



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

**ANÁLISIS DEL CRECIMIENTO GASTRONÓMICO VENEZOLANO
EN EL MERCADO LIMEÑO Y DEL INTERCAMBIO CULINARIO
PERUANO-VENEZOLANO GENERADO EN EL DISTRITO DE
MIRAFLORES, LIMA - PERÚ EN EL AÑO 2018**

PRESENTADA POR
DIEGO ANGEL GUZMAN HIDALGO

ASESORA
BARBARA PONCE PONCE

TRABAJO DE INVESTIGACIÓN PARA OPTAR EL GRADO DE BACHILLER
EN TURISMO Y HOTELERÍA

LIMA – PERÚ

2019



Reconocimiento - No comercial - Sin obra derivada
CC BY-NC-ND

El autor sólo permite que se pueda descargar esta obra y compartirla con otras personas, siempre que se reconozca su autoría, pero no se puede cambiar de ninguna manera ni se puede utilizar comercialmente.

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



USMP
UNIVERSIDAD DE
SAN MARTÍN DE PORRES

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA COMUNICACIÓN, TURISMO Y
PSICOLOGIA
ESCUELA PROFESIONAL DE TURISMO Y HOTELERIA

ANÁLISIS DEL CRECIMIENTO GASTRONÓMICO VENEZOLANO
EN EL MERCADO LIMEÑO Y DEL INTERCAMBIO CULINARIO
PERUANO-VENEZOLANO GENERADO EN EL DISTRITO DE
MIRAFLORES, LIMA - PERÚ EN EL AÑO 2018

PARA OPTAR EL GRADO ACADEMICO DE BACHILLER

PRESENTADO POR:
DIEGO ANGEL GUZMAN HIDALGO

ASESOR:
MG. BARBARA ISABEL PONCE PONCE

LIMA, PERU

2019

INDICE

Dedicatoria	3
Agradecimiento	4
Resumen	5
Introducción	6
Descripción de la realidad problemática.....	7
Formulación del problema	9
Objetivos de la investigación.....	9
Justificación de la investigación.....	10
Viabilidad de la investigación.....	11
Limitación del estudio.....	12
CAPITULO I: MARCO TEORICO	13
1.1 Antecedentes de la investigación.....	13
2.2 Bases teóricas	17
2.2.1 Teorías sobre la gastronomía (Clasificación).....	17
2.2.1.1 Gastronomía Fusión.....	17
2.2.2 Migraciones Venezolanas: Causas y Consecuencias.....	23
2.2.3 Gastronomía y Cultura.....	27
2.3 Definición de términos básicos.....	32
2.3.1 Gastronomía.....	32
2.3.2 Cultura.....	33
2.3.3 Migración.....	33
2.3.4 Diversidad Cultural.....	34
CAPITULO II : HIPOTESIS Y VARIABLES DE INVESTIGACION	35
3.1 Formulación de hipótesis.....	35
3.2 Variables.....	36
CAPITULO III : METODOLOGIA	39
4.1 Diseño Metodológico.....	39
4.2 Diseño Muestral.....	40
4.3 Técnicas de Recolección de datos.....	41
4.4 Técnicas estadísticas para el procesamiento de la información.....	41
4.5 Aspectos Éticos.....	41
CAPITULO IV : RESULTADO Y DISCUSION DEL ESTUDIO	43
1.1 Análisis de los Resultados del Estudio.....	43

Dedicatoria

Este trabajo de investigación está dedicado a mi madre y tía que con mucho esfuerzo me alentaron para no rendirme y cumplir con mis objetivos propuestos que tengo.

Guzmán Hidalgo, Diego

Agradecimiento

Agradezco a los profesores que durante mi tiempo en la universidad me brindaron sus enseñanzas las cuales me servirán para mi crecimiento profesional.

RESUMEN

El Perú es un país pluricultural, para Catherine Walsh, coordinadora del doctorado en Estudios Culturales Latinoamericanos de la Universidad Andina Simón Bolívar, en Ecuador, define la palabra “como el reconocimiento de la diversidad histórica etnico-cultural de un país o región, como el atender las demandas de los pueblos ancestrales y generar políticas de reconocimiento e inclusión constitucional para ellos.”

Por lo que está relacionado con las migraciones a través del tiempo desde la migración africana en la época virreinal, la migración china, japonesa, italiana y la última gran migración venezolana en el Perú.

Según Roberto Abusada Salah en el libro *Migración en el Perú (2008)* para el Instituto Peruano de Economía dice que “La ola migratoria presenciada en el Perú es el resultado de un conjunto de fuerzas tanto sociales como económicas y políticas que se desarrollan de manera paralela a la historia reciente del país.”

El presente trabajo busca conocer el desarrollo de la pluriculturalidad actual en base a la gastronomía peruana, y como se adecuara por la migración venezolana, y como los peruanos podrán identificar el desarrollo a través del tiempo

Palabras Claves: Migración, Gastronomía, Pluriculturalidad

INTRODUCCIÓN

La presente tesis tiene como finalidad analizar en base a un proceso de recolección de datos el crecimiento gastronómico venezolano en el distrito de Miraflores de la región de Lima Metropolitana, Perú en el año 2018. Por tal motivo los objetivos a alcanzar al cierre de la investigación son: Conocer la influencia que generará la gastronomía venezolana a la limeña y viceversa en el año 2018, identificar el gusto del consumidor limeño frente a los platos típicos venezolanos que llegaron a la capital y evaluar la posibilidad de la aparición de una cocina fusión generada por la venezolana y la limeña.

Para la recolección de datos se empleó instrumentos tales como una guía de entrevista para el desarrollo de las entrevistas y cuestionarios para la elaboración de las encuestas, la tesis está dividida en cuatro capítulos: en el primero se describen los antecedentes y bases teóricas las cuales sirven como pie de inicio en el desarrollo, para el segundo capítulo se desarrollan la hipótesis y variables de investigación utilizadas, el tercer capítulo se basa en la metodología que se empleara para la recolección de datos y por último el capítulo cuatro se basara en el trabajo de campo que se realizó para la obtención de los datos necesarios para lograr cumplir nuestros objetivos planteados.

El investigador plantea la continua evaluación del intercambio cultural, el cual implica la gastronomía, entre naciones y constante proceso de investigación durante los años. Asimismo brindar de apoyo para los estudiantes para el desarrollo de distintos temas con respecto a los temas relacionados.

Descripción de la realidad problemática:

La gastronomía venezolana ha crecido en los últimos años en el Perú, específicamente en la región de Lima, sobre todo por las migraciones masivas de venezolanos al Perú por la coyuntura política que actualmente sufre Venezuela.

Según la Superintendencia de Migraciones del Perú para el diario El Comercio en el artículo publicado el 15 de abril del 2018: “Lima es el principal destino, donde cerca del 90% de migrantes venezolanos tramitan su permiso temporal de permanencia (PTP)”. El PTP o permiso temporal de permanencia es el documento que legaliza la situación migratoria; por lo que el porcentaje complementario (10%) al no legalizar su situación actual en el Perú se les considera en calidad de “turistas”; no obstante, tienen 183 días de plazo (desde la fecha publicada del artículo) para legalizar y obtener su PTP.

El aumento de venezolanos en Lima no pasa inadvertido en la cocina peruana, puesto que se puede observar como muchos de ellos tratan de generar recursos económicos en base a la venta de sus conocidas arepas o bombas, en paraderos de buses o en las calles más transitadas, puesto que la moneda venezolana (bolívar) constantemente va en un proceso de devaluación. Su gastronomía ha ingresado con fuerza en el Perú no obstante de manera informal. Lo que conlleva a cuestionarse si puede afectar a la cocina limeña y a los establecimientos de alimentos y bebidas, además si en el futuro próximo habrá nacido una nueva cocina fusión.

El crecimiento de la cocina venezolana en Lima no solo ha provenido de los estudiosos de la cocina venezolana, sino; de personas que siendo ingenieros, abogados buscan la manera de generar ingresos preparando platos típicos y característicos del país como son el caso de las arepas. Un ejemplo específico puede ser el ceviche y los peruanos.

Para poder conocer el crecimiento de la gastronomía venezolana se tomará en cuenta los establecimientos de alimentos y bebidas que expendan este tipo de cocina, y así se evaluara el nivel de satisfacción por parte de los consumidores locales.

Además resaltar qué platos típicos ingresaron de la gastronomía venezolana ingresó al Perú y cuales son del gusto del consumidor peruano, conociendo que el paladar peruano no asimila los diferentes sabores de los platos preparados en diferentes países.

Lima capital gastronómica de América latina en el transcurso de los años ha recibido inmigrantes de diversos continentes y cada uno ha aportado en el desarrollo de la gastronomía actual, lo que ha generado que los restaurantes limeños se encuentren en el top; puesto que un ejemplo real es la aparición de la cocina nikkei (fusión peruano-japonesa). Por lo que un análisis de la influencia generada y que generara la cocina venezolana en el Perú, será un foco de inicio importante para conocer a futuro si aparecen nuevos platos.

Lo que se propone es un análisis de la situación actual de la gastronomía venezolana en Lima, de cómo logro ingresar al mercado formal gastronómico limeño, además de conocer la satisfacción del consumidor local frente a la

aparición de una nueva cocina. Y denotar una próxima unión entre dos tipos de cocina diferentes.

Por último una evaluación de los restaurantes venezolanos y si en su carta existen platos con fusión peruano-venezolana, y si son de agrado del consumidor limeño. Cabe destacar que la cocina venezolana no solo se puede conocer por arepas o tizana, ya que abarca una variedad de platillos que llegaron y que aún no ingresan al mercado peruano.

Formulación del Problema:

Pregunta General:

- ¿Cómo se identificará el desarrollo de la gastronomía venezolana en el mercado miraflorentino?

Preguntas Específicas:

- ¿Cuál es la influencia generada por el intercambio gastronómico peruano-venezolano?
- ¿Cuáles son los sabores que acercan al consumidor miraflorentino para ser posible el consumo de la cocina venezolana?
- ¿Por qué será posible la aparición de platos provenientes de una nueva cocina fusión (peruano-venezolana)?

Objetivos de la investigación:

Objetivo General:

- Evaluar el crecimiento gastronómico venezolano en el mercado miraflorentino en el 2018.

Objetivos Específicos:

- Conocer la influencia que generará la gastronomía venezolana a la limeña y viceversa en el año 2018.
- Identificar el gusto del consumidor limeño frente a los platos típicos venezolanos que llegaron a la capital.
- Evaluar la posibilidad de la aparición de una cocina fusión generada por la venezolana y la limeña.

Justificación de la investigación:

Importancia de la investigación:

Esta investigación se desarrolla en base al crecimiento demográfico acelerado de venezolanos en el Perú y con ello la proyección a un intercambio de culturas; específicamente en la gastronomía, generados por la crisis económica y política en Venezuela la cual ha desarrollado y ha extendido la migración masiva venezolana a diferentes naciones del mundo.

En el Perú se ha hecho evaluaciones con respecto a la cantidad demográfica de venezolanos no solo en la capital (Lima), también en las diferentes regiones tanto en el sur como en el norte; no obstante, El intercambio gastronómico generado no se ha estudiado es por tal razón la importancia de esta investigación.

La satisfacción que los consumidores limeños presentan hacia los platos de la gastronomía venezolana, con respecto a los sabores, textura, etc. Lo que los lleva a decidir su compra o no.

Se adiciona a la importancia del crecimiento gastronómico, la influencia que se generará con el intercambio gastronómico que se logrará dar entre la cocina limeña y la venezolana. El aprendizaje obtenido por el pasado y el presente será un foco importante para la aparición de una nueva cocina fusión la cual genera el empleo de las herramientas de investigación adquiridas por el investigador, asimismo un inicio para estudios a posteriori en los años de la cocina peruano-venezolana.

La importancia del estudio también nos provee información de la gastronomía venezolana la cual procede de la mezcla europea (España) y africana, lo que nos permitirá comparar la gastronomía peruana (específicamente limeña) la cual en el proceso del tiempo ha obtenido aportaciones de diferentes culturas (España, Japón, China, etc). Los ejes centrales para el desarrollo será las diferentes investigaciones desarrolladas en base a la gastronomía peruana y su evolución a lo largo de los años, la creatividad aplicada en la cocina peruana y sabores que deleiten el paladar del consumidor limeño.

Viabilidad de la investigación:

La investigación presentada es viable ya que cuenta con la disponibilidad de materiales para realizarlas. Previo conocimiento del tema en base a libros, artículos de opinión, diferentes tesis relacionadas al tema elaborado, el empleo de bibliotecas relacionadas al sector gastronómico, encuestas para el conocimiento del consumidor y visitas a los restaurantes de cocina venezolana permitirán el acceso a la información para el correcto desarrollo del trabajo de investigación.

Limitación del estudio:

Las limitaciones encontradas para el desarrollo de la investigación:

- Limitación del tiempo para el desarrollo de la investigación.
- Presupuesto reducido para el desarrollo del trabajo de campo.

Sin embargo las limitaciones presentadas en la investigación no serán impedimento para el correcto desarrollo de las actividades programadas y su presentación final.

CAPITULO I

MARCO TEÓRICO

1.1 Antecedentes de la Investigación

La cocina peruana durante los años no solo ha surgido por la biodiversidad que se encuentra dentro del país (Perú); sino se acrecentó por las migraciones las cuales tuvieron como destino el Perú.

Según la Organización Mundial del Turismo (OMT) en su publicación “Alianza entre turismo y cultura en el Perú: Modelo de Colaboración entre turismo, cultura y comunidad” describe que en un país donde a lo largo de la historia los intercambios de productos empleados en la gastronomía ha evolucionado continuamente de tal forma que la gastronomía peruana se acerca mejor que ninguna otra expresión de patrimonio inmaterial. Además que en la publicación mencionada previamente nos muestran cifras donde detalla que “El 42% de los turistas asegura que la gastronomía fue uno de los aspectos que influyó en la elección del Perú como destino”.

Para identificar la aparición y crecimiento de la gastronomía venezolana se debe conocer las migraciones actuales provenientes de Venezuela al Perú, no obstante no solo se debe conocer la situación actual; sino, las migraciones que sucedieron anteriormente y la influencia que este género en la gastronomía, cabe recordar que años o décadas anteriores el estudio de la gastronomía en el Perú no se realizaba como ahora.

Como bien suceden las inmigraciones extranjeras al Perú se originan por problemas en periodos de tiempo determinado, ya sea, por crisis económica, inestabilidad política que suceden en los países de origen de los inmigrantes.

Según el Dr. Ernesto Maguiña Salinas en un artículo escrito para la revista “Tierra Nuestra” de la Universidad Agraria de la Molina de Perú (UNALM) detalla que las migraciones se iniciaron a partir del siglo XIX posterior a la independencia del Perú y continuaron al siglo XX, en dicho artículo presentado en la revista “Tierra Nuestra” nos detalla la primera inmigración la cual fue de la población china nos dice que “Muchos chinos en su país de origen, fueron engañados y enviados incluso con violencia y crueldad al Perú, muchos viajaron en las peores condiciones, a bordo de barcos sobrecargados apodados “infiernos flotantes” (...) para el año 1874 en el Perú habían aproximadamente 90000 chinos en el Perú”

Por el crecimiento de la población china en el Perú en el siglo XIX y el intercambio cultural entre los peruanos y chinos de aquella época fue el surgimiento del desarrollo de la gastronomía fusión peruana-china o llamado actualmente “chifa”, Cesar Sifuentes en el artículo para la Asociación Peruana China (APCH) nos describe el origen de la fusión gastronómica de ambas culturas “Los chinos se unieron a los esclavos negros que ya trabajaban en las haciendas, debido a que la mano de obra de los negros no era suficiente. La llegada de chinos fue en aumento y para 1874 eran 90,000. Fue a partir de 1874 que los chinos llegaron al Perú con mejores condiciones de trabajo debido a acuerdos firmados entre el gobierno chino y peruano. Los productos chinos los podían adquirir en algunas tiendas que los importaban y eran sucursales de tiendas extranjeras de China y San Francisco en Estados Unidos. Muchos chinos se volvieron independientes y pusieron varios tipos de negocios como bodegas,

lavanderías, zapaterías y fondas. En las fondas los chinos pudieron mantener sus costumbres culinarias y atender inicialmente a las personas de bajos recursos. La comida china no era apreciada entre la clase media y alta, se consideraba de bajo nivel y era frecuentada únicamente por gente pobre debido a que era barata y muy agradable (...) Para 1940 los chifas ya no sólo se encontraban en el barrio chino sino que se abrieron en el centro de Lima, luego en otros distritos de Lima y provincias. La gente quedó encantada con esta comida fusión, especialmente la clase alta que acudía mucho a estos restaurantes chinos. Les encantaban sus salsas agrídulces como la de tamarindo y los ingredientes chinos que se usaban como el kion (jengibre), sillao (salsa de soya)".

Continuando con las grandes inmigraciones que se originaban en el Perú el Dr. Ernesto Maguiña Salinas nos explica que la siguiente originada fue dada por los europeos entre las que destacan irlandeses, ingleses, alemanes españoles, alemanes y los italianos. Los italianos fue la mayor población inmigrante europea en el Perú la cual se acrecentó en el siglo XX y de la cual generó un intercambio cultural y gastronómico nuevo dando la aparición de una nueva comida fusión (italo-peruana).

Según la escritora Sara Beatriz Guarda investigadora de la Universidad San Martín de Porres de Perú (USMP) en el artículo presentado para su propio blog *Sabores y Cultura* "Entre 1840 y 1880, se produjo la más importante inmigración italiana al Perú. La mayoría provenía de la región de Liguria (Génova) y se abocaron principalmente a actividades comerciales que ejercieron una notable influencia en la difusión de nuevos hábitos alimenticios. (...) Pero el aporte fundamental que hicieron los italianos a la cocina peruana fueron, sin

lugar a dudas, los fideos. En 1878, los propietarios de las doce fábricas de fideos que había en Lima eran italianos, siendo la más antigua la Santa Clara. Los tallarines con salsa de tomate y al pesto, se enriquecieron con una particular diversidad de combinaciones que incluye desde la carne y los mariscos hasta la salsa a la huancaína, en su variante más popular”.

Además con la llegada de los italianos se inicia el cultivo de uvas y la aparición de los viñedos asentados en su mayoría en la región de Ica, los cuales posteriormente serían usados para la elaboración de vinos y del pisco.

La siguiente inmigración que se destaca es proveniente del Japón, la cual fue la segunda más importante después de los chinos. Según Dr. Ernesto Maguiña Salinas explica que “La presencia de japoneses en el Perú se inició en 1899 y se incrementó en los siguientes años, en la medida que fueron disminuyendo los chinos y europeos. La llegada de japoneses constituyó la última y más importante ola migratoria destinada a suministrar mano de obra a la agricultura”.

Sara Beatriz Guarda en su blog Sabores y cultura nos detalla que “La llamada cocina nikkei, mezcla de ingredientes y productos peruanos y japoneses, introdujo nuevas técnicas de cocción: el saltado, al vapor y a la parrilla, principalmente. El frecuente uso de la pasta, salsa y queso de soya, de fideos especiales y encurtidos.”

Estas son 3 de las distintas influencias que sufrió la gastronomía peruana a través del tiempo, no podemos olvidar que la primera se origina con la colonización, la llegada de esclavos africanos en época virreinal y diferentes etapas en la historia peruana que generaron un intercambio (especificando)

gastronómico, por tal motivo se puede inferir a partir de la actualidad de la cantidad masiva de inmigrantes venezolanos al Perú que en un futuro próximo se pueda generar un intercambio gastronómico de ambas culturas, asimismo la combinación de productos de dos países ricos en biodiversidad. Un ejemplo del intercambio gastronómico son:

- Tallarines Verdes (influencia italiana)
- Chaufa (influencia china)
- Ceviche (influencia japonesa)

2.2 Bases Teóricas

2.2.1 Teorías sobre la gastronomía (Clasificación)

2.2.1.1 Gastronomía Fusión

La aparición de la gastronomía fusión ha existido mucho antes de su estudio en si puesto que nace de las inmigraciones de pobladores de diferentes regiones a una región central que los acoge, según Lourdes Ortiz Diaz en su tesis de pregrado “la fusión de las tendencias Culinarias” para la Pontificia Universidad Javeriana (Bogotá, Colombia) recoge fragmentos del libro La Cocina en el virreinato del Perú de la autora Rosario Olivas Weston (Lima, Perú) y nos explica que “para definir lo que ella llama “mestizaje gastronómico”. Según Rosario Oliva Weston, éste comprende los siguiente elementos: primero, el incremento productivo y comercial de plantas y animales originarios de Europa,

Asia y África en América; segundo, la mezcla de ingredientes y técnicas originarias de los dos continentes; tercero, la participación de españoles en la comercialización de productos americanos dentro y fuera de América, y la de indígenas en el cultivo de los productos básicos de la dieta española; y por último, la obligada introducción de sabores nuevos entre las respectivas dietas de éstos, principalmente en los siglos XVI, XVII y XVIII.”

Por lo que de este primer punto se puede inferir que desde antes de la independencia del Perú se experimentaba la fusión o intercambio gastronómico, con la llegada de los españoles al Perú, los cuales en sus barcas trajeron esclavos del continente africano. En el texto de Cesar Coloma Porcari llamado “La comida tradicional del Perú en la obra de Ricardo Palma” para el Instituto Nacional de Cultura nos detalla algunos de los platos que eran comunes en el siglo XVII como la anchoveta, el adobo, los alfajores, alfeñiques, anticuchos etc. En los anticuchos es donde se nos explica que son “Trocitos de hígado de vaca atravesados por una cañita que, después de asados y condimentados con ají, comen, desde hace tres siglos, los muchachos y los peones de chacra en la costa del Perú (...) El ‘anticucho’ y el ‘choncholí’ fueron importados a América por los esclavos traídos de la costa de África”.

Con el párrafo citado se adiciona la definición de Negri para la tesis de “La influencia de la cultura peruana en el desempeño de las empresas internacionales gastronómicas en la ciudad de Arequipa 2016” presentado por Valeria Chacon Castillo y Andrea Aguirre Huayna de la Universidad Católica de Santa María (Arequipa, Perú) donde nos define que la comida fusión es “la combinación de estilos culinarios de distintas culturas, como también la mezcla de ingredientes, condimentos, presentaciones y prácticas gastronómicas, se le

conoce como cocina fusión. Se llega a dar debido a inmigración de personas, también por influencias tanto geográficas o económicas y por el vínculo de fronteras de diferentes países.”

No hay registros claros de donde inicia la gastronomía fusión; empero. Se sabe que surgen de las migraciones de la población a diferentes regiones del mundo ya sea local (migraciones internas) o externas, los cuales llevan sus costumbres, cultura, tradiciones las cuales se encuentran arraigadas al país de origen y convergen con la región receptora generando un intercambio que en el futuro se convierte en parte de la tradición de la nación receptora.

En el Perú se conocen diferentes tipos de gastronomía fusión y cada una de ellas sirvió para que, así como la cultura evolucione, la gastronomía lo hizo al mismo tiempo claramente determinado en los productos que actualmente se emplean en la gastronomía peruana, muchos de ellos traídos por los inmigrantes y versionadas a la cocina peruana.

Para comenzar con la fusión se inicia con la llegada de nuevos productos al Perú, en la época de la colonización según las actas los alimentos que llegaron de América elaborado por el simposio organizado por la Academia Aragonesa de Gastronomía que tuvo lugar en el Palacio de Villahermosa de Huesca, durante los días 28 y 29 de marzo de 2014 en la ponencia hecha por Juan Antonio Frago García desarrolla la idea de que “los productos agrícolas americanos aclimatados a su cultivo en Europa, pero también en otros continentes, han cambiado radicalmente nuestras costumbres alimentarias, que tan distintas fueron antes de que se hiciera habitual, más bien imprescindible ya, el consumo de la patata, también el de la batata o boniato, del maíz, del tomate, del aceite de girasol, del ají o chile (pimiento picante), de diversas clases de judías, de los

derivados del cacao, sobre todo del empleo del mítico grano indiano para la fabricación del chocolate, y de tantos frutos que hoy nos resultan familiares, como el aguacate, la chirimoya, la piña, la papaya, el cacahuete, la tuna, y muchos más, unos importados de América, también de África algunos, otros cultivados en Canarias o en la zona subtropical del litoral malagueño y granadino.”

En concordancia con lo desarrollado del autor se soslaya la idea central de que tanto en la época colonizadora no solo una región se ve beneficiada con el intercambio, sino ambas, y claramente explicado al momento de los productos que se aclimataron al Perú lo mismo sucedió en España, este es un claro ejemplo de la fusión, no solo se encuentra en el desarrollo o preparación de los platos finales, sino que se considera a los productos que fueron evolucionando con el tiempo adaptándose al clima de donde este se es cultivado.

El chef peruano Gaston Acurio para la página web de BBC MUNDO dice que “A diferencia de otros países en donde los migrantes construyeron guetos, en Perú no sólo los recibimos sino que nos mezclamos”. Además citando palabras del mismo chef para la misma página habla que “El Perú es hijo de su historia y su historia revela la presencia permanente de migraciones”.

Por lo tanto se puede interpretar lo citado como evolución constante, una evolución que genere beneficios culturales, gastronómicos, que enriquezca más la variedad que actualmente existe en el Perú, por lo que comenta Bernardo Roca Rey presidente de la Sociedad Peruana de Gastronomía para la BBC Mundo en la época virreinal nos comenta que los esclavos africanos del

virreinato poseían “la habilidad con los fogones era la promesa de una vida mejor, como sin duda lo fue su fabulosa capacidad para aprovechar los ingredientes más humildes. Y aunque la tradición española ya cocinaba las entrañas, espoleados por el ingenio de quien nada tiene, los esclavos convirtieron las vísceras en una fiesta de sabores y aromas. Fue entonces que aparecieron los anticuchos de corazón de res. Y por aquellas épocas de comercio floreciente, apareció también en el puerto del Callao otra revolución gastronómica.”

Posteriormente con el paso del virreinato a la república las inmigraciones empezaron a crecer especialmente es en este sentido que se inician dos de las más grandes migraciones al Perú que la historia puede narrar, la primera realizada por los chinos al Perú y posterior llegan los japoneses dos culturas que en la actualidad han aportado no solo con sus productos en la gastronomía, además sus técnicas de preparación se emplean hasta la actualidad y se inicia el surgimiento de la fusión peruano-china (chifa, término que proviene de palabras chinas) y la fusión peruano japonesa (nikkei).

Entre tanta fusión la gastronomía peruano-china toma el nombre de chifa el cual según nos explica en un artículo publicado el 26 de marzo del 2012 por Carlos Arrizabalga para la Universidad de Piura (UDEP) define el término chifa como “En realidad son palabras nacidas en la rellana capitalina, porque “chifa” no significa ‘restaurante’ en chino cantonés (lengua hablada por 55 millones de personas en Hong Kong, Cantón y Macao, una minoría respecto de la inmensa comunidad del chino mandarín), en donde se trata en realidad de una frase compuesta de dos palabras: chi-fan según unos “comer” y “arroz”, según otros “comer” e “ir”. Aunque ahora significa una preparación culinaria (protagonista

absoluto del chifa), parece que “chau-fan” tendría un origen similar. Se dice además “como pato de chifa al que está esquilado, como registra Martha Hildebrandt”.

Según Carlos Arrizabalga para la Universidad de Piura (UDEP) en el mismo artículo explica que “el Perú ha aportado al diccionario, que son “chifa” y “chaufa”, difundidas desde los legendarios restaurantes de la limeña calle Capón, cuya entrada principal fuera donada por el gobierno de Taiwán en 1971.”

Continuando con la gastronomía fusión, así como surgió el chifa (fusión peruano-china) de la segunda migración más grande al Perú provino la japonesa y de este intercambio gastronómico aparece la cocina nikkei (fusión peruano-japonés) en la historia según nos cuenta Natalia Araguas en un artículo para el diario EL PAIS de España (6 de diciembre del 2016) que “La cocina nikkei, que nació a finales del siglo XIX de la mano de los japoneses que emigraron a Perú para trabajar en las haciendas azucareras, hizo su entrada en España por la puerta grande. Reconocidos chefs como Luis Arévalo, peruano formado en restaurantes japoneses ortodoxos como los del grupo Kabuki en Madrid, o Albert Adrià, que la practica en el barcelonés Pakta, fueron de los primeros en interesarse por ella. Se trata de un fenómeno reciente. Arévalo, ahora al frente del restaurante Kena, en primer lugar fundó Nikkei 225 en 2010.” Por lo que se puede inferir la gran actualidad de la cocina nikkei y su triunfo actual, un gran representante es Mitsuharu Tsumura con su restaurante MAIDO el cual fue galardonado como el mejor restaurante de latinoamerica (diario El Comercio, 2017).

Estos son ejemplos claros del triunfo y la originalidad que permite el intercambio o fusión gastronómica que surgen en la historia, en la actualidad en

el Perú se vive una nueva gran migración proveniente de Venezuela, país que sufre una gran crisis económica (hiperinflación), en un informe de la cámara de comercio de Lima nos dice que según la Superintendencia Nacional de Migraciones reportó que “entre 500 y 800 venezolanos ingresan diariamente a al Perú, que solo en julio de este año ingresaron 13.000, y en lo que va del año han entrado alrededor de 46.000”.

2.2.2 Migraciones Venezolanas: Causas y Consecuencias

Para poder conocer las causas y consecuencias, primero se debe conocer la realidad inmediata que ocurre en Venezuela, en el repositorio de la Universidad Católica de Pereira se encuentra el texto llamado movimiento migratorio de venezolanos a Colombia: asentamiento de ilegales en la ciudad de Pereira elaborado por Carolina Ruiz Meneses en el 2017 donde se narra que “Con la llegada de Nicolás Maduro al poder en Venezuela, tras la muerte del Presidente Hugo Chaves, se agudizó la situación socioeconómica por la que venía atravesando este país (...) La dinámica del movimiento migratorio de venezolanos a Colombia, se ha venido incrementando en los últimos años y pese a que según Migración Colombia tiene entre sus datos 40.000 venezolanos viviendo legalmente en Colombia y calcula que alrededor de 60.000 lo hacen irregularmente, una investigación realizada por el sociólogo Iván de la Vega, revela que son 900.000 los venezolanos, incluyendo los que tienen doble nacionalidad, los que han llegado al país en los últimos 20 años, por el efecto de la llamada “revolución bolivariana” y la crisis social en ese país.”

Además de lo planteado también se dice que “Como causas de esta inmigración tan significativa, se debe entre otras al retorno de colombianos, algunos con doble nacionalidad y con sus hijos nacidos en Venezuela, 10 que

habían emigrado al vecino país en busca de mejores ingresos y subsidios proporcionados por el gobierno venezolano o huyendo de la violencia; además de los venezolanos que han tenido que emigrar de su país por la dura crisis que están atravesando sin alimentos, sin medicinas y por las fuertes protestas de la oposición y represión a la que son sometidos por el gobierno venezolano.” (Ruiz, 2017).

En el resumen ejecutivo elaborado por Carolina Stefoni para la Organización Internacional para las Migraciones de las Naciones Unidas (Chile,2017) sobre el Panorama de la migración en América del Sur nos explica uno de los motivos por las emigraciones “La salida de personas desde países de América del Sur está relacionada con un modelo de crecimiento basado en una desigualdad estructural que organiza la economía mundial y que favorece procesos de empobrecimiento y mayor vulnerabilidad concentrada en determinados sectores económicos. Un segundo elemento son las crisis económicas y políticas específicas que enfrentan distintos países en distintos momentos de su historia y que producen salidas importantes de personas en períodos acotados de tiempo. En la subregión destaca en estos términos la situación actual por la que atraviesa Venezuela, cuestión que lleva a que prácticamente se duplique la cantidad de emigrantes durante el período intercensal 2000 y 2010.”.

Adicionando a esta idea se explaya también sobre la problemática venezolana actual “La crisis política y económica que enfrenta este país ha intensificado la salida de personas hacia distintos destinos en busca de nuevas oportunidades, confirmando una vez más el dinamismo de los movimientos migratorios. La información censal de 2010 contabiliza 432.000 emigrados

Venezolanos hacia distintos países donde Estados Unidos y España aparecen como los principales destinos de este flujo (185.000 y 155.000 respectivamente).” (Stefoni, 2017)

En el Informe sobre pobreza y derechos humanos en las Americas elaborado por la Comisión Interamericana de Derechos Humanos (2017) explica ““La crisis humanitaria que viene enfrentando Venezuela como consecuencia de la escasez de alimentos y medicamentos también ha conllevado que muchos venezolanos hayan tenido que migrar a otros países de la región”.

En lo que se plantea en los párrafos anteriores por diversos autores se interpreta que el eje principal de la migración actual venezolana es la crisis económica en la que se ha sumergido en parte a un gobierno dictatorial por parte del presidente Nicolás Maduro el cual tomo el cargo tras la muerte de Hugo Chávez, la falta de alimentos, la devaluación de su moneda, falta de medicamentos impulso a los venezolanos a dejar su país por la búsqueda de una mejor vida.

Por tal motivo actualmente según el titular de la Superintendencia Nacional de Migraciones, Eduardo Sevilla, para el diario El Comercio de Perú que las cifras de venezolanos en el Perú en el año 2018 “se elevó a 200 mil. Es decir, 10 mil más que la cifra reportada en marzo pasado, y el doble de lo registrado en enero de este año (...)unos 36 mil ya obtuvieron su permiso temporal de permanencia (PTP), el documento que regulariza por un año su situación migratoria y les permite trabajar, estudiar y acceder a servicios de salud. El resto [164 mil venezolanos] son ciudadanos en calidad de turistas, que tienen hasta 183 días de permanencia en nuestro país. Ellos podrán optar por quedarse en el Perú, o proseguir su rumbo hacia el sur”.

Asimismo, Sevilla E. (diario El Comercio,2018) explico que “Este es un tema que actualmente se aborda en la región: en Colombia hay más de 700 mil venezolanos; en Chile, no menos de 100 mil; en Argentina, igual. Solo en el estado brasileño de Roraima, que es fronterizo con Venezuela, hay 50 mil migrantes”.

Por lo que si la migración venezolana en el Perú genera consecuencias para Miguel Jaramillo, investigador del Grupo de Análisis para el Desarrollo, para el grupo RPP Noticias explico “Dependiendo ya de la composición de la migración, en algunos casos podría proveer mano de obra adicional en algunos sectores donde hace falta y en otros casos podría generar competencia dado que los puestos de trabajo son escasos, pero muchos de ellos también se van a integrar a actividades de autoempleo”.

Además de lo presentado, para el historiador Luis Lagos para el diario El Peruano (2018) presenta un “punto central” donde nos expone el lado positivo y negativo de la migración venezolana en el Perú “el mercado laboral está desplazando a muchos peruanos de la posibilidad de conseguir un empleo con un pago adecuado, y esto es contraproducente, pues definitivamente el Perú no es un país desarrollado que se jacte de una cómoda oferta laboral. Todo ello viene generando diversas reacciones en la conducta de los que buscan un puesto porque debe ser particularmente sintomático reconocer que, a pesar de que un inmigrante gane poco, también debe tener la disposición de cumplir fielmente con su deber. De esta manera, el más beneficiado no solo es el empleador, sino también el propio país porque la productividad crece cuando el trabajador desempeña bien su labor, y, sobre todo, porque brinda un buen trato al cliente. Visto así, es natural la incomodidad que pueda sentir un compatriota

que es relegado por un extranjero que tiene otra concepción de lo que significa (trabajar)”.

En concordancia con lo descrito por el historiador Luis Lagos, es notorio, ya que Perú no es un país desarrollado y actualmente el índice de pobreza aumento, asimismo sufrió una vacancia presidencial lo que género que sus acciones en la bolsa disminuyan, generando variaciones en la economía actual, los venezolanos que han llegado presentan muchos de ellos estudios profesionales y su atención hacia el público peruano es de mayor cordialidad.

La especialista en derecho internacional y movilidad humana Cécile Blouin para la Pontificia Universidad Católica del Perú (PUCP) explica “Son distintos los motivos por el que los venezolanos han llegado al país, hay motivos de persecución política, pero también hay personas que buscan huir de una situación A principio de año se adoptó un Permiso Temporal de Permanencia Especial para venezolanos, para que ellos puedan residir acá durante un año. Pasado este año, tienen ellos que acudir a una de las calidades migratorias planteadas en la nueva Ley de Migración que también se adoptó en enero de este año generalizada de pobreza, de falta de acceso a servicios básicos”.

2.2.3 Gastronomía y Cultura

La cultura y gastronomía han ido de la mano, puesto que en la combinación de ambos se encuentra las tradiciones y costumbres de un pueblo, Perú es un país pluricultural, y se expresa en sus tradiciones y los platillos que acompañan a dichas festividades, mes de Octubre acompañado de un turrón, la navidad acompañada de panetón, asimismo en la elaboración de platillos como

el ceviche el cual proviene de una técnica de cocción proveniente de la migración japonesa al Perú a finales del siglo XIX.

Primero se comenzara hablando de la influencia japonesa en el Perú y lo que conlleva para la investigadora Amelia Morinoto en su publicación *Inmigración y comunidad de origen japonés en el Perú : Balance de Estudios y publicaciones* desarrolla el principal aporte de la inmigración japonesa fue la gastronomía y lo explica de esta forma:

“En la cocina nikkei cuyas primeras expresiones como tal datan de fines de la década de 1970, empieza a ser destacada por los medios locales como uno de los mayores aportes de la inmigración japonesa en el Perú. Aun cuando parte de ella aparece íntimamente vinculada al boom internacional del sushi y otras comidas japonesas, la cocina nikkei es considerada, más bien, como la fusión de las cocinas regionales japonesa y criolla de la costa peruana y con ella nuevos restaurantes fueron abiertos.”

Continuando con el desarrollo de las migraciones y su legado en el Perú se destaca la china también, Fernando de Trazegnies principal profesor de la facultad de derecho de la PUCP en su columna escrita para el diario El Comercio (2016) dice que “en el siglo XIX, en el Perú no había suficiente mano de obra para trabajar las haciendas de la costa debido a la abolición de la esclavitud. Y hasta principios del siglo XX, el campesino andino se encontraba vinculado a su terruño en la sierra y no bajaba a trabajar en la costa. En consecuencia, las plantaciones de algodón y azúcar estaban muy pobremente cultivadas debido a la falta de mano de obra. Como dijo un viajero francés de la época, la agricultura de la costa peruana se parecía a la Venus de Milo: bella, pero sin brazos, y fueron los chinos quienes aportaron los brazos y desarrollaron la economía peruana.”

No obstante el peruano de aquella época sentía recelo y trataba de la peor manera al inmigrante chino, como actualmente sucede no obstante históricamente hay una enorme variación por la evolución de la sociedad, derechos y leyes; no obstante, psicológicamente una parte de la población peruana cree que la población venezolana residente en el Perú generan un problema en la búsqueda de empleo actual. El antropólogo Carlos Eduardo Aramburú para el diario El Comercio explica pues que el temor de los peruanos “se traduce en el injustificado temor recurrente en sociedades en crisis. Una que padece de desconfianza hacia la política y el gobierno, como la nuestra, se siente inestable por todo. En términos numéricos, por ejemplo, la fuerza laboral peruana está por encima de los 15 millones de personas. Entonces que vengan 100 mil venezolanos realmente no afecta. Quizá en algunos nichos, pero no de forma global. Con la condición dicha, es inevitable que el miedo ante la llegada del otro se instaure. La dinámica de comportamiento social suele ser la misma en la historia.”

Por ultimo cabe destacar que las migraciones no solo presentan aspectos negativos en una sociedad, también nos presenta una evolución o un constante aprendizaje de las diferentes culturas centradas en un solo lugar, es así como se da actualmente en un mundo de globalización y sostenibilidad, en el texto Aportaciones Positivas de los inmigrantes en el simposio para la UNESCO relatado por el profesor Oscar Handlin dice que “Las normas de la política de inmigración de la Argentina en el siglo xix se inspiraban en el principio de una mezcla total de los elementos nuevos con los ya establecidos en el país, mezcla que se consideraba beneficiosa desde un punto de vista psicológico y biológico. Por ese motivo se ofreció generosamente a los inmigrantes la ciudadanía, para

ellos y para hijos. Esas esperanzas no se han realizado plenamente. Han sido muy numerosos los inmigrantes que no se han asimilado. Muchos de ellos, aunque eran trabajadores activos y eficientes, sólo se preocuparon de sus intereses económicos personales y permanecieron indiferentes a sus relaciones políticas con el país que les había acogido. El escaso número de naturalizaciones prueba una falta de identificación con la Argentina y se ha reflejado en el elevado porcentaje de personas que volvieron a sus países de origen. Es verdad que muchos extranjeros no naturalizados contribuyeron, por sus hijos, a incrementar la población de la Argentina. Pero el extranjero, sea cual fuere su capacidad personal de adaptación, no puede participar plenamente en la vida de toda la sociedad del país. Fue característico que las personas de situación económica holgada, los intelectuales, los que ejercían profesiones liberales y los refugiados políticos aunque desempeñaron un papel importante en la enseñanza, en las artes y en las diversas profesiones, no se mostraron dispuestos a adquirir la ciudadanía argentina. En cambio, los inmigrantes cuya situación era menos próspera recurrían con más frecuencia a los tribunales para obtener la ciudadanía.”

En conclusión con las referencias mencionadas queda claro que los aportes de la migración son miles, en el Perú es un claro durante siglos hemos sido partícipes de grandes migraciones y estas han generado una evolución cultural hasta la sociedad actual, en los próximos años con la migración venezolana en su pleno apogeo se puede decir que muchos de ellos se quedaran a residir en el Perú y se establecerán por lo que, una evolución en costumbres o aparición de diferentes tradiciones hará que en la historia quede marcado, especialmente en la gastronomía. Lo cual se determina actualmente con las

Arepas las cuales según los coautores Caldeira, Jenny y Tovar, Wilker en la tesis “Venezuela con tradición y P.A.N” elaborado para la Universidad Católica Andres Bello (Venezuela, 2013) recaban la idea del periodista Pedro Bereciartu, él cual asegura “que la arepa venezolana se encuentra unida por su origen, aunque separada por su forma, con la tortilla mexicana, el bollo colombiano y la uminta chilena. Es por ello que los historiadores le calculan a la arepa unos 5 mil años de antigüedad, pero lo que no está en discusión, es que la harina pre cocida es un invento venezolano de los años 60.”

Generando una última idea que indica que el nacimiento de la arepa, plato que es muy popular en Venezuela proviene de un intercambio no solo gastronómico entre países como Chile, Colombia y México; sino también, de un intercambio cultural generado desde años y que evoluciona mostrando su versión gastronómica en el plato bandera venezolano, al igual el Perú el cual adoptó el cultivo de uvas y la formación de viñedos por parte de los italianos, el consumo de arroz por parte de los chinos y la cocción en limón para la elaboración del ceviche por parte de los japoneses El ser humano se encuentra en constante aprendizaje y de ello es por la cual las sociedades incrementan sus conocimientos y le abren la puerta al saber.

2.3 Definición de términos básicos

2.3.1 Gastronomía:

Jean Anthelme Brillat-Savarin define a la gastronomía “un conocimiento, un entendimiento, sobre todo lo que tiene que ver con la comida. Su objetivo es asegurar la supervivencia de la humanidad gracias a una alimentación sabrosa y adecuada.”

Según la Real Academia Española (RAE) la gastronomía es “el conjunto de los platos y usos culinarios propios de un determinado lugar.”

2.3.2 Cultura:

Según la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) define a la cultura “como el conjunto de los rasgos distintivos, espirituales y materiales, intelectuales y afectivos que caracterizan a una sociedad o un grupo social. Ella engloba, además de las artes y las letras, los modos de vida, los derechos fundamentales al ser humano, los sistemas de valores, las tradiciones y las creencias y que la cultura da al hombre la capacidad de reflexionar sobre sí mismo. Es ella la que hace de nosotros seres específicamente humanos, racionales, críticos y éticamente comprometidos. A través de ella discernimos los valores y efectuamos opciones. A través de ella el hombre se expresa, toma conciencia de sí mismo, se reconoce como un proyecto inacabado, pone en cuestión sus propias realizaciones, busca incansablemente nuevas significaciones, y crea obras que lo trascienden.”

2.3.3 Migración:

La RAE define la migración como “el desplazamiento geográfico de individuos o grupos, generalmente por causas económicas o sociales.”

La Organización Internacional para las Migraciones (OIM) nos dice que “un migrante como cualquier persona que se desplaza o se ha desplazado a través de una frontera internacional o dentro de un país, fuera de su lugar habitual de residencia independientemente de: 1) su situación jurídica; 2) el carácter voluntario o involuntario del desplazamiento; 3) las causas del desplazamiento; o 4) la duración de su estancia.”

2.3.4 Diversidad Cultural:

Para entender la diversidad gastronómica se debe centrar primero en la diversidad cultural la cual según la UNESCO la define “la diversidad cultural es una fuerza motriz del desarrollo, no sólo en lo que respecta al crecimiento económico, sino como medio de tener una vida intelectual, afectiva, moral y espiritual más enriquecedora. Esta diversidad es un componente indispensable para reducir la pobreza y alcanzar la meta del desarrollo sostenible, gracias, entre otros, al dispositivo normativo, elaborado en el ámbito cultural.”

CAPITULO II

HIPÓTESIS Y VARIABLES DE INVESTIGACIÓN

3.1 Formulación de hipótesis:

3.1.1 Hipótesis General:

Se podrá determinar el desarrollo gastronómico venezolano en el distrito de Miraflores.

Ho: No se podrá determinar el desarrollo gastronómico venezolano en el distrito de Miraflores.

3.1.2 Hipótesis Específica 1:

Se identificará la influencia en el intercambio gastronómico peruano-venezolano.

Ho: No se logrará identificar la influencia en el intercambio gastronómico peruano-venezolano.

3.1.3 Hipótesis Específica 2:

Se podrá determinar los sabores que permitan el acercamiento del consumidor miraflorentino al consumo de la cocina venezolana.

Ho: No se podrá determinar los sabores que permitan el acercamiento del consumidor miraflorentino al consumo de la cocina venezolana.

3.1.4 Hipótesis Específica 3:

Será posible la aparición de platos provenientes de una nueva cocina fusión (peruano-venezolana).

Ho: No será posible la aparición de platos provenientes de una nueva cocina fusión (peruano-venezolana).

3.2 Variables:

1. Crecimiento Gastronómico.- Según la Asociación Peruana de Gastronomía (APEGA), nos permite conocer el crecimiento que se ha presentado en los últimos años en el Perú un claro ejemplo de como la gastronomía se ha reinventado y generado un motor de empleos para la población, tal idea es expresada en libro ***El Boom Gastronómico al 2013*** donde dice que:

“La gastronomía es uno de los motores del crecimiento de la economía. Ha crecido más que el PBI (...) promueve la equidad. Crea puestos de trabajo que permiten una mejor distribución de la riqueza. (...) Es de anotar el acelerado desarrollo de los supermercados aun cuando los mercados de abastos y bodegas logran mantener una importante presencia en las preferencias de los consumidores. A ello se suman las grandes cadenas hoteleras que ponen cada vez más atención a su oferta gastronómica. Finalmente, con el desarrollo de los negocios gastronómicos crecen las empresas que fabrican equipos y utensilios de cocina, y que abastecen a los restaurantes de insumos.”

(El Boom Gastronómico al 2013, 2013)

2. Intercambio Gastronómico.- Según el chef Villalobos, A (2013) en el texto ***La importancia del mestizaje gastronómico en América*** dice que “La

gastronomía de Latinoamérica es más rica, con mayor identidad y tradición ya que en esos países además de aceptar los nuevos ingredientes y técnicas de preparación, preservaron la esencia de sus cocinas que fueron dejadas por las civilizaciones que habitaban el lugar. Es así como las cocinas de cada país se van enriqueciendo, creciendo y creando su propia identidad culinaria, el mestizaje fue algo de gran importancia que ha aportado muchos ingredientes importantes a las cocinas de América, fusionándolo y juntándolo con sus propios sabores y conocimiento para formar algo único.”

3.2 Definiciones Operacionales:

VARIABLES	DIMENSIONES	DEFINICION OPERACIONAL	INDICADORES
CRECIMIENTO GASTRONOMICO: Da referencia al boom gastronómico y su consecuencia positiva al momento de la generación de empleos y aumento del PBI, asimismo de la confluencia de diversos sectores de la economía.	GENERACIÓN DE EMPLEO	Aperturas de vacantes en el rubro gastronómico.	- Apertura de nuevos establecimientos de a y b.
	INFLUENCIA ECONÓMICA	Los ingresos y egresos generados posteriores al boom gastronómico.	- Analisis del PBI después del boom o crecimiento gastronómico.
	IMPULSO DEL SECTOR DEL GASTRONÓMICO	Nuevas oportunidades para el impulso de los establecimientos de expendio de alimentos y bebidas	- Ferias gastronómicas nacionales e internacionales.

<p>INTERCAMBIO</p> <p>GASTRONOMICO:</p> <p>El mestizaje fue algo de gran importancia que ha aportado muchos ingredientes importantes a las cocinas de América, fusionándolo y</p>	<p>GASTRONOMIA FUSION</p>	<p>Es la fusión generada por la influencia de varias culturas, ya sea con el uso de técnicas culinarias y/o los insumos utilizados.</p>	<p>- Analisis del nivel de aceptación de la gastronomía fusión.</p> <p>- Evaluación de los productos utilizados en la elaboración de los platos preparados.</p>
<p>juntándolo con sus propios sabores y conocimiento para formar algo único. (Villalobos A., 2013)</p>	<p>NUEVAS TECNICAS Y PROCEDIMIENTOS</p>	<p>Nuevas tendencias en el proceso de producción de los platos ofrecidos a los clientes de un lugar determinado</p>	<p>- Evaluación de las nuevas técnicas generadas por el intercambio cultural de pueblos.</p>

CAPITULO III

METODOLOGÍA

4.1 Diseño Metodológico

Según Malhotra (2004) define a la metodología “como la identificación, análisis, difusión y objetivo de la información, con el propósito de obtener una mejor toma de decisiones en una solución de problemas” lo que permite una serie de pasos organizados de tal forma que se presente de manera práctica para el investigador y lector.

Además Sampieri (2014) nos da una definición más sobre “La investigación es un conjunto de procesos sistemáticos, críticos y empíricos que se aplican al estudio de un fenómeno o problema.” Con lo cual nos permite conocer de mejor forma el tipo, enfoque, diseño y alcance de la investigación y sea más clara y precisa.

Con respecto al diseño de investigación, basándonos en la formulación de los objetivos y resultados a alcanzar será de tipo inductivo no experimental de tipo transversal, específicamente descriptivo, para la realización de la investigación.

4.1.1 Nivel de Investigación:

El tipo de investigación empleada será el de tipo aplicada, puesto que esta presentado en base a una realidad del crecimiento gastronómico venezolano en Lima y su influencia con respecto a las tendencias de cocina fusión.

4.1.2 Diseño de la Investigación:

El diseño de la investigación es mixto puesto que se utilizara un formato estándar establecido para su desarrollo y además de que las variables presentadas son de tipo cuantitativa y cualitativa.

4.1.3 Enfoque de Investigación:

En base al enfoque, es mixto, porque al desarrollo de la investigación se medirán el crecimiento gastronómico empleando

correctas herramientas de investigación, además que se busca el análisis de las variables que se presentan.

4.1.4 Alcance de la Investigación:

El alcance de la investigación es descriptivo puesto que se trata de narrar causas, consecuencias de la realidad gastronómica venezolana en el Perú y su confluencia con respecto a la cocina Limeña y si representan impactos negativos al ciudadano.

4.2 Diseño Muestral:

4.2.1 Unidad de Análisis:

La unidad de análisis será la población peruana de la región limeña constituida por consumidores de restaurantes de tipo fusión peruana-venezolana ubicados en el distrito de Miraflores.

4.2.2 Tipo de Muestra:

El Diccionario de la Lengua Española (RAE, 2001) define la muestra, en su segunda acepción, como “parte o porción extraída de un conjunto por métodos que permiten considerarla como representativa de él”.

El tipo de análisis será muestral probalístico aleatorio simple puesto que los elementos seleccionados para el estudio serán en base a sorteo con personas con similares características y que disfruten de la gastronomía venezolana.

4.2.3 Muestreo y Análisis de la muestra:

Formula:

$$N = \frac{z^2 pq N}{E^2(N - 1) + Z^2 pq}$$

N= 150 de la muestra total

Se indica que el error es de +/- 3%

4.3 Técnicas de Recolección de datos:

La técnica de recolección de datos empleada serán las encuestas ofrecidas con el fin de recabar la información necesaria y el alcance de los objetivos, como instrumento de realización de la encuesta se realizaran cuestionarios con preguntas acordes para la obtención de resultados, además en menor forma pero para poder soslayar dudas presentadas al momento de la realización de la investigación se realizaran entrevistas con profesionales y personas involucradas en el crecimiento gastronómico venezolano en el Perú y la influencia que se generó tanto gastronómica como culturalmente.

Además al ser una investigación de diseño mixto se empleará guía de observación y una guía de entrevista.

4.4 Técnicas estadísticas para el procesamiento de la información:

Se empleara como herramienta de cálculo de promedios y porcentajes, asimismo como la realización de la muestra el empleo de fórmulas, por lo cual en conclusión; se empleara el programa Microsoft office Excel 2017 para la absolución de las dudas en cálculos numéricos.

4.5 Aspectos Éticos:

Se respetara los derechos de autor, por lo que cada cita textual será presentada con su fuente bibliográfica respectiva, puesto que este trabajo de investigación está en contra del plagio, además las encuestas y entrevistas

respetando la ética y moral, se realizaran en los lugares especificados en el trabajo, así como las entrevistas se darán de manera veraz y la realización de manera objetiva para el cumplimiento correcto de la investigación.

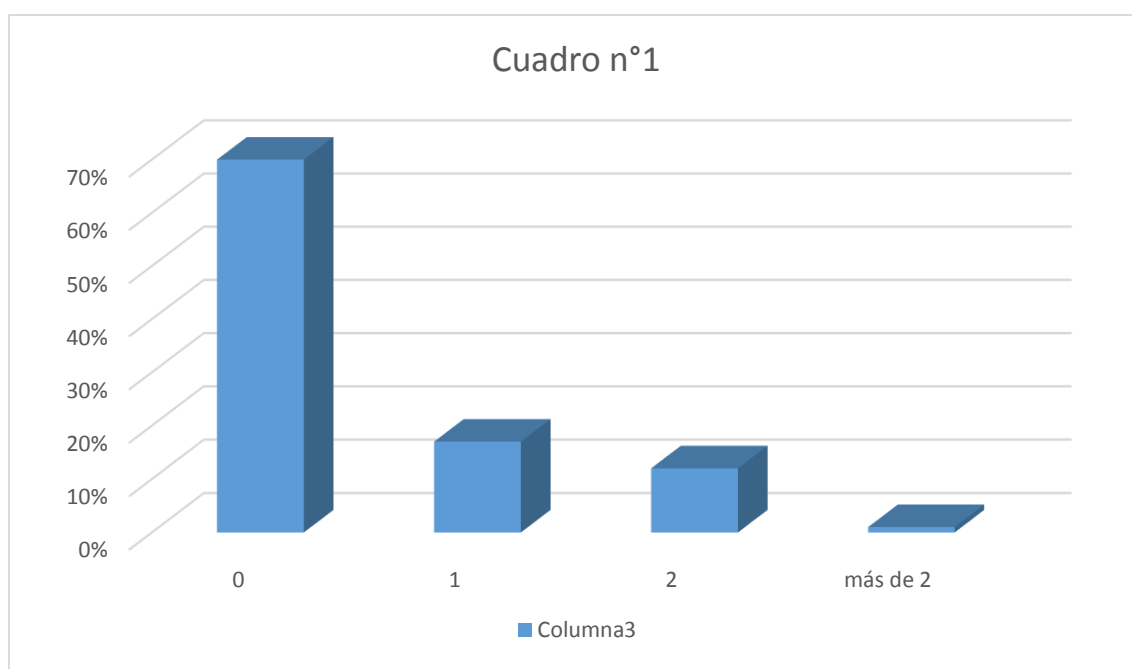
CAPITULO IV

RESULTADO Y DISCUSION DEL ESTUDIO

1.1 Análisis de los Resultados del Estudio.

1.1.1 Análisis Descriptiva de la Investigación.

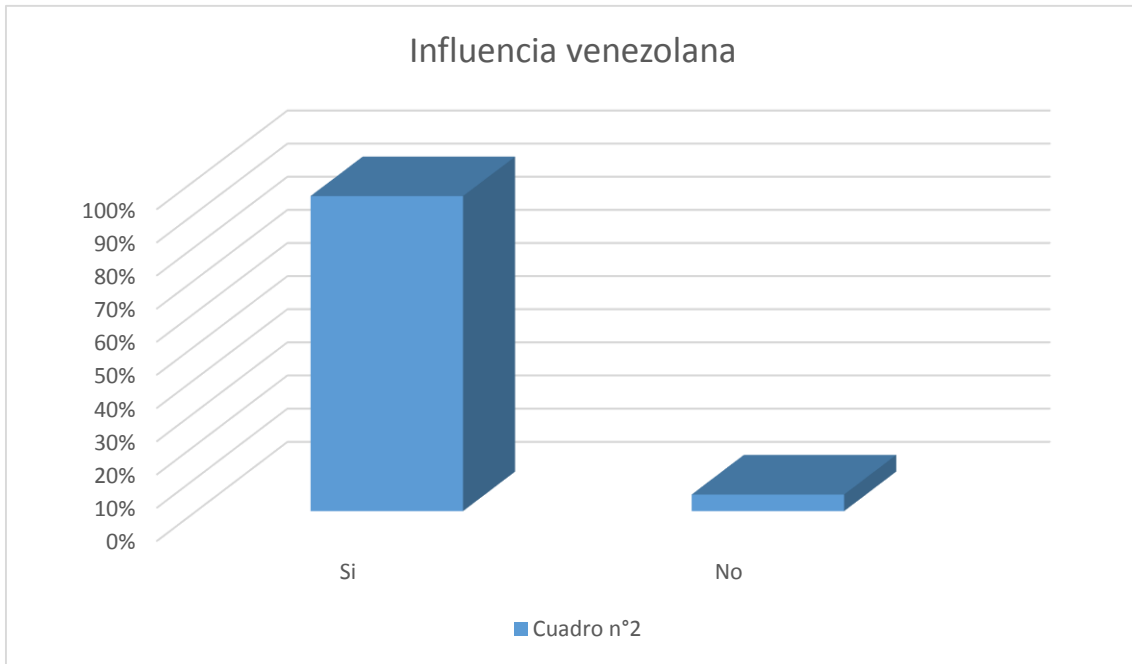
A) Conocimiento de restaurantes venezolanos en el distrito de Miraflores.



Fuente: Elaboración propia

Interpretación: De las 150 personas encuestadas (muestra) en el distrito de Miraflores entre las 5:00 pm a 6:00 pm en el mes de Setiembre el 70 % no conoce ningún restaurante venezolano en el distrito previamente mencionado, el 17% dice conocer o haber visitado al menos un restaurante con gastronomía venezolana, el 12% conoce 2 restaurantes con gastronomía venezolana, mientras que el 1% de los encuestados ha visitado más de 2 restaurantes.

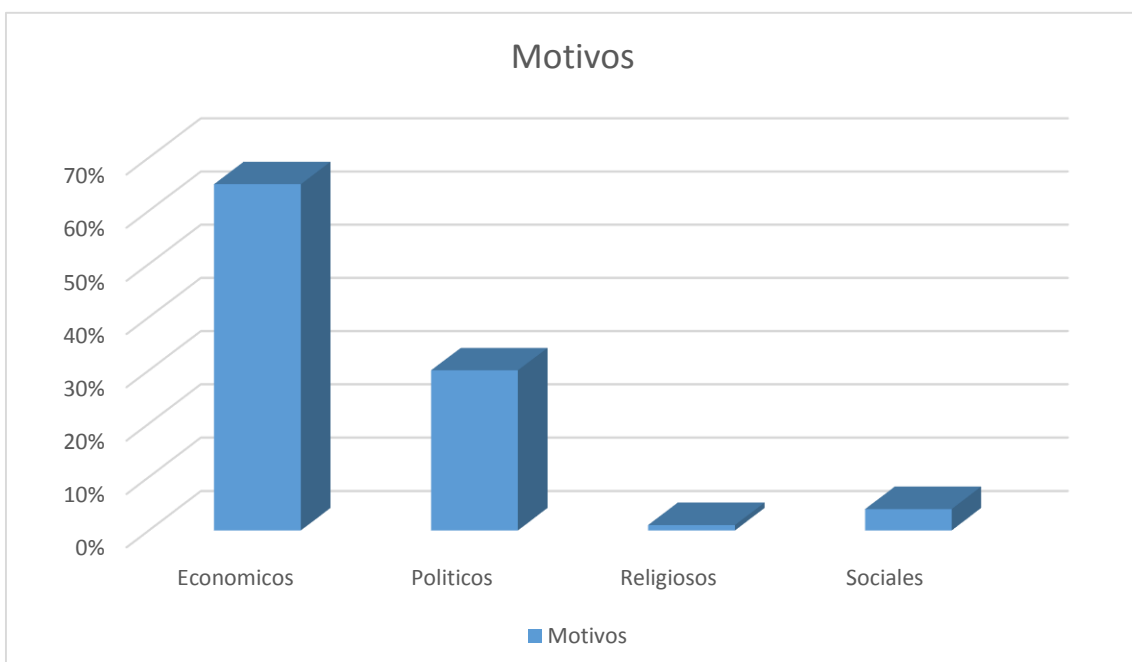
B) ¿Cree que la gastronomía peruana se verá influenciada por la venezolana en los próximos 10 años?



Fuente: Elaboración propia

Interpretación: De la muestra de 150 personas, se infiere que el 95% de los encuestados en el distrito de Miraflores en el mes de Setiembre, cree que en los próximos 10 años la gastronomía peruana se verá influenciada por la gastronomía venezolana, mientras que el 5% de la muestra no cree que esto sucederá.

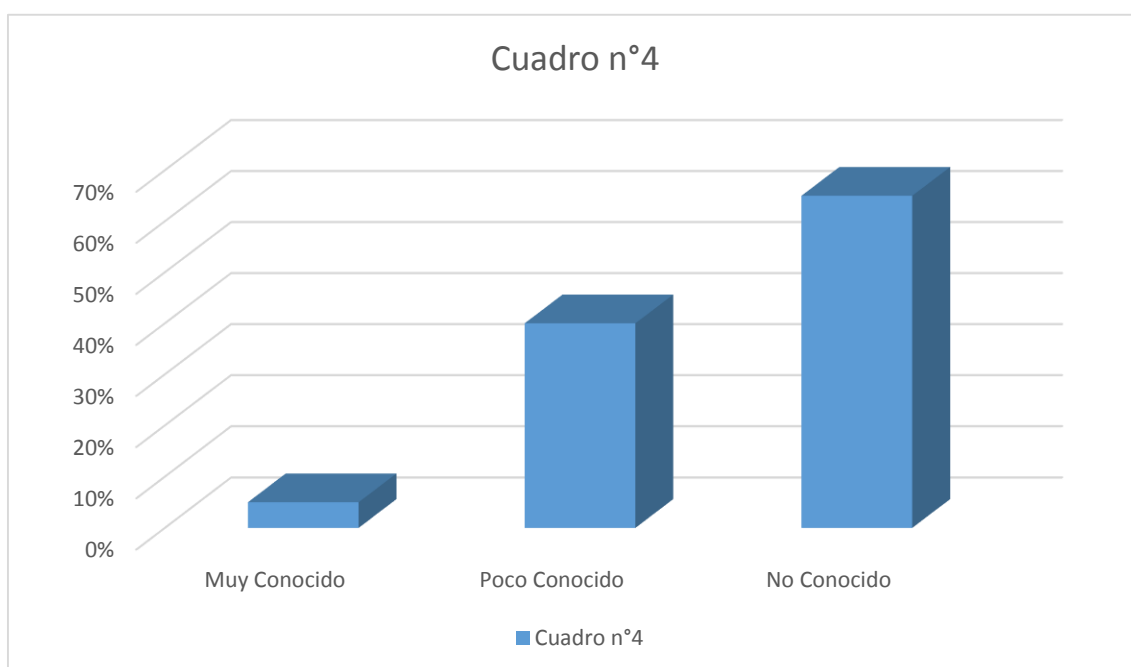
C) Motivos que impulsaron la migración venezolana al Perú:



Fuente: Elaboración propia

Interpretación: De la muestra de 150 personas, el 65 % de los encuestados en el distrito de Miraflores en el mes de Setiembre, opinan que el principal motivo que llevo a la población venezolana a migrar al Perú fue económico, para el 30 % de los encuestados fue político y en menor proporción los motivos sociales y religiosos con 4% y 1% respectivamente.

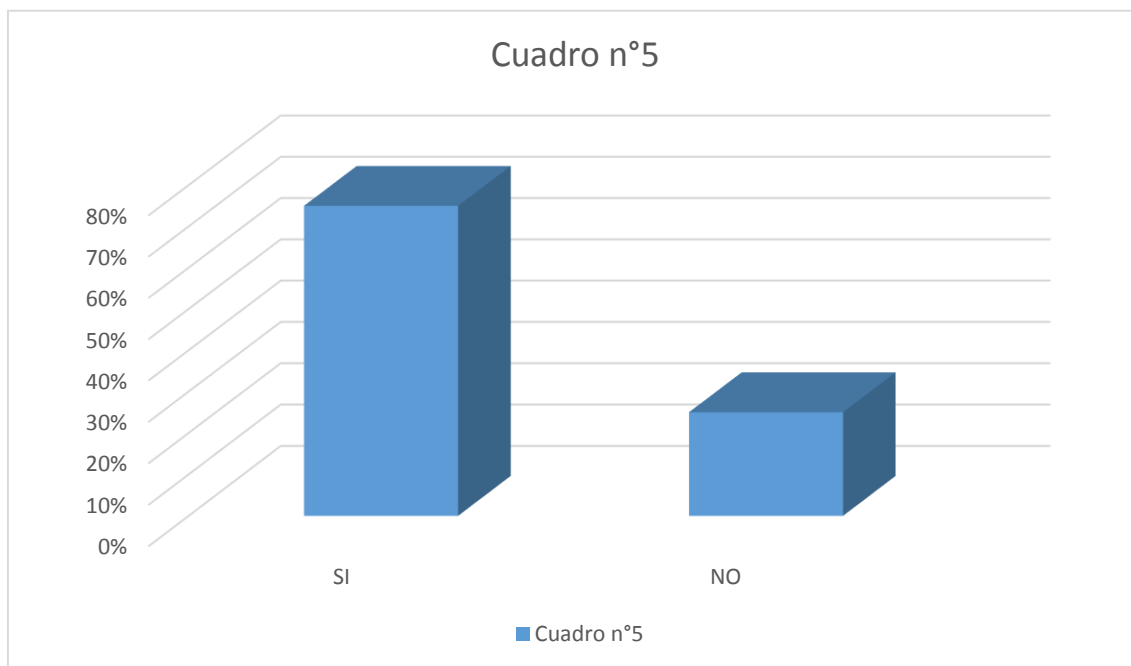
D) Conocimiento de la gastronomía venezolana por la población limeña en el distrito de Miraflores:



Fuente: Elaboración propia

Interpretación: De la muestra de 150 personas, el 65% de los encuestados no posee conocimiento de la gastronomía venezolana, el 30% opina que si conoce, siendo las arepas los platos de mayor conocimiento por este grupo, mientras que el 5% posee mayor conocimiento puesto que ha visitado restaurantes que presentan dentro de su carta platos típicos de la gastronomía venezolana.

E) Gastronomía venezolana dentro de la carta de un restaurante peruano dentro de los próximos 5 años:



Fuente: Elaboración propia

Interpretación: De la muestra de 150 personas, el 75% de los encuestados opina que en los próximos 5 años la gastronomía venezolana será incluida dentro de la carta de los restaurantes peruanos, mientras que el 25% de los encuestados no cree que esto suceda.

LISTA DE REFERENCIAS

Real Academia Española (Actualización 2017) Diccionario de la Lengua Española.

Organización Internacional para las Migraciones (2018) Glosario de la OIM sobre la migración.

Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (2018) Líneas Generales.

Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (2001) Declaración Universal de la UNESCO sobre la Diversidad Cultural.

Anthelme J. (1825) *La Physiologie du goût* Paris, Francia: TREA.

Caldeira, J & Tovar, W (2013). *“Venezuela con tradición y P.A.N.” Documental sobre la evolución de las campañas publicitarias de harina P.A.N de 1960 hasta 2011* (tesis de grado, Universidad Católica Andrés Bello, Caracas, Venezuela).

Recuperada de <http://biblioteca2.ucab.edu.ve/anexos/biblioteca/marc/texto/AAS5645.pdf>

Machuca, G. (26 de Enero del 2018) diario el Comercio, Lima, Peru. Recuperado de <https://elcomercio.pe/somos/ganamos-presencia-venezolanos-lima-noticia-492397>

De Trazegnies. F. (18 de Abril del 2016) diario el Comercio, Lima, Perú. Recuperado de: <https://elcomercio.pe/opinion/columnistas/aporte-china-peru-mundo-fdo-trazegnies-187900>

Morimoto, A. Inmigración y comunidad de origen japonés en el Perú: Balance de los estudios y publicaciones (Internet) 2016 (citado 26 de Mayo del 2018)

Disponible

desde:

http://ceaa.colmex.mx/aladaa/memoria_xiii_congreso_internacional/images/morimoto.pdf

Instituto de Democracia y Derechos Humanos. La crisis humanitaria en Venezuela y la ola migratoria hacia el Perú (Internet). Lima: Pontificia Universidad Católica del Perú. (Recuperado el 25 de Abr del 2017, citado el 23 de May del 2018). Disponible en: <http://idehpucp.pucp.edu.pe/notas-informativas/la-crisis-humanitaria-la-ola-migracion-venezuela/>

Alaya, F. (21 de Abril del 2018) diario el Comercio, Lima, Peru. Recuperado de: <https://elcomercio.pe/peru/venezolanos-peru-han-ingresado-nuestro-pais-fecha-noticia-513548>

Redacción, EC. (26 de Octubre del 2017) diario el Comercio, Lima, Perú. Recuperado de: <https://elcomercio.pe/gastronomia/50-best-restaurantes-peruanos-mejores-america-latina-noticia-468444>

Comisión Interamericana de Derechos Humanos (2017) Informe sobre pobreza y derechos humanos en las Américas.

Stefoni, C. (2017) Panorama de la migración internacional en América del Sur.

Ruiz, C. (2017). *Movimiento migratorio de venezolanos a Colombia: asentamiento de ilegales en la ciudad de Pereira* (tesis de grado, Universidad Católica de Pereira, Pereira, Colombia). Recuperada de: <http://repositorio.ucp.edu.co:8080/jspui/bitstream/10785/4631/3/DDMEPGT12.pdf>.

Cámara de Comercio de Lima. Una ola migratoria venezolana en Perú, ¿qué implica esto? Cámara de Comercio de Lima (Internet) Disponible desde https://www.camaralima.org.pe/repositorioaps/0/0/par/r789_2/informeeconomico%20789.pdf

Riepl, M. (11 de Diciembre del 2016) diario BBC Mundo, América Latina. Recuperado de <http://www.bbc.com/mundo/noticias-america-latina-38178503>

II Simposio de la Academia Aragonesa de Gastronomía (2014) Los Alimentos que llegaron de América Latina (España).

Coloma, C. (2010) la comida tradicional, del Perú, en la obra de Ricardo Palma Lima, Perú: Instituto Nacional de Cultura.

Ortiz, L. (2009). *LA FUSIÓN DE TENDENCIAS CULINARIAS Cuatro libros de cocina Novohispanos en la segunda mitad del siglo XVIII* (tesis de grado, Pontificia Universidad Javeriana, Bogotá, Colombia). Recuperada de <http://www.javeriana.edu.co/biblos/tesis/csociales/tesis16.pdf>

Tabla 1: Matriz de Consistencia de la investigación.

Problemas	Objetivos	VARIABLES	Dimensiones e indicadores	Muestra	Técnicas	Metodología
<p>PG: ¿Cómo se identifica el desarrollo de la gastronomía venezolana en el mercado limeño?</p> <p>PE1: ¿Cuáles son los aportes generados por el intercambio gastronómico peruano-venezolano?</p> <p>PE2: ¿Cuáles son los sabores que acercan al consumidor limeño para ser posible el consumo de la cocina venezolana?</p> <p>PE3: ¿Por qué será posible la aparición de platos</p>	<p>OG: Evaluar el crecimiento gastronómico venezolano en el mercado limeño en el 2018.</p> <p>OE1: Conocer la influencia que generara la gastronomía venezolana a la limeña y viceversa en el año 2018.</p> <p>OE2: Identificar el gusto del consumidor limeño frente a los platos típicos venezolanos que llegaron a la capital.</p> <p>OE3: Evaluar la posibilidad de la</p>	<p>Crecimiento Gastronómico</p>	<ul style="list-style-type: none"> - GENERACIÓN DE EMPLEO - INFLUENCIA ECONÓMICA - IMPULSO DEL SECTOR DEL GASTRONÓMICO 	<p>PROBABILÍSTICA ALEATORIO SIMPLE</p>	<p>ENCUESTAS Y ENTREVISTAS</p>	<p>DISEÑO CUANTITATIVO, TIPO APLICADA, ALCANCE DESCRIPTIVO Y PRESENTA UN ENFOQUE CUANTITATIVO</p>

provenientes de una nueva cocina fusión (peruano - venezolana)?	aparición de una cocina fusión generada por la venezolana y la limeña.					
---	--	--	--	--	--	--