaenoico.
EPA	:	Acido Eicosa Pentaenoico
ALA	:	Acido Alfa Linolenico
NPD1	:	Neuro Protectin D1
AA	:	Acido Araquidonico
AGE	:	Acido Graso Esencial que el organismo no lo produce
ZAC	:	Zona Arqueológica Caral
ITP	:	Instituto Tecnológico de la Producción
IMARPE	:	Instituto del Mar Peruano
PRODUCE	:	Ministerio de la Producción
CONASAN	:	Consejo de Seguridad Alimentaria y Nutricional
SINASAN	:	Sistema Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional
CAN	:	Comunidad Andina
Remurpe	:	Red de Municipalidades Rurales
FAO	:	Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura

Resumen

La presente tesis tiene por objetivo demostrar que las evidencias de técnicas ancestrales en el secado de la anchoveta obtenidas por la Zona Arqueológica Caral (ZAC), pueden aportar a la gestión pública; a partir de la identificación de la importancia y viabilidad de la anchoveta seca de Caral para la seguridad alimentaria.

Para obtener los resultados correspondientes se utilizaron principalmente el análisis documental, la observación *in situ* y la entrevista; técnicas de recolección de datos que también permitieron identificar las técnicas ancestrales en el secado de la anchoveta puestas en evidencia por la ZAC, en las utilizadas hasta la actualidad por los pescadores artesanales y sus familias en la Caleta de Carquín, Provincia de Huaura, Región Lima. Distrito ubicado a menos de 40 kilómetros de la Ciudad Sagrada de la Civilización Caral.

La investigación concluye en que las evidencias de técnicas ancestrales en el secado de la anchoveta obtenidas por la ZAC, sí podría aportar a la gestión pública en seguridad alimentaria; al demostrar la importancia y viabilidad de la anchoveta seca de Caral para su consumo humano masivo. Lo propuesto, con miras a la recuperación de tecnologías que preservan el alto contenido de Omega 3 (DHA y EPA) de un pez abundante en el mar peruano como la anchoveta; así como también facilitan su transporte en largas distancias por su prolongada conservación sin refrigeración ni preservantes e inocuidad. Además de la corroborada aceptación cultural de la anchoveta seca de Caral durante más de 5,000 años.

Palabras claves: Civilización Caral, técnicas ancestrales, anchoveta seca, gestión pública, seguridad alimentaria.

Abstract

The aim of this thesis is to demonstrate that the evidences of ancient techniques in anchovy drying obtained by the Caral Archaeological Zone, may be useful to the public management; if dried anchovy is important and viable in order to food security.

For the corresponding results, were mainly used document analysis, *in situ* observation and interviews. Also, these data collection techniques helped to identify the ancient techniques in drying anchovy exposed by the Caral Archaeological Zone, on those used until today by artisanal fishermen and their families in the Creek of Carquín, Huaura, Lima Region. District located less than 40 kilometers from the Sacred City of the Caral Civilization.

The research concludes that the evidences of ancient techniques in anchovy drying obtained by the Caral Archaeological Zone, could itself contribute to the public management for food security; by identifying the importance and viability of the Caral's dried anchovy for mass consumption. This proposal to rescue suitable technology aimed at preserving Omega 3 (DHA and EPA) from this abundant fish. Also, easy transport over long distances, ecological storage for prolonged periods, safety and corroborated cultural acceptance of Caral's dried anchovy for more than 5,000 years.

Key words: Caral, traditional knowledge, dried anchovy, public management, food security.