



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA COMUNICACIÓN, TURISMO Y PSICOLOGÍA
ESCUELA PROFESIONAL DE TURISMO Y HOTELERÍA
SECCIÓN DE POSGRADO**

**EI LOCHE Y LA COCINA TRADICIONAL COMO PRODUCTO
TURÍSTICO REGIONAL DE LAMBAYEQUE, 2017**

**PRESENTADA POR
MARIO ZAHARIA SORIA**

**ASESORA
ANA ALEMÁN CARMONA**

**TESIS PARA OPTAR EL GRADO ACADÉMICO DE MAESTRO EN
MARKETING TURÍSTICO Y HOTELERO**

LIMA – PERÚ

2019



**Reconocimiento - No comercial - Compartir igual
CC BY-NC-SA**

El autor permite entremezclar, ajustar y construir a partir de esta obra con fines no comerciales, siempre y cuando se reconozca la autoría y las nuevas creaciones estén bajo una licencia con los mismos términos.

<http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/>



UNIVERSIDAD DE SAN MARTÍN DE PORRES

SECCIÓN POSTGRADO DE LA ESCUELA DE TURISMO

**EI LOCHE Y LA COCINA TRADICIONAL COMO
PRODUCTO TURÍSTICO REGIONAL DE LAMBAYEQUE,
2017**

TESIS PARA OPTAR EL GRADO DE:

MAESTRO EN MARKETING TURÍSTICO Y HOTELERO

AUTOR

MARIO ZAHARIA SORIA

Asesor:

Dra. Ana Alemán Carmona

LIMA - PERÚ

DEDICATORIA

A mis padres Alberto e Isabel por el cariño con que supieron orientar mi vida hacia los logros obtenidos.

A mi Esposa Graciela e hijos Estrella, Alberto, Clara y Marie Sophie por su comprensión y apoyo para el logro de mis objetivos

A mis nietos a quienes dejo estos esfuerzos como ejemplo que no importa el tiempo ni los años para cumplir y satisfacer tus anhelos y lograr lo que te propones en la vida.

A mis hermanos Clara, Jacobo y Rebeca por su cariño y apoyo permanente.

AGRADECIMIENTOS

A Dios, por la vida y la fuerza que me transmitió para el logro de los éxitos que esta me permitió

A la Universidad de San Martín de Porres, por permitir mi desarrollo como orientador de la juventud

A los profesores que a cada paso de mi vida me transmitieron conocimientos para lograr los éxitos obtenidos

Un especial agradecimiento a mi Asesora Dra. Ana Alemán Carmona por su ayuda y apoyo incondicionales para el logro de esta Tesis.

ÍNDICE

CARATULA	i
DEDICATORIA	ii
AGRADECIMIENTOS	iii
RESUMEN	vi
ABSTRACT	vii
INTRODUCCIÓN	8
CAPÍTULO I MARCO TEÓRICO	12
1.1. ANTECEDENTES DE LA INVESTIGACIÓN	12
1.1.1 Antecedentes internacionales	12
1.2. BASES TEÓRICAS	18
1.2.1. Cocina tradicional y su relación con el turismo gastronómico	18
1.2.2. Atractivo turístico. Producto turístico	21
1.2.3 Posicionamiento del Producto turístico	25
1.2.3.1 Posicionamiento de un Producto Turístico	25
1.2.4 Lambayeque y su cocina tradicional	28
1.2.4.1 Descripción del destino Lambayeque	28
1.2.4.2 Descripción de la cocina tradicional lambayecana	31
1.3 Definición de términos básicos	41
CAPÍTULO II METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN	43
2.1 Diseño de investigación	43

2.2.	Procedimiento de muestreo	45
2.3.	Técnicas de recolección de datos	47
2.3.1	La entrevista	47
2.3.2	Análisis documental	47
2.2.3.	Validación de los instrumentos	49
2.3.	Técnicas de análisis de la información	50
2.4.	Aspectos éticos	50
CAPÍTULO III	RESULTADOS	51
3.1	ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS	51
3.1.1	Análisis de las entrevistas	51
3.1.2	Análisis documental	55
3.2	Diseño de producto turístico basado en el loche	58
CAPÍTULO IV	DISCUSIÓN, CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	71
4.1	DISCUSIÓN	71
4.2	CONCLUSIONES	73
4.3	RECOMENDACIONES	74
FUENTES DE INFORMACIÓN		76
Anexos		83

RESUMEN

El presente trabajo de investigación busca analizar la relación de la Cocina Regional como producto turístico tradicional de Lambayeque.

En la realización de la presente investigación se analizaron las diferentes fuentes de información y los testimonios de los principales representantes de la gastronomía lambayecana quienes proveyeron de datos relevantes acerca de los productos propios de la región que son usados en la elaboración de sus principales platos.

La investigación está dentro del paradigma cualitativo, corresponde al diseño no experimental de tipo etnográfico.

Palabras Claves: Gastronomía, loche, ruta turística, actividad turística, producto turístico.

ABSTRACT

The present research work seeks to analyze the relationship of the Regional cuisine as a traditional tourist product of Lambayeque.

In the realization of the present investigation, the different sources of information and the testimonies of the main representatives of Lambayeque's gastronomy who provided relevant data about the products of the region that are used in the preparation of their main dishes.

The research is within the qualitative paradigm, corresponds to the non-experimental ethnographic design.

Keywords: Gastronomy, loche, tourist route, tourist activity, tourist product.

INTRODUCCIÓN

La problemática general está enmarcada dentro de la historia y evolución de la cocina peruana y la describe la presentación de Elizabeth Batthelmes, Gerente General de PromPerú, en el Libro Perú mucho Gusto (2006), en la que refiere que es:

Tan antigua como la misma historia del Perú y tan diversa como la variedad de culturas que en él conviven es su culinaria. Muestra de ello es la importante presencia de alimentos en los ceramios y otras manifestaciones prehispánicas (p.4).

La Cocina Peruana por Resolución Directoral Nacional N° 1362/INC, ha sido declarada Patrimonio Cultural de la Nación, dándole la responsabilidad de expresar, cohesionar y consolidar, como expresión cultural, que es, la identidad nacional; expresión en la que se encuentra inmersa la cocina lambayecana.

Como problemática específica encontramos que a la cocina lambayecana se le considera parte de la cocina norteña, conjuntamente con la de La Libertad, Piura y Tumbes, si bien es cierto que muchos platos de estas regiones son de similar nombre, en su mayoría tienen características culinarias que los diferencian, ello se observa dado que la mayoría de los platos típicos o ancestrales de la gastronomía

lambayecana usan el LOCHE, como base para dar sabor diferente y auténtico de esa región.

Lo anteriormente expuesto lleva a formula la pregunta de investigación: ¿Cuáles son los cambios y particularidades del uso del loche en la cocina tradicional lambayecana y el aporte de esta al producto turístico regional, 2017?, siendo las preguntas específicas las siguientes:

1. ¿Cuál es el uso e importancia del loche en la cocina tradicional lambayecana?
2. ¿Cómo es la relación entre el turismo y la cocina tradicional de Lambayeque?
3. ¿Qué tipo de producto turístico basado en el loche podrá aportar al desarrollo turístico regional?

Estas preguntas de investigación llevan a plantear como objetivo general: Identificar los cambios y particularidades del uso del loche en la cocina tradicional lambayecana y el aporte de esta al producto turístico regional, 2017. Los objetivos específicos son los que se presentan a continuación:

1. Identificar el uso e importancia del loche en la cocina tradicional lambayecana.
2. Explicar la relación entre el turismo y la cocina tradicional de Lambayeque.
3. Proponer el diseño de un producto turístico basado en el loche para aportar al desarrollo turístico regional.

La presente tesis justifica su importancia partiendo de la idea de que la cocina tradicional es un atractivo turístico y forma parte de los servicios que se les brindan a los visitantes, tanto internos como receptivos; con lo que en un futuro y con dicha información se podrán invertir capitales ya sean públicos o privados en los aspectos de impulsar lo que le falte a este, para ser uno de los atractivos más importantes de la Región Lambayeque. Lo que permitirá ampliar y contribuir al mayor conocimiento de la Región, mediante la progresión mediática y sostenible, aprovechando las posibilidades de los diferentes elementos turísticos.

En ese sentido, se podrá observar en esta investigación cuál es el desarrollo en la que se encuentra actualmente la cocina tradicional lambayecana, dentro de la actividad turística de la región, así como la opinión de los diferentes entendidos en la gastronomía y que en la actualidad han conformado la Asociación Peruana de Gastronomía (APEGA), que inició sus actividades con un Foro para promover la gastronomía lambayecana, como inicio de una campaña de promoción de las cocinas regionales.

La investigación fue viable en su consecución ya que se contaron con los medios logísticos y académicos para realizar tanto el trabajo de campo como el de gabinete. Se debe mencionar que tampoco se encontraron grandes limitaciones para la realización de la tesis.

La investigación se delimitará de la siguiente manera:

- Delimitación temporal: año 2016.

- Delimitación geográfica: Lambayeque.
- Delimitación temática: cocina tradicional lambayecana, producto turístico.

CAPÍTULO I

MARCO TEÓRICO

1.1. ANTECEDENTES DE LA INVESTIGACIÓN

1.1.1 Antecedentes internacionales

Hernández y Dancausa (2018), en su artículo “Turismo gastronómico: La gastronomía tradicional de Córdoba (España)” analizan el turismo gastronómico atravesando las prácticas relacionadas a la gastronomía tradicional. Los resultados de la investigación giran en torno a los platos tradicionales que están incorporados en la oferta restaurantera, en ese sentido gastronómica, de Córdoba. Como la principal conclusión destaca la percepción de singularidad de los turistas sobre los platos tradicionales y propios de la cocina cordobesa, en ese sentido se encuentran valorados de forma positiva tanto por la oferta, los dueños de los restaurantes, como por la demanda, los turistas.

Di Clemente, Hernández y López (2014) presentan en su artículo “La gastronomía como patrimonio cultural y motor del desarrollo turístico. Un análisis DAFO para Extremadura”, un análisis diagnóstico DAFO del desarrollo gastronómico

de Extremadura, considerando especialmente los cambios que se han dado en esta debido a la práctica turística en la zona:

En la gastronomía se identifica un vehículo de la identidad y la autenticidad de un territorio. Extremadura puede contar con una gastronomía variada, con productos de calidad elaborados con técnicas tradicionales. Todo ello, unido a la creciente sensibilidad de los turistas modernos hacia los patrimonios alimentarios, justifica la necesidad de reconocer una mayor importancia a este recurso (p.817).

López-Guzmán y Sánchez (2012) publicaron el artículo La gastronomía como motivación para viajar. Un estudio sobre el turismo culinario en Córdoba. La gastronomía se está convirtiendo en uno de los factores clave de atracción tanto para definir la competitividad de los destinos turísticos como para la promoción de estos. El objetivo de este artículo es presentar un análisis sobre la situación del turismo culinario en la ciudad de Córdoba (España). Para ello se presenta un estudio basado en el análisis tanto de la oferta como de la demanda. Los principales resultados de este estudio reflejan el alto nivel educativo de los turistas, la mayor duración de su estancia en la ciudad y el elevado grado de satisfacción tanto con la cocina autóctona como con el resto de los recursos turísticos de la ciudad. Llegando a la conclusión que se refrenda la importancia que le dan los restauradores a la utilización de las nuevas tecnologías como vía de promoción de sus restaurantes y al importante número de viajeros que en determinadas épocas del año visitan los restaurantes encuestados.

Güemes, F y Ramírez, B. (2012) realizaron la investigación científica acerca de la *Identidad en la gastronomía de la frontera, México-Belice ¿Producto turístico?*, para la Universidad Autónoma del Estado de México, donde estudia la identidad gastronómica, desde la perspectiva del turismo cultural, se considera como un

atractivo más para el mercado: platillos regionales son, en ocasiones, el motivo principal de la visita de los turistas. Por esta razón, en este artículo se analiza si existe una identidad gastronómica en la frontera sur de México con el país vecino, Belice, región con raíces culturales principalmente anglo-africanas, mexicanas y caribeñas. Fundamentalmente, buscaron determinar si la gastronomía representa una oportunidad para consolidar un producto en el mercado turístico propio de la región. Mediante entrevistas personales y la técnica de muestreo se hace el análisis de la oferta actual y las preferencias de los visitantes atraídos a la zona por la promoción de un turismo cultural y de naturaleza, en combinación con la existencia de los casinos y el comercio en zona libre. Los resultados revelan que si bien hay una gran demanda gastronómica por parte del turismo nacional, éstos no perciben la presencia de una identidad gastronómica propia, desarrollada con características de producto turístico. El reciente y constante cambio de los asentamientos humanos en la zona, tradicionalmente aislada en la selva y caracterizada por constantes luchas entre castas, es una de las causas de esta falta de identidad.

Serrato, Rayas y Murillo (2011) publicaron la investigación *La cultura gastronómica p'urhépecha como un gran activo turístico en Michoacán, desarrollada para el instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey*. Siendo que en México existe un gran número comunidades indígenas de origen prehispánico, en el estado de Michoacán, posee una gran riqueza cultural donde destaca la cultura p'urhépecha, siendo así que gran parte de su economía se basa en el turismo tanto nacional como internacional. Por esta razón se realizó una serie de estudios para aprovechar en una mayor medida esta situación, teniendo como resultado la puesta en acción del evento denominado “Encuentro de cocina tradicional de Michoacán” que

se ha venido realizando cada año desde el 2004. En este artículo se muestra la justificación de dichos estudios, así como la utilidad del análisis previo al desarrollo de la iniciativa de inclusión de la cocina tradicional como un gran atractivo turístico, fue altamente significativa. Se pudieron identificar las estrategias, información y medios de difusión más adecuados para la promoción y puesta en marcha del proyecto, más aun se pudo poner en valor la cocina tradicional p'urhépecha no solo a través de los encuentros llevados a cabo, sino a través de distintas estrategias de publicidad y mercadotecnia, posicionándola como un gran atractivo turístico.

Oliveira (2011) publicó la investigación: *La gastronomía como atractivo turístico primario de un destino. El Turismo Gastronómico en Mealhada – Portugal*, en ella rescata que más allá de que sea un fenómeno relativamente reciente, el turismo gastronómico ha ido adquiriendo importancia en Portugal, así como en otros países, dinamizando un número considerable de visitantes que viajan motivados por la gastronomía. Portugal puede ser considerado un destino con gran potencial para esta modalidad de turismo debido a su relevante patrimonio gastronómico aunque los estudios académicos efectuados sobre esta temática y sobre destinos concretos son escasos en el país. Existen diversos artículos de opinión, que por no estar sustentados en métodos de investigación sistemáticos pueden ser poco precisos. Igualmente, en términos internacionales, la generalidad de los modelos académicos referentes a atracciones turísticas relega a un segundo plano, u omite, a la gastronomía como atractivo turístico. En el artículo realiza el análisis de un exitoso caso de turismo gastronómico en Portugal en la ciudad de Mealhada, procurando mostrar la realidad de los destinos donde la gastronomía es la atracción turística principal con el objeto de contribuir a un mayor conocimiento sobre el fenómeno que involucra el

desplazamiento de visitantes por motivos gastronómicos. Llega a la conclusión que la gastronomía muchas veces no es considerada como un atractivo turístico primario, en algunos destinos asume esa función.

Oliveira y Rocha Teixeira (2011) publicaron la investigación *La herencia de la gastronomía portuguesa en Brasil como un producto del turismo cultural. Estudios y perspectivas en turismo*. Hacen referencia a que las culturas portuguesa y brasileña poseen una larga relación histórica que se desarrolló desde la época de la colonización hasta la actualidad a través de la actividad turística, del flujo de inmigrantes, de la literatura, de la música, de la gastronomía etc. En lo que respecta a la alimentación se puede encontrar mucho de la herencia portuguesa en la cocina brasileña, y el colonizador portugués se adaptó a lo que le ofrecían estas tierras. Esa adaptación se ve expresada en diversos platos con raíces portuguesas que han sufrido algunas transformaciones en Brasil. A partir de la relación existente entre esas dos culturas en el ámbito de la alimentación se revela que muchos de los platos llevados a Brasil por los portugueses llegaron a Portugal a través de otros pueblos. A partir de una exhaustiva revisión de la bibliografía se presenta un análisis general de esas dos cocinas teniendo como objetivo transformar esa histórica relación en un producto de turismo cultural. Portugal y Brasil se comunican constantemente, en la actualidad, a través de la actividad turística. Desde este punto de partida, específicamente la relación turismo y gastronomía, se propone una especie de “viaje en la historia” centrado en la culinaria. En este contexto, esta investigación, permitió reconocer la herencia de la gastronomía portuguesa dejada en la historia de la alimentación brasileña, y transformar este factor en la propuesta de una ruta turística cultural y gastronómica, denominada Ruta Gastronómica de los Portugueses.

Romero, Viesca y Hernández (2010) publicaron el artículo “Formación del patrimonio gastronómico del Valle de Toluca, México”, el cual describe la formación de la cocina patrimonial de la región de Toluca como primer paso para su investigación culinaria. Para ello se realizó el análisis de la información etnohistórica de primera mano (cronistas) y se consultaron las diversas fuentes de información como libros, recetarios, tesis y otros documentos, estableciendo la relación de la cocina con las características ambientales y culturales del Valle de Toluca. Se identificaron las especies animales y vegetales y las prácticas agrícolas-culinarias que trajeron consigo los españoles y su fusión con sus similares locales, lo que produjo el mestizaje gastronómico, expresado en sus platillos patrimoniales: barbacoas, embutidos, moles, tamales, dulces y bebidas tradicionales, convirtiéndose así en el patrimonio gastronómico del Valle de Toluca.

Schlüter y Thiel (2008) realizaron la investigación “Gastronomía y turismo en Argentina, Polo gastronómico Tomás Jofré” para la revista de Turismo y Patrimonio Cultural, donde hacen referencia a que el turismo gastronómico ha ido tomando un lugar muy importante en el mundo y cada vez se sigue posesionando en el mundo, sin importar si se considera un país desarrollado o no. En Argentina el turismo gastronómico es tradicional, y cuenta con una larga práctica. En la Fiesta Nacional de la Vendimia, que se lleva a cabo desde 1936 en la provincia de Mendoza, se pone en evidencia la comercialización y consumo de la gastronomía como preferencia de los visitantes o turistas. Hacia fines del siglo XX un plan nacional de turismo hace referencias explícitas a las rutas alimentarias y a partir de allí, desde el sector privado, surgen iniciativas para desarrollar destinos en función de su gastronomía. Una de

estas iniciativas se relaciona con la transformación de un pequeño pueblo en un polo gastronómico de gran atracción. Los resultados que presenta el estudio determinaron el perfil de los visitantes y las motivaciones que tienen las personas para desplazarse hacia Tomás Jofré los domingos.

1.2. BASES TEÓRICAS

1.2.1. Cocina tradicional y su relación con el turismo gastronómico

Siguiendo a Fusté-Forné (2016) la cocina tradicional está relacionada con aspectos identitarios desde las formas de obtener el alimento hasta la preparación y consumo de estos:

La gastronomía típica que se asocia a cada contexto es parte del patrimonio de las sociedades, un trazo de su identidad que se refleja a través del cultivo, los productos y platos típicos, o las formas de servir y consumir, que son tan nuestras, pero a la vez tan diferentes en contextos culturales extraños simplemente por no ser propias o no estar habituadas a ellos (p.6).

Destaca sobre todo lo relacionado al paisaje dentro de esta construcción. En ese sentido, en el caso del loche debe considerarse tanto el uso culinario como el entorno de su producción. Es este paisaje, el que, según el autor, les da sentido a los procesos de identidad (Fusté-Formé, 2016).

Al respecto de la identidad, sobre todo en la posmodernidad, se contemplan posturas que consideran a la cocina, sobre todo la tradicional, como un factor importante (Richards, 2002), “hasta el punto de convertirse en una manera de defenderse de la creciente homologación gastronómica que se está produciendo tras

el fenómeno de la globalización y de la denominada MacDonalidización” (Mogollón, Di-Clemente y Guzmán, 2015, p. 411).

Favila, López y Quintero-Salazar (2014) afirman que la gastronomía es un marcador cultural, ya que tiene la capacidad de “expresar de manera definida la pertenencia de un individuo a un grupo social establecido, siendo un recurso dotador de identidad con respecto a otros con quienes convive y comparte símbolos, mitos, ritos y rasgos” (p.16). Es decir, la gastronomía se convierte en una forma de comunicación y encuentro con el grupo social al que pertenece el individuo.

Bajo esa consideración tenemos la postura de Garza (2012), para quien la gastronomía debe mirarse como un patrimonio cultural intangible debido justamente, a los elementos propios de la construcción cultural que hacen única a cada cocina tradicional en su contexto. Pérez (2002) propone tres aspectos a cerca de la construcción de la gastronomía tradicional, sobre todo, para entenderla desde el patrimonio:

Espíritu único	Ámbito geográfico	Diferenciación
<ul style="list-style-type: none">• Rasgos único e identificatorios• Su identidad	<ul style="list-style-type: none">• Determinado por los aspectos relacionados al suelo, agua, clima y otros.	<ul style="list-style-type: none">• Una cocina permite ser diferenciada por el conjunto de sus platillos.

Fuente: Pérez (2002) rasgos

Elaboración: Propia.

Al respecto de la relación con el turismo gastronómico, podemos definir a este último desde varias posturas teóricas.

Mogollón, Di-Clemente, y Guzmán (2015), hacen referencia en su investigación a la incipiente teorización acerca de esta tipología turística, ya sea porque el enfoque relacionado con los procesos gastronómicos (culinarios) ha sido el que más ha primado y con estos muchos vacíos en la definición. Los autores proponen que:

En el viaje, la gastronomía se identifica como una parte integrante de la experiencia turística ya que implica la posibilidad de saborear alimentos y platos distintos a los de nuestra cotidianidad o, simplemente, enseña una nueva forma de disfrutar de los mismos (p.411).

Sidali, Kastenholz, y Bianchi (2013) alegan que la ruralidad forma parte del entorno ideal para la práctica del turismo gastronómico, esto debido a la relación entre obtención del alimento y su preparación desde las costumbres.

Para Schlüter (2009) el turismo gastronómico está determinado por la motivación de exploración o curiosidad culinaria de los visitantes. Es decir, esta es una de los principales movilizadores de viaje, coinciden así con Millán y Agudo (2010), para quienes la *atractividad* de la gastronomía y de los productos agropecuarios hacen posible esta práctica.

Así, tenemos a Leal (2011) para quien este tipo de turismo:

Resulta en la actualidad como una de las mejores expresiones de la sociedad postindustrial en donde el hecho de ver, oler y degustar, se convierte en una actividad completamente experiencial que es generada por esas industrias (productores, transformadores, restauradores) cuya principal finalidad o producto es poder otorgarle al turista una experiencia que pueda ser vivida a través de la comida o la bebida (p.16).

1.2.2. Atractivo turístico. Producto turístico

En algunos casos, el término “producto turístico” es confundido con otros conceptos a los cuales se les da un significado similar, tales como patrimonio turístico, oferta turística, o recurso turístico. El producto turístico integra tanto los recursos, como la oferta y el patrimonio pero es algo más.

Acerenza, M. A. (1990) realiza una conceptualización de producto turístico como:

Un conjunto de prestaciones, materiales e inmateriales, que se ofrecen con el propósito de satisfacer los deseos o las expectativas del turista (...), es un producto compuesto que puede ser analizado en función de los componentes básicos que lo integran: atractivos, facilidades y acceso. (s/p)

Todos estos elementos que conforman el producto turístico se resumen en tres: recursos turísticos, infraestructuras, y empresas y servicios turísticos. Los recursos turísticos pueden ser relacionados con la naturaleza, con la historia, o con la cultura viva del destino turístico. (De la Colina, J. M., s/f).

El producto turístico, por lo tanto, tiene componentes tangibles (como ruinas arqueológicas, una montaña o un museo), pero también intangibles (la hospitalidad de la gente, la calidad de atención). Sus características están dadas por la interacción y la combinación entre todos estos componentes, de características muy diversas entre sí. Puede decirse que el producto turístico incluye a todos los elementos que posibilitan el desarrollo de la actividad turística.

Además de todo lo expuesto, es importante conocer que todo producto turístico cuenta con las siguientes señas de identidad:

- Intangibilidad, que significa que no se puede tocar, ni oler ni sentir.
- Caducidad, porque no se puede almacenar para luego utilizarse.
- Inseparabilidad. Esto lo que viene a significar es que, bajo ningún concepto, puede separarse de quienes son sus proveedores.
- Heterogeneidad, que se compone de un sinnúmero de valores y elementos que dependerán de quién lo proporcione o de cuándo lo haga.

Un producto se puede definir como "un complejo de atributos tangibles o intangibles, incluso el embalaje, precio, prestigio del fabricante y del vendedor, que el comprador puede aceptar como algo que satisface sus deseos o necesidades". No obstante, el producto turístico tiene que ser:

Intangible, En cuanto a servicio que es, tiene una parte importante de elementos intangibles, pero también posee partes tangibles. Dada la importancia de la parte intangible, para aplicar las técnicas del marketing a los servicios, éstos se tienen que tangibilizar. Una consecuencia directa de la intangibilidad es que no se puede transmitir la propiedad de los productos turísticos, sino que lo que se transmite es su uso y como mucho la posesión, y en ocasiones ni siquiera se posee. Esta característica implica que el producto comprado sea único, así, al contrario de los productos tangibles, de una estancia vacacional tan sólo queda el recuerdo. Además la intangibilidad supone que los consumidores no estén seguros de lo que compran ni de lo que realmente obtendrán cuando consuman lo que adquieren. Por ello, los que pretenden contratar los servicios de un determinado paquete turístico buscarán información previa referida a dicho paquete, de forma que si bien no desaparezca la incertidumbre, sí se reduzca lo máximo posible: de ahí la importancia de tangibilizar los servicios.

Caducidad. Los productos turísticos no son almacenables, por lo que o se consumen en el momento programado o se pierden. Esta caducidad, afecta a la industria hotelera de forma que se debe optar, por vender a ritmo de mercado, -vender directamente al público-, o vender con antelación, -a través de intermediarios-. Precisamente, el overbooking es una consecuencia de la caducidad. Por lo tanto la caducidad de los servicios turísticos es una característica inherente a los mismos que se debe tener presente, e intentar contrarrestar.

Agregabilidad. El producto turístico se puede formar de la agregación de varios productos, lo cual dificulta su comercialización como en el control de la calidad. Esto implica que los precios pueden variar eliminando o agregando servicios al paquete ya existente, creándose así nuevos productos.

Heterogeneidad. Como ya se ha comentado, la agregabilidad supone una dificultad de controlar que todas las fases estén a un mismo nivel de excelencia, es más, un fallo en un aspecto puede afectar a todo el producto. No obstante, esta misma cualidad permite en muchas ocasiones confeccionar productos "a medida", aunque estén más o menos estandarizados de antemano, por lo que cabría hablar de "estandarización heterogénea", y no sólo se individualiza el producto de forma consiente sino que un viaje será distinto de otro aun teniendo las mismas características.

Simultaneidad de producción y consumo. Mientras que los productos en general, son fabricados, comprados y posteriormente consumidos, los productos turísticos, son primero, comprados, y en segundo lugar son producidos y consumidos simultáneamente.

Esto implica que los servicios no se pueden separar de aquellos que los prestan, por lo que no se trae el producto al consumidor, sino que se lleva el consumidor a donde está el producto. De ahí la importancia del componente humano en la prestación de los servicios.

Cabe señalar que existen dos versiones de producto turístico, una visión vertical y otra horizontal. La primera entiende el producto turístico como un servicio específico, organizado en torno a las necesidades de los consumidores. Se observan las agencias de viajes, las compañías aéreas, los hoteles, el parque temático, el restaurante, etc. de forma individual. La segunda hace referencia a una visión más amplia, ya que se refiere a una serie de productos individuales, sobre los cuales los agentes del sector y los propios clientes operan para crear un producto turístico, ensamblándolos.

Niveles del producto turístico: En la industria del Turismo existen cuatro niveles del producto:

- 1) *El producto básico.* Se trata de aquello que el cliente trata de obtener, y más que proporcionar objetos se trata de proporcionar beneficios de esos objetos.
- 2) *Productos auxiliares.* Son aquellos productos que deben estar presentes para que el cliente pueda hacer uso del producto básico. Se refiere a servicios mínimos que deben existir además del beneficio básico buscado por el cliente.
- 3) *Productos secundarios.* Aunque el producto básico necesita de los productos auxiliares para su uso, no requiere la existencia de productos secundarios, ya que se trata de productos extras que proporcionan valor al producto básico, y

ayudan a diferenciarse de la competencia. No obstante las diferencias entre productos auxiliares y secundarios no siempre está clara.

- 4) *Producto aumentado*. En líneas generales se puede indicar que el producto básico, el auxiliar y el secundario, muestran qué es lo que el cliente recibe, y que el producto aumentado hace referencia a cómo recibe el cliente el servicio. Así, al hablar de producto aumentado hay que hablar de: i) la atmósfera y el entorno físico, que hace referencia al ambiente que se respira en el establecimiento, y dado que es algo que se percibe rápidamente por los sentidos debe cuidarse al máximo este aspecto; ii) la interacción del cliente con el producto. Desde la entrada de una cliente en el establecimiento empiezan a sucederse "momentos de la verdad", por lo que cada contacto del cliente con el producto, es de suma importancia. Asimismo, es importante facilitar esta interacción entre cliente y producto; y iii) la interacción entre clientes. Es importante tener en cuenta cómo y en qué medida los clientes con distintos gustos y necesidades pueden ser mezclados.

1.2.3 Posicionamiento del Producto turístico

1.2.3.1 Posicionamiento de un Producto Turístico

Kotler (1997) define el posicionamiento del producto, como el lugar que ocupa el producto turístico en la mente del consumidor atendiendo a un número de atributos fundamentales, los cuales pueden ser tangibles o intangibles.

Para un producto turístico, el concepto de posicionamiento se amplía hasta incluir una serie de "políticas y prácticas", a través de las cuales se recoge la estrategia operativa

del producto, el destino que lo presta y el perceptor (o cliente), que juega un papel importante en la prestación de los servicios turísticos.

La estrategia de posicionamiento es un elemento clave en la gestión de marcas turísticas; sin estrategia de posicionamiento no existe posibilidad de una correcta definición de la política de gestión e imagen de marca en el turismo (Fernández, 2011 y Jiménez y San Eugenio, 2009).

Para Pulido (2008) el posicionamiento hace referencia a la imagen percibida, que no tiene que corresponderse necesariamente con las características reales del producto turístico englobado bajo la marca, sino que reflejará la utilidad o beneficios percibidos. El posicionamiento del "producto turístico deportivo" ayuda a los destinos turísticos a lograr una ventaja competitiva sostenible.

La selección del destino, dependerá del posicionamiento que tenga el producto turístico, por lo que de este depende que el turista se desplace hacia dicho destino. Por tanto para la estrategia de este producto se profundizará en los aspectos relacionados con el destino turístico en cuanto a instalaciones y recursos necesarios para desarrollar actividades recreativas.

La estrategia de posicionamiento de un producto turístico deportivo debe ser desarrollada tomando en cuenta otras entidades que oferten un producto turístico similar al mismo mercado. Tendrá que decidir si se dirige a nuevos mercados o hacia los actuales, y por otro lado, las acciones sobre el mercado escogido pueden

realizarse con los productos actuales o con nuevos productos. Si se combinan estas opciones, se consiguen cuatro estrategias turísticas (Kotler, 1997):

- Estrategia de Penetración: Incrementar la cuota global del mercado, ofertando el mismo producto existente sin incorporar ninguna modificación o mejora.
- Estrategia de Desarrollo del Producto Turístico: Actuar sobre los mercados turísticos actuales, incorporando nuevos productos que surjan como variaciones de los productos turísticos existentes. Extensiones en la línea básica o con productos sustitutivos.
- Estrategia de Extensión del Mercado Turístico: Utilizar el mismo producto turístico, intentando atraer nuevos consumidores turísticos, bien por su oferta a regiones poco explotadas hasta el momento (sol y playa en el mercado ruso), o bien por la identificación de nuevos segmentos del mercado sobre los que no se habían realizado las acciones adecuadas.

Estrategia de Diversificación Turística:

- ✓ Horizontal: Mayor cobertura del mercado turístico con una amplia gama de productos turísticos para clientes con comportamientos similares a los ya existentes.
- ✓ Vertical: Los nuevos productos actualmente desarrollados por las organizaciones logran captar nuevos mercados de forma que las nuevas actividades desarrolladas no se diferencian demasiado de las actuales.
- ✓ Concéntrica: Prestación más integrada de todos los servicios que componen el producto turístico, dotando de mayor homogeneidad la calidad e imagen de

la organización turística en los mercados turísticos, y con ello, innovar y desarrollar su cartera de productos, y atraer a nuevos consumidores turistas. Supone el desarrollo de nuevos productos, basados en la satisfacción de nuevos clientes, con nuevos destinos turísticos y con la incorporación de actividades turísticas nuevas, muchas veces con escasa relación con la actividad principal desarrollada por la organización turística.

1.2.4 Lambayeque y su cocina tradicional

1.2.4.1 Descripción del destino Lambayeque

El presidente José Balta proyectó la creación del departamento de Lambayeque por Decreto Supremo del 7 de enero de 1872 y el primero de diciembre de 1874 se confirmó su creación; en su origen sus provincias fueron Chiclayo y Lambayeque y su capital la ciudad de Chiclayo. El departamento comprende 3 provincias: Chiclayo, Lambayeque y Ferreñafe, cada una tiene como capital la ciudad de su nombre.

El Departamento de Lambayeque está situada en la parte Nor-Oeste de latitud Sur y los 79° 8' y 80°34' de longitud al Oeste del meridiano de Greenwich. Limita por el norte con el departamento de Piura (provincias de Piura, Morropón y Huancabamba); por el sur con el Dpto. de La Libertad, (provincia de Pacasmayo); por el Oeste con el Océano Pacífico; por el Este con el departamento de Cajamarca (provincias de Jaén, Cutervo, Chota, Santa Cruz, San Miguel).

En la Costa el clima es templado y húmedo, desértico, con escasas precipitaciones, originando aridez, salvo en los años que se produce el fenómeno de "El Niño". En los sectores interandinos, el clima es templado y seco en altitudes entre los 2 000 – 3 000 metros. A mayor altura el clima varía y las temperaturas son cada vez más bajas y la sequedad mayor.

Estación muy marcada, el verano con poca presencia de lluvias, donde la temperatura se eleva hasta alcanzar los 34 °C el resto del año presenta un clima otoñal, con permanente viento y temperaturas que oscilan entre los 17 y 25 °C. En general el Departamento presenta un clima benigno, con bajo porcentaje de humedad y con una media anual de 23 °C.

Atractivos turísticos en Lambayeque

Lambayeque está ubicada a 12 km al noreste de la ciudad de Chiclayo (10 minutos en bus). Conserva hermosas casonas virreinales como la *Casa Cúneo* y la *Casa Descalzi*, pero la más conocida es la *Casa de la Logia Masónica* que debe su fama a su antiguo balcón tallado de más de 400 años, este balcón tiene 64 metros, por lo que es considerado el más largo del Perú. La casa se ubica en la intersección de las calles Dos de Mayo y San Martín. Otros edificios importantes de la ciudad son la Iglesia de San Pedro.

Figura N°2 Atractivos turísticos de Lambayeque

Atractivo	Descripción
<i>La Catedral</i>	Tiene una portada de dos cuerpos, sostenido el primero por columnas dóricas; la capilla la Verónica fue construida a

	<p>fines del siglo pasado y ahora declarado monumento histórico nacional, único en su género por su estructura; el altar mayor y retablo adyacente presenta un revestimiento de plata y pan de oro.</p>
<p>La <i>Basílica San Antonio</i></p>	<p>Se sitúa entre la calle Torres Paz y la Avenida Luis Gonzales y destaca la escultura en madera policromada del Cristo crucificado articulado. La Plazuela Elías Aguirre fue la primera plaza que divisaba el viajero cuando bajaba del tren en la estación de ferrocarril de Eten, obra del escultor peruano David Lozano. <i>El Mercado Modelo</i> un lugar que presenta un gran movimiento comercial y humano.</p>
<p><i>Sipán</i></p>	<p>Se aprecian pequeñas elevaciones y un pequeño cañón formado por el cauce del río Reque. El complejo arqueológico presenta áreas diferenciadas unas de otras, registrándose áreas monumentales, patios, cementerios, áreas domésticas, fortificaciones, etc. El área monumental del complejo es conocida también como Huaca Rajada.</p>
<p><i>Ucupe</i></p>	<p>Existe un impresionante mural polícromo, que originalmente decoraba el frontis de una huaca. En el mural de barro se representan doce personajes provistos de tocados de plumas.</p>
<p><i>Ferreñafe</i></p>	<p>Es conocida como "Tierra de la Doble Fe", ya que según cuenta la leyenda sus pobladores creían fielmente en la ley de los espíritus y seguían la religión católica. El parque principal posee un trazo típicamente español.</p> <p>La <i>alameda Muro</i> es una ancha avenida flanqueada por pinos, faiques, árboles frutales y algunos algarrobos, cuyas veredas guardan similares características formando un agradable conjunto.</p>
<p><i>Tucume</i></p>	<p>Es un complejo arqueológico conformado por 26 pirámides distribuidas en 200 hectáreas. Museo de sitio de Tucume Iglesia San Pedro, Casa de la Logia, Construida en el siglo XVI, ostenta un balcón colonial primorosamente tallado que es considerado el más extenso del Perú, pues dobla la esquina y mide 67 metros.</p>
<p><i>La cruz de Motupe</i></p>	<p>Su origen se remonta a 1868, en cuyos años había vivido en Motupe el anacoreta Juan Agustín de Abad, quién reveló que existía una cruz que debían buscar después de su muerte.</p>
<p><i>Museos</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Museo Tumbas Reales • Museo Nacional de Sican • Museo Bruning

Fuente: Portal web <https://www.lambayeque.net/turismo/>

Elaboración: Propia.

1.2.4.2 Descripción de la cocina tradicional lambayecana

La cocina tradicional de Lambayeque como patrimonio inmaterial

El Perú es un país multicultural, que a lo largo de su proceso histórico se ha logrado constituir en uno de los focos que alberga la riqueza cultural más nutrida y variada del mundo, que comprende todas aquellas expresiones o testimonios de la creación humana que tienen especial relevancia en relación con la arqueología, la historia, la literatura, la educación, el arte, las ciencias y la cultura en general de este país, y que además mantiene vivos los elementos específicos que distinguen sus diferentes y múltiples contextos culturales. De ahí la importancia por su protección, conservación y transmisión a las generaciones del futuro, así como la lucha por evitar su depredación, la misma que se inició desde el momento de la conquista española.

En la actualidad, el patrimonio cultural peruano está bajo el amparo del Estado y de la Comunidad Nacional, cuyos miembros están en la obligación de cooperar en su conservación. Dicho patrimonio se divide mayormente en Arqueológico, Histórico-Artístico, Bibliográfico y Documental, siendo los organismos estatales competentes para su preservación y cautela, el Instituto Nacional de Cultura, la Biblioteca Nacional del Perú y el Archivo General de la Nación. Es responsabilidad de estas instituciones el identificar, normar, conservar, cautelar, investigar y difundir el Patrimonio Cultural del Perú en los ámbitos de su competencia.

El Instituto Nacional de Cultura está encargado de proteger y declarar el Patrimonio Cultural Arqueológico y el Patrimonio Cultural Histórico y Artístico, así como también

las manifestaciones culturales orales y tradicionales del país. La Biblioteca Nacional y el Archivo General de la Nación están encargados de proteger y declarar el Patrimonio Bibliográfico y Documental, respectivamente.

Pero hay otra categoría que se define también como bien cultural, la artesanía republicana, comúnmente llamada arte popular o folklore. Esta faceta del Perú profundo ha sido conocida a través de pinturas difundidas por pintores indigenistas como José Sabogal y Julia Codesido, aunque este arte también comprende alfarería, mates, retablos, trabajos en paja, madera, platería, tejidos y música vernacular, a lo que habría que añadir la tradición oral, los mitos y el curanderismo; por cierto, existen algunos esfuerzos por documentar la tradición oral, pero aún estamos lejos de ese objetivo.

Si bien el Perú actual está inexorablemente inmerso en los procesos de globalización cultural, es importante señalar que ha sabido mantener vivas sus características culturales propias.

En el Diario “El Comercio” del 24 de noviembre de 2015 se publica que el Ministerio de Cultura reconoce estos espacios de cocina tradicional en Tumbes, Piura, Lambayeque, La Libertad y Cusco:

Hay bandera blanca en el norte del Perú, y bolsas rojas se distinguen sujetas a un palo en las calles cusqueñas. No solo anuncian que hay chicha. Celebran también que dos de las manifestaciones culturales y gastronómicas más importantes y añejas de nuestro pueblo serán por fin reconocidas oficialmente.

Rescatadas del olvido y siguiendo el precedente arequipeño de abril del 2014, las picanterías y chicherías de Cusco, Piura y Lambayeque, y las picanterías de Tumbes y La Libertad, adoptan su justo valor al ser declaradas Patrimonio Cultural de la Nación por el Ministerio de Cultura.

La socióloga Isabel Álvarez Novoa, que dirigió el equipo de investigación integrado por los antropólogos Ronald Arquiñigo Vidal y George Yuri Cayllahua Muñoz, y el historiador Enrique Ramírez Angulo, considera que la gastronomía al ser declarada patrimonio cultural “Es la medida más importante y trascendente que se ha dado en el país para la preservación de la memoria histórica y el reconocimiento de las cocinas y la mujer en su rol protagónico”.

La Universidad de San Martín de Porres, cumpliendo con su rol protagónico en los aspectos más relevantes del país, en setiembre del 2014, elevó la solicitud a la dirección de Patrimonio Inmaterial del Ministerio de Cultura, entonces dirigido por Soledad Mujica, sustentando el pedido para declarar Patrimonio de la Nación a las picanterías del Perú. Basado en la investigación que durante dos años realizó el equipo de Isabel Álvarez (solo con recursos privados, cuando deberían ser los gobiernos regionales los primeros interesados en revalorar sus recursos), el planteamiento tuvo un giro y apuntó a destacar no lo general, sino cada práctica diferenciada por ciudad. La razón es simple: no son iguales.

Picanterías de Tumbes –como Cabeza de Lagarto o La Benavides–, aunque influenciadas por el fenómeno migratorio desde Piura, están muy vinculadas al

ecosistema de los manglares, y por ello a la continuidad de oficios como el del conchero y cangrejero, según refiere el estudio. Las de su vecina Piura, en cambio, tienen como especialidad los “piqueos, picados o picaus”, platillos que en el imaginario colectivo anima la práctica del compartir. Lo hacen así en la célebre La Chayo, como también en picanterías como La Tomasita y La Santitos, donde técnicas como el pasado por agua perviven tanto como la divulgación del tondero o la cumana.

“Me parece que la información más rica que se ha obtenido, por su realidad compleja, es de Piura”, considera Álvarez, quien destaca también la presencia en el tiempo de las chicherías. El estudio indica que la bebida emblema de Piura se prepara de maíz rojo o colorado, y alazán proveniente de Colán, Chulucanas y Chiclayo; maíz serrano de color oscuro; y el amarillo híbrido de grano duro.

En busca de protección del loche

En su libro “El reino del loche”, Mariano Valderrama cuenta que Bonifacia Carranza de Quiroz afianzó la tradición por más de 70 años, con su chicha casera de alazán remojado en porrones de barro llamados “coladeros” y sus famosos arroz con pato y cazuela de gallina, preparados con animales criados en casa y servidos por años entre paredes de quincha y techo de ramada.

El científico social destaca también la tradición chichera de Reque y Monsefú, donde “hay más de 60” chicherías, según apuntó en su libro del 2013, aunque siempre estuvieron bajo peligro de desaparecer.

¿Qué aporta esta declaratoria?

Promoverá la recuperación y preservación de insumos como los maíces oriundos y otras variedades típicas de cada región, así como las prácticas de artesanos cuyas manifestaciones se asocian a estos espacios.

Permitirá crear rutas culinarias enraizadas en el pasado, para una mejor comprensión del presente.

Empoderará a picanteros y chicheros, y a futuras generaciones que continuarán con orgullo la tradición. “El Perú se convierte en un referente para América Latina, porque habrá una actitud de resarcimiento y de continuidad con el pasado”, considera Isabel Álvarez.

Cocina Regional Lambayecana

La gastronomía Lambayecana

Jorge Armando Brenis García, es un investigador Gastronómico, autor de Bigotes II, en su blog sobre cocina de Lambayeque-Perú, hace referencia a que el Departamento de Lambayeque, en el norte del Perú, América del Sur, es famoso no sólo por su gente cordial y hospitalaria, sino también porque cuenta con una excelente calidad y variedad de platos típicos, cuya autenticidad de sabores son el deleite de los visitantes a estas cálidas ciudades norteñas.

El “espesado” es uno de los platos más representativos de la región por su exquisitez y origen, según el Profesor Pedro Delgado Rosado, historiador lambayecano. El nombre “Espesado”, que en la lengua arcaica Muchik se traduce como “yémeque”, hoy en día tendría algunas variantes en el uso de ingredientes para su preparación, el cual consiste en mezclar el choclo “zarazo” molido, carne de pecho de res o pescado,

culantro, loche y “sarandaja”. Este plato se sirve con yucas y arroz amarillo mezclado con azafrán, y se ofrece normalmente los días lunes en todo el Departamento.

También, tenemos el “Chinguirito” como otro de los platos típicos exclusivos en el país, el cual se prepara a partir de un pez llamado “guitarra” (su captura procede de la Caleta Norteña de Santa Rosa) que pasa primero por un proceso de secado, y luego se deshilacha. Este plato se prepara con limón, sal, pimienta y cebolla y, por supuesto se le agrega “ají limo”.

Cada día los pescadores lambayecanos desafían el mar con sus “caballitos de totora” (balsas artesanales) a fin de capturar al pez “raya”, que es la materia prima para preparar el inigualable plato llamado “tortilla de raya”, después que el pescado ha seguido un proceso de secado y salado. La preparación consiste en mezclar huevos con “cebolla china” en cuadritos, ají amarillo molido, harina de trigo, “cochayuyo” (algas marinas previamente soleadas) y el deshilachado de raya. La mezcla se fríe en una sartén a fuego lento y se guarnece con yuca frita y camote.

Otro plato típico servido como entrada en las reuniones familiares es el “chirimpico”, que se prepara a partir de menudencia de cabrito (vísceras, patas), cebolla de rabo, culantro molido, ajo, ají verde y chicha fuerte y choclo desgranado.

El plato típico fuerte de la región lambayecana llamado “cabrito norteño” proviene de macerar trozos de cabrito con Chicha de Jora fuerte una noche antes, luego se

añade culantro y loche (zapallo de la región) picado, ajo, y ají escabeche. Se sirve acompañado de yucas sancochadas.

Las “Chinas” de Mosefú, son mujeres muy representativas de este pueblo dedicadas a preparar las famosas “panquitas de life” (pez de río) y la “caballa o sardina rellena con culantro”, que son soasadas en carbón de leña de algarrobo. También preparan otro delicia norteña llamada “manías” a base de arroz triturado y carnes de cerdo (patas) coloradas. En Callanca, otro lugar cercano al pueblo de Monsefú, se prepara “el arroz con pato”, al cual se le agrega cerveza negra; y además, los callancanos son famosos por ofrecer la comida típica llamada “poda”, hecha de “zarandaja” (fríjol de la región), ya inscrita en el libro de registros Guinness. Se ofrece también una variedad de chichas (bebidas fermentadas): de lenteja verde, de tomate, de ciruela, de betarraga.

Puerto Eten, donde la brisa marina de sus playas es seductora y paradisíaca, es el lugar especial para saborear la exquisitez del cebiche de “percebes” (marisco del litoral norteño). Además, otros platos típicos provienen de los guisos de Doña Juana Rosa Carreño, como el “robalo con palabritas”, o la “chita con pulpa de cangrejos azules” y la riquísima “batea con zarza criolla”. Pimentel, el primer balneario turístico de Lambayeque, nos acoge con su cebiche de caracol “Pata de Mula” y por la tarde comer sus Cachemas fritas con yucas sancochadas.

Para tomar desayuno los domingos, debemos ir por Cayaltí (ex hacienda azucarera); Doña Pepa nos prepara el rico “frito de chancho” o la “chanfaina de pan y bofe de res”,

agregándole yucas, camotes y zarza criolla, acompañado con un café recién “pasadito y calentito”. Después, se puede visitar Ferreñafe, otra provincia del Departamento, llamada “la tierra de la doble Fe”, donde Doña Juana Exebio nos prepara la famosa “causa ferreñafana” a partir de pescado “Ojo de Uva” guarnecida con papa batida, yuca, camote, aceituna, huevo, lechuga, y una humita con encebollado que cubre todo el preparado. Se acompaña el plato típico con Chicha de Jora con Pata de Toro y endulzado con Chancaca, con este preparado se dice que “donde duermen dos, amanecen tres”.

Para los amantes de los dulces tenemos: el confite, huevito de dátil, de manjarblanco, machacado de membrillo, naranja rellena, dulce de membrillo, cocadas y el famoso y tradicional alfajor gigante Lambayecano “KING KONG”, que sirvió en la época emancipadora para llevar los documentos de nuestras tropas, dentro de este manjar.

La Cocina es una fuente riquísima e inagotable de expresión cultural de nuestros pueblos, he querido compartir con todos ustedes no sólo la rica sazón de la gastronomía lambayecana, sino demostrarles que es también es un pueblo acogedor, de gente amigable, donde vivió el majestuoso Señor de Sipán y donde se preservan aún los Bosques Milenarios de Algarrobos. Los queremos tener pronto entre nosotros.

Un Tributo al Loche en Ferreñafe

La provincia mediterránea de Ferreñafe políticamente se define a partir del año 1951. Esta provincia consta de seis distritos: Pueblo Nuevo, Ferreñafe, Mesones Muro, Pítipo, Incahuasi y Cañaris. En realidad Ferreñafe formaba parte de la provincia de

Lambayeque antes del año 1951, la misma que contaba con un extenso litoral marino que imprimió un profundo sello en la culinaria ferreñafana desde antes de la llegada del mítico Naymlap o Ñamla, quien representa, la primera dinastía de reyes lambayecanos.

No hay comida lambayecana de origen Muchik si no está presente él zapallo loche en la preparación de la misma. Algo que describe Bruning fue como se injertaba los zapallos cultivados con una variedad llamada loche, el cual es más sólido, pequeño y aromático. El mejor loche se siembra por ramas, no siendo recomendable dada la menor calidad del sabor, si se siembra a través de sus semillas. Son notables algunas costumbres de los locheros (campesinos que cultivan el loche) que vale la pena relatar. Durante el proceso de crecimiento está terminantemente prohibido que una mujer en su periodo de regla cruce un campo de loche sino se seca. Sin embargo, es aconsejable que una mujer embarazada camine a través de los campos sembrados de loche a fin de que la cosecha sea abundante. Este cultivo se hace en los meses de invierno, siendo menos productivo en los meses de verano.

En las parcelas del Eco-caserío Rural Muchik “Naymlap” de Pomac III, zona de amortiguamiento del Santuario Histórico Bosque de Pomac, distrito de Pítipo, provincia de Ferreñafe e Illimo en la provincia de Lambayeque, es donde el cultivo nativo predominante es él zapallo loche el cual es de suma importancia en la base económica de las familias campesinas de origen Muchik que conforman dichas comunidades. Por ejemplo las familias de apellidos Muchik como Chapoñam, Puémape, Llauce, Suclupe entre otras son eximios cultivadores de este apreciado

zapallo. El loche es una de las cucurbitáceas nativas adscrita a la matriz étnica y cultural Muchik de la región Lambayeque y se cultiva y valora en la alimentación tradicional desde tiempos inmemoriales. Su sabor y aroma en la gastronomía de origen Muchik es fundamental cuando hablamos de un componente alimenticio único que identifica la culinaria lambayecana frente al resto de las tradiciones gastronómicas del Perú. La gastronomía tradicional lambayecana es un componente de suma importancia que fortalece la identidad cultural de esta región. En particular son en las parcelas de Pomac III de Ferreñafe donde más se cultiva el loche en la costa norte del Perú.

El Consejo Provincial de Ferreñafe apostando por el fortalecimiento de la identidad cultural de la provincia y el departamento de Lambayeque, ha declarado de interés provincial la conservación y celebración de la “Semana Turística y Cultural del Loche en el Eco-caserío Rural Muchik “Naymlap” de Pomac III”.

Se ha propuesto la celebración de la “Semana Turística y Cultural del Loche en el Eco-caserío Rural Muchik “Naymlap” de Pomac III” entre el 22 y 28 de julio de cada año ya que coincide con la mayor productividad del loche en tiempos de cosecha. Se organizarán coloquios sobre la gastronomía lambayecana alrededor del loche, concurso anual sobre la mejor parcela manejada del loche, concurso gastronómico de platos salados y dulces tradicionales e innovativos a base del loche. Una casa rural se adaptará como centro interpretativo del complejo cultural alrededor del loche desde tiempos inmemoriales a la fecha y se promocionara la “Ruta del Loche” entre los distritos chiclayanos, ferreñafanos y lambayecanos donde se cultive loche a fin de

intercambiar experiencias y participen plenamente en la festividad alrededor de dicho zapallo. Se organizara un concurso regional y posteriormente nacional alrededor de la marinera campesina donde los premios serán de acuerdo a los tres puestos ganadores los siguientes: El loche de oro, el loche de plata y el loche de bronce. Esta iniciativa es el mejor tributo que una provincia lambayecana puede dar al alma de su gastronomía para esta y las futuras generaciones.

Todavía hay un largo camino por recorrer para posicionar la comida ferreñafana de origen Muchik en el Perú y junto a una variante que en estos momentos viene naciendo: La comida Novo Muchik con insumos propios del ámbito ferreñafano pero con una proyección más internacional. Finalmente, existe la percepción cada vez más creciente en los visitantes de Lambayeque que la gastronomía costeña de Ferreñafe en particular y norteña en general es una de las más ricas y variadas del Perú, que hacen a su vez de la gastronomía peruana tan diversa como su biodiversidad y acervo cultural una de las mejores del mundo.

1.3 Definición de términos básicos

Turismo gastronómico

Se refiere a las prácticas turísticas motivadas por conocer, aprender y disfrutar de la culinaria tradicional de un lugar. Estas involucran aspectos relacionados al paisaje y a la producción agropecuaria.

Posicionamiento gastronómico

Se hace referencia a la recordación de un producto gastronómico (alimento, platillo, costumbre o ruta o circuito) en la mente de la demanda potencial y real. Esta recordación provoca una corriente de interés turístico.

El loche como producto turístico

El loche es un producto agrícola que además de ser base de muchos platos tradicionales de Lambayeque se constituye en sí mismo en un recurso turístico. Esto debido a la relación íntima que tiene su siembra con diferentes momentos históricos y con procesos etnográficos. Consideramos que el loche tiene la capacidad de generar interés en una demanda interesada en la gastronomía.

CAPÍTULO II

METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

2.1 Diseño de investigación

La investigación de la presente tesis tiene un enfoque cualitativo, ya que el objeto de estudio de esta se centra en el análisis e interpretación profunda y detallada de la variable de estudio, con el fin de aportar al conocimiento teórica de esta (Hernández, Fernández y Baptista, 2014; Patton, 2002; Valles, 1997).

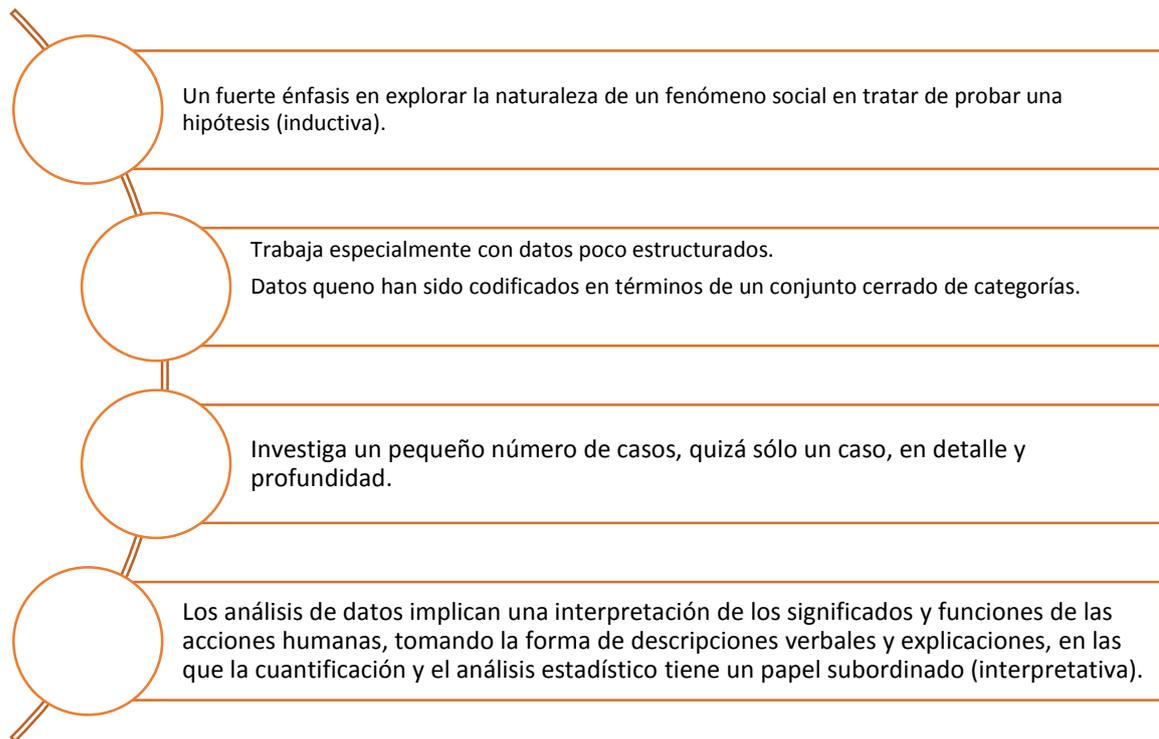
El diseño que se ha tomado para la realización de la tesis ha sido el etnográfico. Esto considerando que, si bien el enfoque cualitativo ofrece diferentes posibilidades de diseño, este es el que mejor se adapta a las necesidades del estudio en cuestión.

Tomando en cuenta que el objetivo de la tesis es “Identificar los cambios y particularidades del uso del loche en la cocina tradicional lambayecana y el aporte de esta al producto turístico regional, 2017”, destaca en este el componente antropológico, es decir la relación entre la población y sus tradiciones culinarias, especialmente las que involucran al loche. Aspectos que para analizarse deben de considerar las opiniones y miradas de los lugareños, además, esta relación debe ser vista desde el propio espacio estudiado, solo así, en su propio contexto, es que todo lo manifestado cobra real sentido y significado.

En ese sentido y citando a Alvarez-Gayou (2003, citado en Salgado, 2007) se puede argumentar la finalidad y alcances de este diseño:

El propósito de la investigación etnográfica es describir y analizar lo que las personas de un sitio, estrato o contexto determinado hacen usualmente; así como los significados que le dan a ese comportamiento realizado bajo circunstancias comunes o especiales (p.72).

Atkinson y Hammersley (1994), proponen que el diseño etnográfico tiene las siguientes características:



Fuente: Atkinson y Hammersley (1994).

Elaboración: Propia.

2.2. Procedimiento de muestreo

Considerando que la finalidad del enfoque cualitativo está en básicamente interpretar desde el estudio de casos específicos y no en generalizar resultados, es que se proponen esquemas diferentes de muestreo, donde la cantidad de unidades deja de ser imperante frente a la calidad de la información obtenida (Gürtler y Huber, 2007).

Procedimientos y criterios de selección del ámbito de estudio

Se utilizó en la investigación un muestreo determinístico no aleatorio, ya que se buscó conocer las opiniones y percepciones acerca de la influencia del loche en la cocina tradicional lambayecana.

En la siguiente tabla se presenta la distribución y conformación de las muestras. Cabe mencionar que en las investigaciones cualitativas el número de casos estudiados o unidades de la muestra varían según las demandas y decisiones que se tomen durante el trabajo de campo. En ningún sentido se busca la representatividad, ya que no se generalizarán los resultados, pero si diversidad de puntos de vista y contrastación de ideas.

Para la selección de estos se consideraron los siguientes criterios:

Criterios	Entrevista	Análisis documental
De inclusión	<ul style="list-style-type: none"> - Personas relacionadas al mundo cultural que hayan hecho investigación al respecto: tres arqueólogos que trabajan en los museos Tumbas reales, Sicán y Bosque de Pomac. -Personas propietarias de restaurantes: dos. -Representante del gobierno regional: uno. -Especialista agroalimentario: uno. 	<ul style="list-style-type: none"> -Preparación de platos que usen loche en restaurantes lambayecanos. -Las formas de consumo y compra en los mercados locales. -El significado del loche en la cultura cotidiana de Lambayeque: costumbres. -El consumo y preferencia por parte de los turistas

2.3. Técnicas de recolección de datos

2.3.1 La entrevista

Esta técnica de recolección es en teoría una conversación formal y profunda entre el investigador y el informante (que en algunos casos podría ser el investigado o caso de estudio). Esta permite obtener información que de otro modo no podría darse, ya por ser temas sensibles o por ser del ámbito personal, relacionada sobre todo con las opiniones y percepciones (Ñaupas, Mejía, Novoa y Villagómez, 2013). En muchos casos se emplea un guion de entrevista. Este cumple con la función de orientar al entrevistador en los temas principales durante el desarrollo de la entrevista. En ningún caso es cerrada o estructurada, es una herramienta flexible y emergente, es decir puede variar el orden de los temas según el entrevistado, o incluso quitar o incluir algún ítem según sea el caso.

El guion de entrevista de la tesis fue el siguiente:

Los cambios y particularidades de la cocina lambayecana	El uso e importancia del loche en Lambayeque	La relación entre el turismo y la gastronomía en Lambayeque
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Estudios arqueológicos	<input type="checkbox"/> Culinario	<input type="checkbox"/> Percepción
<input type="checkbox"/> Estudios culinarios	<input type="checkbox"/> Socio cultural	<input type="checkbox"/> Propuestas
	<input type="checkbox"/> Histórico	
	<input type="checkbox"/> Agrícola	

2.3.2 Análisis documental

Para Dulzaides y Molina (2004), esta es una técnica que involucra

Un conjunto de operaciones intelectuales, que buscan describir y representar los documentos de forma unificada sistemática para facilitar su recuperación. Comprende el procesamiento analítico- sintético que, a su vez, incluye la descripción bibliográfica y general de la fuente, la clasificación, indización, anotación, extracción, traducción y la confección de reseñas (en línea).

Es importante considerar en esta técnica de recolección el obtener información a través de diferentes tipos de documentos. Entendiendo que para ello se debe de seleccionar especialmente aquellos que sean relevantes a los fines del estudio y además de la pertinencia, sean confiables (Bernal, 2010; Dulzaides y Molina, 2004).

Los parámetros del análisis documental de la investigación fueron los siguientes:

Uso Gastronómico

Uso del loche en la cocina lambayecana

Platos que más lo utilizan

Uso Cotidiano

Mitos o leyendas relacionadas

Usos no culinarios

Otros

2.2.3. Validación de los instrumentos

Dentro del enfoque cualitativo se consideran aspectos de confiabilidad más que de validez-propios del enfoque cuantitativo- (Patton, 2002). La tesis ha utilizado los parámetros propuestos por Guba & Lincoln (1985):

Credibilidad	Tranferibilidad	Dependencia	Confimabilidad
<ul style="list-style-type: none"> • Los datos recolectados son reconocidos por los entrevistados. • Se usan las transcripciones, por ejemplo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Se pueden ampliar los resultados a otras poblaciones de características similares. 	<ul style="list-style-type: none"> • Se hace una revisión de los asesores o expertos y además, del proceso de recolección y análisis de los datos. 	<ul style="list-style-type: none"> • La información obrtenica es verificable

Fuente: Guba & Lincoln (1985)
Elaboración: Propia.

Fuente y elaboración: Propia.

Criterio	Análisis documental	Entrevista en profundidad
Credibilidad	Se revisaron diez documentos. Fichas de análisis.	Se entrevistaron a siete personas con diversos perfiles.
Dependencia	Parámetros de análisis	Guion de entrevista.
Confirmabilidad	Revisión de los parámetros del análisis por parte del asesor metodológico. Aplicación de la triangulación con la entrevista.	Revisión externa del asesor metodológico. Triangulación de métodos con la entrevista y el análisis documental.
Transferibilidad	Parámetros de análisis.	Guion de entrevista.

2.3. Técnicas de análisis de la información

La información ha sido analizada a través de las técnicas interpretativas y narrativas. Se hicieron matrices de análisis de las entrevistas y de los documentos lo que permitió sacar conclusiones de lo expuesto por los informantes.

2.4. Aspectos éticos

Durante la tesis se tomaron en cuenta y se respetaron las normas de la investigación científica y la probidad académica. Todos los informantes de las entrevistas lo hicieron de forma voluntaria e informada del uso y alcance de sus declaraciones en la tesis.

CAPÍTULO III

RESULTADOS

3.1 ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS

3.1.1 Análisis de las entrevistas

Acerca de los cambios y particularidades del uso del loche en la cocina tradicional de Lambayeque, la dueña del restaurant lambayecano El Cántaro, Juanita Zinini, nos dice que el loche ha tenido una fuerte influencia histórica de la gastronomía en la Región Lambayeque. Refiere que la historia gastronómica de la Cultura Lamballec es grande, ella por sus investigaciones llegó a conocer el “Yemeque” plato que se conoce como predecesor del “Espesao”. También menciona que, por las historias heredadas se deduce que el Yemeque era un plato que se preparaba a base de sancochar Loche, Caigua, Zarandaja y Choclo, para al final agregar el Pescado (Caballa o Peje) daba una sopa espesa de color blanco, como se supone consumían los antiguos Muchic.

En ese sentido la licenciada Ayasta Vallejos, Arqueóloga en el Museo Tumbas Reales, y el licenciado Victoriano Túllume Chancafe, Arqueólogo del Bosque de Pomac, se muestran de acuerdo en que el loche comparte espacio

junto con la zarandaja, el frejol, la caigua, el mote, el ají, la yuca, el pescado tanto de mar como la caballa y el peje y de agua dulce.

Refiere la Licenciada que la Gastronomía Muchic además de reflejarse en los restos históricos se puede observar que las costumbres agrícolas aún se mantienen, por ejemplo, en el sembrío del loche, se mantienen los procesos y las épocas de siembra.

Otra de las costumbres que se conservan es la salida al campo antes que despunte el sol y llevan consigo sus alimentos en un morral, los que van consumiendo durante la jornada de trabajo, estos alimentos generalmente son el loche sancochado, el mote arrecho (se trata del mote sancochado hasta que empieza a reventar) el ají y la caballa salada; en la actualidad se puede observar que al medio día la pareja le lleva al campo la comida preparada.

Sobre los antecedentes históricos de la gastronomía lambayecana y su importancia en la cultura de la región, el doctor Carlos G. Elera Arévalo, Director del Museo Sican, refiere que entre los elementos que identifican a un pueblo frente a otros es la tecnología de la preparación de los alimentos en la comida y bebidas; así podemos decir que como parte de la identidad de un pueblo encontramos las preferencias culturales que tuvo y tiene hacia determinados recursos alimenticios.

Según refiere el Dr. Elera el alimento más usado y preferente en los platos de origen Muchik es el Loche (Cucúrbita moschata) y significa en lenguaje Muchic “Lagrimas de la Luna”, y de él, los campesinos que en la actualidad lo siguen sembrando con igual técnica heredada de sus ancestros, mantienen dichos y costumbres que aún expresan y aplican, como el decir *“El que come loche puede hacer el amor toda la noche”* o que no permitan que una mujer que está menstruando ingrese a sus sembríos, sin embargo si son proclives a que una mujer embarazada ingrese a los terrenos de siembra, lo que redundaría en una excelente cosecha. El Dr. Elera considera que el loche es cien por ciento lambayecano.

En relación al vínculo entre la gastronomía y el turismo, el ingeniero Carlos Arica Oliva, Gerente Desarrollo Económico Gob. Reg. Lambayeque, manifiesta que debido a que la gastronomía tiene un significado de “Identidad y Turismo”, debe manejarse como una estrategia de desarrollo del turismo, la cultura y la economía de la Región Lambayeque, diversas instituciones públicas y privadas por lo que vienen promoviendo la revalorización de la comida regional tradicional.

Entre estas instituciones podemos recordar el Museo Tumbas Reales de Sipán que organizó el I Festival Gastronómico Moche en las Aldeas Mochicas; este Museo ha abierto, contiguo al museo, un restaurante de comida tradicional Sipán.

El Gobierno Regional inició, como parte de las acciones para revalorar el loche dentro de la identidad lambayecana, el proceso para la obtención de la “Denominación de Origen del Loche de Lambayeque” (como producto lambayecano en mérito a sus peculiares características y herencia cultural que presenta este cultivo en la región; el loche se viene sembrando en la Región Lambayeque en los distritos de Pacora (Pomac), Illimo (principal centro de origen y producción), Túcume (Salinas), Monsefú (Callanca) Eten, Lagunas (Coloche y Jayanca). El Loche de Lambayeque obtuvo su inscripción en el Registro de Denominación de Origen en diciembre del 2010, con el Certificado número 006.

En relación a los aspectos técnicos, el ingeniero Francisco Regalado Díaz, Asesor Universidad Pedro Ruiz Gallo, dice que la particularidad estriba en la siembra, que es realizada mediante esquejes por lo que se cultiva en áreas pequeñas que en total no deben pasar de las 25 ha; existen dos ecotipos, el de forma aperada o calabaza o zapallo que tienen semilla en su interior y la cilíndrica que no tiene semilla con aroma y sabor más fuertes.

Acercas de la gastronomía, cuanto influye en el turismo y que problemas encuentra en la atención al turista, la dueña del restaurante turístico Hebrón, situado en la céntrica Av. Balta en la Ciudad de Chiclayo, nos comentó que ellos promueven la comida Regional que tiene gran aceptación tanto en los turistas, como en los lugareños, que los platos más solicitados son el Espesao, el Arroz

con Pato, el Seco de Cabrito y otros como la Tortilla de Raya, el Cebiche de Tollo, el Chirimpico y el Chinguirito.

3.1.2 Análisis documental

Tabla de análisis

Caso	Uso del loche en la cocina Lambayecana	Platos que más lo utilizan	Mitos o leyendas asociadas	Usos no culinarios	Otros
Página web:	Se observa que se usa especialmente en guisos, pastelería Harina de Loche	Seco de cabrito Frejoles Locro Crema de zapallo Pan de loche Chips Manjar	Lágrimas de luna	Artesanía Medicinal Ritos religiosos	Denominación de origen Feria Sabe a Perú El curry peruano Técnicas de sembrado: no de la semilla sino de los esquejes Bosque de Pomac y Ferreñafe presentan las mejores condiciones
Youtube: Cuarto poder		Pato mochica Torreja Aguadito blanco	Mochicas eróticos y cocineros		
Página web: www.eltrinche.com			Cuenta la leyenda: la luna se enamoró de Lambayeque y como no podía llegar empezó a llorar y sus lágrimas se convirtieron en loche.		
Artículo informativo RRP noticias	Se observa como acompañamiento de frituras	Pescado a la plancha: caballa	Producto infaltable en la cultura mochica		
Video informativo MovistarPlus	Se usa en postres y manjares	Arroz dulce con loche			
Instagram: Bello fresco café					Toping en una Brusheta
Artículo de RPP	Acompañamiento	Arroz con pato Arroz con cabrito			Insumo infaltable en la gastronomía de los mochicas y antiguos lambayecanos
Perúecologico.com			Manjar de reyes moches y chimúes		Cerámica con icnografías de esta curbitácea
www.rpp.pe	Se usa en la cocina diaria de decenas de hogares, picanterías y restaurantes	Arroz con pato, arroz con cabrito son los principales platos que llevan loche en la	Era un insumo infaltable en la gastronomía de los mochicas y los		El loche es un producto oriundo de Lambayeque, afirmado por INDECOPI

Librosperuanos.com		gastronomía lambayecana	antiguos lambayecanos	En tiempos antiguos adquiriría funciones religioso funerarias	La palabra loche se relaciona con la anatomía femenina.
Gastrolambayeque.blogspot	Se utiliza para la realización de mazamorra	Arroz con pato a la chiclayana Manjar blanco de loche Espesado o yémeque	El agricultor que corta la veta hace el trasplante en la luna creciente de lo contrario no prospera la siembra. Llamada “lagrima de oro” porque la luna se enamoró de Lambayeque y como no podía llegar empezó a llorar y sus lágrimas se convirtieron en Loche La palabra Loche se relaciona con la anatomía femenina cercana donde se ubica la uretra teniendo una importancia especial para la fertilidad de las aguas y de las tierras en las sociedades prehispanicas.	Función religiosa funeraria	

Acerca del uso gastronómico

Al respecto del uso del loche en la cocina lambayecana, los documentos revisados hacen especial énfasis en lo maleable de su uso en diferentes preparaciones saldas y dulces, como ingrediente principal o como acompañante. Lo que queda claro es que su empleo no ha dejado nunca el espacio íntimo, la cocina cotidiana y hogareña, es por esto que tal vez, el loche sigue siendo tan emblemático de la identidad lambayecana.

Sobre los platos en los que más se utilizan, hay muchas coincidencias con lo expuesto por los entrevistados. Los que se distinguen en las páginas revisadas son los siguientes: Seco de cabrito, los frejoles, el Locro, el Aguadito blanco, el pan de loche, el manjarblanco de loche, el arroz dulce con loche, el Espesado o yémeque, el Arroz con pato, el arroz con cabrito, son los principales platos que llevan loche en la gastronomía lambayecana

Acerca de lo cotidiano

Al respecto de los Mitos y leyendas relacionadas destaca la de la *lágrima de oro*, porque la luna se enamoró de Lambayeque y como no podía llegar empezó a llorar y sus lágrimas se convirtieron en Loche. Es por ello que los agricultores que cortan la veta hace el trasplante en la luna creciente de lo contrario no prospera la siembra.

Por otro lado, la palabra loche se relaciona con la anatomía femenina cercana donde se ubica la uretra teniendo una importancia especial para la fertilidad de las aguas y de las tierras en las sociedades prehispánicas.

En relación a los usos no alimentarios, se destacan los siguientes: la artesanía, los usos medicinales, y particularmente resaltan el uso en ritos religiosos y funerarios (haciendo referencia a la etapa Muchik).

3.2 Diseño de producto turístico basado en el loche

Luego de analizar los resultados obtenidos a través de las técnicas de recolección se ha diseñado un producto turístico con el objeto de lograr el posicionamiento del Loche como un atractivo turístico. Se destaca especialmente los valores patrimoniales intrínsecos de este producto alimentario. Por un lado, se destaca su reminiscencia como alimento ya usado por los mochica dentro de su cocina. Y, por otro lado, tenemos la relación actual, vigente y permanente, que tienen los lambayecanos con el loche. El producto que presentamos es un circuito turístico denominado, *Circuito agroturístico y culinario: El Imperio del Loche*.

El eje principal es la de generar una experiencia en el visitante a través del disfrute del entorno rural relacionado con la siembra del loche. Se buscará que el eje del guion no solo sea el uso culinario, sino, los mitos tan peculiares que rondan a este producto alimentario (la lágrima de la luna, la relación con la sexualidad, y la fecundidad).

Cabe destacar que se convocará a restaurantes y cocineros locales para que, como parte del recorrido, los visitantes puedan aprender la preparación de algún plato hecho con base de loche y claro, su degustación al final.

Así podemos considerar lo dicho en entrevista por el doctor Elera al respecto de los antecedentes arqueológicos de estas zonas. Los periodos arqueológicos en este pueblo se dan en varios momentos de su desarrollo

cultural e histórico y son: Cupinsque (2500-400 a.C.), Salinar (400-100 a.C.) Moche (100-750 d. C.), Sican o Lambayeque (800-1350 d. C.) Chimú (1300-1447 d. C.) hasta hoy en día el mundo mestizo lambayecano. Se entiende como pueblo Muchik al grupo étnico que comparte el mismo territorio idioma, costumbres, alimentación, abrigo, vivienda y valoración cultural a lo largo de milenios. El término Muchik o Mochica es el nombre de la lengua con la que se comunicaba este pueblo y que se extinguió en el siglo XX que sin embargo la mayoría de los nombres (topónimos y antónimos) de provincias, distritos, caseríos, alimentos, así como apellidos contemporáneos lambayecanos de hoy, son de lengua Muchik.

Delimitación geográfica

Las zonas de influencia en el sembrado del loche comprenden las localidades de Illimo, Túcume, Pitipo, Monsefú, Pomac III, Zaña lugares que por su clima, recursos hídricos y calidad de tierras conservan la forma tradicional del cultivo de esa hortaliza.

El Gobierno Regional en su afán de impulsar el desarrollo del turismo y de la gastronomía, no ha enfocado su óptica solo sectorial, por lo que ha desarrollado una estrategia más amplia y se trazó un Plan Regional de Desarrollo concertado, comprometiendo la participación de diversos sectores, como Universidades, Empresarios, organizaciones de productores, sociales, así como las entidades públicas, buscando integrar el trabajo de grupos temáticos.

Podemos decir que, en su estrategia integral, ha jugado un rol importante la infraestructura de comunicaciones, como el mejoramiento del aeropuerto, la ampliación de la infraestructura portuaria en Puerto Eten, Pimentel y San José.

Bajo esta óptica se ha dado prioridad al desarrollo de la infraestructura vial, sobre todo en las zonas que ofrecen mayor desarrollo potencial productivo y turístico; entre las obras ejecutadas tenemos la construcción de la carretera Illimo – Bosque de Pomac – Pitipo, que permite articular esta zona de gran potencial turístico cultural y natural.

También tenemos el mejoramiento de las carreteras Laran- Callanca, donde vienen emergiendo restaurantes campestres; Pitipo – Batangrande; Evitamiento – San José; Laran – Monsefu. Se ejecuta también la rehabilitación de las carreteras Monsefu – Santa Rosa; Patapo – Pucala; Cayaltí – Sipán, entre otros proyectos están la construcción del Puente Eten; la rehabilitación de la carretera Zaña – Cayaltí – Oyotun y terminar la Autopista Pimentel – Chiclayo.

Paisajes

Lambayeque tiene muchas y variadas zonas atractivas para el turismo, sus ciudades, mezcla mestiza de muchic y criollo, sus valles que exponen variados y atractivos sembríos, sus espectaculares museos, áreas arqueológicas, artesanías, así como sus Reservas Naturales. Santuario Histórico Batangrande, Bosque de Pomac, el Refugio de vida Silvestre de Laquipampa, Racalí, Chaparri y otros que permiten la actividad turística en sus diferentes características.

Tipo de público

Se propone que el circuito esté dirigido a jóvenes universitarios y al turismo receptivo, considerando el interés que estos segmentos pueden tener en conocer la historia, la gastronomía y los paisajes rurales de la zona. Debemos considerar los datos del estudio de PromPerú (2017) “Evaluación de mercado para el análisis del turismo gastronómico en el Perú”: 1) la mayoría de los turistas (82%) identifica al Perú como destino gastronómico, resaltan al cebiche y al lomo saltado como los platos más pedidos; 2) los pescados y los mariscos son los alimentos que más destacan en el imaginario de los turistas; 3) la quinua es el alimento nutricional que más destaca (57%); 4) aprovechando este interés por los productos saludables y de alta calidad nutricional, PromPerú lanzó la marca ‘Super Foods Perú’, para posicionar los alimentos de alta calidad nutricional, es aquí donde podría entrar el loche como alimento nutritivo y base de la dieta ancestral de los lambayecanos.

Esta coyuntura es especialmente ventajosa para presentar una propuesta como la que se hace en la tesis, hay un interés innegable por la gastronomía peruana a nivel internacional que ya se ha convertido en motivación turística, además, tenemos la plataforma de PromPerú y los esfuerzos del Gobierno Regional.

Estrategias de Promoción

Para la correcta difusión del producto presentado se ha diseñado unas estrategias de promoción. Para ello se han tomado en cuenta los siguientes pasos:



A. Análisis situacional del producto Circuito agroturístico y culinario:

El Imperio del Loche

<p style="text-align: center;">Fortalezas</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. La variedad de platos que se pueden degustar durante el recorrido. 2. Los paisajes rurales que mantienen su esencia. 3. La posibilidad de conectar al loche con diversos espacios del patrimonio cultural y natural. 4. El tener sub productos diversificados para las diferentes demandas. 	<p style="text-align: center;">Debilidades</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Falta de capacitación al respecto de la historia y uso del loche de parte de los guías locales. 2. La comercialización debería ser Internet en una primera instancia.
<p style="text-align: center;">Amenazas</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. El turismo en Lambayeque es conocido sobre todo lo arqueológico, eclipsando otras posibilidades. 2. Que las agencias de viajes no se interesen por el producto en una primera instancia. 	<p style="text-align: center;">Oportunidades</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. El vínculo fuerte del loche con la identidad culinaria de Lambayeque. 2. Los aspectos inmateriales (mitos, leyendas, dichos populares) relacionados al Loche. 3. La rica historia del loche como alimento prehispánico en Lambayeque. 4. Las tendencias turísticas de buscar paisajes rurales, así como alimentos saludables y sabrosos. 5. La vigencia del uso del loche en la cocina lambayecana tanto en los hogares como en los restaurantes. 6. El interés de la Región y de las instituciones culturales de Lambayeque por estudiar y promocionar el uso del loche.

B. Definición

Misión: Resaltar el valor cultural y turístico del loche dentro de Lambayeque, aprovechando las posibilidades del agroturismo.

Visión: Convertir al Circuito agroturístico y culinario: El Imperio del Loche en un producto competitivo y con alta demanda nacional y receptiva en Lambayeque.

Objetivos del circuito:

Objetivo general:

Impulsar el desarrollo turístico sostenible y responsable de Lambayeque a través de las propuestas realizadas en torno al loche como producto turístico.

Objetivos específicos:

- Proponer estrategias de promoción de los valores culturales y turísticos y de los paisajes agrícolas asociados al loche.
- Definir las estrategias promocionales adecuadas para la proyección turística.
- Determinar los elementos que permitirán el diseño y ejecución de las acciones planteadas.

C. Diseño del producto

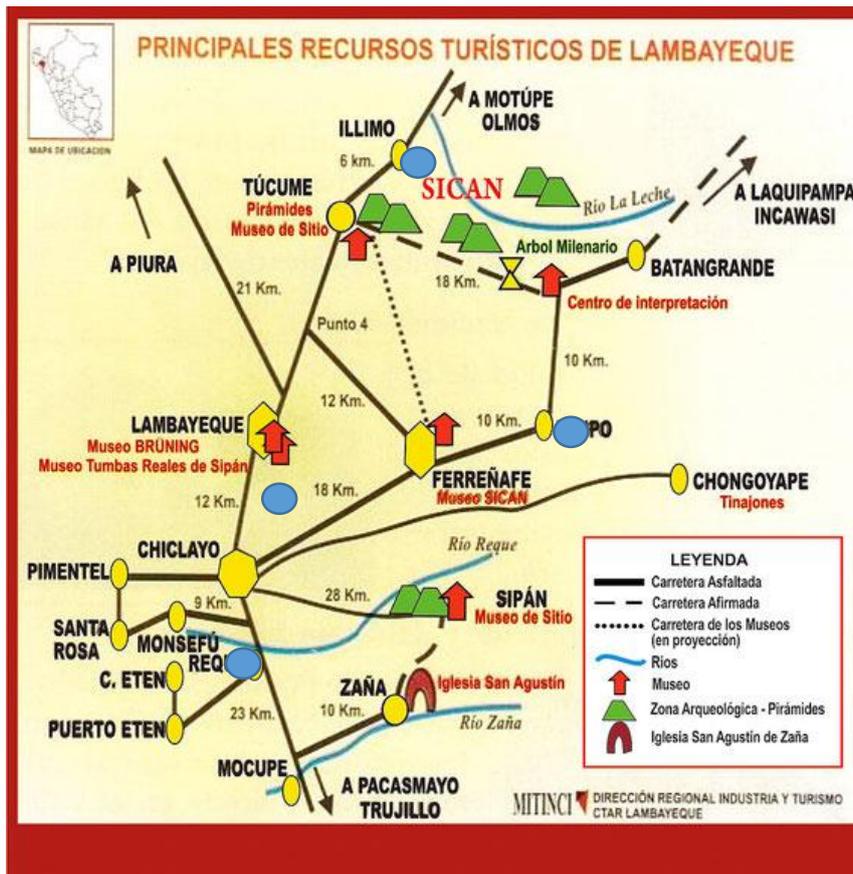
Dentro de las actividades propuestas están: participar en la siembra o cosecha (según temporada) del loche. Paseo por las zonas agrícolas con la explicación del guía especializado (el guion no será típicamente lineal, sino que buscará

conectar los antecedentes arqueológicos del loche con el uso actual en la cocina lambayecana), preparación de un plato y la degustación del mismo.

En todo el recorrido se busca la participación de los visitantes con los productores, la interacción tiene como objetivo despertar conciencia sobre la importancia de este alimento en la identidad de estas personas, es decir a partir del loche se podrá conocer mejor a los lambayecanos.

Si bien el loche y el campo son los protagonistas en este circuito, también se considerarán otros atractivos turísticos de la región. A fin de no saturar a los visitantes y de no hacerlos perder el interés en el tema central, se irán rotando y cambiando los atractivos que acompañarán el circuito principal. Así, puede ser como alternativas:

- 1) El Museo de Sicán y el campo de siembra del loche en Pitipo;
- 2) El Museo de Tumbas Reales y el campo de siembra del loche en Mosefú;
- 3) El loche y los Mochica (Museos de Túcume y Sicán) y el campo de siembra del loche en Illimo;
- 4) El loche y la naturaleza; exploración de algunas de las Reservas Naturales donde se conservan especies en extinción, Refugio de Vida Silvestre Laquipampa, Racalí o Chaparrí.



En círculos celestes se presentan los puntos que se tocarían dentro de los circuitos agros turísticos.

D. Diseño de estrategias

Estrategias de promoción turística

Tipo de estrategia	Objetivo	Acciones	Responsable
Promoción de venta	Dar a conocer los lugares y paisajes asociados al loche.	a) Organizar fam trips. b) Hacer alianzas estratégicas con restaurantes y hoteles de las zonas.	Coordinador del proyecto
Convenios con agencias de viajes y Páginas web	Incluir el circuito y sub circuitos en diversas agencias de viajes y páginas web especializadas.	a) Presentar los subproductos a través de blog stories. b) Hacer convenios con las agencias de viajes locales.	Coordinador del proyecto

Estrategia de Publicidad

Tipo de estrategia	Objetivo	Acciones	Responsable	Presupuesto
Uso de Internet	Tener presencia en la Internet y mostrar las ventajas del producto turístico.	a) Crear perfiles en las redes sociales. b) Organizar actividades como: concursos fotográficos sobre el loche, Comparte tu historia. c) Mantener el vínculo con las personas a través de la retroalimentación en redes.	Community manager	\$500 x doce meses

E. Evaluación y control

Tipo de estrategia	Objetivo	Control	Indicadores	Medida
Promoción de venta	Que los visitantes conozcan los lugares y paisajes asociados al loche.	Encuestas a visitantes	Excelente	Incentivos y reconocimientos a los promotores.
			Bueno	Evaluación y replanteamiento de acciones.
			Regular	Evaluar las fallas y capacitar en ellas.
			Malo	Hacer cambios del personal o de las acciones.
Convenios con agencias de viajes y Páginas web	Crear alianzas estratégicas con diversas agencias de viajes y páginas web especializadas.	Promedio de afluencia de turistas que hacen el circuito.	Excelente	Mantener alianzas y tener permanente comunicación.
			Regular	Replantear las alianzas y verificar las fallas.
Uso de Internet	Conseguir presencia en la Internet y mostrar	Conteo de visitas e interacciones	Excelente 100%	Seguir usando los medios.
			Bueno 75%	Utilizar los medios y hacer propuestas de

	las ventajas del producto turístico.	en las redes sociales.		mejoras de la interface.
			Regular 50%	Ingresar nuevos contenidos o diseños en la interface.
			Malo 25-0%	Cambiar de medio o reestructurar los contenidos y diseños.

CAPÍTULO IV

DISCUSIÓN, CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

4.1 DISCUSIÓN

Muchos han comentado o establecido la necesidad de crear un turismo que aproveche, además de la visita a los diferentes Museos que existen en Lambayeque, las ruinas y monumentos históricos de esta ciudad, se considere la inclusión de presentar a la gastronomía lambayecana como atractivo turístico.

Efectivamente la Gastronomía lambayecana de por sí se presenta como un atractivo turístico, sin embargo, se le considera, creo que erróneamente dentro de la generalización de gastronomía norteña, en mi opinión la gastronomía lambayecana tiene sus propias características que la diferencian de las otras comidas norteñas.

Estas características basan su diferencia en el consumo del loche como su principal ingrediente, dado que su consumo se genera ancestralmente desde la comida Muchik, que la han mantenido hasta la actualidad los descendientes de esta

cultura, sobre todo los campesinos que habitan en la zona de influencia de esta hortaliza.

El loche de por sí reúne características especiales de aroma y sabor más elevados que el zapallo criollo que se utilizan en otras ciudades norteñas, inclusive en las otras zonas del mismo Lambayeque, bajo la denominación de zapallo loche, sin alcanzar los resultados de sabor y aroma.

En las reuniones sostenidas, tanto con el Dr. Carlos Elera como con la Sra. Juanita Zunini, pudimos sentir que se debería profundizar la necesidad de fomentar turísticamente la *Ruta del Loche*, acentuando la necesidad de hacerla un circuito de turismo rural, agroturismo, permitiendo que el turista goce de los sistemas de siembra del loche, por medio de esquejes, método de siembra heredados por los locheros de sus antepasados.

Así mismo se mostraría al turista todo el esplendor del florecimiento y las diferentes creencias de los campesinos locheros de su relación con el sexo, por ejemplo ellos cuidan sus cultivos y no permiten que una mujer que este menstruando pase por los cultivos del loche, *porque es malo y se asienta el loche* y si está embarazada, sí *porque carga más y da más fruto*, esta asociación con el sexo también se observa en la espontaneidad que tienen cuando refieren entre risas *“El que come Loche puede hacer el amor toda la noche”*.

Estas consideraciones deben aunarse a los platos que el turista puede degustar, por ejemplo, los ancestrales como el Yemeque, antecedente del Espesado, o el refrigerio que el campesino acompaña en su jornada de trabajo, compuesto por caballa seca, loche sancochado, mote arrecho y ají.

Indudablemente se les presentarían otros platos modernos como el seco de cabrito, arroz con pato y otros que preparan conteniendo el loche y también degustarían los diferentes platos de la gastronomía lambayecana que se preparan en las ciudades aledañas, así tenemos la tortilla de raya, el chiringuito, el chirimpico, la panquita de life y otros tantos que son propios de la cocina lambayecana.

También pueden degustar platos modernos con base al loche que hoy se preparan como los raviolos de loche, los espaguetis en salsa de loche, el locro de loche, medallones de cordero con loche, glasé de loche, fettuccine de loche en salsa de mariscos, pan de loche, manjarblanco de loche y otros que las capacidades de los chefs lambayecanos van creando.

4.2 CONCLUSIONES

Se llegaron a identificar los cambios y particularidades del uso del loche en la cocina tradicional lambayecana y el aporte de esta al producto turístico regional, a partir de las entrevistas realizadas. En ellas queda manifestada la importancia que tiene este producto alimentario dentro del imaginario lambayecano, tanto en lo referido a la historia como a las posibilidades turísticas.

En cuanto a identificar el uso e importancia del loche en la cocina tradicional lambayecana, notamos que esta sigue siendo vigente y parte de la mesa cotidiana de la región. Además, es un elemento diferenciador y con ello se convierte en un elemento creador de identidad.

Al respecto de la relación entre el turismo y la cocina tradicional de Lambayeque, podemos ver que existe interés por parte del gobierno regional y de los empresarios locales, en generar interés turístico usando al loche como recurso. Lambayeque cuenta ya con espacios monumentales y arqueológicos, con museos y paisajes que hacen de esta región un lugar espacial. A través del loche se puede dar otra lectura al espacio geográfico, aquí el medio rural sería el protagonista, así como los productores, los campesinos.

Se hizo la propuesta de un diseño de un producto turístico basado en el loche para aportar al desarrollo turístico regional. Este es un circuito turístico denominado “Circuito agroturístico y culinario: El Imperio del Loche.” El mismo que busca generar experiencias únicas del paisaje lambayecano, del campo y de la cocina tradicional en los visitantes. Más que un recorrido turístico clásico, el guion que se propone está vinculado a las vivencias rurales, en las que el loche, como *leitmotiv*, cuenta en su historia, la historia de toda una localidad.

4.3 RECOMENDACIONES

Como primera recomendación tenemos la de continuar investigando los alcances del uso del patrimonio culinario tradicional en el turismo. Esto con la

finalidad de mantener vivas las costumbres culinarias, tan propensas a mutar con rapidez en los contextos de la globalización.

Si bien se ha estudiado con especial interés el loche tanto desde los aspectos agro industriales como históricos, es importante también generar plataformas que permitan al gran público acercarse a estos conocimientos. En ese sentido se propone explorar diversas formas de productos turísticos o culturales; museos especializados, videotecas, compilados de recetas, circuitos turísticos, ferias gastronómicas, entre otras acciones que puedan ser pertinentes.

FUENTES DE INFORMACIÓN

- Acerenza, M. A. (1990). *Agencias de Viajes, organización y operación*. México: Trillas.
- Acurio, G. (2002). *Perú aventura culinaria*, Lima, Bonus Editorial.
- Andrade, Carmona A. (2001) *Ferreñafe, Tradiciones Orales* Lima, Amistad Editores e Impresores SAC.
- Atkinson & Hammersley (1994). *Etnografía: métodos de investigación*. España: Editorial Paidós Ibérica.
- Avolio, B., Camacho, I. y otros (2008). *Propuesta para el desarrollo de la gastronomía*. Lima, CENTRUM.
- Bernard, H. Russell (1994). *Research methods in anthropology: qualitative and quantitative approaches* (segunda edición) Walnut Creek, CA: AltaMira Press.
- Brack, A. y Bravo, F. (2005). *Perú legado milenario*. Lima, USMP.
- Camarena-Gómez, D. M., Robles-Baldenegro, M. E., Velarde-Mendivil, A. T., & Erquizio-Espinal, A. (2014). Los alimentos tradicionales como alternativa de turismo rural: el caso de Ures, Sonora. *Agroproductividad*, 7(4).
- Dargent, E. (2009). *La cocina monacal en la Lima Virreinal*. Lima, USMP.

- De la Colina, J. M. (s/f) *El concepto del producto Turístico*. Revisado desde:
http://www.ucipfg.com/Repositorio/MGTS/MGTS14/MGTSV-09/semana2/Mercadeo_Turistico_-LS2.2._Concepto_de_Producto_Turistico.pdf
- Di Clemente, E., Mogollón, J. M. H., & Guzmán, T. J. L. G. (2014). La gastronomía como patrimonio cultural y motor del desarrollo turístico. Un análisis DAFO para Extremadura. *Tejuelo: Didáctica de la Lengua y la Literatura. Educación*, (9), 817-833.
- Dulzaides Iglesias, María Elinor, & Molina Gómez, Ana María. (2004). Análisis documental y de información: dos componentes de un mismo proceso. *ACIMED*, 12(2), 1. Recuperado en 28 de septiembre de 2018, de http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1024-94352004000200011&lng=es&tlng=es.
- El Comercio (24 de noviembre de 2015). Sección Gastronomía. Revisado desde:<http://elcomercio.pe/gastronomia/peruana/declaran-picanterias-y-chicherias-como-patrimonio-cultural-noticia-1858402>
- Favila Cisneros, H., & López Barrera, M., & Quintero-Salazar, B. (2014). La gastronomía tradicional del norte del Estado de México. El caso de Acambay. *Cuadernos Interculturales*, 1 (22), 13-34. Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=55232244002>
- Fernández, A. M. (2011). Conmemoraciones históricas, activación y posicionamiento turístico: Centenario, Bicentenario y Tricentenario en Chihuahua. *El Periplo Sustentable: revista de turismo, desarrollo y competitividad*, (21), 139-169.

Fusté-Forné, Francesc. (2016). Los paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio culinario. *Dixit*, 24(1), 4-16. Recuperado en 02 de septiembre de 2018, de http://www.scielo.edu.uy/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0797-36912016000100001&lng=es&tlng=es.

Garza, R.M. (2012), La comida como patrimonio cultural. Comida ritual en el pueblo originario de Iztapalapa, Ciudad de México. (Conferencia). Diplomado Cocinas y cultura alimentaria en México. Usos sociales, significados y contextos rituales, ENAH, México.

Guba, E.G., & Lincoln, Y. S. (1985). *Naturalistic inquiry*. Beverly Hills: Sage Publications.

Güemes, F y Ramírez, B. (2012). *Realizaron la investigación científica acerca de la Identidad en la gastronomía de la frontera. México-Belice ¿Producto turístico? El Periplo Sustentable*, núm. 22, enero-junio, 2012, pp. 103-144. Toluca, México: Universidad Autónoma del Estado de México. Revisado desde: <http://www.redalyc.org/pdf/1934/193424438005.pdf>

Jiménez Morales, M.; San Eugenio Vela, J. "Identidad territorial y promoción turística: la organización de eventos como estrategia de creación, consolidación y difusión de la imagen de marca del territorio". A: ZER: revista de estudios de comunicación, 2009, vol. 14, núm. 26, p. 277-297

Heinemann, Klaus. (2009). *Introducción a la metodología de la investigación empírica en las ciencias del deporte*. Barcelona. España. Primera edición.

Hernández, Fernández & Baptista (2014). *Metodología de la investigación*. México: McGraw Hill

- Hernández Rojas, Ricardo D, & Dancausa Millán, María Genoveva. (2018). Turismo gastronómico: La gastronomía tradicional de Córdoba (España). *Estudios y perspectivas en turismo*, 27(2), 413-430. Recuperado en 02 de septiembre de 2018, de http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1851-17322018000200012&lng=es&tlng=es.
- Leal, M.P. (2011): «La diversificación del destino turístico a través del turismo gastronómico: el caso de Vilanova i la Geltrú (Barcelona)». *Pasos, Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, nº1, 15-24.
- López-Guzmán, T. y Sánchez, S. M. (2012) *La gastronomía como motivación para viajar. Un estudio sobre el turismo culinario en Córdoba*. Vol. 10 N°5, pp. 575 – 584. España: Universidad de Córdoba. Revisado desde: http://www.pasosonline.org/Publicados/10512/PS0512_12.pdf
- Millán, M.G. y AGUDO, E.M. (2010): «El turismo gastronómico y las Denominaciones de Origen en el sur de España: Oleoturismo. Un estudio de caso». *Pasos, Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, nº 1, 91-112.
- Mogollón, J. H., Di-Clemente, E., & Guzmán, T. L. (2015). El turismo gastronómico como experiencia cultural. El caso práctico de la ciudad de Cáceres (España). *Boletín de la Asociación de geógrafos españoles*, (68).
- Nicolau, J. L. (s/f). *Marketing Turístico: El producto turístico*. Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales de la Universidad de Alicante. Revisado desde: <http://rua.ua.es/dspace/bitstream/10045/16114/7/Tema%207.pdf>

- Ñaupas, H. Mejía, E. Novoa, E. & Villagómez, A. (2013). Metodología de la investigación científica y elaboración de tesis. Lima: Universidad Nacional Mayor de San Marcos.
- Oliveira, U. M. y Rocha Teixeira, M. M. (2011). *La herencia de la gastronomía portuguesa en Brasil como un producto del turismo cultural. Estudios y perspectivas en turismo.* pp. 404-424. Recuperado en 16 de mayo de 2016, de http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1851-17322011000200008&lng=es&tlng=es. (2011).
- Oliveira, S. (2011). *LA GASTRONOMÍA COMO ATRACTIVO TURÍSTICO PRIMARIO DE UN DESTINO. El Turismo Gastronómico en Mealhada - Portugal.* Estudios y Perspectivas en Turismo, pp. 738-752. Recuperado de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=180717583012>
- Pérez San Vicente, G. (2002). Reflexiones y una teoría sobre la gastronomía mexicana. En Patrimonio cultural y turismo. Cuadernos. Congreso sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural en América Latina y el Caribe. Memorias. I. México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.
- Portal web <https://www.lambayeque.net/turismo/>
- PromPerú. (2017). Evaluación de mercado para el análisis del turismo gastronómico en el Perú. Lima.
- Pulido Fernández, J. (2008). Gestión turística activa y desarrollo económico en los parques naturales andaluces. Una propuesta de revisión desde el análisis del posicionamiento de sus actuales gestores. Revista de Estudios Regionales, (81), 171-203.

- Serrato, M. A., Rayas, V. M. y Murillo, R. T. (2011) *La cultura gastronómica p'urhépecha como un gran activo turístico en Michoacán*. Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey. México: revista de turismo y patrimonio cultural Vol. 9 N° 4 pp. 681 – 689. Recuperado desde: http://www.pasosonline.org/Publicados/9411/PS0411_16.pdf
- Schlüter, R. G. y Thiel D. (2008). *Gastronomía y turismo en Argentina, Polo gastronómico Tomás Jofré*. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural. ISSN 1695-7121 Vol. 6 N° 2 págs. 249-268. Revisado en: http://www.pasosonline.org/Publicados/6208special/PS0208_8.pdf
- Schlüter, R.G. (2009): «Turismo gastronómico y medioambiente: en busca de la sustentabilidad» en Principales tendencias de investigación en turismo (Ferrari, G., Mondéjar, J., Mondéjar, J.A., Vargas, M., coord.). Oviedo, Edit. Septem Ediciones, 43-62.
- Sidali, K.L., Kastenholz, E., Bianchi, R. (2013): «Food tourism, niche markets and products in rural tourism: combining the intimacy model and the experience economy as a rural development strategy». Journal of Sustainable Tourism, DOI: [dx.doi.org/10.1080/09669582.2013.836210](https://doi.org/10.1080/09669582.2013.836210)
- Richards, G. (2002): «Gastronomy: An essential ingredient in tourism production and consumption? » en Tourism and gastronomy (Hjalager, A.-M. y Richards, G., Coord.). London, Edit. Routledge, 3-20.
- Romero, A. T., Viesca, F. C. y Hernández, M. (2010). *Formación del patrimonio gastronómico del Valle de Toluca, México*. CIENCIA ergo sum, Vol. 17-3, noviembre 2010-febrero 2011. Universidad Autónoma del Estado de

México, Toluca, México. Pp. 239-252. Revisado en:

http://ergosum.uaemex.mx/pdfs/pdf_vol_17_3/05_tonatiuh_romero.pdf

Anexos

Tratado de la Gastronomía Tradicional Costeña de Ferreñafe

Dr. Carlos G. Elera Arévalo

RECETAS DE LA GASTRONOMÍA FERREÑAFANA

Causa Ferreñafana

Este plato se consume los domingos a media mañana o cerca del mediodía. Los domingos es común observar en Ferreñafe fuera de las casas o restaurantes donde se vende causa una caña brava sosteniendo un mantelito blanco, una hoja de lechuga y un ají causa anunciando que se vende causa.

Ingredientes	Cantidad 6 personas
Papa (blanca)	1kg.
Sal	A gusto
Pimienta	½ Cucharadita
Aceite	½ Litro
Camote	1 Kg.
Yuca	1 Kg.
Choclo	2 Unidades
Plátano de freír	2 Unidades
Pescado (pampanito, peje, mero u ojo de uva)	1 Kg.
Lechuga	6 Hojas
Cebolla (cabeza)	½ K.
Vinagre	250 c.c.
Ají escabeche (sin venas)	2 Unidades
Ají de color	1 Cucharada

Preparación

Sancochar por separado la papa, camote, yuca, choclo y el plátano. Preparar la papilla, machacando o prensando la papa, sazonar con sal y pimienta al gusto agregar 2 cucharadas de aceite y revolver bien.

Lavar y remojar el pescado en abundante agua por lo menos unas tres horas, cortarlo en presas luego en un depósito de agua hirviendo dejarlo unos 5 minutos, después sacarlo y escurirlo.

Preparar el encebollado que es la base primordial del plato; cortar la cebolla gruesa en forma alargada junto con el ají escabeche, pimienta y sal al gusto, ají color y vinagre. Dejarlo reposar por lo menos una hora. Luego vaciar el encebollado en una olla dejar cocinar lo cual se va a consumir el vinagre, agregar el aceite y freír. La lechuga pasada por un poco de vinagre con sal y pimienta al gusto.

Se acomoda en medio la papilla y agregar una cucharada de aceite del encebollado, luego las yucas, camote, plátano, choclo y en el centro el pescado y el encebollado al plato se adorna con la lechuga pasada por el vinagre.

Espesado de Carne (pecho)

Sobre el espesado es importante incidir que es un plato que se prepara los lunes. Se utiliza carne de res, en especial pecho o pescado. Su antecedente Muchik es el yémeke, una suerte de mazamorra basada en maíz blanco fresco que se preparaba en fiestas patronales importantes en el mundo rural Muchik hasta principios del siglo XX de acuerdo a la información recopilada por Bruning.

Ingredientes

Cantidad 6 personas

Choclo verde	5 Unidades grandes
Culantro	1/8 Kg.
Cebolla China	1/8 Kg.

Loche (trocitos)	50 grms.
Chileno o frejol	1/8 Kg.
Yuca (en trocitos)	1/8 kg.
Ají escabeche (sin venas)	1 Unidad
Aceite	5 cucharadas
Pimienta	1 pizca
Carne de pecho	½ Kg.
Ají color	1 Pizca
Agua	1 lt. ½
Ajo	1 diente grande (3 chicos)
Cebolla de cabeza	¼ Kg
Sal	Al gusto

Preparación

Desgranar el maíz y molerlo o licuarlo junto con el culantro, cebolla china, diente de ajo; Poner 1lt. ½ de agua en una olla a hervir, agregar la carne cortada en presas y sal al gusto, cuando la carne ya este cocinando agregar el chileno (tipo de lenteja) o frejol, yuca y loche.

Disolver el maíz en una taza de agua y agregar a la olla e ir moviendo para que no se pegue. Si espeso mucho agregar agua cocida fría.

Aparte se prepara el encebollado consiste en cortar la cebolla en forma alargada junto con el ají escabeche, agregar 5 cucharadas de vinagre con sal pimienta una pizca, dejar reposar media hora antes de preparar.

Luego poner a fuego a sudar un poquito agregar el aceite y el ají de color.

Se sirve con arroz colorado.

Espesado de Pescado

Ingredientes	Cantidad 6 personas
Choclo verde	5 unidades grandes
Culantro	1/8 Kg.
Cebolla China	1/8 Kg.
Loche (trochitos)	50 grms.
Chileno	1/8 Kg.
Yuca (en trochitos)	1/8 Kg.
Ají escabeche (sacar las venas)	1 unidad
Aceite	5 cucharadas
Pimienta	1 pizca
Pescado (toyo)	½ Kg.
Ají color	1 pizca
Agua	1 lt.1/2
Ajo	1 diente grande
Cebolla de cabeza	¼ Kg.
Sal	Al gusto

Preparación

Desgranar el maíz, molerlo o licuar junto con el culantro, cebolla china, una cabeza de cebolla chica y diente de ajo.

Poner 1 lt.1/2 de agua en una olla a hervir, agregar la yuca, chileno, loche, sal; Cuando este cocido agregar las presas de pescado dejar hervir 10 minutos; Se retiran las presas de pescado en un tazón.

Disolver el maíz en una taza de agua y agregar a la olla e ir moviéndolo para que no se pegue. Si espeso mucho agregar un poquito de agua cocida y probar la sal al gusto.

Aparte se prepara el encebollado (igual al mencionado anteriormente).

Sopa de Cholo

En ocasiones especiales se sirve sopa de cholo en matrimonios, bautizos o fiestas patronales como el Señor de la Justicia entre el 18 y 28 de abril. Se trata de una imagen religiosa, patrón del pueblo de Ferreñafe, para esa fecha especial la provincia se viste de júbilo, en ese contexto festivo se realizan juegos de carácter recreativo, exposición-venta de artesanías, particularmente de Incahuasi y Cañaris, degustación de comidas típicas y festivales de marinara. En esta ocasión se sirve la sopa de cholo como entrada. En la campiña ferreñafana la sopa de cholo es acompañada de un estofado de cabrito con loche. Se le denomina sopa de cholo porque era la gente que trabajaba en el campo la que consumía este potaje. Inclusive el término Cholo viene del vocablo Muchik “Chulu” que significa joven. Es en el ámbito ferreñafano en particular y lambayecano en general donde es muy extendido y común el uso del término cholo tanto bajo una connotación de cariño o de manera peyorativa.

Ingredientes	Cantidad 6 personas
Pan	10 unidades
Gallina criolla o pava	½ Kg.
Azafrán	50 grms.
Plátano de freír	2 unidades
Cebolla	1 cabeza grande
Ajos (molidos)	1 cucharada
Aceite	5 cucharadas
Sal	al gusto

Agua	2 litros
Palillo	1 cucharada
Pimienta	1 pizca
Ají escabeche (sin venas)	1 unidad

Preparación

Poner a remojar el pan, luego exprimirlo y desmenuzarlo.

Sancochar la gallina criolla en 2 lt. de agua con sal al gusto; Una vez cocida obtener la sustancia sin la carne.

En una olla agregar 5 cucharadas de aceite y freír los ajos y cuando estén casi dorados agregar la cebolla larga, ají, el azafrán, e palillo, revolver bien agregar la sustancia de la carne y luego el pan remojado dejarlo hervir hasta que tome espesor y este cocido agregar al final la pizca de pimienta y sal al gusto.

Si deseas las presas de gallina servir las acompañando al plato.

Después freír los plátanos en forma alargada que sirven de adorno al plato acompañado de arroz blanco o con guiso de cabrito.

Humita

Ingredientes	Cantidad 6 personas
Maíz sarazo	1 Kg.
Carne de chancho (pura)	¼ Kg.
Cebolla	1 cabeza grande
Ají escabeche (sacar venas)	1 unidad
Ajos molidos	2 dientes
Aceite	½ lt.
Sal	al gusto

Ají color	al gusto
Vinagre	2 cucharadas
Pimienta	1 pizca
Huevo (cortar largos)	2 unidades
Aceituna	6 unidades
Pancas de choclo (limpiarlas)	
Amarras o lazos de la misma panca	

Preparación

Moler el maíz, picar la carne de chanco. Aparte picar la cebolla larga, el ají escabeche y ponerlo a encurtir con vinagre, sal y pimienta.

En una sartén agregar aceite (regular) y freír los ajos cuando estén dorados agregar el ají de color y vaciar a la masa del maíz, revolver bien agregar sal al gusto.

Poner a freír la carne si está ya cocida agregar lo que se había puesto a encurtir, agregar el ají de color, revolver bien una vez cocida retirarlo.

Aparte en la panca del choclo echar 1 cucharada de masa, en medio la carne, la cebolla y ají con su respectivo aceite, si desea el huevo y aceituna, luego agregar otra cucharada tapando el relleno, cerrar la panca y amarrar.

Cuando estén todas hechas, poner en dos litros de agua una cucharada mediana de sal y agregar las humitas, esperar cocinar.

Tamal

Ingredientes

Cantidad 6 personas

Maíz seco pelado (blanco)	½ Kg.
Carne de chanco pura	¼ Kg.

Aceite	¼ Kg.
Manteca de chanco (freir) sacar chicharrón	¼ Kg.
Cebolla	¼
Ají escabeche (sacar venas)	3 unidades
Sal	al gusto
Pimienta	al gusto
Ají color	2 cucharadas
Ajos	1 cucharada
Aceituna	1/8
Huevos (sancochados) cortados a lo largo	2 unidades
Agua	
Hoja de plátano (pasadas por la candela)	
Chonta seca (poner a remojar) amarras	

Preparación

Poner a hervir el maíz luego molerlo junto con el chicharrón y un ají escabeche, agregar a la masa la manteca (chicharrón)

Hervir el ¼ de aceite agregar el ajo y el ají de color vaciar a la mezcla revolviendo hasta que tome color parejo colocar sal y ajíno-moto al gusto.

Cortar la carne en pedacitos, freír con sal, aparte freír la cebolla picada a lo largo junto con el ají escabeche, retirar agregar sal al gusto.

Colocar en la hoja de plátano la masa o sea 1 cucharada y en medio la carne cebolla, huevo y la aceituna y agregar otra cucharada; cerrar la hoja de plátano como un paquetito y amarrarla con la chonta; poner una olla con agua a hervir luego agregar los tamales y cocinar.

Cabrito con Loche

Es el potaje ferreñafano más popular en matrimonios, bautizos, cumpleaños, velatorios y fiestas patronales. Generalmente se busca al caprino tierno y alimentado de algarroba. Sobre todo, el caprino tierno de Batan Grande es el más famoso en la región. Es probable que el antecedente del caprino tierno haya sido en tiempos prehispánicos el consumo de llamas tiernas.

Ingredientes	Cantidad 6 personas
Cabrito	1 Kg.
Vinagre	½ tz.
Loche (rayado)	100 grms.
Culantro	1 atado
Cebolla de cabeza (cortado en cuadritos)	1 unidad grande
Ají escabeche (sacar las venas)	1 unidad
Sal	al gusto
Ajo	2 dientes
Aceite	1/8
Pimienta	una pizca
Ají de color	1 cucharada
Tomate (cortar en cuadritos)	1 pequeño

Preparación

Cortar la carne en presas, agregar sal y pimienta, vinagre dejar reposar. Freír los ajos, la cebolla y el tomate, ají color luego agregar la carne dejar cocinar, luego agregar el loche licuado dejar unos minutos cocinar. Se agrega sal al gusto.

Arroz con Pato

Ingredientes	Cant. 6 personas
Pato	1 Kg.
Arveja	1 Kg.
Loche (licuado o molido a batan)	100 Gramos.
Culantro (licuado o molido a batan)	2 atados pequeños
Cebolla de cabeza (picada en cuadritos)	2 unidades
Ají escabeche (picado en cuadritos) sin venas	1 unidad
Ajos	1 cucharadita
Sal	al gusto
Arroz	1 Kg
Cerveza negra	1 chica
Aceite	¼
Tomate	2 medianos
Ají pimienta (en tajadas largas)	1 grande
Palillo	1 cucharada
Agua	1 1/2 lt.

Preparación

Cortar el pato en presas luego ponerle sal, pimienta.

Colocar en una olla con regular aceite, freír el pato, freír los ajos y las alverjas, luego agregar la cebolla, tomate y escabeche y el palillo, mezclar todo y agregar agua, esperar a que cocine.

Lavar el arroz y escurrirlo

Después echar el arroz, sal a gusto, culantro, loche, ají pimienta, luego la cerveza negra.

Cuando el arroz ya está seco agregar aceite y moverlo parejo que se cocine.
Luego servir.

Poda

Este tipo de potaje es común para las faenas de campo y acompañadas con chicha. Los campesinos de origen Muchik comentan que cada vez que se prepara este nutritivo potaje les permite tener excelentes energías que son necesarias en las tediosas faenas agrícolas.

Ingredientes	Cantidad 6 personas
Fréjol Chileno (zarandaja / lenteja bocona)	½ Kg.
Sal	al gusto
Cebolla	2 cabezas grandes
Limón (jugo)	3 (grandes)
Ají picante	1 unidad
Cebolla	1 unidad
Caballa seca o fresca	1 unidad

Preparación

Poner a remojar el Fréjol Chileno (zarandaja / lenteja bocona) desde el día anterior por la noche.

Luego al otro día poner a sancochar el chileno, y cuando ya esté cocido se le agrega sal a gusto dejarlo hervir unos minutos.

Se coloca un mantel limpio, poner poco a poco el chileno y con la otra parte del mantel cubrirlo y machacar. Paralelamente lavar la caballa seca salada o semi-fresca unas dos o tres horas.

Aparte cortar la cebolla fina para zarza lavarla con sal para que se le quite el sumo, luego agregar el jugo de limón, ají picante, sal a gusto. La cebolla cortarla en pedazos pequeños y pasarla por el agua caliente, formar bolitas encima la cebolla, trozos de caballa a manera de cebiche y luego la zarza. Servir sobre panquitas de choclo.

Caracolitos (olivelas) Saladas

Este pequeño caracol es recolectado en las orillas del litoral junto a las conchitas. Se recolectan por cientos de kilos a través del kafán, que es una suerte de rastrillo y bolsa de red que permite rastrillar los bancos de caracolitos en las arenas del mar de Mórrope, litoral del valle de La Leche. Los caracolitos se salan y pueden durar hasta cerca de una semana en el interior de los valles.

Ingredientes

Cantidad 6 personas

Caracolitos salados	½ Kg.
Limón	10 unidades
Cebolla	1 cabeza grande
Ají picante	1 unidad

Preparación

Lavar los caracolitos salados, luego retirarlos con una espina de la concha y poner en otro recipiente allí va a soltar un jugo, sacar la comida de los caracolitos para lavarlos tener cuidado de no votar el jugo que soltó; Lavarlos bien en 3 aguas, luego aparte cortar la cebolla larga y lavarla estrujando para que salga el sumo, echarle el jugo de limón y el ají picante.

Vaciar esta zarza en la comida de los caracolitos y agregar el juguito en ellas. Servir con camote o loche sancochados.

Conchitas Saladas

Este pequeño molusco bivalvo es el más apetecido en las comunidades pesqueras y rurales de ancestro Muchik. Es recolectado en las orillas del litoral junto a los caracolitos. Se recolectan por cientos de kilos a través del kafán, que es una suerte de rastrillo y bolsa de red que permite rastrillar los bancos de conchitas en las arenas del mar de Mórrope, litoral del valle de La Leche. Las conchitas se salan y pueden durar hasta cerca de una semana en el interior de los valles.

Ingredientes

Cantidad 6 personas

Conchitas saladas	½ Kg.
Limón	10 unidades
Cebolla	1 cabeza grande
Ají picante	1 unidad

Preparación

Lavar las conchitas saladas, luego abrirlas y poner en otro recipiente allí va a soltar un jugo, sacar las conchitas para lavarlas tener cuidado de no votar el jugo que soltó; lavarlas bien en 3 aguas, luego aparte cortar la cebolla larga y lavarla estrujando para que salga el sumo, echarle el jugo de limón y el ají picante. Vaciar esta zarza en las conchitas y agregar

Patitas de Chancho en Zarza

Ingredientes

Cantidad 6 personas

Patitas de chancho	6 unidades
Sal	al gusto
Cebolla	2 cabezas grandes
Limón (jugo)	5 unidades

Ají picante	2 unidades
Agua	2 lts.

Preparación

Poner a hervir 2 litros de agua luego agregar las patas con sal, cuando están cocidas retirar. Aparte cortar la cebolla finamente larga para zarza; después lavarla con sal estrujarla con el fin que salga el sumo luego agregar el jugo de limón, el ají picante sal a gusto.

Servir las patitas y agregar la zarza encima de ella, puede ir acompañado con yucas sancochadas.

Pollo o Pato en Zarza

Ingredientes	Cantidad 6 personas
Pollo o pato (en presas)	1 Kg.
Sal	Al gusto
Cebolla	2 cabezas (grandes)
Limón	5 unidades grandes
Ají picante	2 unidades
Agua	1 lt.

Preparación

Poner a hervir un litro de agua, luego agregar el pollo, sal ají no moto, cuando estén cocidas retirarlas,

Aparte cortar la cebolla finamente larga después lavarla con sal estrujándola con el fin de que salga sumo, luego agregar el jugo de limón y el ají picante sal. Servir el pollo o pato colocar la zarza encima de ella.

Carne Seca Machacada

Ingredientes	Cantidad 6 personas
Carne seca de res o pollo	½ Kg.
Cebolla	1 unidad grande
Ají escabeche (sacar las venas)	1 unidad
Vinagre	3 cucharaditas
Papa molinera sancochada	½ Kg.
Sal	Al gusto
Pimienta	una pizca
Tomate	1 unidad
Ají color	1 cucharadita
Aceite	1/8

Preparación

Asar la carne semi-seca, luego machacar con una piedra para obtener una carne delgadita.

Partir la cebolla gruesa y el tomate y el ají escabeche, luego echar vinagre, sal y pimienta al gusto, en una cacerola con aceite que este bien caliente vaciar la cebolla, tomate, ají escabeche, cocinar agregar el ají de color luego agregar la carne y las papas cortadas, dejar cocinar 2 minutos. Se sirve con arroz blanco.

Chirimpico

Ingredientes	Cantidad 6 personas
Mondongo lavado	1 Kg.
Arveja	1 kg.
Zanahoria (en cuadritos)	¼

Papa blanca (en cuadritos)	½
Choclo verde	¼
Loche (rayado)	50 grms.
Ají molido	2 cucharaditas
Cebolla (picada en cuadritos)	2 cabezas
Tomate (picado en cuadritos)	1 unidad
Ajos	1 cucharadita
Sal	al gusto
Culantro (molido o licuado)	1 cucharadita
Ají escabeche (sacar venas)	1 unidad
Pimienta	1 pizca
Aceite	1/8
Ají color	1 cucharadita

Preparación

Picar el mondongo chiquito, lavarlo y escurrirlo, luego agregar sal y pimienta. Aparte freír los ajos con regular aceite, agregar la cebolla, el tomate, ají de color. Vaciar el mondonguito con la arveja, zanahoria, papa, choclo; cuando ya esté casi cocido agregar el loche y el culantro, sal a gusto. Servir con yucas sancochadas.

Panquitas de Life o Cascafe

Ingredientes	Cantidad 6 personas
Lifes (medianos)	½ Kg.
Cebolla china (picar)	1 atado
Culantro (picar)	1 atado
Ají escabeche (sacar venas)	2 unidades
Sal	1 cucharadita

Pimienta	1 pizca
Limonos (jugo)	2 unidades
Pancas de choclo	regular

Preparación

Poner los peces de agua dulce lifes o cascafes en una cacerola si están vivos agregar sal para que se mueran luego lavarlos bien y se le agrega el jugo de limón, culantro, cebolla china, ají escabeche, pimienta, sal, revolver todo esto, luego abrir la panca y se agrega los lifes o cascafes; luego envolverlos bien y amarrar fuerte y así sucesivamente los demás.

En una parrilla poner las panquitas a cocinar.

Pato Arvejado

Ingredientes	cantidad 6 personas
Pato	1 Kg.
Arveja	1 Kg.
Cebolla (en cuadritos)	2 unidades grandes
Tomate (en cuadritos)	2 unidades grandes
Ajos	2 dientes
Loche (licuado)	50 grms.
Ají de color	½ Chta.
Ají escabeche (sacar venas)	1 unidad
Aceite	1/8
Sal	al gusto
Ají pimiento	1 unidad
Papa amarilla (pelarla)	½ Kg.
Laurel	1 hoja

Preparación

Cortar el pato en presas, agregar sal, pimienta, dejar reposar. Aparte freir el pato, ajos, tomate, y la cebolla, ají pimiento, ají escabeche, y agregar el ají de color y las arvejas, el laurel y mezclar cuando ya esté cocido el pato y las arvejas agregar las papas amarillas cortadas en pedazos y el loche licuado, dejar hervir, probar la sal a gusto.

Apatadito

Ingredientes	Cantidad 6 personas
Presas de pato	½ Kg.
Arveja	½ Kg.
Cebolla (cuadritos)	1/8
Tomate (cuadritos)	1 unidad
Loche (licuado)	50 Grms.
Culantro (licuado)	1 atado
Ajo	1 diente grande
Sal	al gusto
Ají escabeche (sacar venas)	1 unidad
Arroz	½ Kg.
Agua	2 lts.
Aceite	1/8
Palillo	½ chta.

Preparación

Cortar las presas de pato, sazonar con sal, pimienta al gusto. Freír los ajos con la cebolla, tomate, carne, alverjas, agregar el palillo, agregar 2 litros de agua, hervir hasta que cocine.

Luego agregar el arroz junto con el loche y el culantro, esperar que cocine y servir.

Pepián de Pavo o Pato

Para ocasiones especiales como matrimonios, cumpleaños y bautizos. Así como también fiestas patronales en homenaje a San Isidro Labrador el 15 de mayo, en el ámbito rural de Ferreñafe. Se trata de una imagen asociada a la agricultura y es muy venerada. También la fiesta de Santa Lucía el 13 de diciembre. Se trata de la patrona de la ciudad de Ferreñafe.

Ingredientes	Cantidad 6 personas
Pavo o pato	½ Kg.
Garbanzo	¼
Sal	1 chda.
Pimienta	pizca
Cebolla	1 unidad
Tomate	1 unidad
Ají escabeche (sacar venas)	1 unidad
Ají color	1 pizca
Aceite	1/8
Ajos	2 dientes

Preparación

Cortar las presas de pavo o pato, sazonar con pimienta, sal.

Tostar el garbanzo en una cucharada de aceite, luego molerlo.

Aparte en una olla agregar aceite, poner a freír el pavo luego agregar los ajos, cebolla, tomate, ají escabeche y el ají de color agregar un litro de agua; cuando ya está casi cocido el pavo agregar el garbanzo disuelto en una taza de agua, luego vaciar y

mover con el fin que no se formen grumos ni se pegue; esperar se cocine poner sal a gusto.

Servir con arroz blanco.

Albóndigas de Pescado

Ingredientes	Cantidad 6 personas
Pescado (tollo-bonito)	1 Kg.
Culantro	un poquito
Cebolla china	1 atado
Cebolla	1 unidad grande
Ajo	1 diente
Caigua (partida por la mitad)	3 unidades grandes
Pan (remojar)	2 unidades
Huevo	2 unidades
Sal	al gusto
Pimienta	al gusto
Ají escabeche	1 unidad
Aceite	1/8
Ají color	½ chta.

Preparación

Exprimir el pan y molerlo con la pulpa del pescado y un diente de ajo, picar la cebolla china, la cebolla de cabeza chica en cuadritos. Poner en la cacerola aceite agregar la cebolla, el ají escabeche y agregar el ají color un poquito revolver todo y vaciar el pescado molido. Agregar los huevos y moverlos bien, probar la sal. Llenar la caigua toda la masa.

Migadito

Es un plato que se prepara en las mañanas de los lunes como parte del desayuno.

Es muy popular entre los ferreñafanos el degustar en grupos el migadito y conversar.

Ingredientes	Cantidad 6 personas
Mondonguito de chanco	½ Kg.
Pan	6 unidades
Yuca	½ Kg.
Cebolla	1 cabeza mediana
Ajos	½ chta.
Ají escabeche (sin venas)	½ chta.
Aceite	1/8
Ají color	1 chta.
Sal	1 chta.
Pimienta	una pizca

Preparación

Remojar el pan con una taza de agua por espacio de un cuarto de hora, luego cortar el mondonguito chico freírlo con sal, agregar ½ chta. De ajos, la cebolla, ají escabeche, ají de color y revolver bien, agregar 1 1/2 litros de agua hirviendo dejar siga hirviendo hasta que se cocine el mondonguito.

Aparte exprimir el pan luego desmenuzarlo y agregarlo al mondonguito y moverlo dejar cocinar hasta que tome su espesor, al final agregar el ajíno-moto y sal al gusto.

Pavo al horno con garbanzo / aceituna

Ingredientes	Cantidad 6 personas
Pavo	1 unidad

Ajos (licuarlo)	1/8
Vinagre	½ lt
Sal	al gusto
Pimienta	1 Chta. De te
Ají color	2 chdas grandes
Ají escabeche	1 unidad
Cebolla (en cuadritos)	2 unidades
Garbanzo (remojarlo y sancocharlo)	¼ kg.
Aceituna	¼
Corazón (pavo)	
Molleja (pavo)	
Hígado (pavo)	

Preparación

Agujerear el pavo con el cuchillo por diferentes partes del cuerpo, aparte mezclar el vinagre con el ajo licuado, pimienta, ají de color, sal a gusto. Luego agregar en cada agujero el encurtido con una cuchara. Rellenar el pavo por la parte posterior cerrar y hornear (servir)

Preparación del relleno:

Picar el hígado, la molleja, corazón y agregar la cebolla, ají escabeche. Luego freír todo y agregar ají de color, los garbanzos cocidos y las aceitunas, cocinar por espacio 4 minutos a fuego lento.

POSTRES

Dulce de Mamey

Ingredientes

Cantidad 6 personas

Maméis grandes	4 unidades grandes
Guanábana	1 mediana
Azúcar	$\frac{3}{4}$ Kg.
Canela	2 astillas

Preparación

Pelar bien los mameys y partirlo en 4 tajadas, luego ponerlos a sancochar con un lt. De agua. Cuando esten cocidos sacarlos y escurrirlos. En una cacerola agregar 2 lts. De agua con la canela y los $\frac{3}{4}$ de azúcar también los mameys.

La guanábana se le saca la pepa y el hollejo se le lava dos veces estrujándola y se pone a escurrir; luego se le agrega junto con el mamey esperar que de punto.

Dulce de Papaya

Ingredientes

Papayas verdes	4 unidades medianas
Azúcar	$\frac{1}{2}$ Kg.
Canela	2 astillas

Preparación

Pelar las papayas y partirlas en tajadas largas, ponerlas a cocinar en una cacerola en 1 lt de agua, escurrirlas cuando estén cocidas.

Poner una cacerola al fuego y agregar 1 lt de agua y 2 astillas de canela, azúcar y las papayas cocinar hasta que den punto con el azúcar.

Dulce de Higo

Ingredientes

Higos (gechos)	½ Kg.
Canela	2 astillas
Azúcar	½ Kg.

Preparación

Lavar los higos y sancocharlos en un 1 lt de agua, cuando estén cocidos escurrirlos.

Aparte poner una cacerola con ½ lt de agua, la canela, azúcar, los higos. Esperar que tome punto.