



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

RESCATE DE LA COCINA TRADICIONAL DEL DISTRITO DE VILLA  
RICA, REGION DE PASCO, MEDIANTE LA PROPUESTA DE  
RUTAS GASTRONÓMICAS

PRESENTADA POR  
ILIANA ESTHER BETETA NOA

ASESORA  
FRIDA LINA MORCIA RIVERA

TESIS PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE LICENCIADA EN  
TURISMO Y HOTELERÍA

LIMA – PERÚ

2020



**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 PSICOLOGÍA  
ESCUELA PROFESIONAL DE TURISMO Y HOTELERÍA**

**“RESCATE DE LA COCINA TRADICIONAL DEL DISTRITO DE  
VILLA RICA, REGION DE PASCO, MEDIANTE LA PROPUESTA  
DE RUTAS GASTRONÓMICAS”**

**TESIS PARA OPTAR  
EL TÍTULO PROFESIONAL DE LICENCIADO EN TURISMO Y HOTELERÍA**

**PRESENTADO POR:  
ILIANA ESTHER BETETA NOA**

**ASESOR:  
DRA. FRIDA LINA MORCIA RIVERA**

**LIMA, PERÚ**

**2020**

## **DEDICATORIA**

A Dios, porque gracias a él he logrado este momento tan especial en mi vida. Por los triunfos y los momentos difíciles que me han enseñado a valorarlo cada día más.

A mis padres Alberto Ángel Beteta Pineda y Alejandra Noa Palomino, porque ellos siempre están a mi lado brindándome su amor, valores, apoyo y sabios consejos para hacer de mí una mejor persona, lo cual ha sido vital para la consecución de mis logros.

A mi familia, Eder, Jimmy, Jack y Katty quienes siempre están impulsándome a cumplir y culminar mis proyectos y sueños. Gracias por estar presentes en todos mis logros.

Iliana Esther Beteta Noa

## **AGRADECIMIENTO**

Un agradecimiento y reconocimiento especial a Francisco Gabancho La Torre por el apoyo e impulso de alcanzar nuevas metas y dar continuidad a la ejecución y la realización de este proyecto. Gracias por estar presente en esta etapa tan importante de mi vida.

Un especial agradecimiento a mi asesora, Mg. Frida Lina Morcia Rivera, por su tolerancia, conocimiento y acertados consejos en la realización del presente trabajo.

Un agradecimiento especial al Mg. Alexander Henry Rodríguez Pérez, por su apoyo incondicional en el desarrollo del proyecto.

Iliana Esther Beteta Noa

## ÍNDICE

	<b>Página</b>
PORTADA.....	i
DEDICATORIA.....	ii
AGRADECIMIENTO.....	iii
ÍNDICE .....	iv
ÍNDICE DE TABLAS .....	vii
ÍNDICE DE FIGURAS .....	viii
RESUMEN .....	x
ABSTRACT .....	xii
INTRODUCCIÓN .....	xiii
CAPÍTULO I: MARCO TEÓRICO .....	22
1.1. Antecedentes de la investigación .....	22
1.2. Bases teóricas.....	24
1.2.1. Villa Rica. ....	24
1.2.2. Cultura.....	29
1.2.3. Identidad. ....	30
1.2.4. Identidad gastronómica.....	30
1.2.5. Patrimonio.....	31
1.2.6. Turismo. ....	32
1.2.7. Turismo gastronómico.....	33
1.2.8. Rutas gastronómicas.....	34
1.2.9. Revalorización o rescate.....	35
1.2.10. Revalorización de la cocina gastronómica tradicional.....	35

1.2.11. Principales rutas nacionales.....	36
1.2.12. Modelo de enfoque espacial. ....	40
1.2.13. Modelo de enfoque sistémico.....	42
1.2.14. Situación actual del turismo en Villa Rica.....	43
1.3. Definición de términos básicos .....	60
1.3.1. Atractivo turístico.....	60
1.3.2. Cocina. ....	60
1.3.3. Demanda turística. ....	61
1.3.4. Desarrollo sostenible.....	61
1.3.5. Economía. ....	61
1.3.6. Gastronomía. ....	62
1.3.7. Productos turísticos.....	62
1.3.8. Revalorizar. ....	62
1.3.9. Identidad gastronómica.....	62
1.3.10. Ruta gastronómica. ....	63
1.3.11. Turismo. ....	63
CAPÍTULO II: METODOLOGÍA .....	64
2.1. Lugar de ejecución .....	64
2.2. Metodología de estudio.....	64
2.2.1. Tipo de investigación.....	64
2.2.2. Población meta. ....	65
2.3. Matriz de consistencia.....	67
2.4. Aspectos éticos.....	67
CAPÍTULO III: DISCUSIÓN .....	68
3.1. Análisis de las entrevistas.....	68

3.1.1.  Rescate de la cocina tradicional.....	68
3.1.2.  Comidas tradicionales y sus culturas. ....	73
CAPÍTULO IV: PROPUESTA.....	75
4.1.  Ruta gastronómica.....	75
4.1.1.  Ruta 1.....	75
4.1.2.  Ruta 2.....	78
4.1.3.  Ruta 3.....	81
CONCLUSIONES.....	83
RECOMENDACIONES .....	85
REFERENCIAS.....	87
ANEXOS.....	95
ANEXO I: MATRIZ DE CONSISTENCIA.....	95
ANEXO II: ENTREVISTAS NO ESTRUCTURADAS.....	96
ANEXO III: RECETARIO CULTURA YANESHA.....	121
ANEXO IV: RECETARIO CULTURA AUSTRO-ALEMAN.....	125
ANEXO V: RECETARIO CULTURA ANDINA .....	131
ANEXO VI: RUTA 1- LUGARES TURÍSTICOS.....	138
ANEXO VII: RUTA 2 - LUGARES TURÍSTICOS .....	142
ANEXO VIII: RUTA 3 - LUGARES TURÍSTICOS.....	146

## ÍNDICE DE TABLAS

	<b>Página</b>
Tabla 1. Población del distrito Villa Rica .....	xviii
Tabla 2. Distrito, capital, coordenadas, región natural y altitud Villa Rica .....	25
Tabla 3. Cuencas y centros poblados del distrito de Villa Rica .....	27
Tabla 4. Diversos reconocimientos y logros del café de Villa Rica.....	36
Tabla 5. Principales actividades económicas de la población económicamente activa (PEA) .....	44
Tabla 6. Recursos turísticos del distrito de Villa Rica.....	47
Tabla 7. Categoría de recursos turísticos.....	49
Tabla 8. Categorías y valor porcentual de Recursos Turísticos del distrito de Villa Rica .....	50
Tabla 9. Calendario turístico de Villa Rica.....	54

## ÍNDICE DE FIGURAS

	<b>Página</b>
Figura 1. Mapa de ubicación geográfica del distrito de Villa Rica. ....	25
Figura 2. Mapa limítrofe del distrito de Villa Rica. ....	26
Figura 3. Ámbito Geográfico del Distrito de Villa Rica. ....	29
Figura 4. Ruta del Café Villa Rica. ....	37
Figura 5. Ruta del Pisco. ....	38
Figura 6. Ruta del cacao. ....	39
Figura 7. Modelo 1. ....	40
Figura 8. Modelo 2. ....	41
Figura 9. Modelo 3. ....	41
Figura 10. Modelo de enfoque sistémico. ....	42
Figura 11. Evolución del flujo de viajes de Turismo Villa Rica. ....	46
Figura 12. Generalidades y características del viajero. ....	46
Figura 13. Categoría de potencialidades turísticas del distrito de Villa Rica. ....	50
Figura 14. Hoja de ruta Lima – Villa Rica. ....	59
Figura 15. Ruta I – “Los Yaneshas, turismo y cultura”. ....	77
Figura 16. Ruta II – “Herencia Europea”. ....	80
Figura 17. Ruta III – “Ruta del migrante Andahuaylino”. ....	82
Figura 18. Acancarish. ....	122
Figura 19. Otarech o Shipanao. ....	123
Figura 20. Masato. ....	124
Figura 21. Ensalada Alemana. ....	125
Figura 22. Tostada de Yuca, acompañado de chicharrón, quesillo y plátano. ....	126

Figura 23. Sopa de pelotas. ....	128
Figura 24. Strulaka o lamón. ....	129
Figura 25. Chicharrón.....	130
Figura 26. Pachamanca. ....	132
Figura 27. Patasca. ....	134
Figura 28. Cuy chactado. ....	136
Figura 29. Queso fresco.....	137
Figura 30. Comuneros Yaneshas.....	138
Figura 31. Primer Cornesha yanesha (Francisco Cuñivo).....	138
Figura 32. Siembra de café en la Comunidad nativa Nagazu. ....	139
Figura 33. Plaza de Armas – Nativo Yanesha.....	139
Figura 34. Comunidad nativa Nagazu – Unión Selva.....	140
Figura 35. Comunidad nativa Nagazu – Unión Selva – Centro Cultural.....	140
Figura 36. Catarata de Alto Cacazú. ....	141
Figura 37. Restaurante El Colono. ....	142
Figura 38. Plaza de Villa Rica. ....	142
Figura 39. Capilla de Villa Rica. ....	143
Figura 40. Copaxa mariposario. ....	143
Figura 41. Cascada del León. ....	144
Figura 42. Fundo “Guayos” ....	144
Figura 43. Mirador de Villa. ....	145
Figura 44. Laguna Oconal.....	146
Figura 45. Fundo y ganado del primer migrante Andahuaylino.....	146
Figura 46. Recreo la Chakra en el Km 06. ....	147
Figura 47. Elaboración de quesos en la mini planta lechera del Alto Cacazú.....	147

## RESUMEN

El presente trabajo tiene como objetivo rescatar la cocina tradicional del distrito de Villa Rica, Región Pasco, a través del rescate de la identidad gastronómica y la elaboración de rutas gastronómicas en la zona de estudio, la cual se encuentra ubicada a ocho (08) horas del departamento de Lima. Las tres (03) rutas propuestas están conformadas por los principales atractivos culturales e históricos del distrito. Para elaborar las rutas se consideró separar las tres culturas influyentes en esta localidad: Yanasha, Austro-Alemana, y Andinos, y a su vez se integró en cada una de las rutas, el principal atractivo de la zona: el café.

Este trabajo emplea el método cualitativo, pues esta investigación busca como objetivos describir, tantas cualidades como sea posible a través de la toma de muestras, y recolección de datos basados en entrevistas no estructuradas; tomando en consideración la coyuntura que atraviesa la culinaria peruana en la actualidad, utilizando variedad de instrumentos para recoger información como las entrevistas, imágenes, observaciones, historias de vida, en los que se describen las rutinas y las situaciones problemáticas, así como los significados en la vida de los participantes.

Para finalizar, mediante las visitas, trabajos de campo, análisis, consultas de libros y haber pasado por todo el proceso de elaboración de la tesis, cuya conclusión es que el distrito de Villa Rica, está atravesando uno de los más grandes desmoronamientos de su identidad gastronómica lo que conlleva a la pérdida de su cocina gastronómica tradicional; los factores, entre ellos la falta de

interés de las tres culturas que existen en esta localidad, esto conlleva la falta de difusión de su cocina tradicional y el facilismo en la elaboración de productos dejando de lado las preparaciones originales de los platillos que componen su gastronomía; estos motivos ocasionan la falta de interés en las nuevas generaciones de Villa Rica y pone en evidencia la problemática que tiene el distrito.

**Palabras claves:** Ruta gastronómica, identidad gastronómica, cocina tradicional.

## ABSTRACT

The present project has as objective to address the theme of gastronomic routes, which will allow strengthening the local identity of Villa Rica-Pasco, which is located eight hours (08) from the department of Lima, the routes will be made up of the main cultural and historical attractions of the region, the three influential cultures in this locality have been separated: Yanesha Culture, Austro – German Culture, and Andean colonizer. At the same time we have integrated in each of the routes, the main attraction of the area “The Coffee”.

This project uses the qualitative method, our research aims to describe as many qualities as possible, through the taking of samples and data collection based on structured interviews taking into consideration the current situation of Peruvian cuisine, using a variety of instruments to gather information such as interviews, images, observations, life stories, in which routines and problematic situations are described as well as the meaning in the life of the participants.

Finally, thanks to the visits, the fieldwork, the book queries and all the time that has been taken during the whole process of preparing the thesis. It has been concluded that the city of Villa Rica is going through one of the greatest crumbling of its gastronomic identity among them the lack of interest of the three cultures that exist in this locality, this entails the lack of diffusion of the traditional kitchen and the easiness in the elaboration of products, leaving aside the preparations original of the traditional kitchen and the easiness in the elaboration of products, leaving aside the preparations original of the dishes that make up its cuisine. As a result of the lack of interest in the new generations of Villa Rica and highlights the problems that the region has.

**Key word:** Gastronomic route and rescue of traditional cuisine.

## INTRODUCCIÓN

En la actualidad la actividad gastronómica es una de las mayores actividades tanto económicas y comerciales mundialmente. La gastronomía se encuentra a donde vayamos, sin importar la ubicación geográfica, raza o cultura; tal y como lo menciona Morcia (2018), “las cocinas no pertenecen propiamente a un país; ya que para estas no hay fronteras, ni límites marcados, sólo regiones y áreas de influencia”. (p.1).

En el Perú, el gran mundo de la gastronomía se ha ido sofisticando y las nuevas técnicas y estilos han generado nuevos estándares culinarios; recibiendo contribuciones de muchas personas de todos los sectores del mundo, diversas culturas y con costumbres autóctonas; que llegaron al Perú como inmigrantes, por motivos diversos, muchos de ellos en busca de trabajo para tratar de mejorar su calidad de vida, una clara muestra de la migración en el Perú es la que hubo en Villa Rica que pertenece a la provincia de Oxapampa – Región Pasco, en donde se encuentran una diversidad cultural, encontrando tres culturas claramente definidas: Yanesha, Austro-Alemana, y colonizadores Andinos. (Portal Villa Rica Perú, 2019).

El lugar de estudio Villa Rica, cuenta con bienes y manifestaciones culturales muy marcadas, de gran belleza y con valor histórico-cultural; se puede mencionar como ejemplos la catarata El Encanto, catarata El León, laguna El Oconal, entre otros, a esto se suma el cambio de paradigma en el turismo: “Viajar ya no es una actividad al alcance de unos pocos sino una actividad casi cotidiana. Entonces la masificación del turismo exige crear nuevas actividades especializadas que satisfagan las necesidades de los viajeros”. (Miguel Ángel, 2005, p.3)

Una de las grandes beneficiadas por esta “especialización” del turismo ha sido la gastronomía. Muchos viajeros que deciden sumergirse en una cultura a través de sus comidas y recorren los sectores del Perú buscando los lugares más singulares y originales para disfrutar de los platos preparados de forma tradicional, entonces se resume que el sector gastronómico en el Perú mantiene una tendencia de crecimiento sostenible y actualmente supera el ritmo de expansión del Producto Bruto Interno (PBI), tal y como lo señala la Sociedad Peruana de Gastronomía APEGA (2009), el crecimiento de este sector es impulsado por la consolidación de la gastronomía peruana tanto a nivel nacional e internacional.

En tal sentido, el presente trabajo de investigación plantea rescatar la cocina tradicional de Villa Rica, demostrando su existencia como atractivo principal, mediante el estudio de las tres culturas Yanesha, Austro-alemana y Andinos, distrito en donde la oferta gastronómica se viene convirtiendo en uno de los principales motivos para la visita de los turistas nacionales y extranjeros, transformándose en una nueva modalidad turística que podría llegar a ser un pilar importante de la economía del sector.

### **Descripción de la situación problemática**

Villa Rica es uno de los ocho (08) distritos de la Provincia de Oxapampa, geográficamente, localizado en el sector nor-oriental del Perú a 359 km al noreste de la ciudad de Lima, capital de la República del Perú, a 1480 msnm, la limitación por el norte es con el Distrito de Palcazu, por el sur con los distritos de Perene y San Luis de Shuaro, por el este con el Distrito de Puerto Bermúdez; y, por el oeste con el Distrito de Oxapampa. (Portal Turístico Selva Central, 2019)

En un inicio denominada “Anetso Porrom-no” que significa “Lugar de Lagunas” fue territorio de la etnia Yanesha, el 28 de julio 1925, el inmigrante Leopoldo Krause Killatt fundo la llamada “Colonización Rada y Gamio”, hasta que el 27 de noviembre de 1944, mediante la Ley N° 10030 se crea el Departamento de Pasco, la Provincia de Oxapampa y el Distrito de Villa Rica, con en el primer gobierno del Presidente Manuel Prado Ugarteche.

En el aspecto social el distrito de Villa Rica está constituida por tres culturas:

- La Cultura Yanesha: Se deduce que son los primeros pobladores pues son nativos originarios de la selva. La caza, la pesca y su agricultura constituyeron su fuente de subsistencia (la yuca, arracacha, sachapapa, ají, piña y coca). Esta cultura se distingue por conservar el espíritu comunitario de su sociedad incluido su tradición cultural, artística y medicinal.
- La Cultura de los Colonizadores Europeos: La población perteneciente a esta cultura que son los alemanes (tirolese, prusianos) y sus descendientes quienes ingresaron por Huánuco, Panao, Chaglla y Muña llegando a Pozuzo para luego después de varios años, colonizaron Palcazu, Villa Rica, Huancabamba y Oxapampa de allí la hermandad de los pueblos de Pozuzo, Palcazu, Villa Rica, Huancabamba y Oxapampa representan la esencia pura de su trabajo y progreso.
- La cultura de los Andinos: De procedencia de diferentes departamentos del Perú, mayormente de Apurímac (Andahuaylas), Ayacucho, Huancavelica, Junín, Pasco, Ancash, Arequipa y Cajamarca; representando el 80% de la población).

En la actualidad el distrito tiene una población aproximada de 20,183.00 habitantes (Ver Tabla 1), ya que, durante la época de la violencia política del país, Villa Rica entró en un proceso de urbanización. (INEI, 2016). El distrito pasó de 48.3% de su población (7,119.00 personas) asentada en zonas urbanas, en 1993, a una población predominantemente urbana en 2007, representando casi por el 61% de sus habitantes, esto trajo como consecuencia la “falta de diversidad cultural y gastronómica”. (Plan Desarrollo Concertado de la Provincia de Oxapampa 2013).

Pese a lo ocurrido el distrito de Villa Rica actualmente destaca por su café, principal fuente de ingresos económicos. Este producto fue introducido por los inmigrantes de origen alemán; además el distrito cuenta con un gran potencial en atractivos y recursos turísticos, como el bosque Shollet, cataratas, la Laguna el Oconal, mariposario, variedades de orquídeas, entre otras.

Durante la investigación se observó la falta de interés de los pobladores, del sector privado y sobre todo del sector público en fortalecer sus culturas y sobre todo su gastronomía tradicional. “Se argumenta que un pueblo que pierde sus costumbres y tradiciones pierde su identidad y su futuro, olvidando su legado cultural”. (Flores 2018, p. 13)

Villa Rica es un centro de comercio, resaltando que gran parte se dedican a la preparación y venta de comida rápida y popular, a esto unos ejemplos como el pollo broaster, salchipapas, chifa, anticuchos, pollos a la brasa, entre otros. Esta variación gastronómica es un hecho inevitable que coincide con lo mencionado por Flores (2018), “las adaptaciones a la modernidad de la gastronomía dan

como introducción e influencia a las nuevas tendencias, esto sucede a menudo en diferentes partes del país”. (p.15).

Según el reporte de la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económico – (OCDE-2008), un 25% de los turistas consideran a la comida en el momento de decidir un viaje y el 58% se interesa en realizar viajes gastronómicos, sin embargo desean hacerlo a través de un producto gastronómico y turístico que debe ser analizado en función de los componentes básicos que lo integran: mercados, atracciones, actividades y productos, alojamiento, infraestructura interna y externa, estructura o equipamiento y superestructura.

En relación con lo mencionado por Cárdenas (2015), se debe tomar en cuenta:

El turismo casi siempre es el incentivo para el desarrollo local de zonas rurales, mejorando la calidad de vida del poblador y asegurando un modo de desenvolvimiento turístico de forma sostenible. Este sector en auge dinamiza todas las actividades económicas tradicionales y valoriza las particularidades culturales del lugar, además al mismo tiempo genera oportunidades de empleo a jóvenes de zonas rurales y frenando a su vez la emigración. (p. 21)

Actualmente para los turistas no solo basta con visitar los atractivos y recursos naturales más concurridos en el lugar, ahora deciden viajar cada vez más interesados por conocer y vivenciar las tradiciones y costumbres de los lugares, los Villaricenses deben involucrarse en reconstruir su cultura para generar que las experiencias resulten significativas para los turistas durante su estadía.

Tabla 1

*Población del distrito Villa Rica*

Provincia y Distrito	Población*	Capital Legal				
		Nombre	Categoría	Ubicación Geográfica		
				Altitud (msnm)	Lat. Sur	Long. Oeste
Oxapampa						
Oxapampa	14,257	Oxapampa	Ciudad	1 806	10°34'22"	75°24'14"
Chontabamba	3,504	Chontabamba	Pueblo	1 805	10°36'06"	75°27'48"
Huancabamba	6,536	Huancabamba	Pueblo	1 666	10°25'34"	75°30'47"
Palcazu	10,710	Palcazu	Pueblo	297	10°11'16"	75°08'45"
Pozuzo	9,342	Pozuzo	Villa	971	10°03'55"	75°33'25"
Puerto Bermúdez	17,123	Puerto Bermúdez	Pueblo	258	10°17'47"	75°50'09"
Villa Rica	20,183	Villa Rica	Ciudad	1 495	10°44'11"	75°16'20"
Constitución	11,540	Constitución	Villa	250	09°50'45"	75°59'55"

\* Población proyectada al 30.08.16

Fuente: Instituto Nacional de Estadísticas e Informática (2016).

## **Formulación del problema**

### **Problema general**

¿Cómo la propuesta de rutas gastronómicas podría rescatar la cocina tradicional del distrito de Villa Rica - Pasco?

### **Problema específico**

- ¿De qué manera el rescate de la cocina tradicional podría revalorar la identidad gastronómica del poblador local de Villa Rica?
- ¿Cómo elaborar las rutas gastronómicas en Villa Rica que contribuyan con incrementar el turismo en la zona?

## **Objetivos de la investigación**

### **Objetivo general**

Rescatar la cocina tradicional del distrito de Villa Rica, a través de la propuesta de rutas gastronómicas.

### **Objetivos específicos**

- Poner en valor la cocina tradicional de Villa Rica identificando los platos emblemáticos y dando a conocer sus principales características.
- Proponer rutas gastronómicas con la finalidad de revalorar la identidad gastronómica del poblador local y que contribuyan con el incremento de los turistas de la zona.

## **Justificación de la investigación**

### **Importancia de la investigación**

La importancia de esta investigación se justifica por ser un gran aporte para rescatar, revalorizar e identificar las tradiciones gastronómicas del distrito de Villa Rica ubicada en la región Pasco – selva central, para presentarlas a favor del desarrollo de la actividad turística evitando la pérdida de la identidad gastronómica, considerando que además cuenta con importantes actividades como el agro-ganadera, forestal, el café y establecimientos rurales, teniendo en cuenta que estas características resultan una ventaja competitiva cuando se trabajen en la oferta de productos y servicios.

Hay muchos modelos donde muestran como realizar y/o trabajar la gastronomía como parte del patrimonio cultural intangible de las localidades y no

como un simple servicio más, para satisfacer necesidades fisiológicas de sus visitantes, se busca que el turista no solo pueda concentrarse en el elemento identitario como es el café a través de la ruta del café si no también pueda disfrutar los platos autóctonos en el lugar.

El propósito particular de la investigación científica es brindar un aporte a la cultura, historia, tradición y gastronomía de un territorio; asimismo, se busca brindar información verídica para futuros trabajos de investigación que permita poner en valor la cocina tradicional, para que el patrimonio no quede en el olvido. (Flores 2018, p. 15).

### **Viabilidad de la investigación**

El estudio de la presente investigación es viable, se cuenta con disponibilidad de tiempo y el apoyo de un residente de la zona de estudio, contando también con los recursos económicos necesarios para el trabajo de campo, hospedaje y en lo que se requiera para la investigación.

Existe información publicada y brindada que permite un excelente desarrollo de la investigación, con una base bibliográfica confiable y un excelente resultado.

Las autoridades y algunos hijos de los colonos de la zona fueron muy colaboradores con el estudio y estuvieron dispuestos a seguir apoyando para brindar información necesaria por lo que se deduce la viabilidad en este estudio.

### **Limitaciones del estudio**

La limitación que presenta este estudio para realizar esta investigación es la tergiversación de la historia del distrito por el paso del tiempo de los primeros

pobladores. Los Yaneshas que se centraron en la zona, motivo por el cual se debe correlacionar la información textual con la información recolectada de las entrevistas a los descendientes de los pobladores de Villa Rica, para obtener una información clara y con datos fidedignos.

- Delimitación temporal: 2018-2019.
- Delimitación geográfica: Región de Pasco.
- Delimitación espacial: Distrito Villa Rica.
- Delimitación temática: Identidad gastronómica, Cocina gastronómica tradicional y Ruta gastronómica.

# **CAPÍTULO I:**

## **MARCO TEÓRICO**

Este capítulo permitirá dar el soporte conceptual de forma ordenada y coherente, los conceptos teóricos que se utilizaron para el planteamiento de nuestro problema.

### **1.1. Antecedentes de la investigación**

Las rutas permiten vivir el territorio, el paisaje que nos brinda, los diferentes insumos para la cocina autóctona y tradicional, aquellos que se convertirán en incomparables platos y bebidas en todo tipo de negocios gastronómicos y en nuestras casas se permite la sensibilización de nuestro origen, identidad, conocimiento y orgullo del patrimonio gastronómico en todas sus máximas expresiones”. (Montecinos 2012, p. 101).

Dentro de los trabajos relacionados que se han investigado se presentan los siguientes:

Morcía (2013), en su tesis titulada “La cocina de Pozuzo como eje central de una ruta gastronómica para el desarrollo turístico”. A través de la investigación mixta (cuantitativa y cualitativa) que utilizó, concluye que logró cumplir el objetivo general y objetivos específicos pues elaboraron dos rutas gastronómicas rescatando y dando a conocer la cocina tradicional de Pozuzo involucrando a los pobladores, para revalorizar las costumbres y tradiciones de la región que permita diversificar la economía e incentivar el desarrollo turístico de la zona, generando puestos de trabajo y así mejorar la calidad de vida de los pobladores. (p. 113).

Flores (2018), en su tesis de Post Grado titulada “Revalorización de la cocina tradicional de Huamanga a través de la propuesta de una ruta gastronómica en la actualidad”. Utilizo la metodología cualitativa, donde dio uso de las técnicas de recolección de datos, concluyendo así con cumplir el objetivo general y específico al crear una Ruta gastronómica para fortalecer la identidad cultural de Huamanga y generar el apego en la población valorando, identificado y rescatando la puesta de valor y su difusión de la cocina a través de los platos tradicionales de la región.

Marquez (2015), en su tesis titulada “La gastronomía del distrito de Saposoa, provincia del Huallaga – Región San Martín para su desarrollo Turístico”, utilizo la metodología inductivo – deductivo, que permitió tener una perspectiva de la realidad gastronómica de otros países, el método analítico y estadístico permitió le permitió llegar a concluir el logro de sus objetivo general y específicos, a través de potenciar el ecoturismo y aumentar el flujo de turistas nacionales buscando identificar la situación del desarrollo turístico y plantear estrategias para lograr vender el destino a más visitantes nacionales.

Santillán (2014), en su tesis titulada “Estrategia de Revalorización de los platos tradicionales de la provincia del Carchi” con su tipo de investigación descriptiva que ayudo a dar una explicación más clara y relevante sobre la cocina ancestral y la moderna, ayuda a lograr el objetivo general y específicos concluyendo que se rescató los valores tradicionales de los platos característicos de la provincia del Carchi, tomando en cuenta un breve análisis histórico de la preparación de los mismos, las técnicas utilizadas sobre todo los ingredientes que son tradicionalmente utilizados para la elaboración de cada plato que los han hecho parte relevante en la historia de la provincia.

Terán (2015), revalorizó los platos tradicionales de la parroquia San Juan de Llumán – Ecuador, a través de una herramienta didáctica recopilando información de los ingredientes, su preparación, técnicas culinarias para su fomento, en que días se consumían los platos tradicionales del lugar. En el estudio se brindaron productos de calidad con un menú nacional, fortaleciendo los platos tradicionales por la biodiversidad de productos propios que se da en el lugar lo que, de esta manera se revaloriza la gastronomía del lugar sin dejar de lado la cultura.

Moncayo (2018), realizó un trabajo de investigación cuyo objetivo fue fomentar la recuperación de tradiciones alimentarias por medio de dinámicas lúdicas que impulsan a promover la unión familiar y la cultura gastronómica del Ecuador, a través de patrones culturales de la comida típica.

## **1.2. Bases teóricas**

En este acápite de la tesis se desarrollarán los conceptos y definiciones teóricas de las variables de estudio. Estos aportes permitirán la construcción de teorías que serán consideradas como base del presente proyecto.

### **1.2.1. Villa Rica.**

Por datos obtenidos en el portal turístico de selva central (2019), Villa Rica es uno de los ocho (08) distritos de la provincia de Oxapampa en la región Pasco, se extiende sobre la parte oriental de la cordillera de los Andes, entre la cordillera Oriental y el llano Amazónico. Geográficamente, localizada al nororiente del Perú a 359 km al noreste de nuestra capital Lima, a 1480 msnm y con temperatura promedio de 17,7 °C. (Portal turístico selva central, 2019).

Gran parte de su territorio se ubica en la zona correspondiente a la región ecológica selva alta (Pulgar, 1943), desde los 750 msnm hasta los 2068 msnm

con una amplia variedad geomorfológica marcada por profundos cañones, ásperos contrafuertes, quebradas y gigantescos valles donde se encuentra a una amplia diversidad biológica.

En la Tabla 2 se observa la ubicación geográfica del distrito de Villa Rica, mediante coordenadas y altitud en metros sobre el nivel del mar (msnm), por otro lado, en la Figura 1 la ubicación de la provincia de Oxapampa en el territorio peruano y la ubicación del distrito en la provincia.

Tabla 2

*Distrito, capital, coordenadas, región natural y altitud Villa Rica*

Distrito	Capital	Coordenadas		Región	Altitud
		Lat. Sur	Long. Oeste		
Villa Rica	Villa Rica	10°43'10"	75°16'10"	Selva Alta	1480 msnm

Fuente: INEI (2007).



*Figura 1. Mapa de ubicación geográfica del distrito de Villa Rica.*

Fuente: INEI (2012).

## Límites

El distrito de Villa Rica cuenta con los siguientes límites:

- Por el Norte : con el distrito de Palcazú (Región Pasco).
- Por el Sur : con la provincia de Chanchamayo (Región Junín).
- Por el Este : con el distrito de Puerto Bermúdez (Región Pasco).
- Por el Oeste : con el distrito de Oxapampa (Región Pasco).



Figura 2. Mapa limítrofe del distrito de Villa Rica.

Fuente: INEI (2012).

## Extensión territorial

El diario Oficial el Peruano nos menciona que la Ley 30439, hace referencia a la creación distrito de Villa Rica mediante Ley N° 10030 del 27 de noviembre de 1944 con una extensión territorial de 896,42 km<sup>2</sup> compuesta por 5 cuencas:

- a. Cuenca del río Entaz
- b. Cuenca de Ñagazú
- c. Cuenca de Cacazú
- d. Cuenca del Bocaz
- e. Cuenca del Eneñas

La ciudad de Villa Rica, capital del distrito del mismo nombre, fue creado mediante Ley N° 12301 de 03 de mayo de 1955.

En la Tabla 3 se muestran las cuencas que conforman el distrito de Villa Rica:

Tabla 3

*Cuencas y centros poblados del distrito de Villa Rica*

Distrito	Cuenca	Centro Poblado
Villa Rica	Cuenca del río Entaz	Zona Urbana de Villa Rica Oyón La Limeña Canal de Piedra Entre Ríos San José El Oconal Cedro Pampa Alto Cedro Pampa Alto Entaz CC.NN. Milagros CC.NN. Mayme
	Cuenca de Ñagazú	C.P. Puente Paucartambo Alto Sogormo Alto Churumazú Pampa Encantada Santa Irene Santa Elena Santa Rosa

Distrito	Cuenca	Centro Poblado
		Puruz Rio la Sal CC.NN. Ñagazú
	Cuenca de Cacazú	C.P. San Juan de Cacazú San Antonio de Cacazú Alto Cacazú Villa Tarma Santa Rosa de Ubiriki San Pedro de Pichanaz Chatarra Palma de Ubiriki San Lazaro Sector 71 de Ubiriki CC.NN Puellas CC.NN. Unión de la Selva CC.NN. San Pedro de Pichanaz CC.NN Yuncullmas CC.NN. Azupizu
	Cuenca del Bocaz	Centro Bocaz Alto Bocaz Bajo Bocaz San Miguel de Bocaz Atarraz CC.NN. Machca Bocaz CC.NN. Palma Bocaz CC.NN. Alto Puruz
	Cuenca del Eneñas	C.P. San Miguel de Eneñas Los Mellizos Santa Felicia San Jorge Bajo Eneñas
Extensión Territorial del Distrito de Villa Rica		896,42 km <sup>2</sup>
Extensión Territorial de la Provincia de Oxapampa		18 673,79 km <sup>2</sup>
Extensión Territorial de la Región Pasco		

Fuente: INEI (2007).

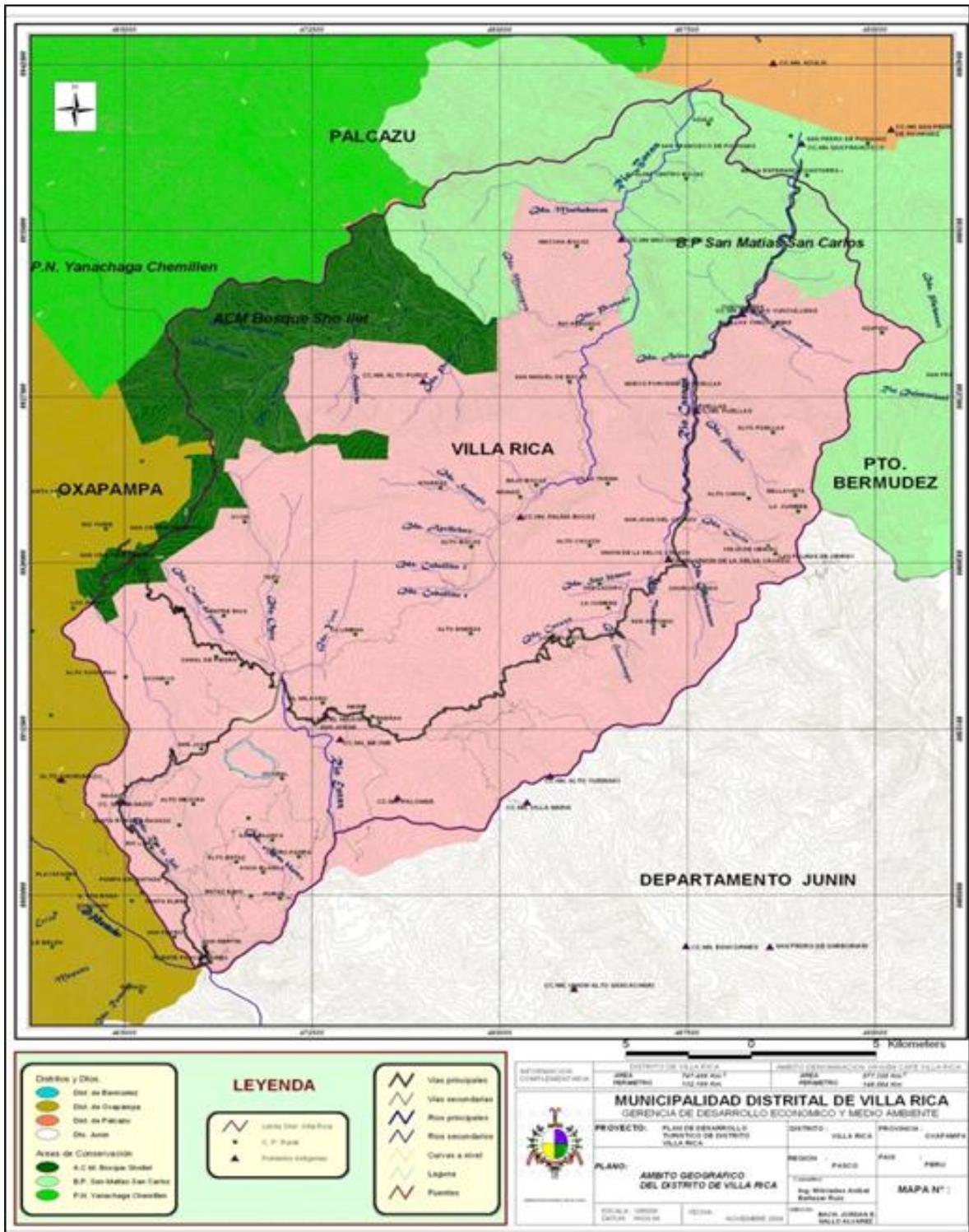


Figura 3. Ámbito Geográfico del Distrito de Villa Rica.

Fuente: Municipalidad Distrital de Villa Rica (2009).

### 1.2.2. Cultura.

Smith (2002) define la cultura como, el conjunto de valores materiales y espirituales creados por la humanidad en el curso de la historia. Su fuerza se

expresa mediante el desarrollo de la sociedad en la educación, la ciencia, la cultura, es el alma de la nación; defenderla es luchar por la identidad nacional. El arte culinario es parte integrante de la cultura, es una expresión concreta de una de sus peculiaridades y, por ello, manifestación innegable de la identidad nacional (p.27).

### **1.2.3. Identidad.**

De La Torre (2001), plantea la siguiente definición: “Al hablar de la identidad de una persona o grupo de personas se hace referencia a procesos que permiten asumir que esa persona, en determinado momento y contexto, es y tiene conciencia de ser él mismo, y esa conciencia de sí se expresa (con mayor o menor elaboración) en su capacidad para diferenciarse de otros. En este sentido la persona se identifica con determinadas categorías, desarrolla sentimientos de pertenencia y establece narrativamente su continuidad por medio de transformaciones y cambios”. (p. 20).

Tomando como referencia a los conceptos antes utilizados podemos definir como identidad al conjunto de características, rasgos y atributos propios que permiten diferenciarlas de los demás.

### **1.2.4. Identidad gastronómica.**

Gonzales (2000), afirma que esta palabra tiene un sentido de pertenencia a un grupo social compartiendo los rasgos culturales ya sean costumbres, tradiciones, creencias y valores que va relacionado directamente a la gastronomía originaria del sector. Este concepto no es fijo, sino que se alimenta de forma individual y colectiva de manera continua de la influencia

externa (p. 38). En este sentido, este mismo autor sostiene que cuando se habla de identidad gastronómica de un pueblo es por los múltiples aspectos en los que se plasma su cultura se ha definido mayormente por su gastronomía.

#### **1.2.5. Patrimonio.**

Llorenc Prats (1997), refiere la definición patrimonio como “carácter simbólico, capacidad para representar simbólicamente una identidad”, esto permite que pueda ser reconocido y heredado por las siguientes generaciones. El término patrimonio comprende todos los elementos heredados de los antepasados; el ambiente en que vivimos; el territorio de nuestra flora y fauna; la gastronomía; nuestras ciudades y pueblos; con sus tradiciones, creencias, religiosidad y adaptarse a él. (p. 22).

Tipos de patrimonios más conocidos según la Cooperación alemana (2013, p 17):

##### **1.2.5.1. *Patrimonio natural ligado a los recursos naturales.***

Está conformado por formaciones físicas, biológicas, geológicas, con valor excepcional, de conservación y de belleza natural.

##### **1.2.5.2. *Patrimonio cultural.***

Referido a todas las diversas manifestaciones creativas de un grupo social definido, con historia que constituyen la herencia que transmiten a las futuras generaciones esto incluye lo material e inmaterial.

La gastronomía está integrada al patrimonio cultural inmaterial de las regiones que se denomina con el concepto de artes culinaria, las costumbres y

conocimientos culturales de su cocina son transmitidas de generación en generación.

Chapman (2007), menciona que la alimentación es una principal necesidad biológica del ser humano y fundamental de toda civilización. En sus orígenes el hombre se trasladaba de un lugar a otro en busca de alimento (cazando y recolectando alimentos) para poder subsistir.

Así mismo, describe que una vez dominado el fuego el hombre permaneció en un solo lugar, logrando desarrollar la agricultura y crianza de ganados, de esta manera el hombre logro establecerse para dar origen a una nueva forma de organización y así dar origen a tribus, que luego pasarían a ser grandes civilizaciones.

Los textos consultados por los diferentes autores fundamentan la importancia de reconocer a la cocina como patrimonio cultural inmaterial siendo una actividad representativa e identitario de los pueblos que conlleva el deseo de ser conocida por los demás.

En conclusión, la cocina es un instrumento de intercambio cultural que contribuye con el desarrollo económico en la actividad turística, además el interés por el turismo gastronómico puede ayudar a rescatar antiguas tradiciones autóctonas que se encuentran en peligro de desaparecer.

#### **1.2.6. Turismo.**

De acuerdo a la Organización Mundial del Turismo (OMT, citado en Bolonini, 2002), el turismo comprende todas las actividades que realiza una persona en

sus viajes y estancias en diversos lugares que son muy distintos al de su vida cotidiana, puede ser por un periodo del año, para el ocio, por negocios y más.

Según la Secretaria de Turismo (2007), el turismo viene a ser la actividad que genera el desplazamiento temporal de personas desde su lugar de origen (turistas), y la recepción de los visitantes por una comunidad.

#### **1.2.7. Turismo gastronómico.**

Según Monroy (2004), nace en Europa cuando se realizan las primeras guías gastronómicas, los cuales contenían los mejores restaurantes. Estas eran realizadas por famosos chefs, entre los que se destacan Maurice Edmon Saillan nombrado “príncipe de los gastrónomos” en 1927, dedicado a la cocina francesa. Así mismo, Puig (2009) señala que los primeros relatos sobre productos gastronómicos datan del siglo XIX, cuando la guía de viaje Vogaye en France destaca las tradiciones industriales y agrícolas de cada localidad. (p. 09).

Por otro lado, Pacheco (2009) “afirma que el turismo gastronómico emplea como atractivos a los restaurantes y los bares, las ferias, los mercados, festividades y, principalmente las rutas gastronómicas que potencian el atractivo de las gastronomías locales a lo largo de una ruta que comprende lugares donde la gastronomía tiene características que son similares”. (p. 14)

Actualmente se cuenta con varias rutas gastronómicas en el mundo que se dedican a diversos tipos de comida o insumos; por ejemplo, ruta de los quesos de cabra, ruta del jamón Ibérico, ruta de los vinos, etc. o también con un aporte cultural como la ruta de los italianos en Brasil (Puig, 2006), o la “ruta del pisco

en el sur de Lima, en los que se eligen temas culinarios que remarcan la identidad de la ruta, además de promover la venta de un producto alimenticio, se logra desarrollar la economía local seguido de promover la cultura e identidad de toda una región”. (Pacheco 2009, p. 15).

#### **1.2.8. Rutas gastronómicas.**

Montecinos (2012), describe que una ruta gastronómica “Es un itinerario con un origen, dimensión de un territorio, y configuración estructural específica que enlaza varios destinos, productos, atracciones, servicios y actividades fundamentadas en la cadena productiva turística gastronómica mundial, cultural, Natural, Inmaterial, Mixto y todo lo que respecta al sistema alimenticio de la humanidad. Los medios de viaje son por carretera, aéreo, navegación e incluso a pie de forma grupal o individual solo si cumple con la comunicación y señalética adecuada”. (p. 101).

Para complementar la definición, algunos expertos como Jeambey (2016) concluyeron que la ruta gastronómica viene a ser un producto turístico complejo, con puntos de interés en un ámbito geográfico limitado, diferenciado e identificado específicamente por una temática específica que destaque toda la cadena de valor del producto alimentario. (p. 1192)

Entonces se concluye que una ruta gastronómica permitirá poner en valor la identidad gastronómica del distrito de Villa Rica, obteniendo que todos los stakeholders involucrados, hablamos en estos casos desde los proveedores de paquetes turísticos, hasta llegar a los posibles visitantes a las zonas de estudio logren una sinergia que logre conectar los atractivos históricos, culturales y naturales.

### **1.2.9. Revalorización o rescate.**

Según el Diccionario Real Academia Española (S.F), es la acción y efecto de revalorizar, y este indica dar, rescatar o devolver el valor, lugar o estimación a una cosa, objeto o persona que lo había perdido.

Algunos ejemplos cotidianos, en donde la palabra puede ser utilizada en muchos aspectos, son los siguientes:

- Las monedas se volvieron a marcar con la intención de revalorizar su precio.
- La pintura clásica española se comenzó a revalorizar gracias a la concurrencia en el museo.

### **1.2.10. Revalorización de la cocina gastronómica tradicional.**

Malbec (2017), manifiesta que “La cocina debe ser un lenguaje que cuente cómo es una sociedad” y “Una cocina, es un idioma, se pierde cuando se deja de usar”.

Arzeno y Troncoso (2012), mencionan que la revalorización de los productos agropecuarios y las preparaciones culinarias reconocidas como tradicionales o típicas de un sector, pasó ser un "recurso potencial" de determinados territorios y disparadores de iniciativas orientadas al "desarrollo local", a través de la inserción en "mercados de nicho" o de su promoción como parte fundamental de atractivos turísticos ya que se da a conocer la identidad del sector. (p. 76).

Entonces después de la información consultada se puede concluir que la cocina se ha convertido en el factor de reafirmación de la identidad

gastronómica, por lo que esto contribuye al reforzamiento del legado culinario, reforzando los atributos ya casi perdidos del distrito de Villa Rica y sobre todo contribuyendo con el desarrollo de la Región, retroalimentando el amor hacia las costumbres, tradiciones y formas de preparación de las comidas Austro Alemanas, Yaneshas y Andinas evitando que queden el olvido.

### **1.2.11. Principales rutas nacionales.**

#### **1.2.11.1. Ruta del café.**

La Ruta del Café Villa Rica se ubica en la Reserva de Biósfera Oxapampa-Asháninka-Yánesha constituye uno de los atractivos turísticos más importantes no solo de la región Pasco sino de la selva central del Perú, dado que no solo permite conocer una de las zonas pródigas en producción del café orgánico de reconocida calidad mundial, sino también a un entorno natural de singular belleza y comunidades con una rica herencia cultural. (Portal Andina, 2018).

Tabla 4

#### *Diversos reconocimientos y logros del café de Villa Rica*

Año	Reconocimientos y logros
2012	Segundo lugar en el VIII Concurso Nacional de Cafés de Calidad
2010	Logro de la Denominación de Origen Villa Rica, Certificado N° 00000005 otorgado mediante resolución N° 12784 - 2010/DSD - INDECOPI
2009	Se logra el reconocimiento al "Primer Crudo" (Francia).
2008	"Taza de Oro Alemania".
2005	Medalla de Plata al "Café más Fino del Mundo" (Francia).
2004	Medalla de Oro al "Café más Fino del Mundo" (Francia).

Fuente: Portal Turístico Selva Central (2019).

El 90% de la población del distrito de Villa Rica tiene por actividad económica el cultivo del café y otras actividades involucradas con este producto. Las 03 culturas que conviven en el distrito de Villa Rica: los yánesha, austro-alemanes y colonos andinos, los une la pasión y el trabajo con sabor a café. (Portal turístico Selva Central, 2019).

Las fincas de la Ruta del Café Villa Rica, dentro de la Reserva de Biosfera Oxapampa – Asháninka – Yánesha, tienen certificaciones internacionales de café orgánico sostenible y comercio justo, por su compromiso de responsabilidad social y ambiental. Incorporando un turismo sostenible brindando la oportunidad a los visitantes de realizar el turismo rural comunitario.



Figura 4. Ruta del Café Villa Rica.

Fuente: Finca Mountain, (2019).

### 1.2.11.2. Ruta del Pisco.

Autores como Vingerhoets (2015), citados en Ponce (2017, p. 32) describen que “El Pisco es un aguardiente elaborado por destilación y fermentación del zumo de la uva blanca peruana. Además, menciona que desde el siglo XVI el pisco por ser propio en aroma y sabor, es una bebida tradicional todas las regiones del Perú”.

Por otro lado, Sariego (2015) en un artículo publicado señaló que, “afirma que un modelo turístico especializado es la representación de las rutas temáticas con productos gastronómicos y bebidas emblemáticas, cuyo principal marco contextual viene dado por la compleja conexión del sector turístico y el sector agrícola”. (p. 167).



Figura 5. Ruta del Pisco.

Fuente: WAMAN Adventures (2019)

### 1.2.11.3. Ruta del cacao.

Ponce (2017), en su trabajo de investigación implementa nuevos productos para incorporar diferentes eslabones de la cadena productiva del cacao, integrando empresarios turísticos del cacao y las comunidades nativas en esta ruta, promoviendo el desarrollo sostenible de la región, específicamente en el Boquerón del Padre Abad. El estudio se realizó a fin de poder diversificar la oferta turística de la región Ucayali. (p. 32)

En esta misma línea, el autor describe que el cacao es reconocido a nivel internacional por tanto su calidad y su sabor, obteniendo premios como “El mejor chocolate del mundo del salón du Chocolate de París 2009” y el “mejor grano y licor de cacao”. (p. 32).



Figura 6. Ruta del cacao.

Fuente: The World's 50 Best Restaurants (2019).

### 1.2.12. Modelo de enfoque espacial.

Los modelos de enfoque son estructuras lógicas capaces de representar la realidad de una manera sencilla y ordenada, pues anticipan comportamientos, simplificando situaciones, en este párrafo se abordarán ciertos modelos teóricos que ayudan a la comprensión de la dinámica y organización estructural del fenómeno del turismo.

#### 1.2.12.1. Modelo 1.

Fernández (1985), representa el fenómeno del turismo como un modelo extremadamente simple que se encuentra basado en la interrelación entre el origen y el destino.



Figura 7. Modelo 1.

Fuente: Estudios y perspectivas de turismos (2007, p. 96)

#### 1.2.12.2. Modelo 2.

Pearce (2003), "se enfoca también en la interrelación ORIGEN – DESTINO, pero agrega a este modelo tres Rutas: Acceso, regreso (vías sin atractivo utilizadas solo para el desplazamiento) y recreativas (aquella que presenta atractivos que forman parte de la experiencia del turista, y contribuyen directamente a la satisfacción de los deseos del mismo". (p.30).

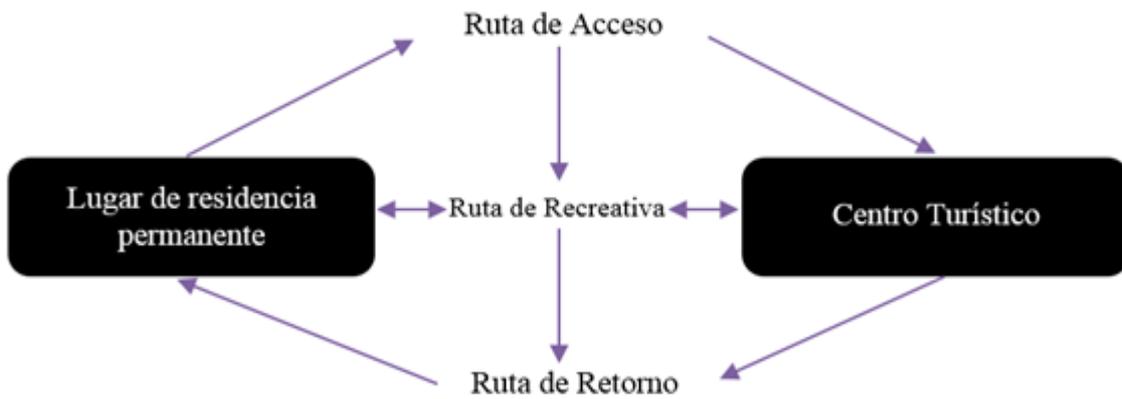


Figura 8. Modelo 2.

Fuente: Marriot (2003).

### 1.2.12.3. Modelo 3.

Palhares (2002), también se orienta en la interrelación entre el origen y destino; destaca la cantidad de desplazamientos que pueden ser realizados por los turistas. Son representados los flujos entre origen, destino primario y destinos secundarios, además de los realizados en el interior de cada destino turístico indicados por las flechas en forma de elipse. (p. 28)

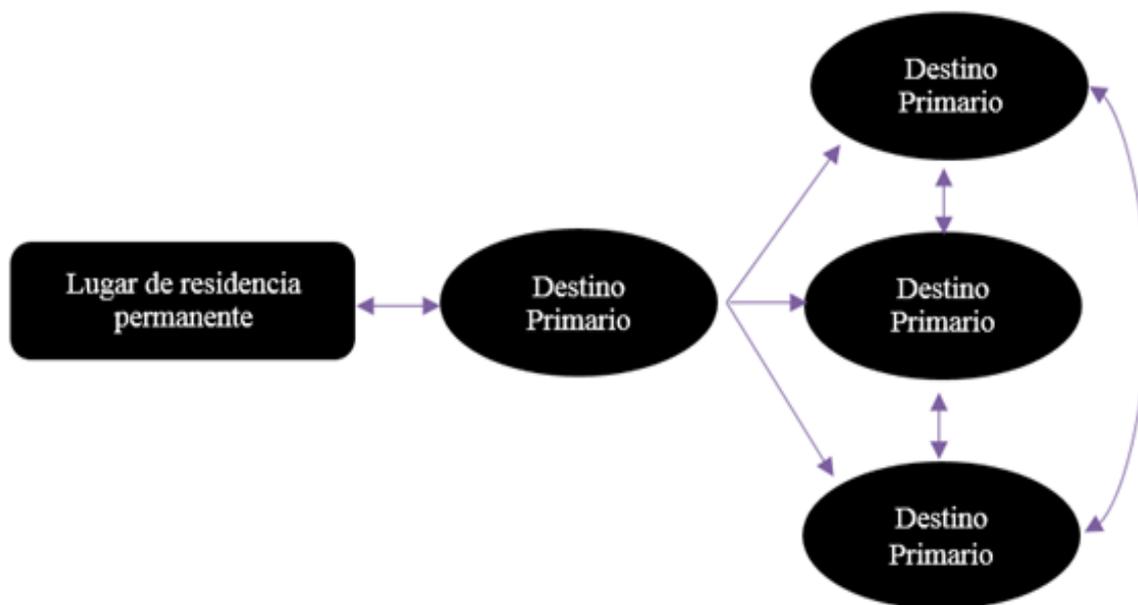


Figura 9. Modelo 3.

Fuente: Palhares (2002, p. 28).

#### 1.2.12.4. Modelo 4.

Pearce (2003), propone un modelo espacial de turismo centrado especialmente en la descripción de los tipos de flujos turísticos que depende mucho de las posibilidades de demanda de turistas (demanda de residentes, demanda de turistas domésticos y demanda de turistas internacionales).

Aunque los modelos identificados traten de dar posibilidades de los elementos, la complejidad del fenómeno turístico estará siempre más allá de su delineación. Debido a la diversidad y la dinámica del turismo siempre podrán surgir nuevas posibilidades que aún no están presentes en los modelos de este tipo.

#### 1.2.13. Modelo de enfoque sistémico.

Beni (1998), “selecciona los elementos del sistema turístico de manera bastante adecuada, organizada y categorizado en tres conjuntos: Relación ambiental, organización estructural, y de las relaciones operacionales”. (p. 44)

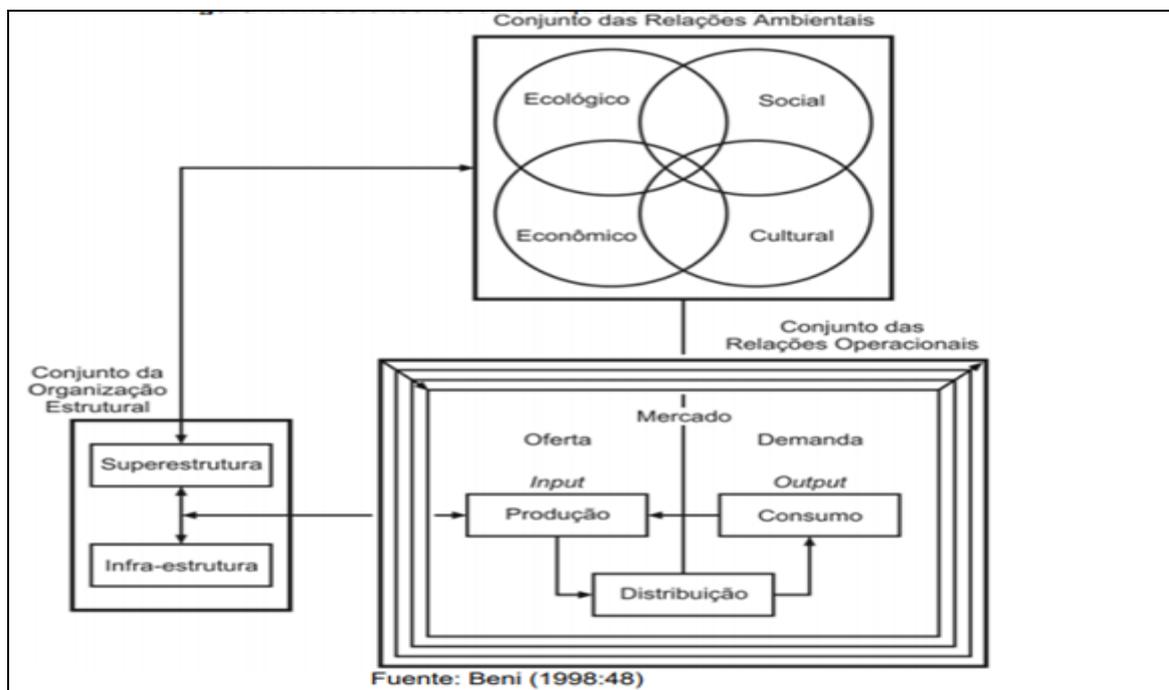


Figura 10. Modelo de enfoque sistémico.

Fuente: Beni (1998, p. 44).

## **1.2.14. Situación actual del turismo en Villa Rica.**

### **1.2.14.1. Actividades económicas.**

Según el INEI (2008), la economía del distrito de Villa Rica gira en torno a la cadena de valor del café, el cultivo del café es la principal actividad agrícola del distrito; además cuenta con cultivos muy importantes como el plátano, rocoto, granadilla, piña y yuca, entre otros, así como la ganadería bovina.

Según el Ministerio de Agricultura (2011), el 90 % de las familias de Villa Rica se dedican a la actividad cafetalera. Las actividades económicas productivas del distrito de Villa Rica son mayormente primarias; en segundo lugar, se ubican las actividades secundarias y terciarias, de las que se ocupa la PEA integrada por población de 15 años a más, es decir, un total de 5.044 habitantes.

Meza et al. (2013), “mencionan que la localidad de Villa Rica se constituye en el centro de abastecimiento y de prestación de servicios para los centros poblados menores y los anexos de su jurisdicción. Además, se realizan las transacciones de compra y venta de la producción agrícola y forestal para su comercialización en otras ciudades como Lima y Huancayo”. (p. 261).

En el distrito la actividad agrícola es predominante, sin embargo, la actividad comercial viene experimentado en estos últimos años un crecimiento significativo, del mismo modo el sector servicios asociado también al turismo y la actividad industrial relacionada con el aserrío de madera y la fabricación de cocinas de leña. (Yzaguirre y Saito, 2006).

Así mismo, estos autores describen que en el distrito se cumple un rol dinamizador del circuito económico como centro de acopio de la producción para

su traslado a los centros poblados y anexos, así como a los mercados externos. Además, se brinda servicios para la venta de agroquímicos, fertilizantes y productos veterinarios, así como asesoramiento para la producción agropecuaria. Su área de influencia llega a los centros poblados de la cuenca de los ríos Palcazú y Pichis.

**Sector primario.-** Emplea 2,578 personas, cantidad que representa el 52,3 % de la PEA del distrito. Las actividades en este rubro son la agricultura y la ganadería. Su mayor producción es el café, producto al que le siguen el plátano, el rocoto y la madera. Estos se comercializan en el mercado regional y nacional.

**Sector secundario.-** Emplea a 362 personas, cantidad que representa el 7,17 % de la PEA del distrito. Se da poca importancia a la producción industrial o manufacturera y a la construcción.

**Sector terciario.-** Emplea a 1,305 personas, cantidad que representa el 26,5 % de la PEA del distrito. Este sector se concentra en las diferentes actividades de servicios de la comunidad (hoteles, restaurantes, oficinas administrativas, etc.).

Tabla 5

*Principales actividades económicas de la población económicamente activa (PEA)*

Actividad económica	Porcentaje
Agricultura	70%
Pecuaria	5%
Comercio	15%
Pesca	1%
Asalariado	9%

Fuente: INEI (2007).

### **1.2.14.2. Turismo en Villa Rica.**

Muchos de los agricultores y pobladores que ofrecen servicios de alimentación y hospedaje han recibido un fuerte respaldo de promoción y marketing gracias al Café de Villa Rica, en los últimos años, Villa Rica ha cambiado la forma de aprovechar sus potencialidades productivas; pues tienen la visión de industrializar sus técnicas de cultivo y manejo de cafetales, esto ha generado mayores demandas de servicios turísticos, alojamientos, restaurantes, áreas de recreación, entre otros. Debido a esto se realizó el producto turístico “La Ruta del Café”, entonces este utópico distrito, es considerada desde el ámbito nacional como un «destino turístico».

En este sentido, Meza *et al.* (2013), describen algunos datos relevantes:

- El 99% de la demanda turística corresponde al turismo interno, Lima (70%) y Huancayo (20%) son las principales ciudades de procedencia de turistas hacia la selva central.
- El turista nacional potencial esta entre los 18 y 38 años.
- El 39% de ellos cuenta con un grado de instrucción técnico, mientras el 36% tiene estudios superiores universitarios.
- Los motivos de viaje comunes son por alejarse de la ciudad, un descanso, relajó, salir con toda la familia y conocer nuevos atractivos turísticos.
- Desde el año 2010 hasta el 2014, hubo un aumento de 37.15%, en el flujo de visitantes a Villa Rica.
- En la tabla 5 y tabla 6, se muestra los principales recursos turísticos de Villa Rica y sus categorías.

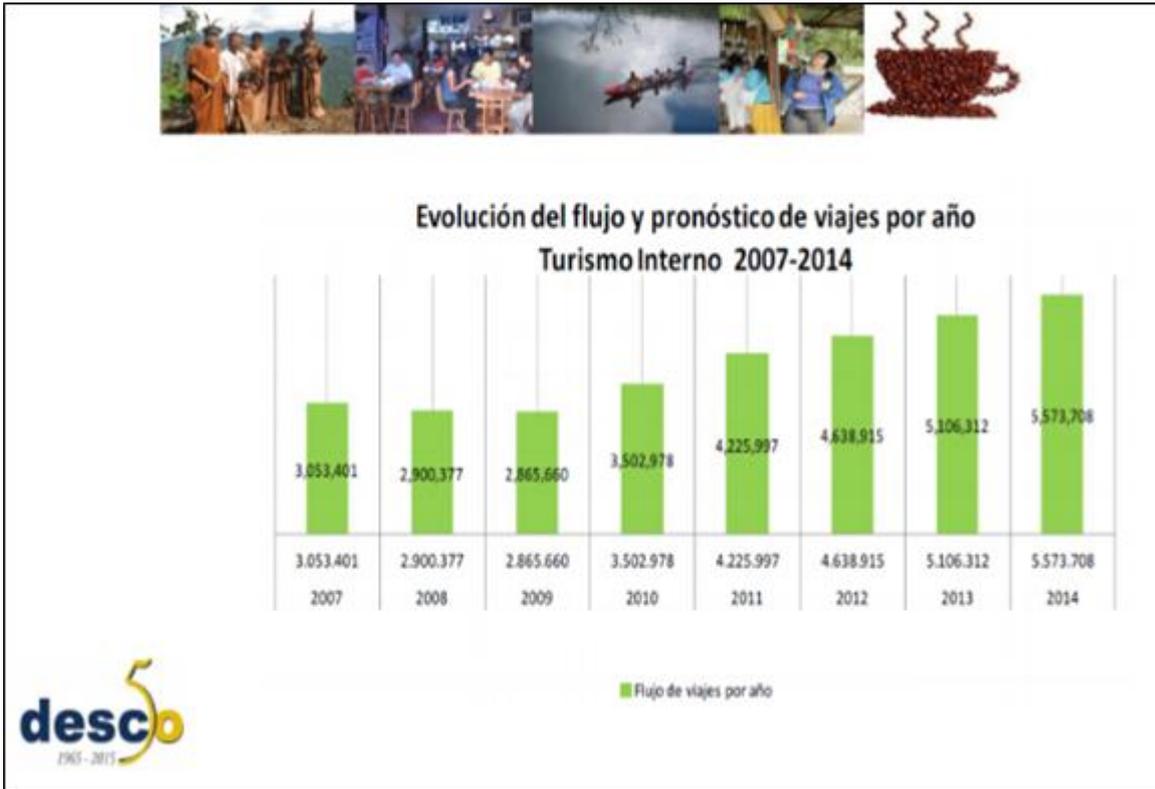


Figura 11. Evolución del flujo de viajes de Turismo Villa Rica.

Fuente: DESCO (2014, p.12).



Figura 12. Generalidades y características del viajero.

Fuente: DESCO (2014, p.13).

Tabla 6

*Recursos turísticos del distrito de Villa Rica*

<b>Nº</b>	<b>RECURSO TURISTICO</b>	<b>DISTRITO</b>	<b>SECTOR</b>
1.	Área de Conservación Bosque de Sho'llet	Villa Rica	Canal de Piedra – La Cañera – Río Tigre
2.	Área de Conservación Municipal Humedal Laguna El Oconal	Villa Rica	Oconal
3.	Balneario Bajo Bocaz	Villa Rica	Bajo Bocaz
4.	Balneario de Sumapiz	Villa Rica	Centro Bocaz
5.	Balneario Los Caballitos	Villa Rica	Centro Bocaz
6.	Capilla Nuestra Señora del Rosario de Villa Rica	Villa Rica	Villa Rica
7.	Casa Hacienda Finca Schuler	Villa Rica	Villa Rica
8.	Cascada El Puente	Villa Rica	Bajo Bocaz
9.	Cascada Gallito de las Rocas	Villa Rica	Río La Sal
10	CASE Alto Palomar	Villa Rica	Santa Herminia Palomar
11	Casona de los Misterios	Villa Rica	Alto Santa Rosa
12	Catarata Caballitos	Villa Rica	Centro Bocaz
13	Catarata Gallito de las Rocas	Villa Rica	Bajo Bocaz
14	Catarata Golondrinas	Villa Rica	Villa María
15	Catarata La Bruja	Villa Rica	La Limeña
16	Catarata Las Golondrinas	Villa Rica	CC.NN. Unión de la Selva
17	Cascada La Boa	Villa Rica	Ñagazú
18	Catarata San Antonio	Villa Rica	San Antonio
19	Cataratas El León	Villa Rica	Yezú
20	Cerro de la Sal	Villa Rica	Puente Paucartambo
21	Colpa de loros del Cerro de la Sal	Villa Rica	Puente Paucartambo
22	Comunidad Nativa Yánesha El Milagro	Villa Rica	CC.NN. El Milagro
23	Comunidad Nativa Yánesha Ñagazú	Villa Rica	CC.NN. Ñagazú
24	Comunidad Nativa Yánesha Unión de la Selva	Villa Rica	CC.NN. Unión de la Selva
25	COOPCHEBI	Villa Rica	Santa Herminia Palomar
26	CUNAVIR	Villa Rica	Villa Rica
27	Danza del Café	Villa Rica	
28	Festival Concierto Verde 1 y 2 de junio	Villa Rica	Villa Rica
29	Festival del Café Villa Rica y Festival Nacional del Café Última semana de julio	Villa Rica	Villa Rica
30	Festival del Cuy 2do domingo de mayo	Villa Rica	Villa Rica

Nº	RECURSO TURISTICO	DISTRITO	SECTOR
31	Festival Ecoturístico de las Comunidades Nativas Yánesha y Elección de la Princesa Yánesha (Shupshisha) Última semana de junio	Villa Rica	Villa Rica
32	Festival Regional Ganadero 08 al 12 de octubre	Villa Rica	Villa Rica
33	Fiesta Patronal de Villa Rica 28 al 12 de octubre Virgen del Rosario	Villa Rica	Villa Rica
34	Finca Aroma de Montaña	Villa Rica	Canal de Piedra
35	Finca Ave Fénix	Villa Rica	Palomar
36	Finca La Fuente	Villa Rica	Alto Entaz
37	Finca San Alfredo	Villa Rica	Santa Herminia Alta – Eneñas
38	Finca San Gerónimo	Villa Rica	Villa Rica
39	Finca San Roque	Villa Rica	Eneñas
40	Finca Santa María	Villa Rica	Cedropampa
41	Finca Santa Rosa	Villa Rica	Oconal
42	Fundo Bazán	Villa Rica	Eneñas
43	Fundo El Divino	Villa Rica	Santa Felicia – Eneñas
44	Fundo Granada	Villa Rica	San Miguel de Eneñas
45	Fundo Hausmann	Villa Rica	Palomar
46	Fundo Los Naranjos	Villa Rica	Eneñas
47	Fundo San Crispín	Villa Rica	Cedropampa
48	Fundo Santa Teresa	Villa Rica	El Oconal
49	Jardín Botánico Los Ositos	Villa Rica	Villa Rica
50	La Chacra D'dago	Villa Rica	Santa Herminia Palomar
51	La Loma del Diablo	Villa Rica	Alto Entaz
52	Laboratorio de Control de Calidad	Villa Rica	Villa Rica
53	Mirador 360° Pasco – Junín	Villa Rica	Alto Santa Rosa
54	Mirador de Villa María	Villa Rica	Villa María
55	Mirador de Villa Rica	Villa Rica	Mirador
56	Mirador San Alfredo	Villa Rica	Santa Herminia Alta – Eneñas
57	Planta de Tratamiento de Residuos Sólidos	Villa Rica	San José
58	Plaza Principal de Villa Rica	Villa Rica	Villa Rica
59	Puerto Osito Ucumari	Villa Rica	Oconal
60	Semana Santa Entre marzo y abril	Villa Rica	Villa Rica
61	Villa Rica Highland	Villa Rica	Villa Rica
62	Vivero Municipal Café Villa Rica	Villa Rica	Villa Rica

Fuente: Inventario Turístico del distrito de Villa Rica (2012, p. 61).

Tabla 7

*Categoría de recursos turísticos*

CATEGORÍA	TIPO	SUBTIPO	CANT.
Sitios Naturales	Áreas Protegidas	Bosque de Protección	02
	Caídas de agua	Cascada	05
		Catarata	07
	Lugar Pintoresco	Bosque	01
		Mirador natural	04
	Montañas	Cerros	01
	Otros	Colpas	01
Río	Otros	01	
<b>Sub Total</b>			<b>22</b>
Manifestaciones Culturales	Arquitectura y espacios urbanos	Capilla	01
		Casa Hacienda	02
		Embarcadero	01
		Plaza	01
<b>Sub Total</b>			<b>05</b>
Folklore	Música y Danzas		01
	Etnológico	Selva	03
<b>Sub Total</b>			<b>04</b>
Realizaciones Técnicas, Científicas o Artísticas Contemporáneas	Explotaciones agropecuarias y pesqueras	Agricultura	24
	Centros Científicos y Técnicos	Jardines Botánicos y Viveros	01
<b>Sub Total</b>			<b>24</b>
Acontecimientos Programados	Evento	Festival	05
	Fiesta	Fiesta patronal	01
		Fiesta religiosa	01
<b>Sub Total</b>			<b>07</b>
<b>TOTAL</b>			<b>62</b>

Fuente: Inventario turístico cultural del distrito de Villa Rica (2012, p. 63).

Como se puede apreciar el distrito de Villa Rica cuenta con 5 categorías de recursos turísticos los cuales tienen el siguiente valor porcentual:

Tabla 8

*Categorías y valor porcentual de Recursos Turísticos del distrito de Villa Rica*

Nº	Categoría	Valor porcentual
1	Sitios naturales	35%
2	Manifestaciones culturales	8%
3	Folklore	6%
4	Realizaciones técnicas científicas o artísticas contemporáneas	40%
5	Acontecimientos programados	11%
Total		100%

Fuente: Actualización del inventario turístico cultural (2012, p. 64).

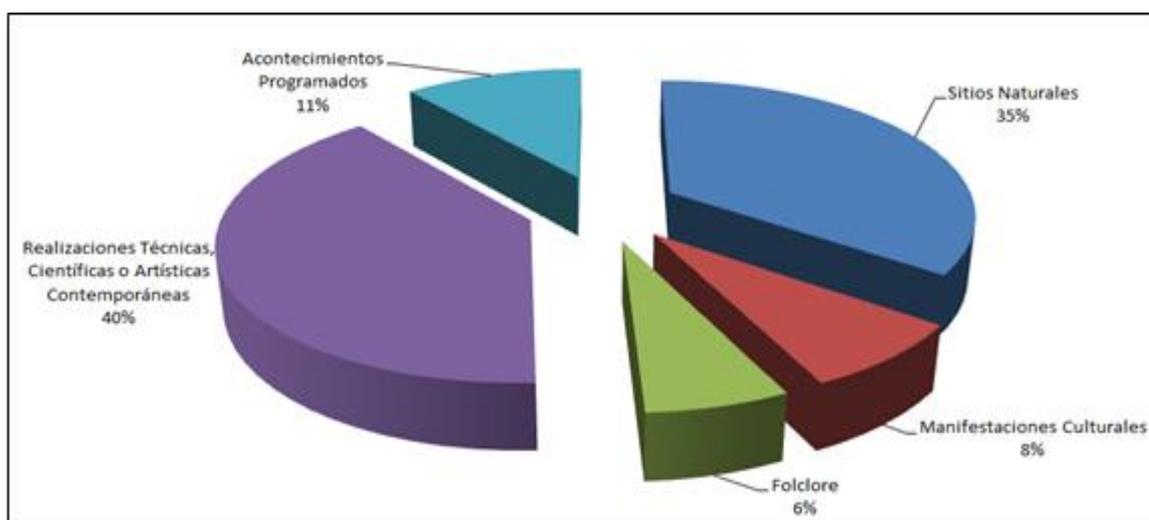


Figura 13. Categoría de potencialidades turísticas del distrito de Villa Rica.

Fuente: Actualización del inventario turístico cultural (2012, p. 65).

**1.2.14.3. Lugares turísticos Villa Rica.**

a. *Capilla de Nuestra Señora del Rosario.*

Se ubica frente a la plaza principal de la localidad de Villa Rica, fue construida por los Hermanos de la Orden de San Francisco bajo la advocación de Nuestra Señora del Rosario. Se inaugura en 1937, luciendo una estructura de madera de

estilo arquitectónico tirolés con planta rectangular y techo a dos aguas con calaminas rojas.

Este espacio está dentro de la Reserva de Biósfera Oxapampa – Asháninka Yánesha, reconocido en junio del 2010 por parte de la Unesco.

b. *Laguna el Oconal.*

Cuenta con un área de 164 hectáreas, y 5679, 32 metros de perímetro. Se han identificado 61 especies de aves; además se encuentran especies de peces como: bagres, tilapias y peces ornamentales que han sido introducidas a la laguna. Se encuentran especies de flora como el lirio acuático, totorilla, pasto elefante; frutales como guayaba, pacaes y algunas especies maderables como: roble, nogal, cedro y eucalipto que han sido reforestadas al contorno de la laguna. (Portal Turístico SELVA CENTRAL, 2019).

c. *Cascada del León.*

La caída de agua El León obtiene el flujo de agua del Río Yezú y las precipita en dos pendientes, la altura máxima es de 16 metros. El agua que se precipita salpica juguetonamente por las paredes rocosas de la pendiente, formando bellos arcoíris al ser captadas por los rayos solares. (Descos, 2008).

Se puede encontrar piscinas naturales de considerable profundidad, en las que es posible nadar, refrescarse, y hasta bucear. Para llegar hasta el lugar, es necesario realizar una caminata de no más de cien metros desde el ingreso al lugar. En esta caminata, disfrutara de una vista panorámica de las caídas de agua, gracias a la presencia del puente colgante sobre el que se tiene que pasar.

d. *Jardín Botánico Los Ositos.*

Creado hace ya 25 años se cultivan las orquídeas de forma natural sin fertilizantes salvo para algunas plagas fuertes. Están en exhibición, y algunas de las especies que se encuentran en este jardín son: Rodriguezia, Anguloa, Brassia, Lycaste, Masdevallia, Stanhopea, Cattleya, Epidendrum, Phragmipedium, Góngora, Mormodes, Cischweinfia parva, Maxillaria.

Se exhiben también plantas ornamentales como: Bromelia, Peperomia, Strelitzia reginae (El ave del paraíso), Nelumbo nucifera (Flor de Loto), Palmeras como la chia chia muy conocida por el aroma de sus flores, Violetas, Begonias, Lirios.

e. *Finca Santa Rosa.*

Casa Hacienda en el corazón de la Selva Central. Construida en 1927 por colonos Austro-Alemanes que llegaron a la zona provenientes de Pozuzo. La Finca Santa Rosa, está rodeada de plantaciones de café y una diversidad de flora y fauna única de la zona.

f. *Bosque Sho'lllet.*

Es un Área de Conservación Municipal que se encuentra ubicado en los distritos de Villa Rica y Oxapampa, con una superficie total de 8995.20 hectáreas, cumple la importante misión de albergar diversas especies de flora y fauna. Se encuentran 38 especies de orquídeas, con 61 especies de aves, ocho especies de mamíferos y otros.

El Bosque Sho'lllet es un recurso turístico potencial, pues su ubicación facilita la visita de los turistas que llegan a Oxapampa y Villa Rica.

#### **1.2.14.4. Principales restaurantes Villa Rica.**

a. *Copaxa.*

Es un restaurant campestre en medio de la naturaleza que se ubica en el sector de entre ríos, cuenta con un museo y colección completa de mariposas de todo el mundo. En este majestuoso lugar se disfruta de un rico Geschnetzeltes o del Gulasch, que se acompaña con una deliciosa pasta artesanal, al estilo de nuestros colonos Austro alemanes. Las carnes ahumadas, con su patacón de plátano, yuca y ensalada, refleja el verdadero sabor de la selva de Villa Rica que ofrece Copaxa.

b. *El Colono.*

Busca satisfacer las exigentes necesidades del cliente, aquí ofrecen deliciosos desayunos, almuerzos y platos a la carta. Aquí usted podrá disfrutar de la gastronomía tradicional de Villa Rica. Aquí se encuentra mucha historia de Villa Rica, fotos y cuadros de los colonos de Villa Rica, retrocederá en el tiempo viviendo un espacio único.

c. *Rancho Chico.*

En este recreo campestre encuentras una deliciosa pachamanca visite el Rancho Chico, expertos en la elaboración de este delicioso platillo, y comidas tradicionales como Cecina, chicharrón, caldo de gallina, picante de cuy, pescado de río, bebidas y más.

d. *La paila.*

Se encuentra en el corazón de Villa Rica a escasos metros de la plaza principal se encuentra un apacible restaurant donde podrás degustar apetitosos platos

tradicionales y nacionales. Tales como: pollo ahumado, guiso de la Homa, cecina, preparaciones tradicionales de este local acogedor.

e. *Calendario turístico.*

El calendario turístico ofrecerá de manera cronológica las fechas de festividades para la realización de actividades turísticas en Villa Rica.

Tabla 9

*Calendario turístico de Villa Rica*

Nº	RECURSO TURISTICO	TIPO	SUBTIPO	SECTOR
1.	Festival Concierto Verde 1 y 2 de junio	Eventos	Festival	Villa Rica
2.	Festival del Café Villa Rica y Festival Nacional del Café Última semana de julio	Eventos	Festival	Villa Rica
3.	Festival del Cuy 2do domingo de mayo	Eventos	Festival	Villa Rica
4.	Festival Ecoturístico de las Comunidades Nativas Yánesha y Elección de la Princesa Yánesha (Shupshisha) Última semana de junio	Eventos	Festival	Villa Rica
5.	Festival Regional Ganadero 08 al 12 de octubre	Eventos	Festival	Villa Rica
6.	Fiesta Patronal de Villa Rica 28 al 12 de octubre Virgen del Rosario	Fiestas	Fiestas Patronales	Villa Rica
7.	Semana Santa Entre marzo y abril	Fiestas	Fiestas Religiosas	Villa Rica

Fuente: Inventario turístico cultural del distrito de Villa Rica (2012, p.68).

#### **1.2.14.5. Principales comidas tradicionales de Villa Rica.**

##### **a. Cultura Yanasha.**

#### **Masato**

Albornoz (1998), “describe que es una bebida de la selva peruana, preparada a base de yuca sancochada, machacada, mezclada y fermentado”, la cual es preparada para el consumo diario en las comunidades. (p. 18)

#### **Chapo**

Se consume como bebida o postre en la selva peruana, es preparada a base de plátano maduro bien machacado, de plátano blanco, manzanito, largo, ceda, o bellaco bien maduro, se sancochada con agua, canela y es preparada para el consumo diario en las comunidades. (Portal Lomalinda Yanasha. 2019)

#### **Shipanao**

Gonzales y Egúsqiza (2010), “describen que su principal ingrediente es el pescado barbón, chupadora (abundante en la selva central). El pescado se prepara con sal y sachaculandro enrollado en hojas de bijao. Se cocina a la brasa o a la leña, a fuego lento, se acompaña con yuca asada o sancochada”. (p. 61).

#### **Acancarish**

“Es un ahumado de pollo, gallina de chacra, chancho de monte (sajino), zamaño o pescado que es sazonado con sal y en algunos casos con limón de la zona. Esta se cocina con la calentura de la brasa. Se sirve acompañado de yuca sancochada, pituca o plátano”. (CTB, 2016, p. 13).

### **Asado de plátano machacado**

El plátano se cocina con la calentura de la brasa, puede ser verde o maduro. El plátano blanco y largo son los más usados. Este puede ser machacado con un mortero, o se come directamente. Se emplea mucho cuando se acompaña con las carnes ahumadas. (PORTAL TURISTICO SELVA CENTRAL, 2019)

b. *Cultura Austro-Alemana.*

### **Ensalada Alemana**

Para la ensalada alemana, se pica la col, manzanas, pasas, previamente lavadas. Luego se agrega limón, sal, y para finalizar se baña el licuado de pepino con limón sal y aceite, mezclar bien para poder servir.

### **Chicharrones**

El modo de preparación es poner en la olla un poco de manteca, agregar la grasa y pellejo crudo del cerdo con sal. Luego de tener un color semidorado se agrega la carne de chanco en trozos y se deja freír.

Cuando los trozos ya se han frito y hayan adquirido un color dorado, escurrirlos y servirlos bien calientes, porque la manteca está en estado líquido.

Se suele acompañar este plato con plátano frito con manteca de chanco, arroz o pituca sancochada y agregar cebolla cortada, hierbabuena.

### **Sopa de Pelotas**

Sopa preparada con bolitas de carne untados en pan, huevos, mantequilla, junto con hojas de hierbabuena; agregar verduras al gusto. Puede acompañarse con yuca o plátano sancochado.

### **Tostada alemana**

Se puede utilizar la pituca, plátano, yuca o arracacha sancochada. Luego se procede a tostar estos insumos con un poco de manteca en una sartén bien caliente, agregar un poco de sal. Tostar por 10 minutos, realizando movimientos constantes para evitar que se queme. Puede servirse en cualquier hora del día.

### **Lamón o Strulaka con crema de leche**

Es uno de los platos más deliciosos de la comida Villaricense y de hecho traído por los colonos tiroleses al Perú es el Strukala con su crema blanca, para muchos es el plato de presentación en cuanto se refiere a su gastronomía, se prepara de la siguiente forma; mezcla de harina, huevos, leche, sal, haciendo una masa uniforme, que es untada con mermelada de plátano maduro tostado y llevada al horno enrollada. Se sirve acompañada de crema de leche natural dulce, siendo esta la forma original de presentación.

c. *Colonizadores andinos.*

### **Patasca**

Fue introducido con el primer migrante andahuaylino y su familia. Se cocina la carne de res, mondongo y patita, se corta en pequeños trozos, se añade las papas, el mote cocinado y yerbabuena, dejar hervir hasta que quede una sopa espesa.

### **Queso Fresco**

A diferencia de otros quesos este se cuaja con el cuajar del bovino tierno remojado con mote. A la leche recién ordeñada y colada, se agrega el cuajo, se

espera unos minutos para extraer el suero, y se coloca en moldes, se le agrega bastante sal y suero para conservarlo en baldes. No se prensa, ni pasteuriza.

### **Pachamanca al hueco**

Es un rico potaje de preparación prehispánica con diferentes carnes sobre todo el cerdo y gallina, papas y maíz tierno, la verdadera pachamanca se cocina bajo tierra entre piedras calientes con diversas hierbas aromáticas; chincho, pituca, papa y plátano. Recubiertos con hojas de plátano.

### **Cuy Chactado**

Es aderezo de cuy y cocido a la brasa o al horno, realizar una salsa de ají verde, ajo molido y maní tostado, dorar las papas, servir a gusto.

#### **1.2.14.6. Servicio de transporte.**

Partiendo desde el centro de la ciudad de Lima, capital del Perú, se debe tomar la carretera Central con rumbo E, es recomendable tomar la vía de Evitamiento (Carretera 1N Panamericana norte), seguir por la Ramiro Prialé hasta Huachipa y empalmar con la Carretera Central (Ruta PE-22) que lo conducirá a través de un pronunciado ascenso hasta el Abra de Anticoná (Ticlio km 137), de allí en adelante se inicia un moderado descenso por la parte oriental de la cordillera que lo conducirá hacia la Capital Metalúrgica del Perú, La Oroya (km 180); donde elige la carretera PE-3N (izquierda) hasta la repartición de Las Vegas (km 202) donde deberá elegir la carretera 22B (derecha) que conduce hasta Tarma (Km 234).

A partir de allí se inicia un acelerado descenso que atraviesa un desnivel altitudinal de más de 2800 hasta la ciudad de La Merced (Km 309), en la provincia

de Chanchamayo. A partir de allí se inicia la carretera Fernando Belaúnde Terry, ex Marginal de la Selva. Continuamos por esta hasta la repartición PE-5N que existe antes de cruzar el puente Raither (Km 321). Esta carretera, recientemente asfaltada (2012), conduce hasta el puente Paucartambo (Km 340).

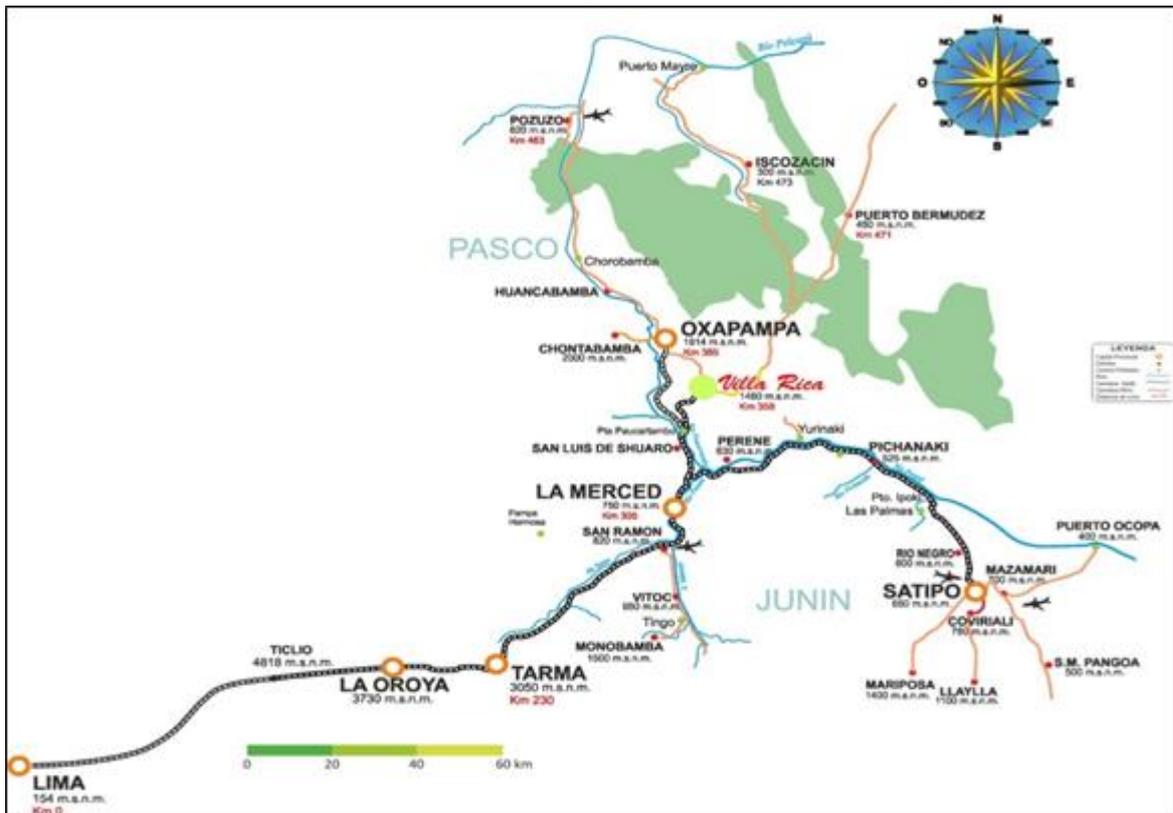


Figura 14. Hoja de ruta Lima – Villa Rica.

Fuente: Elaboración propia basada en los mapas viales del MTC.

a. *Servicio de Tours Villa Rica.*

- ✓ Inicio: 8:45 am.
- ✓ Salida desde La Merced.
- ✓ San Luis de Shuaró.
- ✓ Puente Paucartambo: Límite entre la región Junín y la región Pasco.
- ✓ Villa Rica: Plaza de Armas e Iglesia matriz.

- ✓ Mirador Natural.
- ✓ Cafetera más grande del mundo.
- ✓ Degustación de dulces, tragos típicos y otros
- ✓ Fundo Cafetalero.
- ✓ Catarata El León.
- ✓ Laguna Oconal: Paseo en Canoa, observación de aves.
- ✓ Orquidario
- ✓ Retorno a La Merced.
- ✓ Fin: 6:00 pm.

### **1.3. Definición de términos básicos**

#### **1.3.1. Atractivo turístico.**

Navarro (2015), describe que el acto que realiza el visitante para que se materialice el turismo. Son el objetivo de su viaje y la razón por la cual requiere que le sean proporcionados los servicios turísticos. (p. 351)

#### **1.3.2. Cocina.**

Lita (2004), sostiene que “la cocina no es el lugar de la casa donde se encuentra precisamente el fogón, los utensilios e instrumentos de cocina es más bien una expresión cultural” (p. 22). La cocina de Ayacucho refleja una expresión cultural importante para los lugareños dentro de la región. Frente a esta postura encontramos otra definición como el del investigador Valderrama (1996), el cual sostiene que: “La cocina se ha convertido en el factor de reafirmación de la identidad, de revalorización de comidas regionales y, sobre

todo, de los productos del campo y del mar” (p. 29). Frente a estos conceptos se podría indicar que la cocina es una expresión cultural que muestra riqueza de un pueblo expresado en un plato.

### **1.3.3. Demanda turística.**

Introducción al Turismo (OMT, 1998) en cual se define a la demanda turística como: “el número total de personas que viajan o desean viajar, para disfrutar de facilidades turísticas y de servicios en lugares distintos al lugar de trabajo y de residencia habitual”. Interesante definición que comprende a todos los visitantes o posibles visitantes que estarían dispuestos a conocer el destino turístico. (p. 48).

### **1.3.4. Desarrollo sostenible.**

El MINAM (2016, p.7), “afirma que es un vínculo existente entre el desarrollo económico - social y sus efectos más o menos inmediatos sobre el medio ambiente”. En la actualidad el término se emplea en los diversos sectores a nivel mundial.

### **1.3.5. Economía.**

En el portal de la Real Academia Española (2019), la economía se define desde el punto de vista de tres puntos, que son:

- ✓ Administración eficaz y razonable de los bienes.
- ✓ Corresponde a la ciencia que estudia los métodos más eficaces para satisfacer las necesidades humanas materiales, mediante el empleo de bienes escasos.

- ✓ Conjunto de bienes y actividades que integran la riqueza de una colectividad o un individuo.

#### **1.3.6. Gastronomía.**

Brillat (2010), indica que, es el conocimiento razonado de cuanto al hombre se refiere en todo lo que respecta a la alimentación. Tiene por objeto velar por la conservación del hombre, empleando los mejores alimentos” (p. 58)

#### **1.3.7. Productos turísticos.**

De acuerdo con Mincetur (2014), un producto turístico es un conjunto de componentes tangibles e intangibles que incluyen recursos o atractivos turísticos, infraestructura, actividades recreativas, imágenes y valores simbólicos para satisfacer motivaciones y expectativas, siendo percibidos como una experiencia turística. (p.10)

#### **1.3.8. Revalorizar.**

“Devolver el valor a través de acciones, labores y/o operaciones para levantar la estimación que se había perdido” Valderrama (1996), sostiene que: “La cocina se ha convertido en el factor de reafirmación de la identidad, de revalorización de comidas regionales y, sobre todo, de los productos de campo y del mar” (p.29)

#### **1.3.9. Identidad gastronómica.**

Nunes (2009), sostiene que la influencia del medio ambiente, historia e influencias étnicas en los sabores y texturas de los alimentos y bebidas conforman nuestra Identidad Gastronómica. (p. 234).

### **1.3.10. Ruta gastronómica.**

Según Zapata (2008), afirma que consiste en la realización de un desplazamiento de acuerdo a un itinerario preconcebido bajo un determinado eje temático (productos alimentarios y agroindustrias incluyendo procesos; platos y cocinas regionales; así como manifestaciones culturales étnicas), pudiendo enlazarse con otros atractivos (culturales, históricos, paisajísticos – naturales o deportivos), además de brindar durante su recorrido, los servicios necesarios (transporte, alojamiento, guiado y restauración) que permitirán al turista su completo disfrute y valoración. (p.3)

### **1.3.11. Turismo.**

Según la OMT (2011), son las actividades que realizan las personas durante sus viajes y estancias en lugares distintos a su entorno habitual por un período de tiempo consecutivo inferior a un año, con fines de ocio, negocios u otros”. (p. 11).

## **CAPÍTULO II:**

### **METODOLOGÍA**

#### **2.1. Lugar de ejecución**

El estudio se realizó en los sectores de Villa Rica, El Oconal, Alto CaKazu, Ñagazu, Eneñas, Los Mellizos, Entre Ríos, Km 06, Palomar y en las comunidades nativas de Unión de la Selva, Puellas y Mayme, todos pertenecientes al distrito de Villa Rica en la provincia de Oxapampa de la Región Pasco - Perú, geográficamente ubicado entre las coordenadas 75°,15',00" - 75°,16',20" de Longitud Oeste y 10°,42',30" - 10°,45',00" de Latitud Sur, altitudinalmente está comprendido sobre los 1,470 m.s.n.m. El promedio anual de la precipitación pluvial es 1,529 mm., con temperatura media anual de 17.7 °C. La humedad relativa en promedio para la zona es de 89%. De acuerdo a los pisos ecológicos se encuentra comprendido entre la Yunga Fluvial (1,000 - 2,300 m.s.n.m.) y la Quechua (2,300 - 3,500 m.s.n.m.) en el declive oriental de la Cordillera Andina, que mira la llanura Amazónica; su clima es templado, propia de la Selva Alta, húmedo y semicálido, en la estación invernal eventualmente seco. El trabajo se realizó desde noviembre del 2018 hasta junio del 2019.

#### **2.2. Metodología de estudio**

##### **2.2.1. Tipo de investigación.**

Para la presente investigación cualitativa se ha empleado el método fenomenológico, pues en esta investigación se buscó como objetivos describir, tantas cualidades como sea posible a través de la toma de muestras, y

recolección de datos basados en entrevistas no estructuradas enfocado en las experiencias individuales subjetivas de los pobladores, ya que no existe información de ruta gastronómicas en Villa Rica, de acuerdo a Creswell, (1998); Alvarez-Gayou, (2003) y Mertnes, (2005); este diseño pretende describir y entender los fenómenos desde el punto de vista de cada participante y desde la perspectiva construida colectivamente, en donde el investigador contextualiza las experiencias en términos de su temporalidad, espacio y contexto relacional.

Para reforzar el contenido se tiene a Blasco y Pérez (2007), que en la investigación cualitativa estudia la realidad en su contexto natural y cómo sucede, de esta manera se saca e interpreta todo fenómeno con las personas implicadas. Hace uso de una diversidad de instrumentos para recolectar la información como las entrevistas, imágenes, observaciones, historias de vida, en los cuales se describen tanto las rutinas, las situaciones problemáticas y los significados en la vida de los participantes (p. 25).

### **2.2.2. Población meta.**

- ✓ Características : Cocina gastronómica tradicional
- ✓ Tamaño : Cocina gastronómica tradicional de Villa Rica
- ✓ Fuente de información : Trabajo de Campo

#### **2.2.2.1. *Tamaño de muestra.***

El tamaño de muestra se determinó por conveniencia, tomando los criterios mencionados por Flores (2018), debido a que en la Región Pasco se carece de información sobre revalorización de la identidad gastronómica. Estos criterios

fueron: Personas con experiencia en la elaboración de comidas, colonizadores y descendientes de cada cultura.

Se realizó la entrevista a once (11) personas:

- Julia Vda de Hausman : Descendiente Austro alemán
- Humberto Hassinger : Propietario - “LA PAILA”
- Milka Vidurruzaga Hurtado : Propietaria – “MILKAS”
- Rodina Westreicher : Descendiente Austro alemán
- Lucia La Torre Figueroa : Descendiente Austro alemán
- Francois Steiger : Propietario “MARIPOSARIO”.
- Estella Cuñivo Guevara : Descendiente Yanasha
- Jesús Luis López : Descendiente Yanasha
- Iris A. Alvarez Aibar : Recreo La Chacra
- Marcelina Huayllas Rojas : Recreo Rancho Chico
- Erminio Gabancho Caceres : Hijo del primer Migrante Andahuaylino

#### **2.2.2.2. Técnicas de recolección.**

Las principales técnicas de recolección de datos que se usaron para este estudio fueron la entrevista no estructurada que fueron claves, para obtener un panorama más amplio para la solución del problema de investigación, cumplimiento de los objetivos y finalmente la realización de este trabajo de investigación.

a. *Entrevista no estructurada.*

En esta entrevista, no se estableció un orden, fueron preguntas abiertas, sin un orden determinado; se puede establecer que esta técnica consiste en la realización de preguntas de acuerdo con las respuestas que fueron surgiendo durante la entrevista.

Los temas tratados, que se resaltan fue el turismo, transporte, las culturas, la identidad gastronómica entre otros.

### **2.3. Matriz de consistencia**

Ver Anexo I.

### **2.4. Aspectos éticos**

La información que contiene este estudio de investigación fue recopilada y utilizada de manera responsable siguiendo parámetros morales y legales, sin transgredir ninguna ley, derecho, libertad o bienestar de los involucrados en la tesis. Pues se ha revisado fuentes fidedignas, citando a cada uno de los autores, publicaciones y pobladores que fueron entrevistados, y teniendo el consentimiento de cada uno de ellos para ser mencionados en esta investigación.

Cabe recalcar que el principal motivo para la investigación en Villa Rica fue su gran potencial de legado cultural, mostrando respeto a los ciudadanos, lugareños y a toda la población de la zona, de igual manera a las personas que ayudaron y facilitaron la información.

## **CAPÍTULO III:**

### **DISCUSIÓN**

#### **3.1. Análisis de las entrevistas**

En este capítulo, se conoce, interpreta, analiza y discute las respuestas de todos los entrevistados, haciendo referencia a la matriz de consistencia (Anexo VII), teniendo en cuenta la metodología, que se propuso en el capítulo anterior.

##### **3.1.1. Rescate de la cocina tradicional.**

Para lograr rescatar la cocina tradicional de Villa Rica, primero se debe de conocer las causas que conllevaron a que los pobladores pierdan el interés para conservar las costumbres culinarias que tienen las tres culturas constituidas y consolidadas de Villa Rica, Cultura Yanasha, Cultura Astro-Alemana, cultura Andina.

Según las entrevistas realizadas, el motivo que impulsó la idea a dedicarse a la cocina y en especial a la preparación de platos tradicionales, son las experiencias vividas y los conocimientos inculcados desde niños, al convivir con sus padres y abuelos, como hace referencia la señora Milka Vidurizaga Hurtado, propietaria y dueña del Restaurante Milkas: “a mí siempre me ha gustado la cocina, y vi una oportunidad aquí en mi tierra sin salir de ella, pero nos tenemos que adecuar a lo que pide el mercado ósea los clientes”

La señora Rodina Westreicher descendiente Austro alemán menciona: “a mí en lo particular siempre me ha gustado la cocina y aquí en Villa Rica tenemos muchos productos, la cual podemos utilizar para nuestra cocina, y como hay

turistas que más que poner un restaurante con nuestras comidas”. Del mismo modo mencionan la hija de la señora Marcelina Huayllas del recreo Rancho Chico y el señor Erminio Gabancho, debemos cuidar lo nuestro y en Villa Rica están introduciendo comidas de otras regiones, pero lo que no está bien es utilizar insumos que no son de nuestra zona desplazando la cantidad de productos que tiene Villa Rica.

Se demuestra en estos cuatro (04) casos que el conocimiento de cocina fue transmitido por sus padres, abuelos; pero a su vez ninguno menciona el interés por enseñar, como lo afirma la Sra. Rodina Westreicher: miran el negocio como un trampolín para poder educar a sus hijos que sean profesionales, lo que lleva a concluir que el interés al conocimiento se ve amenazado.

Lo mismo sucede con el entrevistado Humberto Agustín Hassinger propietario del restaurante La Paila, la señora Estela Cuñivo lideresa Yanesha y la señora Iris Álvarez propietaria del Recreo la Chakra: “por qué se vio una fuente de ingresos para el apoyo económico hacia mi persona y a mis hijos, muy aparte de que me gusta cocinar porque mis padres me enseñaron”, mencionan palabras similares: “tengo hijos y no están interesados en seguir con el negocio ni tradiciones”.

Es muy notable, que, aunque la comida tradicional y la cultura es una oportunidad de negocio, ellos solo ven el negocio como un sustento, para sacar adelante a sus hijos, pese que esta actividad ha estado sujeta a los conocimientos y costumbres inculcados de generación en generación. Empezando por los abuelos y padres, quienes sin saber han jugado un rol importante para la transmisión de las costumbres, tradiciones y saberes culinarios de una

determinada región; hoy en día resquebrajada por falta de interés en la difusión y sobre todo de aprender.

En la actualidad, la cocina tradicional de Villa Rica ha sufrido fuertes golpes aun a pesar de que el incremento de los turistas como lo menciona Julia Vda de Hausman que es agricultora y ama de casa “si, por que desde un inicio a la gente le encanta el clima de Villa Rica, no hace mucho frio el clima es templadito y bueno también tiene muchos lugares bonitos para que vean”.

Del mismo modo, menciona el señor Francois Steiner propietario del restaurante mariposario Copaxa “si, porque, así como mí me gusto este lugar a muchas personas también les gusta, Villa Rica tiene lugares muy atractivos igual aquí tenemos el mariposario para que lo puedan ver” son dos claros ejemplos como es que los pobladores ven en incremento el flujo de los turistas, pero sin embargo no hay programas que ayuden al desarrollo culinario.

Por otro lado, con la elaboración de la ruta del café y no acompañando de la mano el desarrollo por la gastronomía de Villa Rica, se han visto que los platos que se ofrecen son parrillas, pollo a la brasa, anticuchos, salchipapa, estos cambios han provocado en la población de Villa Rica el interés por la comida convencional, lo que ha causado una serie de cambios en las conductas culinarias de las personas, tanto en la zona urbana y rural.

En la entrevista con la señora Rodina Westreicher, menciona que “la cocina de Villa Rica es muy variada, es más moderna, ya se perdió lo tradicional ahora venden pollo a la brasa, pizza, ceviche, hamburguesas, en mi caso trato de mantener lo tradicional, lo que me enseñaron mis padres.” Del mismo modo, la respuesta de Jesús Luis López representante de la comunidad nativa Puellas, “la

comida ahora es catalogada como moderna, los jóvenes ya no quieren preparar como nos enseñaron nuestros padres anteriormente, mucho se consume la comida chatarra y las autoridades no promocionan la cultura Yanéscha, sobre todo la gastronomía”.

Por otro lado, la señora Lucia La Torre y el señor Erminio Gabancho afirman que los cambios que atraviesa la gastronomía en su conjunto, está afectando a diferentes sectores, como el caso de la producción masiva de productos o embutidos industriales que permiten el facilismo por su simplicidad en la preparación; “ha cambiado mucho la preparación de comida tradicional, ya no se utilizan secretos que nuestros padres nos enseñaban, ahora todo tenemos que modernizar.”

El principal factor de la pérdida de la cocina tradicional es la falta de interés por transmitir el arte culinario y la falta de interés de las nuevas generaciones que están más pegados a lo moderno, a los cambios, y no desean aprender; otro factor es la inmigración de personas que llevan sus propias costumbres a Villa Rica, así lo expresa Francois Steiner de Mariposario Copaxa “cuando vine a Villa Rica me gustó mucho su clima y la zona, para mí es muy hermosa, muy aparte de que me gusta cocinar las comidas de mi país, por eso me dio la idea de poner este restaurante campestre.”

Si analizamos e interpretamos las respuestas anteriores con respecto a que si existen más personas en querer estar en Villa Rica nos responden “si, porque, así como a mí me gustó este lugar a muchas personas también les gusta, el distrito de Villa Rica tiene lugares muy bonitos igual aquí tenemos el mariposario para que lo puedan ver”, nos damos cuenta que la cultura y su tradición están en

riesgo, si es que no existe una cultura educativa de los mismos pobladores de Villa Rica.

Para ahondar más con el tema de las costumbres y la inmigración, se tiene que sacar el tema de globalización, pues en la actual sociedad peruana, se presentan fenómenos aparentemente contradictorios respecto a las prácticas alimentarias, se puede observar cierta homogeneización de la alimentación por la pérdida de diversidad de los repertorios alimentarios, pero más allá aparecen nuevas culturas alimentarias que están inmensamente ligadas al intenso flujo migratorio de estos últimos años sumados a los procesos de industrialización y urbanización.

En este sentido, fruto de ambos fenómenos, se observa en el distrito de Villa Rica una creciente exigencia de la cocina como “marcador étnico”, una desconfianza por parte de los consumidores que exigen mayor seguridad alimentaria.

La globalización sigue afectando no sólo a la estructura y composición de las comidas del Perú, a las formas de suministro y tipo de productos que se consumen, a las formas de su conservación y de cocinarlos, sino también a los horarios y frecuencias y tipo de productos consumidos, a los presupuestos que se invierten, a las normas de mesa o a los trabajos y valores asociados a las prácticas alimentarias; todo esto constituye actualmente un nuevo orden alimentario.

La comida de esta región es muy variada e importante para el legado histórico, puede mostrar su cultura, y la biodiversidad de la zona.

En Villa Rica, muy pocos pobladores mantienen la culinaria tradicional, ya que con el paso de los años y por factores ya explicados se ha transformado y adaptado de acuerdo a la demanda del mercado.

### **3.1.2. Comidas tradicionales y sus culturas.**

Mientras se desarrollaba las entrevistas, estas permitieron conocer más los platos que conocían desde su preparación, algunos ejemplos son el chicharrón, tostada, queso fresco, cuy chactado, caldo de gallina, el acancarish, otarech o shipanao, caldo de gallina, entre otros.

Cada entrevistado hace referencia a diversos platos tradicionales de la zona, pero muy pocos turistas saben de su existencia, tenemos el “Otarech” en lengua Yanesha y que en español significa envuelto, también recibe el nombre de shipano con el pescado. Es un plato que data de varias generaciones atrás, gracias a la información de la señora Estela Cuñivo y Jesús Luis López quienes, si lo conocen con el verdadero nombre que es “Otarech”, “ahora le cambiaron el nombre y dejaron de prepararlo” fueron sus palabras.

Por otra parte, se afirma y constata que el Sr. Humberto Agustín Hassinger mencionó Acancarish, y la Sra. Milka Vidurizaga, que son descendientes austro alemán si hacen mención al Shipanao, ambos platos pertenecientes a la cultura Yanesha.

Para que la cocina de Villa Rica sea más visible y reconocida, entre los turistas nacionales y extranjeros, se debería dar el valor que le corresponde, ofreciendo mayor difusión a su gastronomía en su conjunto. Aprovechando que este hermoso distrito se destaca por el café que producen.

Regresando de nuevo a las palabras de los entrevistados, y sacando una conclusión sobre las respuestas a la pregunta ¿Qué es lo que considera que hace falta para poder mantener viva la identidad gastronómica de Villa Rica?, se concluye que la falta del aprendizaje de las tres culturas, Yanasha, Austro-alemana y Andina, unido a esto el no impulso del turismo por instituciones públicas y privadas.

La problemática que enfrenta Villa Rica con respecto a la revalorización de su cocina tradicional es un tema muy preocupante en donde todos los interesados o involucrados, empezando con la población deberían dar la importancia debida pues se habla de su gastronomía tradicional, la Señora Lucía La Torre, menciona “solo se preocupan por generar más expectativa por el café, y nuestras comida está en último lugar, deberían hacer ferias gastronómicas, concursos de comidas pero de nuestras culturas”.

Por el momento todos los esfuerzos del estado han ido dirigidos al mundo cafetalero, que es el producto bandera de Villa Rica, pero ningún esfuerzo por reforzar la identidad gastronómica y la comida tradicional. Hasta el término de las entrevistas y en conversaciones con la municipalidad, no tenían un monto fijo para impulsar este sector económico y social.

## **CAPÍTULO IV:**

### **PROPUESTA**

#### **4.1. Ruta gastronómica**

Después de realizar la metodología es posible que una ruta gastronómica puede ser un valor agregado para un destino ya que realza las bondades del lugar, dando a conocer al turista aquello que la zona posee y que solo se puede apreciar en dicho lugar. Este el caso de Villa Rica y sus atractivos más importantes, los cuales se han considerado para elaboración de las rutas gastronómicas.

Las rutas gastronómicas, se llevarán a cabo en el distrito de Villa Rica, se realizarán los diversos tours guiados comúnmente como: plaza de armas, laguna El Oconal, catarata El Encanto, catarata El León, comunidades, posteriormente se realizará la visitara a las zonas de producción de los diversos productos cafetaleros, conocerán un poco sobre su importancia, sumado a una degustación, y en el trayecto de todo este tour, se inculca la riqueza que tiene Villa Rica con sus tres culturas.

##### **4.1.1. Ruta 1.**

**Nombre de la ruta** : “Los Yaneshas, turismo y cultura”.

**Eje temático** : Cultura Yanesha

**Tipo de ruta** : Alimentaria

**Ámbito** : Distrital

**Duración** : Full Day

**Punto de encuentro** : Plaza de Armas

**Objetivo** : Dar a conocer a los turistas la cultura Yanasha, con diferentes actividades programadas.

### **Itinerario**

El inicio será a las ocho (08) de la mañana en la comunidad nativa Ñagazu, donde habrá un recibimiento con trajes típicos y actividades cotidianas, también se disfrutará del desayuno tradicional a base de carnes ahumadas (Acancarish) de la zona, con yuca, plátano y la pituca acompañadas del café pasado y refresco de naranjilla (quito quito) propio de Villa Rica. Luego se dirigirán a la planta procesadora de café donde se explicará y podrán participar en el proceso para elaborar café.

Inmediatamente pasaran a visitar la Plaza de Armas, aquí se narrará la historia de Villa Rica y podrán apreciar decoraciones como la cafetera más grande del mundo y al nativo Yanasha cargando un grano de café gigante símbolos emblemáticos del distrito.

Después se dirigirán al mirador de Villa Rica y continuarán hacia la Casa Cultural Yanasha ubicada en Unión de la Selva (Lleva este nombre por la unión de la selva alta y baja), además esta comunidad nativa está conformada por familias Yaneshas. Este centro cultural ha sido construido en madera, su diseño obedece al típico estilo de vivienda de la región selva con elementos arquitectónicos modernos, es aquí donde se explicará la importancia de la cultura Yanasha.

Los niños de la comunidad los recibirán con el himno nacional cantado en el idioma Yanéscha. Para la hora del almuerzo y contribuyendo con la identidad de la población se ofrecerá los platos bandera de esta cultura: Acancarish y shipanao, además de disfrutar con la bebida tradicional y típica de esta cultura el Masato, participaran en las danzas típicas como la carrizada, realizadas por el grupo de danzas que acompaña siempre a esta casa.

Seguido se visitará la catarata El Encanto del Alto Cacazú donde contarán una breve historia del por qué lleva el nombre de la catarata, podrán bañarse y tomarse fotos, terminando este punto nos dirigiremos a la Mini Planta de lácteos del Alto Cacazú donde podrán degustar y comprar productos lácteos como quesos, yogures, mantequilla entre otros.

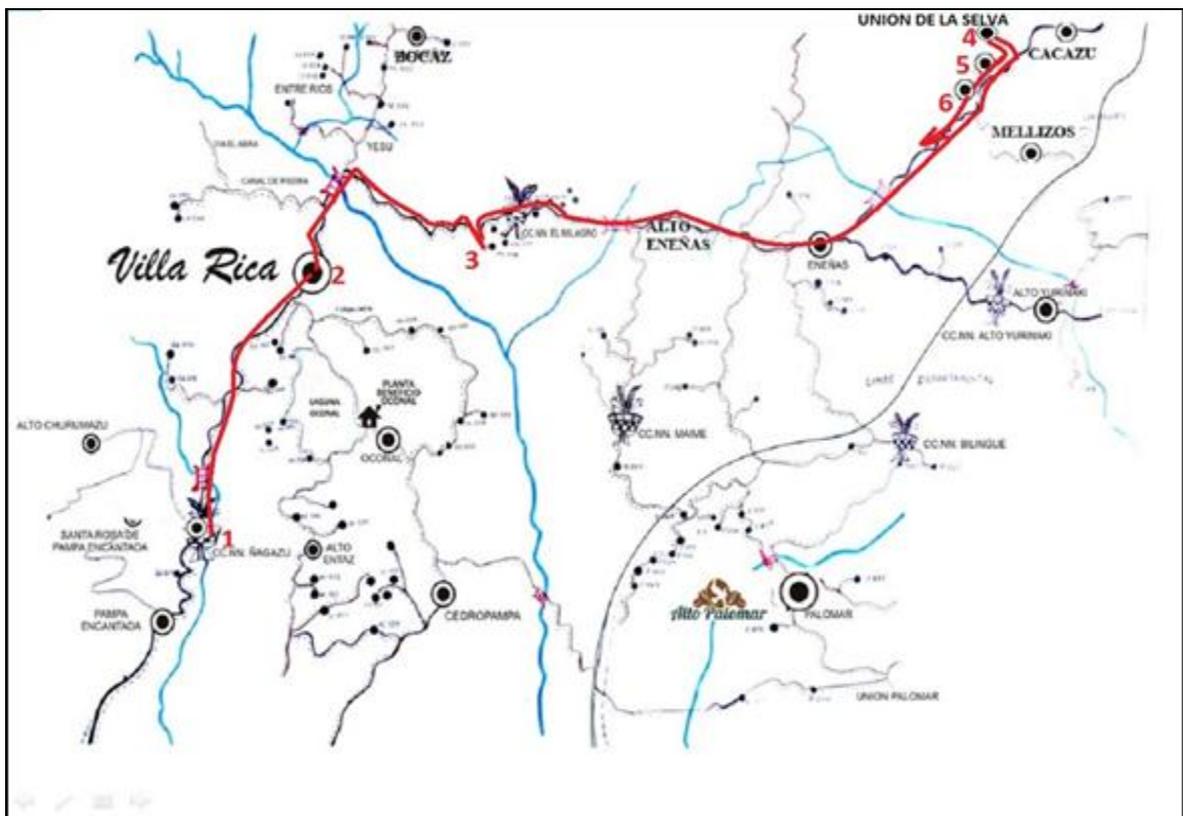


Figura 15. Ruta I – “Los Yaneshas, turismo y cultura”.

Fuente: Elaboración propia, basado en mapas viales del MTC (Portal MTC, 2019).

#### 4.1.2. Ruta 2.

<b>Nombre de la ruta</b>	: “Herencia Europea”.
<b>Eje temático</b>	: Cultura Austro-Alemana
<b>Tipo de ruta</b>	: Alimentaria
<b>Ámbito</b>	: Distrital
<b>Duración</b>	: Full Day
<b>Punto de encuentro</b>	: Plaza de Armas
<b>Objetivo</b>	: Dar a conocer a los turistas la riqueza de la cultura Austro – Alemana.

#### **Itinerario**

El comienzo se daría con la visita en el restaurante “El Colono”, aquí podrán apreciar las fotos más antiguas de los primeros colonos Austro-Alemanes que llegaron a Villa Rica, aquí mismo podrán desayunar de modo tradicional al estilo Villaricense con chicharrones, huevos de corral preparados al estilo Alemán, salchicha, tostada y panes de maíz, Strukala acompañado con crema de leche y café.

Después se pasará a la Plaza de Armas, Capilla de Nuestra Señora del Rosario ubicada frente de la plaza principal de la ciudad de Villa Rica y que fue levantada por los hermanos de la Orden de San Francisco bajo la advocación de Nuestra Señora del Rosario, se cuenta la verdadera historia de la construcción de la capilla construida – Arquitectura Austro-Alemana, sumada a la historia de Fray Canuto (Josef Karl Hausman Getsner), quien construye la casa misión de los

Padres Franciscanos y trabajo en la construcción de la capilla, y en parte del convento de las madres franciscanas.

Renuncia a la Orden Franciscana y contrae matrimonio con Julia La Torre Carbajal. Josef Hausmann fue un excelente ebanista, agricultor, ganadero, practicaba la gastronomía, ganó la primera taza de oro al mejor café del mundo, elaboraba champán de naranjilla y otras bebidas con alcohol artesanales, provenía de una familia dedicada a la elaboración de vinos y cervezas artesanales. Su lugar de origen fue Baviera – Alemania, de capital estatal Munich, famosa por su festival anual de la cerveza Oktoberfest, en el cual con fecha 06 de julio de 1975, cuatro (04) años antes de su muerte el señor Josef en su visita a su país natal participa del evento junto a su familia.

Posteriormente se dirigirá a la catarata denominada “El León” que se precipita hacia piscinas naturales de considerable profundidad, en las que es posible nadar, sumergirse y refrescarse; para poder llegar hasta esta catarata, es necesario realizar una pequeña caminata de no más de cien metros desde el ingreso al lugar y pasar un puente colgante, podrán apreciar una roca tallada con la cabeza del León.

Para la hora del almuerzo se visitará al restaurante campestre Copaxa en medio de la naturaleza en el sector Entre Ríos, descubrirás el mundo de las mariposas en Copaxa. Además, podrán conocer el museo, con una colección privada de mariposas de todo el mundo, aquí podrán disfrutar de una caminata y de las comidas banderas de la cultura Austro-Alemana, sopa de pelotas, ensalada (Kartoffelsalat) y Gulash acompañado de la deliciosa bebida de Naranjilla (quito quito).

Terminando este recorrido se realizará una parada en la finca Hausmann donde se apreciará toda la arquitectura, instalaciones, fotos, vasos cerveceros originales, la taza de oro (símbolo del primer premio al mejor café del mundo), entre otros que es el esfuerzo del difunto Josef Hausman - Fray Canuto.

Luego se continuará a la zona de los Mellizos donde se visitará una chacra con sistemas Integrales de producción sostenible de la empresa familiar Guayos Inversiones. Aquí se apreciará el bio huerto, crianza de gallinas de corral, los cafetales bajo sombra de árboles y la piscigranja donde se podrá realizar la pesca deportiva.

Continuando se pasará a conocer el proceso de la elaboración, degustación y compra de cafés especiales. Junto y en contacto con la naturaleza se tomará un lonche (merienda antes de la cena) con el café natural recién pasado de la zona de Los Mellizos, pan de maíz y la cerveza artesanal Fraile's Beer.

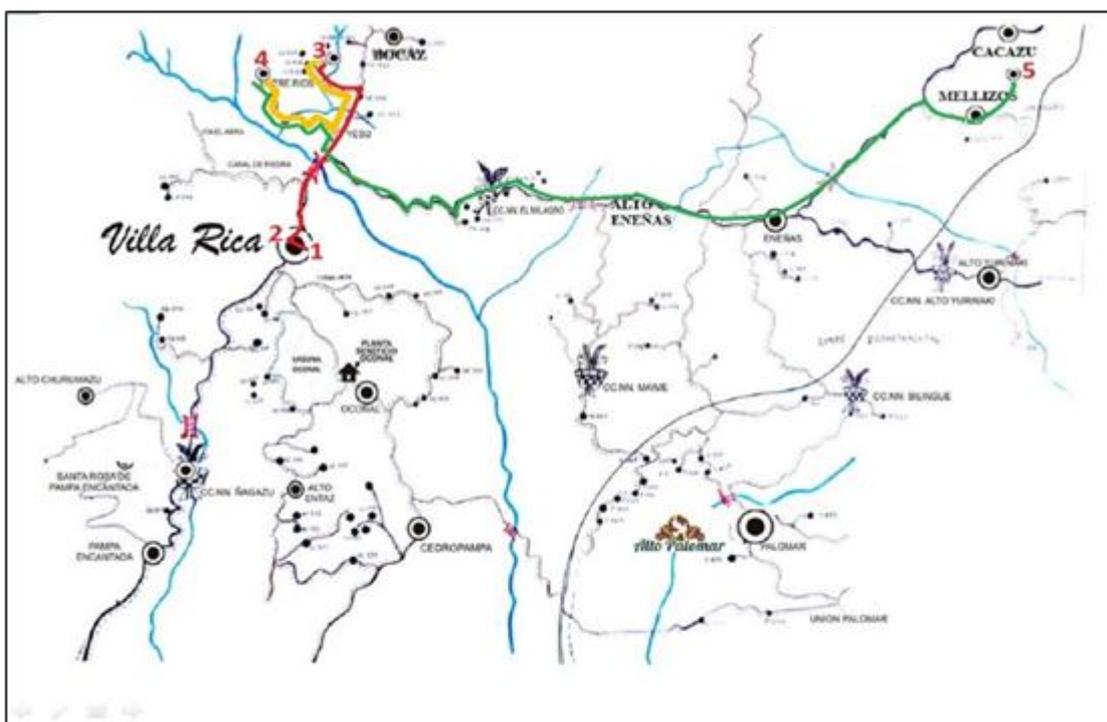


Figura 16. Ruta II – “Herencia Europea”.

Fuente: Elaboración propia, basado en mapas viales del MTC (Portal MTC, 2019).

#### 4.1.3. Ruta 3.

**Nombre de la ruta** : “Ruta del migrante Andahuaylino”.

**Eje temático** : Cultura Andina.

**Tipo de ruta** : Alimentaria

**Ámbito** : Distrital

**Duración** : Full Day

**Punto de Encuentro** : Plaza de Armas

**Objetivo** : Dar a conocer a los turistas la riqueza de la cultura Andina.

#### **Itinerario**

La ruta se iniciará con el tradicional desayuno Andino en el recreo Rancho Chico ubicada en Entre Ríos, una deliciosa patasca, café matutino, acompañado de los ricos panes de la zona con queso fresco.

A continuación, se dirigirán al Fundo del primer migrante Andahuaylino de Villa Rica, siendo el pionero de la ganadería del distrito, aquí se contará una breve historia de su llegada a Villa Rica, se observará la crianza de los ganados, continuando la visita a la mini planta lechera donde se podrá apreciar la elaboración de quesos, yogurt, mantequilla, entre otros. Se hará la degustación y compra de estos productos.

Luego pasaran a conocer las instalaciones de la Cooperativa ganadera donde se conocerá el proceso de la transferencia de embriones e inseminación artificial de ganado bovino lechero. Para la hora del almuerzo se dirigirán al recreo

campestre la Chakra que tienen como platos principales a la pachamanca (carnes cocinadas con piedras calientes), cuy chactado y su refresco de naranjilla (quito quito). Así mismo, se conocerá el proceso de café orgánico del sector en la planta procesadora ubicada a unos metros del recreo.

Posteriormente irán a la laguna El Oconal, que tiene un área de 164 hectáreas. Su importancia reside por la gran diversidad de flora y fauna, además de ser un importante punto de paso de aves migratorias.

En dicha laguna mencionada líneas arriba se encuentra el recreo los Tres Ositos donde podrán disfrutar del paseo en bote, columpios para todas las edades y disfrutarán de la ictioterapia (Terapia de limpieza y eliminación de piel muerta de los pies) con la ayuda de peces ornamentales de la laguna. Fin de la ruta.

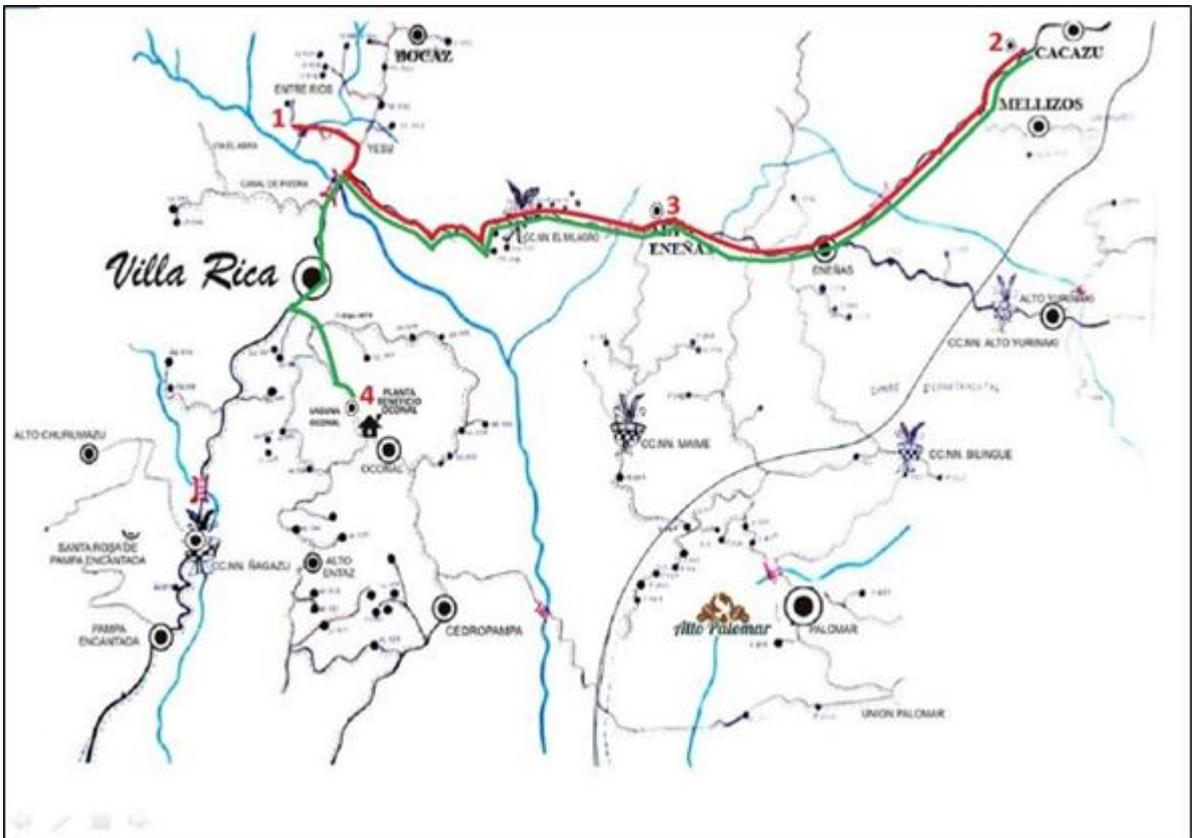


Figura 17. Ruta III – “Ruta del migrante Andahuaylino”.

Fuente: Elaboración propia, basado en mapas viales del MTC (Portal MTC, 2019).

## CONCLUSIONES

1. Respecto a al objetivo general de rescatar la cocina tradicional del distrito de Villa Rica como factor de desarrollo turístico, a través de la propuesta de rutas gastronómicas, se ha cumplido en la medida que se determinó la existencia real de la venta de comida tradicional, eso hace que Villa Rica cuente con la capacidad, en líneas generales, de poder dar a conocer el turismo local a través de su tradición culinaria, no obstante, habrá que mejorar sus accesos, y mejorar la calidad de los servicios ofertados.
2. Explicando un poco el desarrollo de la investigación, se pudo observar, el potencial turístico y culinario que posee la ciudad de Villa Rica, adicionando el valioso legado cultural e histórico que posee, lo que brindaría al turista una estadía agradable.
3. Por otro lado, es importante recalcar que la cocina tradicional de Villa Rica, tiene una mezcla de tres culturas claramente diferenciadas: Cultura Yanasha, cultura Austro-Alemana y la cultura Andina, estas tres culturas tienen una influencia dominante andino, por el uso del cuy, chancho, papa, plátano, pituca entre otros, sin embargo se pudo apreciar que los principales platos que ayudaran a Villa Rica a desarrollar sus rutas gastronómicas, son la tostada, rascabuche, queso fresco, el cuy chactado, chicharrón, la pachamanca, strukala o lamón, sopa de pelotas, caldo de gallina, el acancarish, shipanao, y la ensalada alemana.
4. El distrito y la ciudad de Villa Rica no está preparada para satisfacer la demanda de los turistas en cuanto a comida tradicional se refiere. Por ello

es necesaria la creación de tres rutas gastronómicas, lo cual generará el crecimiento sostenido de la zona.

5. Las tres rutas gastronómicas han sido creadas y diseñadas, de tal manera que el café, producto bandera de esta zona, sirva como apoyo fundamental para resaltar la gastronomía de Villa Rica, pues se han incluido en cada ruta fincas cafetaleras.
6. La ruta del Café, cacao y del Pisco sirvieron como base para poder desarrollar y mejorar las tres (03) rutas propuestas que contienen cultura, gastronomía e historia, rescatando la cocina tradicional y revalorando la identidad gastronómica del poblador local.

## RECOMENDACIONES

1. En toda la investigación se observa que la identidad gastronómica se ha perdido en su mayoría respecto a la comida tradicional de Villa Rica, ya que a través de este estudio y la verificación de todos los datos se concluye que la elaboración tradicional de los platos se ha transformado con el tiempo y existen nuevas formas de prepararlo. Muy a pesar de que existen empresarios y negocios que tratan de mantener lo tradicional, el paso de tiempo y la modernidad han influenciado en su pérdida y poca difusión, considerando esto una amenaza, ya que hay personas no locales que sin saber de la tradición, se aventuran a querer elaborar platos de la región incluyendo nuevos productos y nuevas formas de preparación.

Por lo descrito líneas arriba se sugiere una mejor difusión de la cocina tradicional de Villa Rica, por medio de ferias gastronómicas, en donde no solo se exhiban y se den a degustar los diferentes platos tradicionales; si no también, se pueda realizar exposiciones sobre la gran variedad de productos agrícolas y agroindustriales de la zona para mantener la identidad gastronómica del poblador del distrito de Villa Rica.

2. Se recomienda organizar charlas de concientización en temas de identidad cultural y gastronómica con el fin de revalorar las costumbres y tradiciones de la población. Cabe mencionar, que las instituciones como el Gobierno Regional y la municipalidad distrital deberían trabajar conjuntamente con el MINCETUR; incluir nuevos proyectos de mejora, para impulsar el

crecimiento a través de la colocación de un presupuesto para el sector turismo; para poder así promocionar la gastronomía, ya que este forma parte de su legado culinario, tal cual lo hacen con las inversiones que se dan al sector cafetalero de la zona.

3. Los colegios locales podrían organizar entre sus actividades familiares, concursos de comida tradicional invitando a niños y a padres a participar, logrando inculcar desde pequeños el valor de su legado cultural.
4. Crear días festivos en relación a cada cultura, con el nombre de las rutas propuestas con el fin de revalorar la identidad del poblador local.
5. El diseño de las tres rutas gastronómicas propuestas fortalecerá el turismo interno y externo de Villa Rica, sin embargo, se recomienda, realizar una investigación paralela que promueva la difusión y el cultivo en serie, para un abastecimiento adecuado. Lo que se denomina estudio de abastecimiento de producción nacional.
6. El trabajo realizado en la presente investigación servirá de pilar para otras investigaciones futuras, ya que es un trabajo pionero, puesto que hasta la fecha no se han hecho investigaciones sobre el tema planteado.

## REFERENCIAS

- Albornoz, C. (1998). *Utilización de una Alfa-amilasa Bacterial y Levadura de Panificación en la Elaboración del Masato*. Tesis de pregrado, Universidad Nacional Agraria de la Selva. Tingo María- Perú.
- Álvarez, I. (1997). *Huellas y Sabores del Perú*. Lima: USMP-EPTH.
- Antonietti, B. (2017). *Servicios Turísticos I*. Universidad Tecnológica Nacional Rescatado de: <http://utntyh.com/wp-content/uploads/2017/09/Servicios-Tur%C3%ADsticos.pdf>
- Armas (2011). Tesis “Estrategia de ordenación para el desarrollo sostenible del turismo nacional”. (Lima – Perú)
- Armendariz, J. (2013). *Procesos de Elaboración Culinaria – Madrid*, Paraninfo S.A.
- Arregoces, J. (2012). *Potencialidad de una ruta gastronómica departamento de La Guajira*. Obtenido de <http://biblioteca.unitecnologica.edu.co/notas/tesis/0065117.pdf>
- Arzeno, M., y Troncoso, C (2012). *Alimentos tradicionales andinos, turismo y lugar: definiendo la nueva geografía de la quebrada de Humahuaca (Argentina)*. *Revista de Geografía Norte Grande*, 52: 71-90.
- Barrera, E. (2006). *Rutas Alimentarias*. Buenos Aires: Conaculta.
- Benavides, G. (2002). *Alimentación y Gastronomía*. Lima: USMP EPTH.
- Beni, M. (1998). *Análise estrutural do turismo*, SENAC: Sao Paulo.
- Bustanza, L. (2004). *La Comida Tradicional de Huacho y su proyección con fines turísticos*. Lima: USMP-EPTH

- Chapman, A. (2007). Maslow's Hierarchy of Needs. Documento en línea recuperado el 15 abril de 2011: [www.businessballs.com/maslow.htm](http://www.businessballs.com/maslow.htm)
- Comidas típicas de la Selva Central, (2016). Preparación de Shipanao, <http://comidatsc.blogspot.com/p/chipado-de-pescado.html>
- Cooperación Alemana. (2013). La interpretación del patrimonio Natural y Cultural, una visión intercultural y participativa. PDRS: Perú.
- Cooperación Suiza, (2014). Manual de Planificación de Productos Turísticos-Rescatado de: <https://www.mincetur.gob.pe/wp-content/uploads/documentos/turismo/consultorias/directoriosManuales/Manual-Planificacion-ProductosTuristicos-2014.pdf>
- Cooperación técnica Belga. (2016). Recetario y producción de ahumado en base a pescados nativos con fines gastronómicos. PRODERN: Perú.
- Córdova (2014) Tesis – “Influencia de la cocina española y francesa dentro de la cocina ecuatoriana tradicional”- (Quito – Ecuador)
- Dani, C. (2013). ¿Qué es el cacao y donde se produce? Recuperado el 30 de 03 de 2016, de Verema: <https://www.verema.com/blog/productos-gastronomicos/1129360-que-cacao-donde-produce>
- Finca Mountain, (2019). Ruta del café Villa Rica y ubicación de Finca Mountain. Recuperado de: <https://www.mountainvillarica.com/ubicacion.php>
- Flores, Y., (2018). Revalorización de la cocina tradicional de Huamanga a través de la propuesta de una ruta gastronómica en la actualidad. Tesis de Pregrado. Lima - Perú: Universidad San Martín de Porres.
- Gómez, C. (2008). El desarrollo Sostenible: Conceptos Básicos, alcance y criterios para su evaluación. Recuperado de: <http://www.unesco.org/new/fileadmin/MULTIMEDIA/FIELD/Havana/pdf/Cap3.pdf>

- Gonzales, C., Egúsquiza, G. (2010). Manuales para proyectos de ecoturismo: Manual Gastronómico. Cooperación Alemana al Desarrollo – GTZ. Lima-Perú.
- Hernandez, R., (2014), Metodología de la Investigación. Recuperado de: [https://www.esup.edu.pe/descargas/dep\\_investigacion/Metodologia%20de%20la%20investigaci%C3%B3n%205ta%20Edici%C3%B3n.pdf](https://www.esup.edu.pe/descargas/dep_investigacion/Metodologia%20de%20la%20investigaci%C3%B3n%205ta%20Edici%C3%B3n.pdf)
- <http://www.observatorioturisticodelperu.com/mapas/pbisturi>
- <http://www2.unwto.org/es/press-release/2019-05-13/guia-para-el-desarrollo-del-turismo-gastronomico-de-la-omt-y-el-basque-culi>
- INEI, (2007). Censos Nacionales 2007. Recuperado de <http://censos.inei.gob.pe/Censos2007/IDSE/>
- INEI, (2009). Perú: Consumo per cápita de los principales alimentos. Recuperado de [https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones\\_digitales/Est/Lib10287cap03.pdf](https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones_digitales/Est/Lib10287cap03.pdf)
- INEI, (2019). Población estimada INEI (2016). [www.inei.gob.pe](http://www.inei.gob.pe)
- Jeambey, Z., (2016). Rutas Gastronómicas y Desarrollo local: un ensayo de conceptualización en Cataluña. Pasos revista electrónica de turismo y patrimonio cultural, 14 (5). p. 1187-1198. Recuperado de [http://pasosonline.org/Publicados/14516/PS516\\_09.pdf](http://pasosonline.org/Publicados/14516/PS516_09.pdf) florizacion-del-patrimonio-alimentario/
- Malbec, L. (2017). Revalorización del Patrimonio Alimentario. Bolivia. Recuperado de <https://laumalbecblog.wordpress.com/2017/03/20/rev>
- Maldonado, C., (2013). Creación de una ruta gastronómica en la provincia de santo domingo de las tsáchilas. Quito- Ecuador. Universidad Israel.
- Márquez (2015): La gastronomía del Distrito de Saposoa, Provincia del Huallaga – Región San Martín para su desarrollo Turístico.

- Meza, J., Quispe, E., Tueros, T., (2013). Villa Rica. Una apuesta por el turismo y el café. Recuperado de [http://www.desco.org.pe/recursos/site/files/CONTENIDO/22/13\\_Meza\\_Quispe\\_Tueros\\_Dic\\_12.pdf](http://www.desco.org.pe/recursos/site/files/CONTENIDO/22/13_Meza_Quispe_Tueros_Dic_12.pdf)
- MINCETUR, (2011). Turismo: Guía para la formulación de proyectos de inversión exitosos. Recuperado de [https://www.mincetur.gob.pe/wp-content/uploads/documentos/turismo/proyectos\\_inversion\\_publica/instrumentos\\_metodologicos/Guia\\_Turismo\\_capitulo1.pdf](https://www.mincetur.gob.pe/wp-content/uploads/documentos/turismo/proyectos_inversion_publica/instrumentos_metodologicos/Guia_Turismo_capitulo1.pdf)
- Ministerio de cultura del Perú, (2019). <http://www.cultura.gob.pe/>
- Ministerio del Ambiente, (2016). Objetivos de desarrollo sostenible e indicadores. Lima. Recuperado de: <http://www.minam.gob.pe/wp-content/uploads/2016/07/ODS-FINAL210716.pdf>
- Molina V., (2001). Etiqueta y Gastronomía. “Curiosidades”. Quito-Ecuador. Artes gráficas seña. Impreseñal Cía. Ltda.
- Moncayo (2018). Tesis: “Diseño de un sistema producto que a través de la identificación permita la revalorización de la cocina tradicional como una actividad de unión familiar. (Quito – Ecuador)
- Monroy de Sada., (2004). Introducción a la gastronomía: México. Limusa.
- Montecinos, A. (2012). Planificación del Turismo Gastronómico Sostenible, Servicios, Rutas, Productos, y Destinos. México. CEGAHO S.C.
- Morcía, F. (2013). La cocina de Pozuzo como eje central de una ruta gastronómica para su desarrollo turístico. Tesis de maestría, Lima: Universidad San Martín de Porres.
- Municipalidad Provincial de Oxapampa, (2009). Plan de Desarrollo Concertado de la Provincia de Oxapampa 2009-2021. Recuperado de [https://www.peru.gob.pe/docs/PLANES/12163/PLAN\\_12163\\_Plan%20Desarrollo%20Concert](https://www.peru.gob.pe/docs/PLANES/12163/PLAN_12163_Plan%20Desarrollo%20Concert)

ado%20de%20la%20Provincia%20de%20Oxapampa%20-Parte%202\_2013.pdf

Municipalidad provincial de Oxapampa, (2013). Plan desarrollo de la provincia de Oxapampa, [http://www.peru.gob.pe/docs/PLANES/12163/PLAN\\_12163\\_Plan%20Desarrollo%20Concertado%20de%20la%20Provincia%20de%20Oxapampa%20-Parte%201\\_2013.pdf](http://www.peru.gob.pe/docs/PLANES/12163/PLAN_12163_Plan%20Desarrollo%20Concertado%20de%20la%20Provincia%20de%20Oxapampa%20-Parte%201_2013.pdf)

Navarro, D., (2015). Recursos turísticos y atractivos turísticos: conceptualización, clasificación y valoración. Revista electrónica de cuadernos de turismo, 35. P. 335-357. Recuperado de <file:///C:/Users/Francisco/Desktop/atractivo%20turistico.pdf>

Organización Mundial del Turismo, (2019). Guía para el desarrollo del turismo gastronómico de la OMT y el Basque Culinary Center. Rescatado de:

Organización Mundial del Turismo, 2011. Introducción al turismo. Recuperado de <http://www.utntyh.com/wp-content/uploads/2011/09/INTRODUCCION-AL-TURISMO-OMT.pdf>

Pacheco, G. (2009). Turismo gastronómico y cultural en el Perú, propuestas de circuitos turísticos. Universidad de Palermo: Buenos Aires – Argentina.

Platos típicos de la Selva Central, (2017). Preparación Cecina con Patacones <http://platostipicosselva.blogspot.com/2017/04/platos-tipicos-de-la-selva-central.html>

Platos típicos de Pasco, (2010). Preparación Cuy chactado, Recuperado de [http://platostipicos-pasco.blogspot.com/2009\\_11\\_14\\_archive.html](http://platostipicos-pasco.blogspot.com/2009_11_14_archive.html)

Platos típicos de Pasco, (2010). Preparación de Kartoffelsalat, <http://platostipicos-pasco.blogspot.com/2009/11/kartoffelsalat.html>

Platos típicos de Pasco, (2010). Preparación de la Patasca, <https://peru.com/estilo-de-vida/gastronomia/patasca-sopa-peru-comida-peruana-recetas-gastronomia-preparacion-noticia-462454>

Platos típicos de Pasco, (2010). Preparación Pachamanca al hueco, [http://platostipicos-pasco.blogspot.com/2009\\_11\\_14\\_archive.html](http://platostipicos-pasco.blogspot.com/2009_11_14_archive.html)

Portal Andina, (2018). Agencia Peruana de noticias: Día del Café Peruano: conoce la Ruta del Café Villa Rica en la región Pasco, recuperado de <https://andina.pe/agencia/noticia-dia-del-cafe-peruano-conoce-ruta-del-cafe-villa-rica-la-region-pasco-723060.aspx>

Portal del MTC., (2019). Mapa Vial del Distrito de Villa Rica, provincia de Oxapampa, departamento de Pasco, recuperado de [https://portal.mtc.gob.pe/transportes/caminos/normas\\_carreteras/Mapas%20Distritales/Pasco/PA\\_190307%20VILLA%20RICA.pdf](https://portal.mtc.gob.pe/transportes/caminos/normas_carreteras/Mapas%20Distritales/Pasco/PA_190307%20VILLA%20RICA.pdf)

Portal HungaroTour, (2019). Receta de Gulash – Marhapörkölt. <https://hungarotour.com/gastronomia/recetas/gulash>

Portal recetas y cocinas, (2019). Strudel de plátano Peruano. <https://www.recetasycocina.cl/reposteria/strudel-de-platano.html>

Portal Sector Turístico, (2018). Observatorio turístico del Perú. Recuperado de Portal Selva Central. Info, (2019). Transportes selva central, recuperado de <https://www.selvacentral.info/agencias-de-transportes-carga/603-expreso-molina-union-sac>

Portal Turístico Selva Central, (2019), Villa Rica, recuperado de <https://selvacentral.com.pe/villa-rica/>

Portal Unesco, (2019). Desarrollo Sostenible: Conceptos básicos, alcance y criterios para su evaluación. Rescatado de:

<http://www.unesco.org/new/fileadmin/MULTIMEDIA/FIELD/Havana/pdf/Cap3.pdf>

Portal Villa Rica Perú, (2019). Historia, recuperado de <https://www.villaricaperu.com/historia/>

Promperú / APTAE. (2006). Manual de buenas prácticas para el turismo sostenible: hacia un turismo responsable. Guía metodológica para el desarrollo del turismo sostenible en el Perú. Lima: PromPerú.

Quesada, R. (2007). Elementos del turismo. San José: Universidad Estatal a Distancia.

Quesada, R. (2010). Elementos del turismo. Teoría, clasificación y actividad. San José: Universidad Estatal a Distancia.

Real academia española, (2001). Diccionario de la Real Academia Española: Revalorización. España: Espasa Calpe, S.A. Recuperado de <https://dle.rae.es/?id=WMW4hJc>

Rivera, (2018). Diseño de una ruta alimentaria para fortalecer el turismo interno en Pucallpa, Universidad de San Martín de Porres, Lima – Perú.

Santillan (2014) Tesis “Estrategia de revalorización de los platos tradicionales de la provincia del Carchi” – (Quito – Ecuador)

Sariego, I. (2015). Las rutas del pisco como elementos turísticos representativos de la cultura peruana. International Journal of Scientific Management and Tourism.1, pp. 167-192.

Terán (2015) Tesis: “Estrategia de Revalorización de la comida tradicional del canton otavalo parroquia san juan de ilumán (Quito – Ecuador)

The World’s 50 Best Restaurants, (2019). La ciudad de San Martín, tres rutas tres historias. Perú Recuperado de:

[http://webpuzzleapp.com/sites/site\\_1174963/filestore/jpg/San\\_Martin\\_cull\\_t  
rav\\_2014.jpg](http://webpuzzleapp.com/sites/site_1174963/filestore/jpg/San_Martin_cull_t<br/>rav_2014.jpg)

Tsachopen, (2010). Preparación de Acancarish. Recuperado de  
<http://tsachopen.blogspot.com/2010/01/>

Valderrama, M., (1996). Libro de oro de las comidas peruanas. Lima: Reporting  
EIRL.

Valdez, R. (2002). Turismo cultural: la experiencia mexicana. En García, J. &  
Poyato, M. (Coord.), La función del patrimonio histórico: el turismo cultural  
(83-104). Cuenca: Ediciones de la Universidad de Castilla-La Mancha

Valls, J. (2004). Gestión de destinos turísticos sostenibles. Barcelona: Ediciones  
Gestión 2000.

Villa Rica Perú, (2019). Reseña histórica de villa Rica, recuperado de  
<http://www.villaricaperu.com/HISTORIA/>

Villa Rica, (2012). Una apuesta por el turismo y el café – Desco,  
[http://www.desco.org.pe/recursos/site/files/CONTENIDO/22/13\\_Meza\\_Quis  
pe\\_Tueros\\_Dic\\_12.pdf](http://www.desco.org.pe/recursos/site/files/CONTENIDO/22/13_Meza_Quis<br/>pe_Tueros_Dic_12.pdf)

WAMAN Adventures, (2019). La Ruta del Pisco. Cuzco. Recuperado de:  
[http://www.wamanadventures.com/blog/la-ruta-del-pisco-peruano-waman-  
adventures-cusco](http://www.wamanadventures.com/blog/la-ruta-del-pisco-peruano-waman-<br/>adventures-cusco)

Yzaguirre, A. y Saito, I. (2006). Actores sociales y circuito del café en Villa Rica.  
En: DESCO - Centro de Estudios y Promoción del Desarrollo, ed. Perú  
Hoy. Nuevos rostros en la escena nacional. Lima- Perú.

## ANEXOS

### ANEXO I: MATRIZ DE CONSISTENCIA

PROBLEMA	OBJETIVOS	JUSTIFICACIÓN	METODOLOGIA
<p><b>General:</b> ¿Cómo la propuesta de rutas gastronómicas podría revalorar la identidad gastronómica del poblador local de Villa Rica - Pasco?</p>	<p><b>General:</b> Reforzar la identidad gastronómica del poblador local de Villa Rica, a través del rescate y difusión de la cocina tradicional local.</p>	<p>La importancia de esta investigación se justifica por ser un gran aporte para rescatar, revalorizar e identificar las tradiciones gastronómicas del distrito de Villa Rica ubicada en la región Pasco – Selva Central.</p>	<p><b>Diseño metodológico</b> Fue una investigación de enfoque cualitativo.</p>
<p><b>Específicos:</b> 1. ¿De qué manera el rescate de la cocina tradicional podría revalorar la identidad del poblador local de Villa Rica?  2. ¿Cómo elaborar las Rutas Gastronómicas en Villa Rica que contribuyan con incrementar el turismo en la zona?</p>	<p><b>Específicos:</b> 1. Poner en valor la cocina tradicional de Villa Rica identificando los platos emblemáticos y dando a conocer sus principales características.  2. Proponer rutas gastronómicas con la finalidad de revalorar la identidad gastronómica del poblador local y que contribuyan con el incremento de los turistas de la zona.</p>	<p>El propósito particular de una investigación científica es brindar un aporte a la cultura, historia, tradición y gastronomía de un territorio; asimismo, se busca brindar información verídica para futuros trabajos de investigación que permita poner en valor la cocina tradicional, para que el patrimonio no quede en el olvido. (Flores, 2018, p. 15).</p>	<p><b>Criterios de muestreo:</b> 1) Dueños de restaurantes Turísticos. 2) Personas con experiencia en la elaboración de comidas. 3) Colonizadores y descendientes de cada cultura.</p> <p><b>Tipo de Muestreo:</b> Se usó un muestreo no probabilístico, por conveniencia, para tener distintas apreciaciones de los entrevistados que en su mayoría son dueños de los restaurantes tradicionales de Villa Rica, incluyendo a personas que constituyen las tres culturas existentes Yanasha, austro-alemán y colonizadores andinos.</p>

Fuente Elaboración propia (2019).

## **ANEXO II: ENTREVISTAS NO ESTRUCTURADAS**

### **Sra. Julia la Torre Viuda de Josef Karl Hausman Getsner**

Entrevistadora: ¿Nos puede relatar su historia y descendencia para conocer más sobre la cultura a la que pertenece?

Mi papá era de Pozuzo (Francisco La Torre Weistreicher) y mi mamá de Oxapampa, con quien viví hasta los 12 años. Yo ayudaba más en el campo que la cocina, lo que yo sé es machetear, lampear por eso la cocina no me gusta mucho, pero cocino rico. A mis trece años asumo la cocina por que fallece mi mamá y soy la hermana mayor de las mujeres, justo hace pocos días me encontré con un señor, y me dice “sigue haciendo sus panes de casa, porque yo eh comido los panes que usted preparaba cuando usted era joven, unos panes ricos y suavitos”, que eran los panes de maíz porque a comparación de otros panes que eran duros, tiesos y mi pan era blandito.

Entrevistadora: Que interesante que nos cuente sobre los panes, y sus comidas y su historia. ¿Nos puede describir más sobre sus tradiciones, los platos y recetas que preparan?

Claro que sí, nuestras recetas no se deben olvidar. Nosotros rallamos el maíz de ahí le echábamos la pituca rayado, desde antes hacíamos fermentar un poco quedando en su punto, de ahí una movida para luego hornearlo, el horno, antes eran abierto y lo poníamos adentro y encima de la candela, abajo esta la braza, ahí poníamos el pan y se doraba bonito y también necesitaba cuidar para que no valla a quemarse, cuando ya estaba amarillándose le echábamos ceniza al

chapar la candela, cuando se apagaba la candela se queda dormida , con eso cocina el pan, no se quema ni nada es bien crocante, eso admiraba ese hombre que era trabajador de mi papa , le invitábamos desayuno, lonche. También hacíamos bullitos que eran de forma redondas, eso se sacaba rápido para invitar y no estar cortando de tajaditas en tajaditas

Entrevistadora: La forma y técnicas que empleaban para preparar sus platos eran diferentes a lo actual. ¿Nos puede describir más de como preparaban sus comidas en aquellos tiempos, y que comían en el desayuno, almuerzo y cena?

Esa época vivía en Oyón que está en la parte de arriba de Villa Rica, yo me despertaba a las 4:00 AM para preparar el desayuno, en la mesa poníamos pan, sancochábamos yuca o camote, de mi propia siembra , huevo, plátano sancochado, chicharon (mi papá tenía una paila grande, al matar el chancho primero tostábamos la grasa y quedaba la manteca, ahí echábamos la carne, ya cuando estaba dorado lo sacábamos y echábamos en latas, eso lo teníamos hasta tres meses con la manteca, no se malograba), mantequilla, queso, requesón (chancábamos la chancaca y echábamos la nata, eso lo comíamos con el pan, tostada o pituca), nosotros preparábamos todo, teníamos nuestras vaquitas que dormían debajo de nosotros, a las tres de la mañana venían las vacas lecheras, ahí sacábamos la leche para el desayuno, el almuerzo y la cena . Antes las vacas daban bastante leche no como ahora que dan poquito. Nosotros tomábamos leche como si fuera el agua, mis hermanos tomaban a cada rato la leche con el café, el café solo era esencia. Teníamos una tremenda tetera en la mesa llena de leche, y los chicos por flojera tomaban de su piquito de la tetera la leche en vez de agua por eso éramos fuertes.

Después del desayuno me iba a sacar la leche a siete (07) vacas, toda la leche era para nosotros nada para vender, en la cena no faltaba nuestro café con leche también preparábamos el “Lamón” así le decía mi mamá, muchos aquí le dicen “Strudel”. Recuerdo que ella hacía la masa igualita al biscocho, un poquito de harina eso lo planchaba todo en la masa, el plátano frito y aplastado con tenedor, azúcar o miel y lo tendía encima de la masa y lo enrollaba, lo ponía a la cacerola con un tanto de leche y lo ponía al horno de la cocina para que se ase y cuando estaba doradito lo sacaba y lo cortaba e rodajas y lo servía con crema de leche a cada uno de nosotros.

Mi madrastra por otra parte también me decía “vamos a hacer Lamón” su nombre era así porque se parecía cuando una culebra llamada Lamón se doblaba de esa manera.

La Nuera de la Señora Julia nos comenta que “Doña Julia se casó con Josef Haussman Getsner, de origen Aleman, él era un Fraile perteneciente a la Orden Franciscana – Fray Canuto, el dejó sus misiones y la Orden Franciscana al enamorarse de Doña Julia La Torre Carbajal, El señor Josef era carpintero y ebanista, hizo construcciones grandes y aquí en villa rica el construyo varias Pelton porque no había energía eléctrica (hizo una tremenda zanja para llevar el agua y que mueva ese pelton que son especies de cucharas gigantes que giran cuando el agua cae, así el siguiente y el siguiente hasta que cree el movimiento. También trajo el modelo de la iglesia de madera de Spalt – Alemania, capilla que está construida frente a la plaza de Villa Rica.

El finado Jose Haussman proviene de una generación de productores de bebidas como el vino y la cerveza artesanal en Baviera, preparo champan de

naranjilla y otras bebidas con alcohol, sabía preparar la cerveza artesanal y contaba con sus vasos cervecedores para mantener fría la cerveza antes de consumirla, quizá sea el primer elaborador de estas bebidas con alcohol de la región, pero aún no se ha hecho su historia completa.

¿Qué es lo que considera que hace falta para poder seguir con la tradición de mantener viva la comida de Villa Rica?

Bueno debería transmitirse los aprendizajes de nuestra cultura a nuestros descendientes como nuestros padres y abuelos los transmitieron a nosotros. Se ha perdido el interés por los padres e hijos, aparte no hay interés por impulsar lo nuestro, ahora todos optan por modas de otros lugares, poco valoran lo nuestro.

### **Restaurante La Paila: (Don Humberto Augustin Hassinger)**

Entrevistadora: ¿Nos puede relatar sobre su negocio, un restaurant con tradición alemana?

Le contare sobre nuestro mejor plato y sobre su historia. Nos comentaron que hace años se preparaba a base de la gallina y del maíz, raspaban el maíz y preparaban el guiso de la Homa. Este hecho así de simple maíz rallado con carne de pollo o gallina yo considero eso una comida de Villa Rica. Este guiso era hecho por la abuela por eso le pusimos ese nombre. Nuestros platos son con recetas austroalemanas, claro que siempre en el menú incluimos otras comidas de otras regiones, porque el público se ha acostumbrado a que le ofrezcan en todos los restaurantes que oferten platos de afuera.

Entrevistadora: ¿Conoce alguna comida austro alemán que se están perdiendo?

Si, está el Rascabuche por ejemplo (es un pan), que también lo considero tradicional de Villa Rica, el maíz morocho lo hacían remojar y lo rallaban en el rayador de lata, lo mezclaban con un poquito de harina. Lo decían Rasca buche porque era áspero, cuando comías te rascaban el buche, así decían los antiguos.

¿Qué es lo que considera que hace falta para poder seguir con la tradición de mantener viva la comida de Villa Rica?

Respecto a nuestra descendencia es igual a nuestros hermanos, nuestros padres llegaron de Alemania en el segundo grupo. Quizá en la actualidad se ha perdido casi todo lo que nos enseñaron y es porque no hay interés de nadie, ni siquiera el sector público. Es muy probable que nuestros hijos no continúen el negocio, y nosotros continuamos por pagar sus estudios, y ahí poco a poco se va perdiendo nuestra cultura.

Muchas gracias Sr. Humberto, y ahora ya conocemos más de los ricos platos de Villa Rica.

### **Restaurante Milka: (Milka Vidurruzaga Hurtado)**

Entrevistadora: ¿Nos puede relatar sobre su negocio, un restaurant con tradición alemana y sus platos?

Me gusta la cocina, las comidas, y si es de nuestra Villa Rica mucho más, yo innove el "Borrachito", es bizcochito mojado en aguardiente en vez del pisco, porque la zona de Oxapampa produce el aguardiente "Huarapo". Con el pisco el sabor es diferente y con el aguardiente también por eso tiene un gusto especial, este postre no lo encuentras en otro lugar.

Como a mí me gusta viajar y también comer rico, por eso cuando hay algo rico trato de sacar al máximo la información, cuando estuve por Argentina comí un postre de casa, allá la gente no se mata haciendo un queque para ellos es un trabajo enorme, ellos compran todo y solo lo mesclan y ya está su postre, iban a las panaderías, compraban los bizcochuelos y lo remojaban, su flan enzima y ya está, y yo decía pero haya en Villa Rica no hay Bizcotela, como hago!!. La bizcotela es igual que el bizcochuelo y ahí lo fui acomodando, porque en Argentina no lo hacen con flan, lo hacen con otro postre que ellos producen, probando uno con otro sentí el parecido al flan por eso quedo con el flan.

Entrevistadora: ¿Nos puede describir la diferencia en preparar los platos tradicionales, como el tacacho por ejemplo?

Claro, aquí el tacacho lo hacemos diferente que en Pucallpa, nosotros lo hacemos con el plátano amarillo, el bellaco uso el 50% verde y 50% maduro, aquí el tacacho tiene el sabor medio dulcetón, más la cecina salada hacen una combinación espectacular, aunque no es tradicional de Villa Rica se ha incorporado a la carta porque es muy apetecible. Aquí mucha gente de afuera de Villa Rica, porque en Villa Rica son bastantes inmigrantes, ellos no sabían que cosa era cecina cuando recién empecé, todas las críticas que es seco, que no me gusta, pero yo ahí terca que dale y dale con la cecina en mi carta hasta que todos les empezaron a gustar.

La torta cappuccino que no es lo que dicen en todas las recetas que también lo eh adaptado a los ingredientes que hay acá y más naturales, lo hago directamente mi biscocho con café y hago que llegue a estar humedecido.

También ofrezco la sopa de pelotas, el caldo de gallina, el strudel que tienen la misma receta que en Palcazu, Oxapampa y Pozuzo, pero si desea la verdadera receta de la abuelita tiene que visitar a las mamitas de los descendientes.

¿Qué es lo que considera que hace falta para poder seguir con la tradición de mantener viva la comida de Villa Rica?

Bueno creo que es cuestión de fomentar lo nuestro, no soy descendiente neta de austros, pero valoro mucho la gastronomía local, respeto las costumbres y tradiciones, y muchos no respetan ni valoran lo de Villa Rica. Esperemos que el sector público netamente el área de turismo incentive este sector, a los jóvenes para que vivan y continúen su cultura y no adopten lo de otras regiones.

Muchas gracias Srta. Milka, ya conocemos de los ricos platos de Villa Rica.

### **Restaurant el Hungaro: (Francois Steiger – “MARIPOSARIO”).**

Entrevistadora: ¿Nos puede relatar sobre su negocio, un restaurant con su tradición y sus platos?

Bienvenida Iliana, lo que yo preparo aquí es una mezcla de platos típicos y platos europeos como por ejemplo el GULASH como yo sirvo, el gulash, un plato que es una mezcla con lo típico de suiza. El gulash es una comida de res con una salsa de pimentón y yo lo sirvo este plato con una pasta casera (spetsh) que es típico de una parte de Suiza y del sur de Alemania.

Yo también preparo cocteles como el café Copaxa que es un poco típico, que es parecido como el Beiles o el viejo verde (que es creado por mí) y está hecho a base de naranjillo, con vodka y su jarabe.

Entrevistadora: ¿Nos puede decir que otros platos e insumos de la zona usan para las bebidas?

Uso bastante la naranjilla, otros le dicen quito quito, los antiguos alemanes siempre lo usaron, preparo el buen struder, mis queques de plátano como lo hacen los austros, mi fuerte son los ahumados como la cecina, con el tacacho dulce salado, aquí usamos el plátano blanco para que sea dulce y también el bellaco.

¿Qué es lo que considera que hace falta para poder seguir con la tradición de mantener viva la comida de Villa Rica?

Bueno yo soy suizo no nací en Villa Rica, pero analizo y concluyo que hace falta trabajar bastante el turismo, sobre todo la comida que se está dejando de lado por otros platos de otras regiones, quizá planes de acciones inmediatas por las autoridades, además no olvidemos que los padres tienen el deber de enseñar a los hijos sobre su cultura.

Muchas gracias, Señor Francois, y ahora ya conocemos de los ricos platos de Villa Rica.

**Sra. Lucia La Torre Figueroa: (Socia de la empresa Guayos).**

Entrevistadora: ¿Nos puede relatar sobre los platos tradicionales de Villa Rica, con la verdadera receta?

Claro, le contare sobre la pachamanca que hacían mis padres, mis abuelos que son al estilo austro. Los hacían sin ningún condimento porque en esa época no existían los condimentos industriales, pero si las hierbas aromáticas, en especial

el calor que se le pone, el tiempo, la calidad del animal que se utiliza tratamos de buscar un chancho que sea como antes porque ahora la calidad de la carne ya vario un montón, la carne es muy industrial, buscamos cerdos con crianza más ecológica para un buen plato de pachamanca. Usamos hoja de plátano, chincho, rocoto, sal, el nuestro no lleva culantro como en otras regiones. Debo mencionarte que a la carne cruda se le inca por todas partes introduciendo el aderezo para que sea más delicioso. Siempre lo acompañamos con pituca, yuca y plátano blanco, todo lo que se produce aquí.

Aquí, tenemos muchas comidas como: el caldo de gallina de carne negra, sopa de pelotas, chicharrones, morcilla, salchichas, pan de maíz, entre otros.

Entrevistadora: ¿Nos puede mencionar la verdadera preparación de chicharrones de Villa Rica?

Actualmente la mayoría de los restaurantes de Villa Rica hacen los chicharrones al estilo de la sierra, es muy agradable, sin embargo, no cuidan nuestra receta, quizá por que aprendieron a prepararlo de esa forma en su lugar de origen. Por ejemplo, muchos lo hierben, lo cocinan, pero desde antes lo freímos directamente, lo hacemos tal y cual lo hacían mis padres igual como lo hacían los colonos austro alemanes de Villa Rica. La carne se separa del pellejo y el pellejo de la grasa, se corta en trozos la carne, en trozos pequeños la grasa y el pellejo. Se fríe la grasa, cuando está dorando la grasa se echa el pellejo y la carne, se fríe hasta cuando deja de hacer espuma y este doradito. Y cuando se guarda, lo guardamos en 03 latas diferentes (una lata de chicharrón (Grasa), otra con pellejos y otra con la carne), esta nos dura meses y su sabor se mantiene ya

que todos tienen manteca del chanco, y se va sacando cada día que necesites, esa es nuestra costumbre.

¿Qué es lo que considera que hace falta para poder seguir con la tradición de mantener viva la comida de Villa Rica?

Mi familia tiene algo más de 100 años de cultura cafetalera eso es muy bueno, pero ahora todo lo involucran con el café, preocupándose más en crear nuevos platos que en conservar nuestra gastronomía, las autoridades no tienen un enfoque sostenible de lo nuestro. Mis hijos saben de nuestra cultura y gastronomía por las enseñanzas de sus abuelos y de nosotros sus padres. Pienso que, si se realizarían ferias de gastronomía tradicional o cursos dirigidos a jóvenes, y que enseñen los que sí saben las verdaderas recetas de la comida de Villa Rica se mantendría vivo lo nuestro.

Muchas gracias, Señora Lucía, y ahora ya conocemos de los ricos platos de Villa Rica.

**Sra. Rodina Westreicher      Fernandez (Descendiente austro alemán)**

Entrevistadora: ¿Nos puede relatar su historia y descendencia para conocer más sobre la cultura que pertenece y las comidas de Villa Rica?

En Vila Rica hay mucha comida fusión, por las diferentes culturas y etnias, están los autóctonos Yaneshas que no tienen muchos platos, pero si tienen insumos, yerbas, frutos, tubérculos, nosotros los que practicamos la gastronomía nos hemos dedicado a rescatar las cosas. Después de los Yaneshas llegaron los Austros que vinieron de Pozuzo. Ahora todo lo que es fusión ya corresponde a comida austriaca con algunos platos de aquí, pero ante todo la adaptación. Por

ejemplo, el strukala receta original es con la manzana, en Europa usan manzana aquí no hay, por eso se hizo con plátano, se adaptó se fusionó por necesidad.

Yo estoy conservando la forma de preparar los platos tradicionales porque acá existen los productos para lograr el objetivo que el turista cuando llegue consuma lo que es de Villa Rica. Uno de ellos es el café que ya tiene un status y reconocido a nivel mundial, pero sé que con MINCETUR han sacado 12 platos de café. Café va muy bien con postres, lo dulce pero no con comida salada. El café no es para comer. También tenemos la “naranjilla” también llamado “quito quito”, esta naranjilla crece en zona alta, no crece en San Ramón, Iscozacín, solo en selva alta y húmeda, la familia más cercana a este fruto es la cocona que eso si crece en zona baja, la Naranjilla tiene muchos nombres aquí es conocido como la Naranjilla en Ecuador como el quito quito, en Colombia es llamado lulo y también en Venezuela se llama lulo, pero son diferentes de alguna manera, aquí la Naranjilla es chiquitita y por dentro es verdecita y la planta también varía un poco, en otros lugares es más grande y menos verde. Es un fruto que me ha gustado toda mi vida, eh preparado muchas cosas con la naranjilla, de este fruto sacan helados, todo lo que es postres, puedo hacer panes, queques, mazamorra, muse, es decir que es muy versátil un ejemplo si tú ves postres con naranja lo cambio con Naranjilla, lo único que va a variar es el sabor mucho más rico, eso es lo que es postres, en cocteles se puede hacer naranjilla sour y otros.

La “Arracacha” no la conocen en la sierra, es de esta zona también Pozuzo lo tiene, pero es más de zona media hasta baja, la “arracacha” es de aquí nadie lo trajo, lo que si no tenemos es la papa eso lo trajeron aquí, aquí en Villa Rica tenemos 14 diversidades de clima por eso tenemos casi todo, aquí crece mango, mandarina, limón, papa, rocoto, fresa, plátano, granadilla, caigua, yuca, pituca y

otros este sitio es de primera solo que no tenemos buenas autoridades ni gestiones para desarrollar la parte agropecuaria, agroindustria, ni el turismo.

La “Zarzamora” es de aquí también se puede encontrar en El Oconal, aquí las tierras son diferentes la tierra que está aquí es diferente a la tierra que está en el Oyon es increíble porque en este lado podemos tener papa, zapallo, rocoto y al otro lado crecen otros, también llueve hasta este lado y el solcito está aquí al costadito, tenemos el mejor clima del mundo lo afirman muchos incluso Don Francisco Gabancho que estuvo por Italia.

¿Qué es lo que considera que hace falta para poder seguir con la tradición de mantener viva la comida de Villa Rica?

Soy hija de un austro alemán, a mi papá le decían el lechero porque abastecía de leche al pueblo, teníamos más de 80 cabezas de ganado lechero, hacíamos queso mantecoso, nata, manjar, mis padres me enseñaron y yo les enseñe a mis hijos, pero más importancia lo tomo mi hijo Josué porque cocina con mis recetas, ese es un factor importante a muchos de los jóvenes ya nos les interesa, a los representantes del sector público peor aún, solo difunden el café, y en Villa Rica se produce de todo. No olvidar que las recetas están siendo cambiadas por personas que no conocen lo nuestro, así se va perdiendo en el tiempo.

Muchas gracias, Señora Rodina, y ahora ya conocemos de los ricos platos de Villa Rica.

### **Jesús Luis López – Comunidad Nativa Puellas**

Entrevistadora: ¿Nos puede relatar su historia y descendencia para conocer más sobre la cultura que pertenece y las comidas de Villa Rica?

Buen día señorita Iliana, nosotros somos descendientes Yaneshas, nacimos y crecimos en esta hermosa comunidad. Siempre nos dedicamos a la caza, pesca y recolección. Nosotros los nativos estuvimos primero, antes de que lleguen los colonos austroalemanes, en Villa Rica convivimos las tres culturas, pero hace falta promocionar más a todos nuestros hermanos.

Aquí tenemos nuestra propia gastronomía que casi todo es a base de ahumados con carne de monte o pescado de río. Ahora que nos visita le invitare El rico masato.

Entrevistadora: Gracias por el masato señor Luis, le hare otra pregunta: ¿Nos puede mencionar la verdadera preparación del masato de los Yaneshas?

Es nuestra cerveza de la selva y se prepara en todas las comunidades Yaneshas y Ashaninkas, es nuestra propia bebida, lo preparamos chancando la yuca que se cocina en una olla de ahí se ralla camote de la zona, antes lo preparaban las mujeres masticándolo para hacerlo más dulce (el legítimo masato se prepara así para que fermente rápido), después de machacarlo se hace un fermento del masato mismo y se hecha por la tarde y al día siguiente ya está fermentado, también se le puede echar maíz, pijuayo, pituca, zapallo.

Entrevistadora: ¿Qué es lo que considera que hace falta para poder seguir con la tradición de mantener viva la comida de Villa Rica?

Aquí en nuestra comunidad tenemos el reconocimiento de árboles forestales, orquídeas, plantas medicinales, criadero de gallitos de las rocas, además en nuestro río tenemos pescado como la carachama, bagre, barbón, chupadora, antapacay, además carne de monte como el sajino. Nosotros preparamos el

acancarish que poco lo difunden, este plato se ahúma lento dando vueltas, y lo puedes guardar la carne hasta un mes, siempre se acompaña con yuca o plátano asado o sancochado. Este plato nos lo enseñaron nuestros abuelos.

Por otra parte, falta presencia del gobierno local para la promoción de lo nuestro, de nuestra gastronomía Yanasha, mucho venden de otras regiones y se olvidan de nosotros por factores políticos. Muchos solo ven el café y aquí hay diversidad biológica y cultural, por eso nuestros jóvenes ya no les interesa conservar su cultura, todo es moderno y consumen solo comida chatarra.

Muchas gracias, Señor Jesus, y ahora ya conocemos de los ricos platos de Villa Rica y la cultura Yanasha.

### **Estela Cuñivo Guevara – Comunidad Nativa Mayme**

Entrevistadora: ¿Nos puede relatar su historia y descendencia para conocer más sobre la cultura a la que pertenece y las comidas de Villa Rica?

Hola Iliana, bueno empezare por mi papá, él se llama Francisco Cuñivo Abel y es fundador de la comunidad nativa Mayme, lo fundo en el año 1942, el llevo por primera vez aquí, formo su familia a los 18 años y así lucho para que tenga el registro de la comunidad, que es ahora donde estamos todos sus hijos, nietos y familiares.

En los 70 se hizo como un congreso donde todas las comunidades, algunos para su reconocimiento, algunos para su dictación y algunas comunidades para adquirir más terrenos, se hace el primer congreso de las comunidades nativas en la comunidad de Tsashopen donde estuvieron el señor Francisco Cuñivo Abel (mi papá) , el señor Francisco al tío le decían Juan Francisco, siendo mi papá

Francisco Cuñivo Abel el primer cornesha que es como decir Rey de toda la tribu, de todas las comunidades, es el jefe de jefes, desde ahí nombraron al Cornesha que es la máxima autoridad, algo así como el presidente de la republica de una nación, y que ahora es la nación Yanesha, en ese entonces fue nombrado por dos años, que dirijan a la federación Feconoya.

Yo soy Estela Cuñivo Guevara, soy una guerrera desde nacimiento, yo nací en la comunidad de Mayme en el mes de julio del año 71, antes mis papás solo a sus hijos varones les enseñaban a cazar, pescar, hacer todos los trabajos a ellos, un ejemplo en danzas en tocar el carrizo, el tambor, limitaciones para nosotras como mujeres, pero a mí siempre me ha gustado aprender eso, siempre yo veía como les enseñaban a cazar, pescar, siempre yo decía porque yo puedo aprender, y siempre le pedía a mi papá que me enseñe, y así me iba a cazar, aprendí agarrar el jebe, el arco, la flecha. Me iba con mis dos hermanos, rompiendo las costumbres ancestrales, yo siempre quería mostrarle a los demás que las mujeres también podemos. Y así, por ejemplo, en el concurso de una comunidad de San Miguel de Maranquiari gane hace dos años atrás el concurso de arco y flecha competí con tres etnias.

Entrevistadora: ¿Cómo en su comunidad realizan sus fiestas?

Cada comunidad, cada pueblo tiene un aniversario un ejemplo en esta comunidad Mayme tiene el aniversario que fue fundado en Julio y hacemos nuestras costumbres. En nuestras costumbres mantenemos nuestro idioma, lengua, danza, comidas. Le comento antes no se freía, no se utilizaba aceite, todo era asado, aquí lo llamamos Acancarish que es el ahumado de la carne o pescado, a la carne o pescado envuelto en hojas se llama "Otarech", o shipanao

que con algunas especias como el sachaculantro le dan el sabor, esa es nuestra comida tradicional, por ejemplo, también el masato que es nuestra bebida de la amistad que siempre lo tenemos para tomar, a las personas que vienen le damos nuestra bebida ancestral.

Entrevistadora: ¿En qué se diferencia el otarech con el shipanao o patarascha?

“Otarech” es cualquier tipo de carne asada, que ahora lo también lo llamamos shipanao, el original es Otarech, y también le dicen Patarashca en la zona de Pucallpa pero en la patarasca le agregan algo de agua para su caldo, generalmente viene el nombre del oriente, lo han modernizado, lo han buscado un mejor sonido o nombre sin importar la cultura, hay diferentes manera de preparar pero el Otarech es lo que se envuelve, significa envuelto, puede estar ahí un cuy, chancho, pescado, samaño, lo que tu deseas.

Entrevistadora: ¿Esa gastronomía ya se está perdiendo?

Si ya se está perdiendo, pero nosotros en nuestras costumbres ancestrales hay un montón un ejemplo cuando sale la PONAP NORA, preparamos el otarech, Acancarish y servimos con masato, nuestra tradición aquí encerramos a las chicas, antes eran tres meses aproximadamente, se enseñaba a tejer la cushma, ellas hacían el mismo hilo con el algodón puro, la encerraban para que teja una cushma y le den al papá cuando este saliendo o al jefe o a una persona mayor de la comunidad. “Ponap Nora” significa que la niña empieza una etapa nueva pasa a ser mujer un ejemplo como la quinceañera.

Las formas en preparar los potajes han cambiado, usan más fritura con aceite industrial, al menos yo sigo usando todo lo que es sancochado y asado. También

tenemos el Chicarimuch, ese es un gusanito que vive en la palmera del chicarme que también sirve para tejer el techo de las casas, se saca a los gusanitos en el mes de Julio – Agosto, Setiembre, octubre ya está maduro, en esos meses ya no tienen comida porque ellos se alimentan de puras hojas, lo sacas todas las tripititas que tienen, le haces un hervor y de ahí le hechas su aceitito y haces sus chicharrones, y es complemento cuando no hay carne, y también para adornar una comida tradicional.

Entrevistadora: ¿Qué más de bebidas tienen, aparte del masato?

Hay chuchuhuazi, la uña de gato, el remojado, hacemos de la curarina, de muchas plantas medicinales, hojas, que son cortezas. Ya no encuentras como antes un ejemplo tu llegas a una casa ya no encuentras el remojado para que te inviten. *Entrevistadora:* ¿Que es el remojado? El remojado lo haces del trago de caña pura, lo remojas el chuchuhuazi, la curarina, que son tragos que se preparan aparte del masato y también se les hecha miel de abeja, antes tenían sus mamajuanas grandes, ahora todo eso ya se ha perdido, sería bueno rescatar todo eso, como medicina natural.

Entrevistadora: ¿Conoces las otras culturas austro alemana y colonizadores andinos?

Mi ex esposo es descendiente austro alemán, el papá de mis hijos, siempre se trabajó con el ganado, leche, el café, preparábamos panes de maíz, claro que nosotros los Yaneshas tenemos las chapanas, que es de yuca, camote y de plátano y se tomaba acompañado del café.

Entrevistadora: ¿Qué actividades de turismo crees que debería realizarse para que se mantengan tu cultura, costumbres?

Primero sensibilizar a la comunidad, un ejemplo yo como Yanesha hago mis costumbres para poder explicar a mis hijos, a las personas que vienen a visitar y mantener nuestra costumbre porque nosotros mismos tenemos que hacerlo ya que estamos perdiendo lo nuestro, tenemos que seguir practicando nuestras costumbres y no dejarlo de lado. Sin embargo, mis hijos ya no toman interés, ven todo lo moderno dejando de lado lo nuestro y yo mis actividades lo realizo también para poder apoyar a mis hijos. Ahora ya nos avergonzamos de asar un plátano, una yuca, hacer nuestra fogata lo auténtico de la comunidad, ahora es más negocio para otros.

Por parte, de los gobiernos actuales no les interesa todo es política, no les interesa valorar lo nuestro, mientras que Oxapampa nos lleva adelante, así como otras regiones, tenemos todo, pero no lo valoran, quizá porque ellos vienen de otras regiones y se van en un tiempo.

Muchas gracias, señora Estella, ahora ya conocemos de los ricos platos de Villa Rica y la cultura Yanesha.

### **Marcelina Huayllas Rojas (Recreo rancho chico – Familia Pichihua)**

Entrevistadora: ¿Nos puede relatar su historia y descendencia para conocer más sobre la cultura que pertenece y las comidas de Villa Rica?

Buenas tardes, señorita Iliana, bueno como podrá apreciar nuestro recreo es un negocio familiar, estamos en el sector entre ríos, desde el 2005 mis padres se dedican al negocio, aquí todos metemos la mano. Mi mamá, papá y hermana son

los especialistas en la cocina, yo veo la atención al cliente generalmente, pero si es necesario nos rotamos. Nuestra familia es descendiente andina, es por eso que nosotros ofrecemos varios platos de la sierra, como el cuy chactado, pachamanca al hueco, chicharrones con mote, todo al estilo de la sierra.

Entrevistadora: Gracias por la respuesta, le hare otra pregunta: ¿Nos puede mencionar la preparación de sus platos con sabor andino?

Claro, por ejemplo, los chicharrones que preparamos siempre lo acompañamos con mote, cebolla, rocoto o ajíes, papas sancochadas, para preparar el chicharrón nosotros primero sancochamos la carne y luego lo doramos. Por otro lado, la pachamanca aquí se prepara al hueco, pero al estilo andino. Nuestro cuy chactado se vende bastante quizá porque en la provincia y los turistas que nos visitan en la mayoría son de la sierra o descendientes andinos, pero no olvidar que el cuy es lo máximo, la preparación es con manís, ají panca, cebolla, condimentos, un buen cuy que sea tierno.

Entrevistadora: ¿Conoces las otras culturas austro alemana y yanesha?

Por supuesto, aquí en villa rica resalta mucho las tres culturas, y respecto a la comida sobre todo en la austro alemán está la cecina con tacacho, strudel, sopa de pelotas. Para el caso de los Yaneshas conozco el masato, shipanao que es el pescado envuelto en hoja.

Entrevistadora: ¿Qué actividades de turismo crees que debería realizarse para que se mantengan la cultura andina?

Primero sensibilizar a la población, sobre todo que se ve introduciendo mucha comida de otras regiones, no digo que este mal, pero incluso ya ni utilizan nuestros propios insumos locales.

Se está trabajando con algunas entidades, pero nos falta mucha infraestructura turística, accesos, sobre todo, este sector siempre se ve afectado por las lluvias.

Muchas gracias, Doña Marcelina, ahora ya conocemos de los ricos platos de Villa Rica y la cultura Andina.

**Íris Aurora Álvarez Aibar (Recreo La Chakra).**

Entrevistadora: ¿Nos puede relatar su historia y descendencia para conocer más sobre la cultura que pertenece y las comidas de Villa Rica?

Buenas tardes, señorita, nuestro recreo es familiar, mi hijo lo administra y yo soy la dueña, nos encontramos en el Km 06 camino al distrito Puerto Bermúdez. Somos una familia amplia y descendientes andinos, donde predominamos las mujeres, aquí nacimos y crecimos. Tratando el tema de comidas aquí con dos horas de anticipación les preparamos los platos y también bebidas.

Entrevistadora: Gracias por la respuesta, le hare una segunda pregunta: ¿Nos puede mencionar la preparación de sus platos con sabor andino?

Claro, tenemos chancho y pollo al cilindro, pachamanca, caldo de gallina, cuy chactado, el juane y cecina con tacacho, chicharrón colorado, en bebidas la chicha de jora, patasca, sin embargo, nuestros clientes prefieren más la pachamanca, patasca y el carnero al palo, muchos platos son de otras regiones.

Entrevistadora: ¿Conoces las otras culturas austro alemana y yanesha?

Si de hecho somos netos de Villa Rica, y todos nos conocemos. Es bonito salir a la calle y saludarse con muchas personas, aunque en los últimos años se ve foráneos que solo vienen por periodos cortos.

Nosotros también sabemos preparar la sopa de pelotas, cecina con tacacho, chicharrón tipo austro alemán, el rico strudel. Lo de la cultura Yanasha solo el Shipanao pero no lo vendemos, solo los juanes que son de Pucallpa, Yurimaguas.

Entrevistadora: ¿Qué actividades de turismo crees que debería realizarse para que se mantengan la cultura andina?

Primero sensibilizar a la población de Villa Rica, se debe trabajar más articulados con las autoridades, no se ve la preocupación por el turismo, sobre todo la gastronomía y eso que aquí se come bien delicioso, mucho se vende solo el café y los precios están muy bajos el turismo nos ayuda muchísimo. Las personas que vienen a visitar el recreo quedan satisfechas por la comida y lo que preparamos con sabor andino. Además, les enseñamos sobre nuestro trabajo durante años, aquí pueden visitar la planta de café, jugar vóley, fútbol.

Si no enseñamos a nuestros descendientes lo nuestro se perderá, mi hijo valora lo nuestro y me apoya, le enseñe y sabe de su familia, cocinar con nuestros insumos locales, sin embargo, no sabemos si sus hijos harán lo mismo.

Muchas gracias Doña Irís, ahora ya conocemos de los ricos platos de Villa Rica y la cultura Andina.

### **Erminio Gabancho Caceres (Hijo del primer migrante Andahuaylino).**

Entrevistadora: ¿Nos puede relatar su historia y descendencia para conocer más sobre la cultura a la que pertenece y las comidas de Villa Rica?

Buenas tardes Iliana, Mi abuelo fue de cuzco, se llamaba Francisco Gabancho, el hacía servicio a la patria y es cuando se va a la guerra con Ecuador, ya a su

regreso de la guerra lo envían en avión hasta Ayacucho donde mi abuelo se gastó el dinero para su regreso a cuzco en trago festejando sobrevivir a la guerra, y así decidió irse caminando hasta cuzco pero se quedó en Andahuaylas, haciendo una caminata de 14 días.

En Andahuaylas se conoce con mi abuela Juana Huamani y decide quedarse por amor, mi papá nace en el convento de Andahuaylas y le ponen como nombre Pablo, mis abuelos compran una chacra en el centro poblado de Lamay y se mudan a ese lugar.

Un día mi papá Pablo ya jovencito salió a pastear las ovejas e hizo algo mal, fue cuando mi abuelo Francisco se enojó y lo castigo al estilo antiguo, y así mi papá Pablo como todo joven en época de adolescencia se escapa de Andahuaylas y llega a Villa Rica. Él fue el primer andahuaylino en Villa Rica.

Mi papá siempre que nos contaba su historia, agradecía que llego donde Don Juan Brack en 1942, Don Juan lo quería mucho a mi papá Pablo por lo que era bien acomedido y trabajador, mi papá nos contó que Don Juan Brack le enseñó hablar el idioma Alemán. Pasado el tiempo mi papá llamo a su hermano Crispín Gabancho y trabajaron casi 10 años con Don Juan Brack.

Pasado ese tiempo mi papá se compró su fundo en el sector de Cacazú, y se junta con mi mamá Salome Cáceres Loa, quien era natural de Santa María de Chicmo en Andahuaylas, mi mamá llego a Villa Rica para trabajar como empleada del hogar del sr. Juan Brack.

Fuimos diez (109 hermanos, actualmente quedamos 9, de los cuales cuatro (04) son mujeres y cinco (05) son varones. Todos crecimos en Cacazú, en la

chacra y con el ganado. En Cacazú mi papá trabajo con su hermano Crispín en sociedad aproximadamente hasta el año 72, ellos trabajaron 20 años juntos.

Todos trabajamos la ganadería, en el año 72 ya teníamos café, criábamos cuy, chanco, gallinas, había huevos, huertas orgánicas, nosotros nos alimentábamos con todo lo que se producía en la chacra. Hasta el día de hoy tenemos el fundo y es el más grande en extensión territorial de todo el distrito y aun nos seguimos dedicando al ganado.

El difunto Don Enrique Egg, nos vende la primera cabeza de ganado la cual tuvo el nombre de Carlota y de ahí continuamos con el ganado. En el 60 aproximadamente, sacan un préstamo y su hermano Crispin nunca pago y dejo con la deuda a mi papá, tuvimos que vender 146 cabezas de ganado para poder pagar. Fue muy duro, pero sobresalimos y comenzamos de nuevo siempre con humildad. Solo nos quedamos con 25 becerros y con Carlota que ya estaba toda viejita, y seguimos continuando con el ganado hasta el día de hoy.

Entrevistadora: Que interesante su historia. ¿Cuál es la gastronomía en su cultura?

Aquí produce de todo y siempre se tiene insumos para preparar una tostada pero que es de origen alemán, nosotros preparamos la pachamanca al estilo de Andahuaylas, cuy chactado, siempre matamos reces y hacemos charqui, que va en el desayuno, con el olluquito, combina con todo.

Se contaba con tanta leche de vaca, y mucho se hacía queso mantecoso pero era común, entonces mi papá con mi mamá hacían queso fresco como lo que preparan en la sierra, la diferencia es que como aquí hace calor se malograba

rápido y había que llevarlo hasta villa rica para venderlo. Siempre se sacaba 15 a 20 baldes de 50 quesos cada uno a vender, se trasladaba en burros o mulas.

Para preparar el queso mis padres usaban el cuajar del ternero y remojaban mote. Ya cuando el queso se iba a moldear se le adicionaba bastante sal, después al mismo balde con suero también se le agregaba mucha sal, era la forma en la que se conservaba hasta la actualidad todos aplican este método. Este queso fresco con este estilo, se vende en todo lado ahora, sin prensar, con su suero y su sal que les gusta a todos, ahora yo vendo por día 300 quesos solo en Villa Rica.

Entrevistadora: ¿El consumo de charqui ya se está perdiendo?

Si ya se está perdiendo, muchas personas no se identifican, y no saben lo nutritivo que es el charqui, en estados unidos lo consumen bastante, en Perú lo han dejado de lado y en Villa Rica del mismo modo.

Las formas en preparar los potajes han cambiado, usan más pollo, embutidos industriales, o la comida chatarra es pan de cada día, cuando visitan los turistas no saben que platos tiene Villa Rica.

Entrevistadora: ¿Conoces las otras culturas austro alemana y Yaneshas?

Si señorita, tenemos amigos en la comunidad Unión de la Selva, incluso muchos trabaron y trabajan con nosotros, la familia Carpena por ejemplo, sus comidas que preparaban era en shipanao y su bebida el masato que siempre lo tomamos. Por otra parte, de la cultura austro alemana conocemos bastante sus comidas porque mi mamá trabajaba cocinando para el Sr. Juan Brack desde el día que llego de Andahuaylas.

Entrevistadora: ¿Qué actividades de turismo crees que debería realizarse para que se mantengan tu cultura, costumbres?

Lo del café de Villa Rica ya muchos países lo conocen, pero no tenemos más que ofrecer porque lo nuestro lo dejaron de lado, la ganadería, la leche y sus derivados no son promocionados, los diferentes platos gastronómicos ya ni lo preparan, todo es pollo, como el pollo a la brasa, broaster, anticuchos. Se debe sensibilizar a los que ofrecen servicios de comidas y de turismo, pero ellos también desconocen bastante.

Se debe trabajar de forma conjunta con la autoridad local, los empresarios, los que ofrecen los servicios, no destinan dinero para un proyecto de rescatar lo nuestro.

Muchas gracias, señor Erminio, ahora ya conocemos la historia del primer andahuaylino de Villa Rica y su rico queso fresco.

## **ANEXO III: RECETARIO CULTURA YANESHA**

### **1. Acancarish**

#### **Ingredientes:**

- 1 gallina de chacra, pollo, sajino, samaño o pescado.
- 4 cucharadas de sal
- 1 naranja
- 2 yucas
- 2 plátanos para sancochar
- 2 pitucas

#### **Preparación:**

A la gallina de chacra, pollo, sajino, samaño o pescado sazonar con la sal de acuerdo al gusto, luego agregar el jugo de limón y poner a la brasa o a la leña dejando cocinar por 40 minutos, mientras se sancocha la yuca, el plátano y la pituca.

Servir la gallina de chacra, pollo, sajino o samaño acompañado de yuca, plátano y la pituca.

Es un ahumado de gallina de chacra, pollo, chanco de monte (sajino), samaño o pescado sazonado con sal y en algunos casos con limón de la zona. Se sirve acompañado de yuca sancochada, pituca o plátano.



*Figura 18. Acancarish.*

Fuente: Elaboración propia (2019).

## **2. Otarech o Shipanao**

### **Ingredientes:**

- 1 pescado
- 1/4 cucharadita de sal
- 2 dientes de ajo molido
- 3 cucharadas de sachaculantro
- 2 hojas de Bijao
- 1 yuca

### **Preparación:**

Limpiar el pescado, sazonar con sal y ajo, luego enrollar el pescado ya sazonado con la hoja de bijao y cocinar a la brasa o a la leña a fuego lento, mientras se va sancochando la yuca. Servir el pescado envuelto en la hoja de bijao acompañado de la yuca.



*Figura 19. Otarech o Shipanao.*

Fuente: Elaboración propia (2019).

### **3. Masato**

#### **Ingredientes:**

- 3 kilos de yuca
- ½ kilo de azúcar
- Medio Camote
- ½ litro de agua hervida

#### **Preparación:**

Pelar, lavar y cocinar la yuca, luego se machaca y se agrega el camote, azúcar, el agua y se mezclan bien.

Poner a macerar en un recipiente por 6 días de preferencia de barro (si desea más fuerte puede ser hasta diez días).

Una vez macerado la masa se mezcla con agua y se le pasa por colador y se toma ya sea en forma directa.



*Figura 20. Masato.*

Fuente: Elaboración propia (2019).

## ANEXO IV: RECETARIO CULTURA AUSTRO-ALEMAN

### 1. Ensalada Alemana.

#### Ingredientes:

- 1 repollo de col
- 1 Manzana
- 5 cucharadas de pasas.
- 1 Limón.
- ½ pepino.
- Aceite
- Sal al gusto

Para la ensalada alemana, se pica la col, manzanas, pasas, previamente lavadas. Luego se agrega limón, sal, y para finalizar se baña el licuado de pepino con limón sal y aceite, mezclar bien para poder servir.



*Figura 21.* Ensalada Alemana.

Fuente: Elaboración propia (2019).

## 2. Tostada

### Ingredientes:

- 4 plátanos blancos o largos maduros
- ½ kg de pituca
- ½ kg de Yuca o arracacha.
- Sal
- Manteca.
- Una pisca de Pimienta

Se puede utilizar la pituca, plátano, yuca o arracacha sancochada sola o en conjunto. Luego se procede a tostar estos insumos con un poco de manteca en una sartén bien caliente, agregar un poco de sal. Tostar por 10 minutos, agregar una pisca de pimienta, realizando movimientos constantes para evitar que se queme. Puede servirse en cualquier hora del día, reemplaza al arroz.



*Figura 22.* Tostada de Yuca, acompañado de chicharrón, queso y plátano.

Fuente: Elaboración propia (2019).

### **3. Sopa de pelotas**

#### **Ingredientes:**

- 1 kilo de carne de molida
- 1 taza de pan de mesa
- 2 cucharadas de sal
- ½ cucharadita de pimienta
- 1 cebolla rallada
- 2 huevos
- 4 dientes de ajos picado
- 1 rama de hierbabuena

#### **Preparación:**

En un recipiente coloque la carne, el pan molido, ajos, sal, pimienta, cebolla, los huevos y la manteca. Mezclar muy bien y hacer bolitas del tamaño deseado.

En una olla, hierva cuatro tazas de agua con las hojas de hierbabuena picada, agregando poco a poco las bolitas y cocinar por 20 minutos a fuego bajo.

Cuando la salsa se haya espesado quiere decir que las albóndigas ya estén cocinadas.

La sopa se prepara con el líquido donde se cocinó las albóndigas, agregar verduras, cuando se hayan suavizado, añada las albóndigas y cocine por diez minutos más.



*Figura 23. Sopa de pelotas.*

Fuente: Elaboración propia (2019).

#### **4. Strulaka / strudel o Lamón.**

##### **Ingredientes:**

- Harina
- Huevos
- Leche
- Sal
- Azúcar
- Mermelada de plátano

##### **Preparación:**

Se mezclan, la harina, huevos, leche, sal y el azúcar se hace una masa muy uniforme, antes de llevar al horno, estirar la masa y untarlo con la mermelada de plátano, enrollar y hornear. Servir con la crema de leche.



*Figura 24. Strulaka o lamón.*

Fuente: Elaboración propia (2019).

## 5. Chicharrón de chancho

### **Ingredientes:**

- kilos de carne de chancho
- ¼ de kilo de cebolla cortada en juliana o tiras
- Unas ramitas de hierbabuena
- Sal al gusto
- Manteca de cerdo
- Limón

### **Preparación:**

Cortar el chancho en trozos de regular tamaño y poner en la olla la manteca de chancho y freírlos para lograr que tengan su propio sabor. Una vez que los trozos ya se han frito y hayan adquirido un color dorado, escurrirlo y servirlos bien

calientes. Se suele acompañar este plato con yucas, plátano, arracacha sancochadas o pituca fritas en manteca de chancho.



*Figura 25.* Chicharrón.

Fuente: Elaboración propia (2019).

## **ANEXO V: RECETARIO CULTURA ANDINA**

### **1. Pachamanca**

#### **Ingredientes:**

- Carne de res, chanco, gallina.
- Papas, yuca, plátano verde o maduro, pituca, arracacha
- Hojas de plátano

#### **Aderezo:**

- 1 taza de manteca líquida.
- 7 dientes de ajos molido
- 2 ajíes molidos
- 2 cucharadas de vinagre
- 3 ramitas de huacatay picadas, chincho, sal y pimienta

#### **Preparación general:**

Indicaciones previas: Hacer un hueco de tres pies de largo por tres pies de ancho y dos pies de profundidad, si se desea se hace más grande, dependiendo de las cantidades que desea cocinar. Para que no quede mucho polvo una vez hecho el hueco, mejorar la tierra seca y dejar que el agua endurezca. Conseguir piedras grandes, que tengan por lo menos una cara lo más plana posible.

Para preparar este horno de piedra, se hará en un lugar aparte cerca del hueco, una pirámide con piedras, previamente lavadas. Al centro colocar leña para calentarlas. Cuando estas estén bien calientes, con los guantes puestos,

colocar dentro del hueco bien juntas una a la otra, como si fuera una mesa de piedra sobre ellas poner unas hojas de plátanos y encima la carnes y demás ingredientes, luego otra capa de hojas de plátano

Después con sumo cuidado cubrir con los sacos de yute humedecidos en agua tibia (bien escurridos) y también cubrir con mucho cuidado la tierra sobre los sacos. Todo esto se debe de hacer en el menor tiempo posible para evitar que las piedras se enfríen, considerar que una vez cubierto todo, habrá un mismo nivel entre el hueco tapado y la superficie alrededor.

Dentro de dos horas, estará todo listo. Sacar la tierra cuidadosamente, luego los sacos de yute y servir inmediatamente.

Preparación: mezclar todos los ingredientes de la maceración en una licuadora y dejar macerar las carnes de un día para otro para obtener un verdadero sabor. Recuerde que debe hincar y hacer pequeños cortes con profundidad de 3 cm a las carnes introduciendo el aderezo para mejorar el sabor. Colocar las hojas de plátano encima de las piedras calientes, como se indicó anteriormente.



*Figura 26. Pachamanca.*

## **2. Patasca**

### **Ingredientes:**

- agua
- $\frac{3}{4}$  de kilo de res
- $\frac{1}{2}$  kilo de mondongo
- $\frac{1}{2}$  kilo de patita semi cocida
- 5 papas
- $\frac{1}{2}$  kilo de mote cocido
- $\frac{1}{2}$  kilo de trigo cocido
- $\frac{1}{4}$  kilo de cebolla
- 2 cucharadas de ajo molido
- $\frac{1}{2}$  cucharadita de comino
- 1 cucharada de sal
- 1  $\frac{1}{2}$  cucharada de ají panca molido, ají amarillo
- 1 cucharadita de orégano
- 6 cucharadas de aceite
- 2 ramas de yerbabuena

### **Preparación:**

Cocinar la carne, el mondongo y la patita en la olla con sal, una vez cocidos cortar las carnes de tamaño pequeño, en una olla aparte calentar el aceite y dorar la cebolla con el ajo, la pimienta, el comino, sal, los ajíes molidos y el orégano.

Añadir las carnes con su propio caldo que se cocinó, las cinco papas, el mote, el trigo, la yerbabuena, si es necesario agregar más caldo y deje hervir para que la sopa que de espesa.



*Figura 27. Patasca.*

Fuente: Elaboración propia (2019).

### **3. CUY CHACTADO**

#### **Ingredientes:**

- 1 cuy entero
- 1 limón (jugo)
- 1 cucharadita de ajo molido
- 200 gramos de harina de maíz
- 1 ½ tazas de aceite
- 1 diente de ajos picado
- ¼ de cebolla picada
- 1 cucharada de ají panca molido

- 1 cucharadita de orégano
- ¼ de yuca en trozos
- ½ pituca en trozos
- 1 taza de caldo de verduras
- 1 tasa de maní tostado
- Sal

### **Preparación:**

Corte la carne del cuy en cuatro presas y sazone con jugo de limón, ajo molido, sal.

Después, pasar las presas de cuy por la harina de maíz y en una sartén a fuego medio calienta tres tazas de aceite y dorar las presas por ambos lados durante seis minutos o hasta que queden crocantes.

Luego en una olla a juego medio, calentara el aceite restante y dorar el ajo picado y la cebolla durante cuatro minutos, después agregar el ají panca y dejarlo cocinar.

Ahora añadir una cucharadita de orégano, la pituca y papas, luego sazona con un poco de sal, verter el caldo de verduras y dejar cocinar durante diez minutos o hasta que la pituca este cocido.

Finalmente se debe agregar el orégano restante, el maní para retirar del fuego y poder servir, se recomienda servir acompañado con quiso de yuca, pituca y papa.



*Figura 28. Cuy chactado.*

Fuente: Elaboración propia (2019).

#### **4. Queso Fresco**

##### **Ingredientes:**

- 8 Litros de leche fresca de vaca
- Cuajar de bovino tierno.
- Sal.

##### **Preparación:**

A diferencia de otros quesos este se cuaja con el cuajar del bovino tierno remojado con mote. A la leche recién ordeñada y colada, se agrega el cuajo, se espera unos minutos hasta que solidifique o cuaje y se separe el suero de los sólidos totales. Seguidamente se extrae el suero, y se coloca en moldes de tubo de agua con huecos para que se escurra el suero, se le agrega bastante sal a los

quesos, seguidamente en un balde se coloca suero con sal y se coloca los quesos para conservarlo. No se prensa, ni pasteuriza por tanto se debe cuidar mucho la higiene desde el ordeño hasta su preparación.



*Figura 29. Queso fresco.*

Fuente: Elaboración propia (2019).

## ANEXO VI: RUTA 1- LUGARES TURÍSTICOS



*Figura 30. Comuneros Yaneshas.*

Fuente: Elaboración propia (2019).



*Figura 31. Primer Cornesha yanesha (Francisco Cuñivo).*

Fuente: Elaboración propia (2019).



*Figura 32.* Siembra de café en la Comunidad nativa Nagazu.

Fuente: Elaboración propia (2019).



*Figura 33.* Plaza de Armas – Nativo Yanesha.

Fuente: Elaboración propia (2019).



*Figura 34.* Comunidad nativa Nagazu – Unión Selva.

Fuente: Elaboración propia (2019).



*Figura 35.* Comunidad nativa Nagazu – Unión Selva – Centro Cultural.

Fuente: Elaboración propia (2019).



*Figura 36. Catarata de Alto Cacazú.*

Fuente: Elaboración propia (2019).

## ANEXO VII: RUTA 2 - LUGARES TURÍSTICOS



*Figura 37.* Restaurante El Colono.

Fuente: Elaboración propia (2019).



*Figura 38.* Plaza de Villa Rica.

Fuente: Elaboración propia (2019).



*Figura 39.* Capilla de Villa Rica.

Fuente: Elaboración propia (2019).



*Figura 40.* Copaxa mariposario.

Fuente: Elaboración propia (2019).



*Figura 41. Cascada del León.*

Fuente: Elaboración propia (2019).



*Figura 42. Fundo "Guayos"*

Fuente: Elaboración propia (2019).



*Figura 43.* Mirador de Villa.

Fuente: Elaboración propia (2019).

## ANEXO VIII: RUTA 3 - LUGARES TURÍSTICOS



*Figura 44.* Laguna Oconal.

Fuente: Elaboración propia (2019).



*Figura 45.* Fundo y ganado del primer Migrante Andahuaylino.

Fuente: Elaboración propia (2019).



*Figura 46.* Recreo la Chakra en el Km 06.

Fuente: Elaboración propia (2019).



*Figura 47.* Elaboración de quesos en la mini planta lechera del Alto Cacazú.

Fuente: Elaboración propia (2019).