



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA COMUNICACIÓN, TURISMO Y PSICOLOGÍA
SECCIÓN DE POSGRADO

**LOS CLUBES DEPARTAMENTALES EN LIMA Y LA DIFUSIÓN DE
LA COCINA REGIONAL. PROPUESTA DE UN FESTIVAL DE
COCINAS REGIONALES - 2018**

PRESENTADA POR
FRIDA LINA MORCIA RIVERA

ASESORA
ANA MARÍA ALEMÁN CARMONA

TESIS
PARA OPTAR EL GRADO ACADÉMICO DE DOCTORA EN TURISMO

LIMA – PERÚ
2018



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

La autora 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
SECCIÓN DE POSGRADO**

**LOS CLUBES DEPARTAMENTALES EN LIMA Y LA DIFUSIÓN DE
LA COCINA REGIONAL. PROPUESTA DE UN FESTIVAL DE
COCINAS REGIONALES - 2018**

**PARA OPTAR
EL GRADO ACADÉMICO DE DOCTOR EN TURISMO**

**PRESENTADA POR:
FRIDA LINA MORCIA RIVERA**

**ASESORA:
DRA. ANA MARÍA ALEMÁN CARMONA**

LIMA – PERÚ

2018

Dedicatoria

A mis padres: Alfredo y Nelly, con todo mi amor.

A mis hijos: Raffaella y Massimo, el motor de mi vida
que me motivan a seguir adelante y ser cada vez mejor.

A mi esposo y compañero de vida: Christian, por su apoyo incondicional.

Agradecimiento

Agradezco a Dios por ser bueno siempre y ayudarme a lograr las metas propuestas a pesar de las dificultades. A mi familia por acompañarme en este proceso y a la Dra. Ana Alemán Carmona, por su valiosa asesoría y gran amistad.

ÍNDICE

Dedicatoria	ii
Agradecimiento	iii
ÍNDICE	iv
RESUMEN	ix
ABSTRACT	x
INTRODUCCIÓN	1
CAPÍTULO I: MARCO TEÓRICO	11
1.1 Antecedentes de la investigación	11
1.2 Bases teóricas	15
1.3 Definición de términos básicos	28
CAPÍTULO II: METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN	34
2.1 Diseño metodológico	34
2.2 Diseño muestral	37
2.3 Técnicas de recolección de datos	38
2.4 Técnicas para el procesamiento de la información	49
2.5 Matriz de consistencia	50
2.6 Aspectos éticos	50
CAPÍTULO III: RESULTADOS	51
3.1 Análisis de la observación	51

3.2 Análisis documental	59
3.3 Análisis de las entrevistas especializadas	69
3.4 Propuesta de gestión: Festival gastronómico	75
CAPÍTULO IV: DISCUSIÓN, CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	81
4.1 DISCUSIÓN	81
4.2 CONCLUSIONES	84
4.2 RECOMENDACIONES	85
FUENTES DE INFORMACIÓN	87
ANEXOS	96

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1: Características del diseño etnográfico en la tesis	36
Tabla 2: Selección de casos de estudio	38
Tabla 3: Consideraciones en el diseño de la observación	42
Tabla 4: Consideraciones de confiabilidad de la tesis	49
Tabla 5: Análisis de observación de campo	54

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1: Características del diseño etnográfico	36
Figura 2: Aspectos de la observación	39
Figura 3: Ventajas y limitaciones de la técnica de observación	41
Figura 4: Ventajas y limitaciones del análisis documental	44
Figura 5: Parámetros del análisis documental de la tesis	45
Figura 6: Ventajas y limitaciones de las entrevistas	46
Figura 7: Criterios de confiabilidad cualitativa	48
Figura 8: Fotografías de los platos típicos y cartas de los clubes departamentales	60
Figura 9: Fotografías de los servicios de restaurantes de los clubes departamentales	61
Figura 10: Fotografías sobre la presentación de la gastronomía de los clubes departamentales	62
Figura 11: Fotografías eventos u otras formas de comunicación de los clubes departamentales	63
Figura 12 Fotografías de los servicios que ofrece el Club Huancayo en su página web	64
Figura 13 Servicios que ofrece el club Tacna en su página web	65
Figura 14 Imágenes sobre información gastronómica en la página web del club Tacna	66
Figura 15 Fotografía de eventos u otras formas de comunicación de los clubes departamentales	67

Figura 16 Detalle del folleto del evento: Festival de la Papa Ancashina	68
Figura 17 Consideraciones para la organización de un Club ideal	79

RESUMEN

Este proyecto busca generar la discusión sobre la importancia de la cocina regional como base de la cocina peruana y definir su importancia, estudiando a la cocina regional como un componente cultural o social en el cual es viable reconocer cualidades y conductas de las distintas comunidades, así como las representaciones culturales que estos miembros tienen frente a la culinaria.

Considerando la falta de estudios realizados sobre los clubes departamentales como baluartes de la cultura regional en Lima y la importancia de su contribución al conocimiento, valoración y difusión del patrimonio gastronómico, pueden hacer que el legado culinario de un pueblo se pierda en el tiempo, es que se plantea la siguiente pregunta general: ¿Cuál es el rol de los clubes en la memoria culinaria regional, teniendo en cuenta que ellos se encuentran organizados y ubicados en Lima, el mayor mercado, que cuenta con redes de comercialización?

La presente investigación busca contribuir con la revalorización de la cocina tradicional en los clubes departamentales a través de la propuesta de un festival de cocina regional que integre a los clubes regionales ubicados en Lima y se transforme este en una vitrina en donde sea posible demostrar su riqueza y tradiciones, a fin de difundir su patrimonio gastronómico, y contribuir con la identidad gastronómica regional y nacional.

Palabras clave: Clubes departamentales, Identidad, Cocina tradicional, Festival gastronómico.

ABSTRACT

This project contributes to create discussion about the importance of regional cuisine as the basis of Peruvian cuisine and define its importance, studying regional cuisine as a cultural or social fact in which it is possible to recognize attitudes and behaviors of different groups, as well as cultural representations of culinary.

Considering the lack of studies carried out on departmental clubs as bastions of regional culture in Lima and the importance of their contribution to knowledge, appreciation and dissemination of the culinary heritage, and since the lack of these studies can cause the culinary legacy of a people to be lost in time, the following question arises: what is the role of the departmental clubs in the regional culinary memory, bearing in mind that they are organized and located in Lima, whose market has the largest marketing networks.

This research contributes to the enhancement of traditional cuisine in departmental clubs from different regions through the proposal of a regional culinary festival that joins the regional clubs settled in Lima and shows up where it is possible to demonstrate their wealth and traditions, in order to spread their culinary heritage, and contribute to regional and national culinary identity.

Key words: departmental clubs, identity, traditional cuisine, culinary festival.

INTRODUCCIÓN

La alimentación de cada país posee características únicas que se basan en sus cocinas regionales. Es casi imposible que un pueblo tenga las mismas preferencias que otro en relación al sabor, técnicas y modos de preparación de sus comidas, y en especial cuando se habla de comidas “típicas”. Cada una de estas, se verá enriquecida por los insumos oriundos y foráneos, las influencias de distintos grupos de inmigrantes y las costumbres ancestrales transmitidas de generación en generación. Por ello, se podría decir que, las cocinas no pertenecen propiamente a un país; ya que para estas no hay fronteras, ni límites marcados, sólo regiones y áreas de influencia (Álvarez-Calderón, 2005).

Por su biodiversidad e historia, el Perú es poseedor de un valioso patrimonio gastronómico que se debe preservar y dar a conocer dentro y fuera de sus fronteras. La tradición, el sabor, la variedad y la autenticidad de sus preparaciones son características que la hacen única en el mundo.

“Durante los noventa, años de pacificación social y de estabilidad económica, se realizaron muchas inversiones, sobre todo en el área de la restauración. También, los limeños pudieron incrementar su capacidad de gasto visitando nuevos restaurantes”, (Del Pozo, 2015). Bajo ese mismo contexto, Morcia (2009), precisa que en esa misma década surgen un amplio grupo de chefs profesionales y se brinda el reconocimiento a cocineras con larga trayectoria en la buena cocina. Estos grupos, tanto de chefs como de cocineas, rescatan y revalorizan los insumos nativos y platillos que antes habían sido relegados.

Se empieza a desarrollar en el Perú una verdadera revalorización gastronómica que fortalece la identidad, comenzando a dar grandes satisfacciones. La socióloga e investigadora culinaria Isabel Álvarez (1997) reafirma lo anteriormente mencionado y considera a los últimos veinte años como esenciales para observar los cambios que se han dado en la culinaria peruana, teniendo en cuenta la dinámica social que ha transformado el país.

A pesar de que en el Perú la investigación científica es un tema importante pero que todavía está en crecimiento, no son muchas las instituciones que apuestan por este invaluable aporte a la cultura del país, por ello es necesario, como lo menciona Morcia (2009), precisar lo siguiente:

[...] la contribución a favor de la investigación y las publicaciones en temas vinculados a la culinaria en el Perú hecha por el Doctor Johan Leuridan Huys, Decano de la Facultad de Ciencias de la Comunicación, Turismo y Psicología de la Universidad de San Martín

de Porres, apoyo que se inicia desde al año 1992 con la organización del primer seminario “Arte, cultura e identidad sobre la mesa”, que contó con la presencia de investigadores y especialistas culinarios. Luego del seminario; en 1993; se publicaría la primera de una serie de libros a favor de la investigación y difusión de las cocinas regionales, compilando investigaciones acerca de temas relacionados con el aporte de otras culturas a la culinaria nacional. (párr. 10).

Por otro lado en el año 2010, se realizó un concurso virtual para buscar las siete maravillas gastronómicas del Perú, el ceviche logró el primer lugar en la lista, luego seguirían el lomo saltado, el ají de gallina, el anticucho, el chupe de camarones, la papa a la huancaína y la causa, los siete elegidos para formar parte de este grupo de “Las Siete Maravillas Gastronómicas del Perú”.

En octubre del año 2007 el gobierno peruano, a través del Instituto Nacional de Cultura (INC), elevó la gastronomía del país al rango de Patrimonio Nacional. Para los expertos en el tema, este nombramiento es el reflejo de la importancia que ha cobrado en los últimos diez años, esta expresión cultural. Debido a esta acción la gastronomía peruana se ha convertido en uno de los principales símbolos de identidad colectiva en una sociedad marcada durante siglos por la desigualdad y el racismo (Matta, 2011).

Otro evento que contribuyó con la difusión y revalorización de la cocina peruana en el 2016, fue que nuestro país sea considerado por quinto año consecutivo como el mejor destino culinario en el mundo, premio dado en los World

Travel Awards, que es considerado como el “Oscar” del turismo mundial. Resulta importante destacar que el Perú se impuso a reconocidas cocinas del mundo como Francia, España, Japón, Italia, México y Tailandia, entre otros grandes referentes gastronómicos a nivel mundial (La República, 2016). De acuerdo a lo anunciado por el Ministerio de Cultura en el año 2016, la gastronomía peruana se ha marcado un gran objetivo: ser considerada patrimonio inmaterial de la humanidad por UNESCO.

La culinaria peruana se ha visto enriquecida con la gran migración interna de muchas partes del Perú hacia Lima, principalmente, y hacia otras ciudades, estos grupos han llegado con sus comidas típicas y preservando sus costumbres. Esas viandas provincianas se han “peruanizado” en Lima, han sido revaloradas por haber sido conocidas y les han dado valor en un ámbito social muy amplio (Zapata, 2009).

En cada pueblo existen preparaciones únicas que si no se rescatan y se colocan en un inventario o recetario se corre el riesgo de perderse y eso a su vez repercute en el legado y patrimonio cultural de cada pueblo. Se pierde la memoria colectiva y con ello, la construcción de su identidad.

Los clubes son centros de reunión donde la gente con motivaciones similares se agrupa para distintos fines entre ellos disfrutar de sus costumbres, tradiciones, comidas típicas, bailes y otros que les recuerdan su tierra natal y los mantiene vinculados a sus raíces. Entonces estos clubes tienen una gran labor, la de preservar las costumbres de sus pueblos y darlas a conocer, puesto que afirman la identidad y refuerzan el vínculo con la tierra que los vio nacer.

Este proyecto busca generar la discusión sobre la importancia de la cocina regional como base de la cocina peruana. Cabe precisar que el turismo tiene como uno de sus principales objetivos el conocer pueblos y culturas, por lo tanto, la gastronomía, de manera indirecta, por ser parte de la cultura inmaterial de los pueblos, se torna un objetivo turístico, o como claramente menciona el experto internacional Alain Spaey (1995): “El turismo y la gastronomía son, por la naturaleza de ambos, la pareja ideal” (p. 33). Dos elementos que se vinculan en el presente trabajo de investigación, ya que entre los fines y objetivos de los clubes departamentales, provinciales o distritales se mencionan la promoción del turismo sostenible hacia sus pueblos de origen y la difusión de su gastronomía tradicional (El Peruano, 2009).

Se debe tomar en cuenta que, de acuerdo a lo mencionado por Morcia (2013):

Los productos y materias primas con los que cuenta cada pueblo, forman parte de las riquezas que la madre tierra les ha proporcionado, generando en los pobladores locales identidad y aprecio por lo suyo. Muchos pueblos con ayuda de instituciones públicas y privadas han sabido aprovechar las bondades de su tierra para fabricar productos únicos con denominación de origen brindando un valor agregado, haciéndolos distintivos y muy deseados. (p. 75).

PREGUNTA GENERAL

Considerando la falta de estudios realizados sobre los clubes departamentales como baluartes de la cultura regional en Lima y la importancia de

su contribución al conocimiento, valoración y difusión del patrimonio gastronómico, pueden hacer que el legado culinario de un pueblo se pierda en el tiempo, es que se plantea la siguiente pregunta general:

¿Cuál es el papel de los clubes en la memoria culinaria regional, teniendo en cuenta que ellos se encuentran organizados y ubicados en Lima, el mayor mercado, que cuenta con redes de comercialización?

PREGUNTAS ESPECÍFICAS

1. ¿Cómo se puede medir el papel de los clubes regionales en la difusión de su patrimonio culinario?
2. ¿Cómo se podría contribuir a la difusión de la cocina regional a través de los clubes regionales?
3. ¿De qué manera la organización de un festival de cocina regional beneficiaría a los clubes regionales en su rol difusor del patrimonio gastronómico?

OBJETIVO GENERAL

Identificar el rol de los clubes regionales ubicados en Lima en la difusión de su patrimonio culinario.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Para lograr el objetivo general se consideraron los siguientes objetivos específicos:

1. Diseñar una propuesta metodológica para medir el papel de los clubes regionales ubicados en Lima en la difusión de su patrimonio culinario.
2. Identificar cómo los clubes regionales pueden contribuir en la difusión de las cocinas regionales.
3. Proponer la organización de un festival de cocina regional que vincule a los clubes departamentales ubicados en Lima.

IMPORTANCIA DE LA INVESTIGACIÓN

La importancia de la tesis se justifica debido a que los clubes departamentales, provinciales o distritales son agrupaciones conformadas por personas nacidas en un mismo espacio geográfico y también por sus familias, pero que habitan en una localidad distinta a su lugar de procedencia y que tienen elementos en común, es necesario que estos grupos puedan seguir un modelo que favorezca la preservación y difusión las expresiones culturales propias, en este caso de su cocina tradicional, además de contribuir al desarrollo de sus pueblos de origen.

Los clubes departamentales que funcionan en Lima, tienen fines y objetivos que cumplir y entre ellos destaca el contribuir a la consolidación de la identidad nacional mediante la difusión del acervo cultural, histórico, folclórico y gastronómico, tal como dice la Ley 29363.

La presente investigación busca contribuir con la revalorización de la cocina tradicional en los clubes departamentales a través de la propuesta de un festival de cocina regional que integre a los clubes regionales ubicados en Lima y se transforme este en una vitrina en donde sea posible demostrar su riqueza y tradiciones, a fin de difundir su patrimonio gastronómico, y contribuir con la identidad gastronómica regional y nacional. Así, se debe reconocer que el discurso gastronómico a lo largo del tiempo ha ido cobrando gran importancia

El tema de estudio sobre el rol de los clubes departamentales en la difusión de la cultura resulta ser poco investigado pero muy rico en información para poder realizar estudios en temas de rescate y revalorización del patrimonio gastronómico regional. Consideramos que los clubes regionales en Lima buscan de algún modo reivindicar a las provincias dándoles un papel protagónico en el ámbito nacional, puesto que todos forman parte de un mismo país.

El presente proyecto de investigación puede servir de consulta y guía para aquellos estudiantes, docentes e investigadores especializados en el turismo y la gastronomía, además de cualquier persona que desee conocer, valorar y apreciar la gastronomía regional y su importancia en la actividad turística sin dejar de mencionar a los miembros de los distintos clubes departamentales ubicados en Lima y todos los migrantes que a pesar de estar lejos de su terruño aún mantienen ese cordón umbilical más unido que nunca a la tierra que los vio nacer deseando retribuir en parte lo recibido en su entorno habitual.

VIABILIDAD DE LA INVESTIGACIÓN

La elaboración de esta propuesta de investigación es posible debido a que se cuenta con los recursos económicos, logísticos, humanos, tecnológicos y la posibilidad de hacer un estudio de campo y análisis de la información obtenida. La presente investigación no tiene ninguna limitación hasta el momento ya que se cuentan con los medios necesarios para realizarla.

LÍMITES DEL ESTUDIO

En cuanto a las delimitaciones se presenta lo siguiente:

- Delimitación temporal: 2018
- Delimitación geográfica: La ciudad de Lima.
- Delimitación espacial: Clubes departamentales.
- Delimitación temática: Patrimonio gastronómico, cocina regional.

ESTRUCTURA DE LA TESIS

La tesis ha sido estructurada de acuerdo al Manual para la elaboración de tesis y los trabajos de investigación de la Universidad de San Martín de Porres (2015), comprende el siguiente orden:

- Las páginas preliminares comprenden las siguientes partes: Portada, dedicatoria, agradecimiento, índice, índice de tablas, resumen y el abstract.
- Introducción al tema de investigación: donde se plantea el problema de investigación, así como los objetivos y justificación de esta.

- Capítulo I: comprende el marco teórico, donde se presentan los antecedentes, las bases teóricas, y definiciones conceptuales que le dan sustento a las propuestas metodológicas.
- Capítulo II: comprende la Metodología de la investigación. Se describe el diseño de la investigación, así como los aspectos relacionados al muestreo, recolección y análisis de la data.
- Capítulo III: Comprende los resultados del análisis de los datos obtenidos en el trabajo de campo.
- Capítulo IV: Comprende la discusión de los resultados de la investigación frente a los resultados de los antecedentes revisados en la tesis. Además de las Conclusiones y Recomendaciones.

CAPÍTULO I: MARCO TEÓRICO

En el desarrollo de este capítulo, se presentan los antecedentes referentes al problema a investigar tanto en el ámbito nacional como internacional, así como los lineamientos a seguir a través de conceptos básicos o teóricos que serán útiles para el desarrollo de la presente investigación.

1.1 Antecedentes de la investigación

Se revisaron algunas tesis entre las que se mencionan temas vinculados al patrimonio gastronómico y alimentario, para lo cual citaremos a:

Leal Londoño, María del Pilar. (2013). Tesis doctoral titulada “Turismo gastronómico y desarrollo local en Cataluña: al abastecimiento y comercialización de los productos alimenticios” sustentada en la Universidad de Barcelona. Un interesante estudio que demuestra la existencia y validez del turismo gastronómico como un nuevo campo institucional arraigado en contextos socioculturales, económicos e institucionales particulares. La autora afirma que el turismo

gastronómico como fenómeno turístico, ha crecido considerablemente y se ha convertido en uno de los más dinámicos y creativos segmentos del turismo. Tanto destinos como empresas turísticas se han dado cuenta de la importancia de la gastronomía con el fin de diversificar el turismo y estimular el desarrollo económico local, regional y nacional.

Gómes Moreira, María Raquel. (2012). Tesis doctoral titulada “Conocimiento empírico, saberes escolares e identidades gastronómicas la transmisión de la cultura alimentaria en contextos locales” sustentada en la Universidad de Sevilla. Departamento de Antropología Social, 2012. El tema central del estudio es el análisis del modo como el conocimiento inherente a una cultura alimentaria se transmite de una generación a otra, reproduciéndose y reinventándose al mismo tiempo, y la relación entre estos mecanismos de transmisión y la afirmación de identidades gastronómicas locales en cuanto elementos de producción de localidad. Esa transmisión se procesa a través de varios canales, que convergen en la familia y en la escuela; y se refleja tanto en la gastronomía practicada tanto en los espacios públicos como en los privados. A las familias y a la escuela se vinculan los mecanismos de enseñanza y aprendizaje tanto orales como escritos que permiten la estructuración y transmisión de los saberes alimentarios y culinarios. Del conjunto de estos dos dominios (familia y escuela) resulta la cultura y la identidad gastronómica local, es decir aquello que como grupo los distingue de otros. Esa identidad no solo se construye en base a los productos locales, preparaciones, tradiciones o actitudes ante el acto alimentario, significado simbólico de los alimentos y se su consumo, sino también en los saberes que se sustentan estas prácticas alimentarias.

Rosas Bustos, Catherine. (2014). Tesis doctoral titulada "Gestión del conocimiento tradicional como recurso patrimonial activo, en la función cultural y ambiental del territorio". Sustentada en la Universidad de Sevilla. En este documento se plantea que los conocimientos tradicionales están " conformado por las creencias (cosmos), el sistema de conocimientos (corpus) y el conjunto de prácticas productivas (praxis) que hacen posible comprender cabalmente las relaciones que se establecen en el uso o manejo de la naturaleza por parte de las comunidades campesinas en sus procesos de producción agropecuaria desde los cuales se configuran sus territorios. Aludiendo a esta última definición base, este material patrimonial es presentado como una creencia por lo cual manifiesta los anhelos de la comunidad, su forma de valorar y significar su entorno, determina un cuerpo que tiene un desarrollo y continuidad en el conocer desde la propia cultura, determinando finalmente una práctica y propias voluntad en el hacer. Se recomienda con este estudio; que es necesario aportar con una estrategia de gestión, que fructifique y considere en toda la dimensión, la naturaleza de los conocimientos tradicionales como patrimonio, logrando desde su condición de recurso sinérgico, proponer una interpretación patrimonial que obtenga como logro final, el poder articular en el ámbito de la planificación, el desarrollo de la realidad social, cultural, económica y ambiental de sus comunidades.

Romero, Viesca y Hernández (2010) en su artículo "Formación del patrimonio gastronómico del Valle de Toluca, México", abordan los aspectos relacionados a la formación de la cocina patrimonial de la región de Toluca como primera instancia en su investigación acerca de la cocina tradicional. Dentro de su metodología realizaron análisis de la información etnohistórica de cronistas, así

como, diversas fuentes bibliográficas pertinentes, como: libros, recetarios, tesis y otros documentos. Lograron así, establecer la relación entre la cocina tradicional y las características ecológicas y culturales del Valle de Toluca.

Biolchini y Chauvel (2010), en el artículo “Tribu gourmet: El marketing posmoderno y el significado del consumo” hacen un análisis del comportamiento social y la relación de este con el marketing en el contexto de la posmodernidad. Los autores concluyen que desde esta perspectiva los perfiles sociodemográficos ya no son suficientes y, por el contrario deberían evaluarse las dinámicas propias de los estilos de vida de los individuos. Emplearon un diseño exploratorio en Brasil. Dentro de las técnicas de recolección de datos aplicaron entrevistas en profundidad y observaciones a informantes clave (16 en total). Dentro de sus resultados destacan la identificación de los sentimientos que comparten los informantes acerca del significado de cocinar para sus amigos y las características posmodernas en sus comportamientos y decisiones, así podemos decir que sus resultados muestran que:

Los sujetos gourmets forman parte de una tribu con características posmodernas, y sugieren la coexistencia de dos tribus: la auténtica (conectada culturalmente con la gastronomía) y la reciente (motivada por la sofisticación y la moda alrededor de la gastronomía). Además, este estudio permite decir que algunos ingredientes y utensilios de cocina tienen alto valor de vinculación y que cocinar para amigos posee diversos significados simbólicos. (p. 1053).

Del Pozo (2015), en su tesis de Maestría “El cambio en la Identidad culinaria limeña del nivel socioeconómico A y B a través de la demanda entre los años 1980 y 1999” propone como objetivo hacer un análisis y describir a la demanda gastronómica en Lima en el periodo específico del estudio, con ello el autor busca probar que los estudios de la demanda son fuentes esenciales para establecer tendencias y aproximaciones al comportamiento de los futuros comensales. La tesis tuvo un diseño fenomenológico donde utilizó el análisis hermenéutico y entrevistas en profundidad a expertos.

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 Identidad

Para definir este concepto se hace referencia a Marcús (2011), quién propone que

Las identidades surgen de la narración del yo, de la manera como nos representamos y somos representados. Hall [2003] que se inscribe en la concepción constructivista, poniendo el acento en el discurso como elemento que organiza toda la vida social, considera que las identidades se construyen dentro del discurso y no fuera de él. (p.109).

Por su parte Haudry (2003) indica al respecto de la identidad que esta es:

Una cualidad que hace que algo sea único, que sea distinto, distinguible y a menudo distinguido en el sentido más amplio de la palabra. La identidad es principalmente subjetiva, es una cualidad cultural que hace que a las personas o a los bienes se nos reconozcan como particulares y desde esa perspectiva podamos también aportar algo distinto y enriquecer así al conjunto de la sociedad. (p. 1).

Llevando más allá esta idea, Hall (2010), citado en Del Pozo (2015), afirma que: “La identidad surge como una especie de espacio sin resolver, o como una pregunta no resuelta en ese espacio, supone varios discursos que se cruzan” (p. 344). La identidad, entonces, no es un hecho consumado, es desde todos los aspectos una producción siempre incompleta (Del Pozo, 2015).

Contrastando este punto de vista, Grossberg (2003), por su lado, planteó que hay dos maneras de entender la identidad. Una que se define que la identidad tiene contenido intrínseco definido por un origen común, un conjunto de experiencias comunes, o ambas cosas a la vez, con la que tendríamos una identidad plenamente constituida y definida de las otras. La otra manera como puede entenderse la identidad es siguiendo los planteamientos de Hall (1991, citado por Grossberg, 2003) y que son totalmente antagónicos con lo anteriormente indicado.

Esto podría significar que una identidad no es algo completamente relacional. Toda identidad depende de su referencia y de su negación. Necesita de su diferencia para ser. Por eso la identidad es siempre temporal e inestable. La identidad es pues una construcción social. Entonces la identidad podría ser un proceso que actúa a través de la diferencia, la marcación y ratificación de límites simbólicos, la producción de “efectos de frontera” necesita lo que queda afuera, su exterior constitutivo, para consolidar el proceso (Hall 1991, citado por Groosberg, 2003).

Por otro lado, Arévalo (2014) señala que la identidad es el resultado de la construcción social cuando un hecho objetivo, es decir, un espacio geográfico, datos históricos, condiciones económicas específicas; y un hecho subjetivo, que es donde se encuentra presente la afectividad, la experiencia vivencial, gustos, la conciencia de pertenencia, configuración mental: rituales, símbolos, valores, entre otros; se fundamentan en una diferenciación simbólica. Este proceso se da cuando un grupo de personas, reconoce que tiene formas particulares de vida, al cuestionarse cómo se ven a sí mismos y cómo los ven los demás.

En tal sentido la alimentación y la cocina están relacionada con la historia, con lo que somos y a lo que pertenecemos, es decir con nuestra identidad (Meléndez y Cañez, 2009).

1.2.2 La culinaria como un hecho cultural

Al tratar de entender a la culinaria como un hecho cultural; de lo que se trata, según Benavides de Rivero (2002), es:

[...] de establecer el consumo de alimentos como un hecho cultural o social en donde es posible reconocer actitudes y comportamientos de los distintos grupos, así como las representaciones mentales y culturales frente a la comida. Hay que observar con qué alimento se identifica cada estrato o grupo social; qué elementos extraculinarios como la fiesta o la charla están presentes normalmente de acuerdo con el contexto económico, social, cultural o laboral; cómo se comporta un habitante urbano frente a un poblador rural; así como el sentido sagrado de muchos alimentos, o los aspectos terapéuticos que ellos encierran para diversas culturas. (pp. 6-7).

Al momento del contacto de los europeos con el nuevo mundo, los productos alimenticios del viejo mundo fueron llegando paulatinamente a estas tierras americanas a medida que los colonizadores se asentaban, y adecuaban el territorio, la naturaleza y la población a sus necesidades. Benavides (2002), menciona que “hasta que esto sucedía, los europeos tuvieron que acostumbrarse a las comidas americanas, con recelo al inicio, luego con mayor confianza pero nunca con total agrado, sobre todo por parte de los funcionarios y gente de alto nivel social” (p. 7). La investigadora Lucía Rojas de Perdomo (1993), citada por Benavides (2002), afirma, entre otras cosas que, deliciosos y nutritivos productos como la papa, el tomate y el maní empezaron a ser aceptados en las cocinas europeas sólo a mediados del siglo XVIII. Es de suponer que existió un rechazo hacia los insumos americanos por su origen, al ser vistos como procedentes de una cultura inferior a ellos. Fue tal vez que su paladar y olfato no estaban preparados para hacer suyos

estos nuevos productos, por ello se trataría entonces de una adaptación progresiva y de larga duración hasta que gocen de aceptación popular.

1.2.3 La construcción del patrimonio culinario

Ante la pregunta de ¿cómo se construye el patrimonio culinario?, Benavides (2002), señala lo siguiente:

La discusión acerca de estos niveles de estudio, desde lo referente a la nutrición proporcionada por ciertos productos vegetales consumidos por grupos tradicionales pasando por la conformación de un alimento balanceado y agradable al paladar y a la vista de la mayoría de los pueblos civilizados, hasta las catedrales gastronómicas con platillos sublimes y refinadísimos, requiere de una comprensión de la sociedad y de las representaciones colectivas que ella maneja en lo que a la comida se refiere, sea en el espacio privado de la familia, o en el espacio público de la comunidad o de los restaurantes. (p. 8).

Para poder comprender en qué consiste la construcción del patrimonio culinario es necesario partir del concepto de identidad que según afirma Arévalo, J. (2004) “el patrimonio son las formas de vida que expresan la identidad de los grupos humanos”. La identidad entonces consistiría en que un grupo humano acepte de manera consiente sus costumbres cotidianas, las mismas que los diferenciaran de otros grupos. En ese contraste entre distintos grupos es posible contemplar las infinitas posibilidades que existen de realizar una misma acción. Estas acciones

formaran parte de la identidad de cada pueblo. Lo mismo sucede con la cocina y las muchas formas que existen de preparar un plato. Cada preparación dependerá de las costumbres, insumos y técnicas que cada localidad presente.

Benavides (2002), menciona que “en la construcción del patrimonio cultural, la alimentación se afirma como un bien tangible e intangible”, en el caso del primero por los insumos a utilizarse para cocinar y como es que se manifiesta dicho proceso, mientras que por el lado de lo intangible están las tradiciones y las costumbres propias de un determinado territorio; por otro lado, Medina (2017), afirma que “dentro de ese patrimonio inmaterial emergente, se encuentra al patrimonio gastronómico y, por ende, la alimentación humana en general” (p. 109).

En relación a lo mencionado, Benavides (2002), precisa sobre la alimentación como bien tangible e intangible:

Frente a ambos existe una conducta por parte de la familia, la colectividad o la nación. Son las instancias que se van a identificar con los productos consumidos y la forma en que son preparados, así como los espacios públicos y privados que marcan el contexto o medio de satisfacción. (p. 9)

Matta (2014), citado por Del Pozo (2015) asevera que las cocinas son una construcción más subjetiva que objetiva, y que esta considera aspectos como la calidad, el valor y la autenticidad:

Debido a ello, plantea que ambas son a la vez una construcción social, productos de mercado, y un tema recurrente de la vida cotidiana. Por esa razón podemos esperar que la importancia que toma alguna tendencia culinaria en particular crece o decae cada cierto tiempo, es decir va modificándose con los cambios que experimente la sociedad en determinado momento. En otras palabras, tanto las prácticas gastronómicas como las relacionadas a la cocina, no son estructuras estáticas e inmóviles en ningún sentido. (p. 21).

1.2.4 Diversidad cultural y migraciones

Entre los elementos que contribuyen a que un poblador decida migrar a otro territorio están los factores económicos, familiares, educativos, sanitarios, sociales y culturales. De acuerdo a lo referido por Martínez (1980) estos factores siguen un orden de gradación decreciente. Al no tener todo lo necesario para poder vivir resulta inevitable migrar, por ello y complementando lo anteriormente mencionado, el investigador Marzal (1989) indica que entre los motivos que empujan a los pobladores de provincia a venir a la capital también estarían los desastres naturales, la baja productividad de sus tierras agrícolas y la falta de oportunidad laboral:

El traslado de poblaciones humanas por razones y circunstancias diversas es una práctica inherente a la misma naturaleza humana. La migración y la emigración son connotaciones léxicas de un mismo fenómeno de desplazamiento, individual o masivo, aunque en la práctica lo que existe, en mayor o menor escala, son emigraciones. (Ravines, 1998, p. 9).

En cuanto a la preservación de las costumbres propias de una cultura, el migrante cuando llega de su comunidad de origen adopta elementos culturales de la ciudad receptora y que requiere para sobrevivir. El proceso de adopción de esta nueva cultura dependerá del aprecio por su cultura de origen, de allí surgirá tal como sostiene Olivera, (2016) una resistencia al cambio. Haciendo referencia al sentimiento de añoranza por la cultura de origen, reafirmando ese sentimiento de pertenencia realizando acciones concretas como escuchar la música tradicional de su comunidad, seguir consumiendo los mismos alimentos que preparaban sus familiares, reunirse con sus paisanos y preservar los dialectos aprendidos en la infancia.

Debido a esta resistencia al cambio y mantener sus tradiciones originarias, los migrantes darán origen a la expansión de la cultura tradicional fuera de su lugar de origen, o tal vez a una hibridación en algunos aspectos pero manteniendo la esencia o el espíritu de la tradición (Olivera, 2016).

1.2.5 La gastronomía como cultura

Investigadores como Avolio (2008) refiere que para el turismo, la gastronomía no es solo un elemento básico para el desarrollo de la actividad turística, sino que también forma parte de la cultura de los pueblos al ser uno de los rasgos que lo definen y que a través de ella los pueblos pueden explicar su pasado y darse a conocer. Desarrollando así una identidad gastronómica cultural.

Por otro lado, Contreras y Gracia (2005) definen a la gastronomía como una cultura alimentaria integrada por creencias, conocimientos, representaciones cuyo

legado culinario va a formar parte las personas de una determinada cultura o grupo social. Complementando lo anteriormente mencionado, los autores hacen hincapié en la peculiaridad de las cocinas desarrolladas por cada cultura, tanto en el uso de ingredientes como en técnicas y formas de servir y comer las mismas.

1.2.6 Los Clubes Regionales y la cultura del migrante

Por la exploración realizada se percibe la poca difusión de la cocina tradicional a través de los clubes regionales. La ley N° 29363 publicada el 8 de mayo del 2009 en el diario oficial El Peruano, refiere en el Artículo 2° en el Ámbito de aplicación que: “Los clubes departamentales, provinciales y distritales son asociaciones integradas por ciudadanos nacidos en una misma circunscripción y por sus descendientes, con sede en localidad distinta a la circunscripción de procedencia, que, reconociendo un origen común, comparten una identidad, buscan preservar y difundir las expresiones culturales propias y contribuir al desarrollo de sus pueblos de origen”. En tanto que en el Artículo 3.- Fines y objetivos de los clubes refiere en su inciso A: Rescatar, preservar y difundir los valores de la peruanidad para contribuir a la consolidación de la identidad nacional mediante la difusión del acervo cultural, histórico, folclórico, económico, gastronómico, social, geográfico, entre otros, de su circunscripción de origen. En el inciso E: Promover el turismo sostenible hacia sus pueblos de origen y difundir su gastronomía tradicional.

Lo que evidencia la importancia que tienen estas instituciones en la construcción de la identidad colectiva de una comunidad. En palabras de Zambaglion, D., Fitipaldi, G., & Levoratti, A. (2013), “sostenemos que los clubes de

barrio son, por un lado, lugares donde se puede captar y estudiar ciertas prácticas de construcción de identidades -individuales y colectivas-" (p. 35). Si bien los autores hacen referencia a los clubes de barrio en el contexto argentino, la definición se acerca mucho a la propuesta de los clubes departamentales en el Perú.

En relación a la construcción de la identidad dentro de los procesos de migración (a los que se hace referencia en los clubes departamentales) tenemos las reflexiones de Baeza, Ferreiro, Novaro, Pérez, y Viladrich (2016):

Sin embargo, la construcción de las identidades migrantes no sólo depende de la mirada auto-reflexiva, y de la diferenciación y articulación entre identidades individuales y grupales, sino que también se encuentra sujeta a procesos de reconocimiento externo (y de estigmatización, siguiendo a Goffman, 2009), formulados particularmente por quienes ocupan posiciones hegemónicas. (p. 22).

Para Ccopa (2017), primero hay que entender las razones del proceso de migración, él hace especial énfasis en la migración de los Andes a la ciudad de Lima. Dentro de los motivos que desarrolla en su libro, Ccopa busca desmitificar la idea de la motivación económica como eje movilizador de este movimiento de personas lejos de su tierra, asumiendo que también hay motivaciones "de tipo estructural y personal antes señaladas no son las únicas; que hay otras de una trascendencia mayor, histórica, social, cultural, simbólica, pues liberación significa

un nuevo comienzo, saldar cuentas con lo pasado y abrir otro camino para redimirse” (p. 24).

Tanto para Ccopa (2017) como para Baeza, Ferreiro, Novaro, Pérez, y Viladrich (2016) la construcción de la identidad y la memoria están íntimamente vinculadas. Es más están de acuerdo en que la una depende de la otra, la identidad depende de la memoria para poder construirse. He allí la necesidad de espacios que cohesionen y permitan salvaguardar o reconstruir la memoria. Así, la cocina se convierte en un espacio que permite recordar:

La cocina y la comida no pueden separarse de los sentidos corporales, de las emociones ni de los recuerdos. Actúan como un detonador de todos ellos al presentarse ante la vista el plato de comida, ante el olfato sus aromas, y en general a través del gusto... Por eso, comer es un medio eficaz de creación de identidad, de cohesión social y colectiva. Los individuos proyectan sus identidades, no solo en el sentido de expresar verbalmente su pertenencia a un grupo, sino también mediante otros lenguajes que pasan por el cuerpo. Uno de ellos son las sensaciones que están en la comida, en lo que se come y cómo se come (pp. 30-31).

Por su parte Olivera, G (2016) sostiene entre otras cosas que en la actualidad, estas agrupaciones regionales presentan algunas deficiencias en cuanto a la atención al cliente y al mantenimiento de sus instalaciones, pero deja

abierta la posibilidad de que tienen mucho potencial y de que si se reestructuran e invierten más en planes de mejora, se podrían convertir en lugares de mayor nivel.

1.2.7 Los festivales gastronómicos y su capacidad en la difusión de los valores identitarios

Cuando hablamos de eventos gastronómicos tenemos que considerar que estos, en general, se desarrollan en torno de las actividades relacionadas a la acción de comer o de disfrutar y socializar la cocina. La idea que destaca, o debería hacerlo, en todo evento de este tipo es la de reconocer y revalorar las características de autenticidad de la comunidad anfitriona.

Si de festivales gastronómicos se trata es importante mencionar las experiencias de MISTURA organizadas por la Asociación Peruana de Gastronomía (APEGA). En un estudio publicado por APEGA, y elaborado por Geks (2017), sobre la feria gastronómica Mistura realizada desde el 2008, refiere que esta feria ha logrado consolidarse en pocos años como la feria gastronómica más importante de América Latina y la presentan como única en su género en el mundo por ser un referente en cuanto a la variedad de actores que se presentan en dicho evento culinario. Afirman además que “Mistura ha logrado calar en el sentir de los peruanos que ven en la gastronomía un componente fundamental de la identidad cultural y del orgullo nacional [...] Mistura se enlaza con las fiestas del Perú profundo”. (p. 6)

El objetivo que persiguen este tipo de eventos puede resumirse en que “la gastronomía puede ser la motivación principal para visitar un determinado lugar geográfico o una motivación secundaria (pero importante) para viajar a ese

determinado lugar” (Fernández, Gálvez y Guzmán, 2014, p. 21). Logrando con ello beneficios que van desde la posibilidad de estudiar en profundidad las cocinas tradicionales, así como, al público y sus motivaciones para visitar estos eventos (Adema, 2006).

En referencias a este último punto, las motivaciones de los visitantes al festival, Fernández, Gálvez y Guzmán, (2014) plantean tres tipos de motivaciones: 1) las motivaciones gastronómicas, 2) las motivaciones hedonistas y 3) las motivaciones de conveniencia. En todos los casos se debería de hacer una evaluación antes, durante y al término del evento en relación a las motivaciones, expectativas y percepciones de la calidad del público asistente y de los participantes, para con ello sostener una gestión sostenible de estos festivales.

Dentro de las consideraciones que se deben tener en el ambiente de los festivales, Lee et al (2008), citado en Mason y Paggiaro (2012, p. 1331), propone siete puntos clave:

1. Calidad del programa del festival.
2. Calidad de servicio de los miembros del staff o voluntarios.
3. Calidad y disponibilidad de facilidades auxiliares.
4. Calidad de la comida.
5. Suvenires.
6. Conveniencia y accesibilidad.
7. Disponibilidad de información.

Estos siete puntos, están relacionados con la experiencia del visitante, por lo tanto son las que definirán si este decidirá regresar, recomendar o simplemente ignorar las siguientes ediciones del festival gastronómico.

Los objetivos buscados por los festivales gastronómicos, son variados y dependen de factores tan diversos como el presupuesto con el que se cuenta para la organización, así como los objetivos específicos de cada evento. Los hay de gran envergadura como Mistura, o mucho más pequeños como las ferias gastronómicas locales organizadas en algunos distritos de la ciudad.

1.3 Definición de términos básicos

A continuación, se definen conceptualmente los principales términos que serán utilizados en la investigación.

1.3.1 Patrimonio gastronómico

La variedad y proyección de la cocina peruana se ve reflejada en la opinión de los investigadores Lauer y Lauer (2006) quienes afirman que:

En poco más de un decenio el entusiasmo por comer y cocinar mejor, ha regocijado buena parte de la variedad peruana, ha convencido a un amplio público sobre el interés de su propósito, ha expandido la industria gastronómica más allá de todo propósito y a estas alturas no tiene visos de agotarse. (p.137).

1.3.2 Cocina tradicional

Investigadores como Meléndez y Cañez (2009), refieren que:

Es en la cocina tradicional en donde se concretan aquellos saberes y prácticas alimentarias y culinarias que permanecen como parte de nuestra herencia e identidad cultural, ella comprende los saberes culinarios, las costumbres y los rituales, así como las formas de preparación de los alimentos reconocidas y transmitidas de generación en generación. (p.186).

Es por ello que la cocina regional tradicional constituye un patrimonio construido social e históricamente puesto que se ha ido modificando de generación en generación sufriendo transformaciones que lo han enriquecido.

1.3.3 Clubes regionales

El especialista Zapata (2009), menciona que, en el Perú en la década de los 30, a la par del desarrollo tecnológico, en los campos como el transporte (construcción de carreteras e inicio de la aviación), la alimentación (el desarrollo de alimentos industrializados), dentro del contexto social se destaca:

[...] la fundación de clubes departamentales a partir de 1930, así como una temprana corriente migratoria provinciana hacia la capital entre 1919 y 1931. Paralelamente, la corriente indigenista inicialmente circunscrita a la literatura se proyectará hacia otros campos [...] Aunque tímidamente, en un inicio, esta corriente “nacionalista”

influenziaría las ciencias de la alimentación y la gastronomía, preparando las bases para una etapa donde nos miraríamos al espejo como nación y cuyo resultado final será la toma de conciencia de la existencia una cocina nacional. (p. 23).

Estos fenómenos migratorios traen consigo cierta resistencia al cambio, y hasta nostalgia de lo que se dejó atrás, de esta manera se da origen a la expansión y preservación de la cultura tradicional fuera de la comunidad de origen, o quizás una adopción de aspectos foráneos que se encuentran en la nueva residencia, pero sin perder la esencia o el espíritu del patrimonio cultural. (Olivera, 2016)

Por su parte, Matos (2004), menciona que:

Con la ampliación de la red vial y las modificaciones económicas, que ensancharon el mercado interno, en la década de 1940, se inició la migración provinciana masiva a Lima, entro en crisis la sociedad rural y tuvo su gran apogeo el latifundio costeño. (p. 30).

Hasta la década de los 60 continúan los traslados a Lima desde otras zonas costeras, también desde la sierra produciéndose así, un incremento notable en los procesos de migración interna. Entre los elementos que contribuyen a que un poblador decida migrar a otro territorio están los factores económicos, familiares, educativos, sanitarios, sociales y culturales. De acuerdo a lo referido por Martínez (1980) estos factores siguen un orden de gradación decreciente. Por su parte Marzal (1989) complementa lo anteriormente expuesto y refiere que la continua emigración a Lima de campesinos, se incrementaría por los desastres naturales,

por la baja productividad de sus tierras agrícolas y la falta de trabajo en sus localidades.

Para Olivera (2016, p. 170), los clubes departamentales o regionales se definen como “emporios de la tradición anónima de los pueblos a los cuales representan”. Estos clubes en Lima, se crean para que un grupo de provincianos, fuera de su entorno reavive la llama de su propia tradición, la preserve y difunda de manera activa para que no pierda su identidad, aun estando lejos de su terruño.

1.3.4 Patrimonio cultural

Cuando hablamos de un pueblo, costumbres, tradiciones, alimentación, entre otros, estamos hablando de todo un patrimonio cultural. Pero para entender que es el patrimonio cultural se hace referencia a una definición de la Unesco, citado por Hernández (2012), que refiere:

El patrimonio cultural de un pueblo comprende las obras de sus artistas, arquitectos, músicos, escritores y sabios, así como las creaciones anónimas, surgidas del alma popular, y el conjunto de valores que dan sentido a la vida”; es decir, las obras materiales y no materiales que expresan la creatividad de ese pueblo; la lengua, los ritos, las creencias, los lugares y monumentos históricos, la literatura, las obras de arte y los archivos y bibliotecas.

En la misma línea, García (2008), establece que:

El Patrimonio Cultural no está en la génesis universal de lo natural, no es espontáneo, sino que, muy al contrario, es parte y resultado de la

interacción del ser humano con sus semejantes y con su entorno, un artificio de su creación y, por tanto, reversible y dinámico. Además, lo que es susceptible de ser considerado Patrimonio Cultural va más allá de lo fabricado manualmente por el hombre incluyendo todo lo manipulado inteligentemente por este. (Sección Patrimonio cultural: definiendo patrimonio, párr. 2)

En esta línea, el patrimonio fortalece el ejercicio del derecho a la identidad cultural, que es a su vez uno de los pilares de la Democracia.

Complementando, para Roca Rey (2015) el patrimonio cultural está compuesto por el conjunto de expresiones de la cultura de nuestros antepasados que ha llegado hasta nosotros y por todas las expresiones culturales actuales, tanto nuevas como las que son reinterpretaciones de otras anteriores que, serán nuestro legado para las futuras generaciones. Es por ese motivo, un conjunto dinámico que se enriquece de manera continua.

El patrimonio cultural se establece como un recurso único, que no puede renovarse, por lo que debe ser gestionado de manera responsable y sostenible. Esta es una tarea que corresponde a múltiples actores: Estados, gobiernos regionales y locales; sector privado, comunidades depositarias y sociedad en general. Si se gestiona bajo esos criterios, se puede conseguir que el patrimonio sea un motor de desarrollo económico social.

Por su parte Álvarez-Calderón (2015) sustenta que, el patrimonio cultural fortalece el ejercicio del derecho a la identidad cultural, que es a su vez uno de los pilares de la democracia, con el paso del tiempo, se ha reforzado la idea de que su salvaguardia es fundamental para el país y que, por ello, es pertinente conceder un régimen legal especial.

Entendemos con lo expresado anteriormente que el patrimonio es un derecho de cada uno de los que conforman un país, y por derecho y por respeto a los antepasados, se debe salvaguardar para que las futuras generaciones puedan disfrutar y ser parte de este patrimonio vinculado íntegramente a sus raíces.

Por otro lado, el patrimonio intangible u oral se distingue por su capacidad de evocar valores, sabores, modos, estilos, sazones que en cada ocasión se materializan en un platillo o una manufactura para el paladar y la celebración. (Padilla, 2006).

CAPÍTULO II: METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

2.1 Diseño metodológico

Para la presente investigación se ha utilizado el diseño etnográfico del paradigma cualitativo. Se eligió puesto que a través del método cualitativo se trata de comprender el comportamiento humano introducido en el lugar donde este se desarrolla, observando de manera participativa lo que se desea investigar. A la vez que este diseño permite estudiar aspectos culturales desde la perspectiva de los portadores de los mismos.

Se ha elegido este diseño siendo que el objetivo general de la tesis es “Identificar el rol de los clubes regionales ubicados en Lima en la difusión de su patrimonio culinario”, destaca en el mismo los elementos formativos de la identidad cultural y los valores, significados y simbología relacionada a la cocina tradicional de estos grupos sociales (migrantes en Lima) y como es que a través, de diversos mecanismos, buscan difundir estos a otros colectivos.

Cabe mencionar que los estudios cualitativos buscan aproximarse a la interpretación de una realidad en concepto de una manera holística frente a la posición cuantitativa de comprobación de hipótesis (Valles, 1997; Patton, 2002).

La etnografía se basa en descripciones detalladas de situaciones, eventos, personas, y conductas que son observables. Incluyendo lo que los participantes expresan, sus experiencias, actitudes, creencias, pensamientos y reflexiones tal como son expresadas por ellos mismos y no como uno los describe (Montero, 1984), citado por Vargas-Jiménez (2016). Una de las características más importantes de las técnicas cualitativas de investigación es que procuran captar el sentido que las personas dan a sus actos, a sus ideas, y al mundo que les rodea:

El propósito de la investigación etnográfica es describir y analizar lo que las personas de un sitio, estrato o contexto determinado hacen usualmente; así como los significados que le dan a ese comportamiento realizado bajo circunstancias comunes o especiales. (Alvarez-Gayou 2003, citado en Salgado, 2007, p. 72).

Dentro de las características que tiene el diseño etnográfico tenemos los aspectos que se muestran en la figura N° 1.

Figura N° 1 Características del diseño etnográfico



Fuente: Atkinson y Hammersley (1994)

Elaboración: Propia

En el caso de la tesis estas características se cumplen de la siguiente manera.

Tabla N° 1 Características del diseño etnográfico en la tesis

Características	Relación con la tesis
Un fuerte énfasis en explorar la naturaleza de un fenómeno social a tratar.	La relación de las comunidades migrantes con sus cocinas tradicionales.
Trabaja fundamentalmente con datos poco estructurados. No codificados en conjuntos cerrado de categorías analíticas.	Las codificaciones se han hecho de forma emergente desde el trabajo de análisis de contenido y observación.
Investiga un pequeño número de casos, quizá sólo un caso.	Se han investigado clubes departamentales/regionales seleccionados por las siguientes razones: accesibilidad, representación de sus cocinas, documentación pública de los mismos.
Los análisis de datos implican una interpretación de los significados y funciones de las acciones humanas. La cuantificación y el análisis estadístico tienen un papel subordinado.	No se ha buscado generalizar resultados, sino, a partir de la interpretación de los casos estudiados se hace una propuesta de difusión.

Fuente: Atkinson y Hammersley (1994)

Elaboración: Propia.

2.2Diseño muestral

Se empleó el tipo de muestreo determinístico no aleatorio, en el que se han seleccionado ocho clubes departamentales para ser analizados. La selección de estos contempló aspectos de accesibilidad (física y en información), lo representativa de sus cocinas y los documentos (virtuales) que estos tienen de acceso público.

Presentamos a continuación la lista de casos estudiados. Debemos mencionar, otro sí, que los muestreos cualitativos no buscan representatividad, y en ese sentido no cobra importancia el tamaño de la muestra (Gurtler y Huber, 2007), o en palabras de Serbia (2007):

El concepto de representatividad subyacente en las muestras cualitativas implica, no la reproducción en cantidad y extensión de ciertas características poblacionales, sino la reconstrucción de las vivencias y sentidos asociados a ciertas instancias micro sociales.

La representatividad de estas muestras no radica en la cantidad de las mismas, sino en las posibles configuraciones subjetivas (valores-creencias-motivaciones) de los sujetos con respecto a un objeto o fenómeno determinado. Se pretende, a través de la elaboración de ejes o tipologías discursivas, la representación socio-estructural de los sentidos circulantes en un determinado universo y con relación al tema a investigar (p. 133).

Tabla N° 2 Selección de casos de estudio

Club departamental Arequipa

Club Ancash

Club Tacna

Club departamental Lambayeque

Club Loreto

Club departamental Puno

Club departamental Cusco

Club departamental Moquegua

Elaboración: Propia.

En cuanto a las entrevistas, se buscaron a dos expertos en temas de gastronomía y aspectos culturales para que, desde su experiencia profesional, dieran profundidad a los datos obtenidos en la observación y análisis documental.

Los entrevistados fueron:

- 1) Claudia Miranda. Promotora de la gastronomía peruana y Chef investigadora.
- 2) Pedro Pablo Ccopa. Sociólogo y Decano de la Facultad de Sociología de la Universidad Nacional Federico Villareal.

2.3 Técnicas de recolección de datos

El diseño metodológico que se aplicará en la presente investigación es el diseño etnográfico del paradigma cualitativo, por tal razón se utilizarán las siguientes técnicas de recolección de datos: observación, análisis documental y entrevistas especializadas.

2.3.1 Descripción de las técnicas de recolección

A. Observación

El objetivo que se pretende conseguir con la técnica de la observación participante es analizar a las personas dentro de un grupo y describir las escenas culturales de los grupos sociales todo esto a través de la vivencia de las experiencias.

El valor de la observación se puede expresar en la siguiente cita de Ruiz y Ispizua (1989), citados en Valles (1997):

La observación es una de las actividades comunes de la vida diaria...Esta observación común y generalizada puede transformarse en una poderosa herramienta de investigación social en técnica científica de recogida de información. (p.143).

Ello siempre y cuando, la observación cumpla con los siguientes aspectos:

Figura N° 2 Aspectos de la observación

Orientación	Planificación	Control	Sometiendo a controles
<ul style="list-style-type: none">• Enfoque en un objetivo concreto de la investigación.• Este es formulado de forma previa.	<ul style="list-style-type: none">• Esta debe ser sistemática y debe considerar:<ul style="list-style-type: none">• fases• aspectos• lugares• personas	<ul style="list-style-type: none">• Creando relaciones con proposiciones y teorías sociales.	<ul style="list-style-type: none">• de veracidad• de objetividad• de fiabilidad• de precisión

Fuente: Ruiz y Ispizua (1989, citados en Valles 1997)

Elaboración: Propia.

Se empleó la variante de observación con participación moderada. En ese sentido la investigadora se acercó a los clubes seleccionados para utilizar sus servicios de restaurante, y de esta forma revisar las propuestas culinarias y la demanda de los demás comensales. Se hicieron en todos los casos dos visitas en temporadas diferentes. La participación moderada tiene varias ventajas según Schatzman y Strauss (1973), estas son:

- 1) facilita el acceso del investigador al significado que dan los observados,
- 2) permite que el investigador pueda hacer preguntas aclaratorias a los observados, de ser requerido, y esto tiende a resolver los problemas de reactividad o incomodidad por la presencia del observador.

Al respecto de las ventajas y limitaciones en el uso de la técnica de observación, tenemos los propuestos por Valles (1997), tal como podemos ver en la Figura N° 3.

Figura N° 3 Ventajas y limitaciones de la técnica de observación

Ventajas	Limitaciones
<ul style="list-style-type: none">• Protección frente a amenazas reactivas.• Obtención de información de primera mano, con posibilidad de seguimiento.	<ul style="list-style-type: none">• Variabilidad del instrumento humano a lo largo del tiempo.• Problemas muestrales de fechas y lugares con incidencia en la población estudiada.• Límites en el contenido observable.• Falta de equivalencia en la atribución de significado a los comportamientos observables de sociedades o culturas diferentes.

Fuente: Valles (1997)

Elaboración: Propia

El proceso de observación en el caso de la tesis tuvo las siguientes consideraciones:

Tabla N° 3 Consideraciones en el diseño de la observación

Orientación o enfoque	Planificación	Control	Sometimiento a controles
Identificar la forma en la que los clubes regionales pueden difundir las cocinas regionales	<i>Fases:</i> Se hicieron visitas a los restaurantes de cada club.	La participación moderada.	<i>de veracidad:</i> Diario y matriz de observación
	<i>Aspectos:</i> - Los platos de la carta - Las recomendaciones de los camareros - El ambiente del comedor		<i>de objetividad:</i> Diario y matriz de observación
	<i>Lugares:</i> Los restaurantes de acceso al público de los clubes estudiados.		<i>de fiabilidad:</i> Diario y matriz de observación
	<i>Personas:</i> - Los comensales - El personal de servicio en comedor		<i>de precisión:</i> Diario y matriz de observación. Uso de grabadoras.

Fuente: Ruiz y Ispizua (1989), citados en Valles (1997)

Elaboración: Propia.

B. Análisis documental

Se utilizó la técnica de análisis de contenido para recoger la información que estaba registrada en las páginas web, redes sociales y otros documentos de los clubes departamentales estudiados.

Esta es una técnica que involucra:

Un conjunto de operaciones intelectuales, que buscan describir y representar los documentos de forma unificada sistemática para facilitar su recuperación. Comprende el procesamiento analítico-sintético que, a su vez, incluye la descripción bibliográfica y general de la fuente, la clasificación, indización, anotación, extracción, traducción y la confección de reseñas (Dulzaides y Molina, 2004).

Dentro de los aspectos a considerar para la selección de los documentos a estudiar, está la relevancia, pertinencia y autenticidad de los mismos (Bernal, 2010). Como toda técnica, presenta ventajas y limitaciones en sus alcances, los mismos que presentamos en la Figura N° 4.

Figura N° 4 Ventajas y limitaciones del análisis documental

Ventajas	Limitaciones
<ul style="list-style-type: none">• Bajo costo.• No genera reactividad.• Carácter único o exclusividad.• Los documentos pertenecen a un tiempo o contexto.	<ul style="list-style-type: none">• Selectividad en producción y registro.• Naturaleza secundaria de los documentos.• Interpretabilidad múltiple de los documentos.

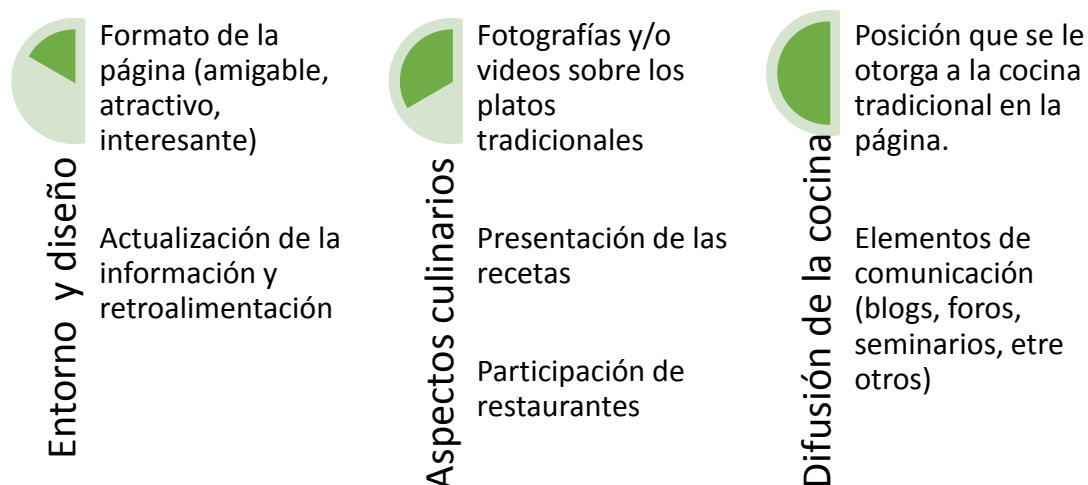
Fuente: Valles (1997)

Elaboración: Propia.

Las unidades de análisis fueron las páginas web y/o los perfiles en redes sociales de los clubes seleccionados. Estas fueron revisadas reiteradamente durante, al menos, dos meses. De esta manera pudimos notar si es que las actividades así como la información eran actualizadas.

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

Figura N° 5 Parámetros del análisis documental de la tesis



Fuente y elaboración: Propias.

C. Entrevistas especializadas

Se aplicaron dos entrevistas a expertos con el objetivo de profundizar en los hallazgos resultantes de los procesos de observación y análisis documental.

Las entrevistas especializadas se definen como: “una entrevista con *cualquier* entrevistado [...] a quien de acuerdo con los propósitos del investigador le da un tratamiento especial, no estandarizado” (Dexter, 1970, citado en Valles, 1997, p.188). Valles explica que por no estandarizado debe entenderse que 1) se enfatice la situación del entrevistado, 2) se anime a este a estructurar el relato de la situación y 3) se permita que el entrevistado introduzca información que considere relevante más que depender de lo que el investigador considere relevante.

Dentro de las ventajas y limitaciones de la técnica, se pueden mencionar las siguientes:

Figura N° 6 Ventajas y limitaciones de las entrevistas



Fuente: Valles, 1997.

Elaboración: Propia.

Para la entrevista se utilizó un guion semiestructurado, es decir, una guía temática que permitió llevar las entrevistas a modo de conversación con los informantes. Los temas que se abordaron en el guion son los siguientes:

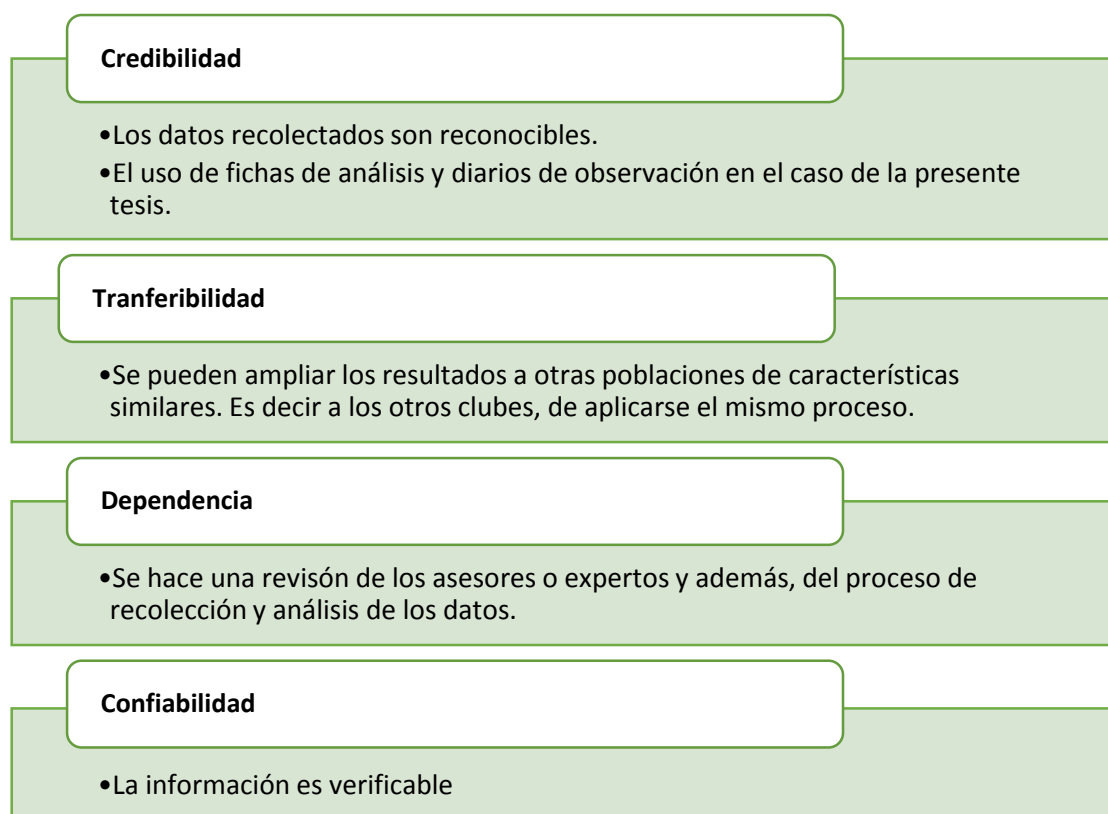
1. La relación entre cocina e identidad cultural.
2. Las migraciones y los intercambios culturales. Las adaptaciones al nuevo medio social.
3. La importancia de los clubes regionales en la promoción de las culinarias locales.

2.3.2 Validación y confiabilidad de los instrumentos

Por otro lado, la credibilidad de los instrumentos de recolección se demuestra en esta investigación cualitativa a través de la validación interna, ya que todo lo que se expresa en el presente estudio corresponde a la realidad que se estudia. También se realizará la triangulación, observando de manera permanente el espacio, tiempo y métodos utilizados.

Siguiendo a Patton (2002) y a Valles (1997) debemos considerar que desde el paradigma cualitativo los parámetros de confiabilidad son diferentes a los que se proponen en el paradigma cuantitativo. Así, no se aplicarán en este caso fórmulas ni consideraciones de validez interna o externa, sino criterios de evaluación de los instrumentos desde sí mismos. Para la tesis se han utilizado los criterios establecidos por Guba y Lincoln (1985):

Figura N° 7 Criterios de confiabilidad cualitativa



Fuente: Guba y Lincoln (1985)

Elaboración: Propia.

Tabla N° 4 Consideraciones de confiabilidad de la tesis

Criterio	Análisis documental	Observación	Entrevistas especializadas
Credibilidad	Se revisaron las páginas web y/o perfiles de redes sociales de los clubes. Fichas de análisis.	Se hizo observación del servicio en los restaurantes de los clubes estudiados. Diario de observación.	Se hicieron dos entrevistas a expertos en temas gastronómicos y culturales. Guion de entrevista.
Dependencia	Parámetros de análisis	de Criterios de observación	de Guion de entrevista.
Confirmabilidad	Revisión de los parámetros del análisis por parte del asesor metodológico. Aplicación de la triangulación con la observación y entrevista.	Revisión externa del asesor metodológico. Triangulación de métodos con el análisis documental y entrevista.	Revisión externa del asesor metodológico. Triangulación con la observación y análisis documental.
Transferibilidad	Parámetros de análisis.	de Criterios de observación	de Guion de entrevista.

Fuente y elaboración: Propias.

2.4 Técnicas para el procesamiento de la información

El procesamiento de la información y análisis de los datos se irá realizando a lo largo de la investigación, ya que ambas actividades están vinculadas entre sí. Por ello se observará y se interpretará paralelamente. A medida que se vayan obteniendo los datos, se irán realizando matrices de análisis e interpretaciones de los datos obtenidos.

2.5 Matriz de consistencia

Ver Anexo N°1

2.6 Aspectos éticos

La presente investigación se sustenta en los principios de la ética. Se cuenta con el consentimiento previo de las personas y grupos observados y entrevistados, los mismos que saben que toda la información brindada por ellos se utilizará en este proyecto de investigación.

Se informó a cada persona de que podrían ser gravados. Además todos los datos consignados en este estudio son reales y no se ha manipulado, en ningún caso, la información ni a los hechos observados.

Además, no se ha apropiado de ideas de los distintos autores ya que al momento de citar o parafrasear se ha reconocido y dado crédito a cada uno de los escritores por las investigaciones realizadas y utilizadas como fuentes de consulta para la presente investigación.

CAPÍTULO III: RESULTADOS

3.1 Análisis de la observación

Para poder iniciar el estudio de investigación se elaboró un cuadro para inventariar los clubes regionales y provinciales ubicados en Lima y de esta manera poder identificar cuantos hay en Lima y en base a esto realizar la observación. Para su elaboración se consideraron los siguientes aspectos: nombre del club, dirección, teléfono, pagina web servicios que ofrece, horario de atención y otros. (Ver Anexo N°4)

Los clubes visitados (cinco de los ocho estudiados)¹ se encuentran ubicados en lugares estratégicos de la capital, lo que facilita el ingreso de sus miembros y público en general. Cuentan con instalaciones bien equipadas y modernas.

Los clubes que tienen restaurante abierto al público manifestaron que no podrían servir comida típica todos los días ya que la gente no la pide a diario, es

¹ Algunos de los clubes no estuvieron disponibles para las visitas de campo por temas de horario.

solo en ocasiones especiales (domingos y días de fiesta). También indicaron que ellos tienen que vender lo que pide la gente y lamentablemente no son los platos típicos de la región y esto sucede para poder cubrir sus gastos operativos.

Al conversar con los miembros y directivos de los clubes visitados, se notó interés por preservar su cocina tradicional, mucho orgullo de ser provincianos, apertura a nuevas propuestas metodológicas que les brinden las herramientas para poder dar a conocer su patrimonio gastronómico y por ende preservar su identidad.

Se observaron los siguientes aspectos en clubes visitados:

- Local, conservación y ubicación.
- Espacios gastronómicos.
- Los platos de la carta.
- Las recomendaciones de los camareros u otros aspectos.

Al respecto de los platos de la carta, notamos que en los clubes visitados los platos tradicionales de cada departamento se ofrecían los fines de semana y fiestas patronales, pero que de lunes a viernes los platos son de comida criolla. Esto puede tener que ver con los aspectos económicos y comerciales, considerando que estos clubes deben de sostener muchas veces sus actividades con los servicios del restaurante, el alquiler de salones para eventos y claro, los aportes de los socios, esta podría ser una decisión estratégica que permita su subsistencia a lo largo de los años.


Por otro lado, la explicación podría estar en que durante los fines de semana, especialmente los domingos, se organizan los encuentros de los socios a manera de espacio de socialización entre miembros de la misma comunidad. Esto es un poco el reflejo de las clásicas reuniones de fin de semana en la tierra natal.

Sobre el ambiente de los restaurantes de los clubes, pudimos notar que en general estos espacios están diseñados para recibir a un buen número de comensales, los espacios son grandes y las ambientaciones siempre buscan resaltar características tradicionales del lugar que representan. También, notamos que los espacios son amplios y modernos, los mismos que se prestan para la realización de eventos sociales, y como mencionamos antes, esta es una de las fuentes de ingresos de los clubes.

Otro aspecto relacionado al ambiente es la participación de los socios y comensales. En los clubes visitados notamos que los socios participan activamente de la organización y hasta en la preparación de las comidas. Se observó además un ambiente grato y cordial apertura para los visitantes que no son miembros del club así como demostraban en todo momento la preservación de sus costumbres a través de la conversación que giraba en torno a su tierra natal.

Así presentamos la siguiente tabla con los principales resultados.


Tabla N° 5 Análisis de observación de campo

Club	Ambiente del comedor	Platos de la carta	Las recomendaciones de los camareros u otros aspectos
Ancash	Ambiente agradable, moderno, limpio.	<p>(19 platos típicos) en su carta.</p> <p>Platos típicos Jamón serrano, Cuy con picante de papas, Chicharrón de pollo, Chicharrón de chancho, Cebiche de trucha, Trucha frita, Chicharrón de trucha, Trucha a la plancha</p> <p>Otros Malaya dorada, Pollo con champiñones, Bistec con papas fritas, Milanesa de pollo, Pollo a la plancha, Lomo saltado (bistec), Sopa a la minuta, Sopa a la criolla (res), Sopa a la criolla (pollo), Dieta de pollo</p> <p>Entradas Jamón serrano, Chicharrón de chancho, Chicharrón de pollo, Cebiche de chocho, Mote con queso, Choclo con queso, Tamal serrano, Ensalada de verduras</p> <p>Sopas típicas Papa cashqui, Llunca de gallina, Crema de arvejas (shakui)</p>	<p>Ambientes del club.</p>  

Moquegua	El club está bien ubicado y ocupa una casona republicana, está en refacción.		<p>A pesar de estar bien ubicado y contar con varios salones y cocina, no brinda el servicio de cafetería ni restaurante. Solo ofrece salones para eventos.</p> <p>Se conversó con el encargado el Sr. Freddy Luis Gala Lauffi y se mostró muy interesado en que se le asesore para poder contribuir a través del Club, con el rescate de su tradición culinaria.</p> 
----------	--	--	--

<p>Tacna</p>	<p>Buena ubicación, amplios salones y comedores. Diversos espacios de reunión. Cuentan con un restaurante abierto al público en general donde se expenden comidas criollas de lunes a sábado y los domingos solamente comida típica tacneña.</p>	<p>Es infaltable el adobo de cerdo, el picante de carne, el pastel de choclo, los macerados de ciruela y damasco y la expo venta de aceite de oliva extra virgen, sus conservas de damasco, vinos, piscos y licores. Mucho interés en la propuesta presentada.</p>	<p>Se conversó con la Secretaria de Actas, la Sra. Elizabeth Antonieta Alarcón Choque, quien nos recibió y dio a conocer todos los eventos que realiza el Club Tacna.</p>  
--------------	--	--	--

<p>Lambayeque</p>	<p>Excelente ubicación, amplios salones, un restaurante y una cafetería. Exhiben sus principales atractivos turísticos en afiches grandes donde dan a conocer la riqueza cultural que poseen. Amplio estacionamiento y zonas verdes.</p>	<p>Restaurante</p> <p>Tortilla de Raya Chinguirito Cabrito Combinado Cabrito Combinado Deshuesado Arroz con Pato Arroz con Pato Deshuesado Carne Seca Causa Ferreñafana (solo domingos) Espesado - Ceviche – Arroz (Solo lunes) Langoraya Arroz con Mariscos Picante de Mariscos Pescado a la Plancha Pescado a lo Macho Mariscos a la Menier (Yucas sancochadas y arroz) Tortilla de Langostinos Tortilla Mixta de Mariscos Chupe de Camarones Coctel de Langostinos Saltado de Pescado</p> <p>Café Bar- Sí Pan En él se ofrecen desayunos domingueros con especialidades de la zona. Desayuno chiclayano, criollo, light y americano e internacional.</p>	
-------------------	--	---	--

<p>Loreto</p>	<p>Se observó gran cantidad de gente, bailes y diversión en familia. Cuentan con modernas y amplias instalaciones, venta de alimentos típicos en su restaurante y bar.</p>	<p>Se ofrecen: Pachamanca Picante de cuy Locro de gallina Arroz con pollo Panes Prestiños</p>	<p>Los domingos ofrecen comidas típicas.</p> 
---------------	--	---	--

3.2 Análisis documental

Para el análisis documental se revisaron las páginas web de los clubs seleccionados (incluyendo las redes sociales en los casos en los que no se encontró una página oficial). Para el análisis se consideraron los criterios siguientes: a) entorno y diseño, b) Aspectos culinarios, c) difusión de la cocina.

a. Entorno y diseño

Al respecto del entorno y diseño de las páginas web, en relación al formato de la página (amigable, atractivo, interesante), tenemos que en general estas presentan diseños bastante básicos, sin mucha posibilidad de interacción con el contenido. El uso del color en la mayoría de los casos es poco atractivo, en general utilizan plantillas web con colores planos y tipografía estándar.

Sobre la actualización de la información y retroalimentación, en muchos casos los contenidos no se encontraban al día, también se encontró información desactualizada por varios meses. Esta situación genera un problema de confianza con las personas que navegan en estas webs, lo que puede desencadenar un ruido en la comunicación con el público que debería ser captado por los clubs. Esto podría ser consecuencia del poco presupuesto que según lo observado tienen los clubs para la difusión de sus actividades y servicios, ya que ellos dependen económicamente de los aportes voluntarios de los socios y las ventas por concepto de servicios (alquiler de salones para eventos sociales y servicios de alimentación para socios y público en general) que obtienen anualmente.

b. Aspectos culinarios

Al centrarnos en los aspectos culinarios, tenemos que en algunos de ellos se colocan fotografías de los platos típicos o de las cartas de sus restaurantes.

Figura N° 8 Fotografías de los platos típicos y carta publicada en la página web del Club departamental Arequipa

Nuestra cocina ofrece permanentemente, a precios razonables, los mejores platos de la afamada e incomparable comida arequipeña, para deleite de su paladar:



Así por ejemplo, siempre tenemos:

- Pastel de Papa - Escribano*
- Ocopa Arequipeña - Sarza de Patitas*
- Sarza de Criadillas - Soltero de Queso*
- Rocoto Relleno - Chaque*
- Chairo - Timpusca*
- Malaya - Costillar*
- Cuy Chactado - Trucha Frita*
- Chupe de Camarones*

Además, contamos siempre con nuestras típicas y tradicionales bebidas :

- Cerveza Arequipeña*
- Anis Najar*
- Pisco Majes*
- Kola Escocesa*
- Energina*
- Arequipa Dry*
- Agua Mineral Yura*



Fuente: Club departamental Arequipa <http://www.clubarequipa.net/>

Tal como se observa en la Figura N° 8, la página web del Club Arequipa promueve el consumo de comidas y bebidas típicas de la zona. También es importante destacar que los contenidos e imágenes presentados son de difícil lectura, tal vez por los colores utilizados y tampoco presenta un orden en las imágenes presentadas. Dichas imágenes no son atractivas para destacar el

aspecto culinario de las comidas típicas, tampoco muestran la amplia oferta gastronómica con la que cuenta la Región. Esto podría deberse a la falta de un personal experto en Comunicación e imagen corporativa. Para esto es necesario presupuesto.

Figura N° 9 Extracto de los platos típicos y carta publicada en la página web del Club departamental Ancash

[Regresar a Servicios](#)

Restaurant

Nuestra institución fiel a sus principios de conservación y fomento de su identidad cultural, ofrece lo mejor de la comida regional ancashina. Disfrute nuestro exquisito picante de cuy y jamón serrano, pruebe el cebiche de chocho y no se pierda la deliciosa humita dulce. Nuestra carta incluye variadas entradas, platos de fondo y piqueos ancashinos. Acompañe sus comidas con la refrescante chicha de jora.

Nuestra Carta



Platos Típicos de Fondo

- ▶ Jamón serrano
- ▶ Cuy con picante de papas
- ▶ Chicharrón de pollo
- ▶ Chicharrón de chanco
- ▶ Cebiche de trucha
- ▶ Trucha frita
- ▶ Chicharrón de trucha
- ▶ Trucha a la plancha



Otros Platos de Fondo

- ▶ Malaya dorada
- ▶ Pollo con champignones
- ▶ Bistec con papas fritas
- ▶ Milanesa de pollo
- ▶ Pollo a la plancha
- ▶ Lomo saltado (bistec)

Entradas

- ▶ Jamón serrano
- ▶ Chicharron de chanco
- ▶ Chicharron de pollo
- ▶ Cebiche de chocho
- ▶ Mote con queso
- ▶ Choclo con queso
- ▶ Tamal serrano
- ▶ Ensalada de verduras

Sopas

- ▶ papa cashqui
- ▶ Llunca de gallina
- ▶ Crema de arvejas (shakui)
- ▶ Sopa a la minuta
- ▶ Sopa a la criolla (res)
- ▶ Sopa a la criolla (pollo)
- ▶ Dieta de pollo

Fuente: Club Ancash <http://www.clubancash.com/>

Tal como se observa en la Figura N° 9, la página web del Club Ancash en el rubro de servicios, presenta su restaurant y como parte del contenido brinda una introducción sobre la oferta gastronómica regional, importante para los comensales limeños que no están familiarizados con esta culinaria. También dan a conocer la

función difusora que tienen los clubs departamentales o regionales de conservar y fomentar su identidad cultural.

Figura N° 10 Carta publicada en la página web del Club departamental

Ancash

Entradas	
Tarwi o Chocho	S/. 5.00
Chicharrón de Chanco	S/. 14.00
Ceviche de Trucha	S/. 20.00
Tamal Serrano	S/. 5.00
Papa a la Ancashina	S/. 10.00
Jamón Serrano	S/. 14.00
Chicharrón de Trucha	S/. 20.00
Ensalada Fresca	S/. 8.00
Legumbres	S/. 8.00

Sopas	
Crema de Habas	S/. 6.00
Crema de Arvejas	S/. 6.00
Papa Cashqui	S/. 6.00
Papa Cashqui c/leche	S/. 7.00
Dieta de Pollo	S/. 10.00
Sopa a la Criolla	S/. 12.00
Sopa a la Minuta	S/. 10.00

Platos de fondo	
Picante de Cuy	S/. 25.00
Trucha a la Plancha	S/. 20.00
Chicharrón de chanco	S/. 20.00
Trucha Frita c/ensalada	S/. 20.00
Malaya dorada	S/. 18.00
Bistek c/arroz y papa	S/. 18.00
Milanesa de Res o Pollo	S/. 20.00
Pollo con Champigones	S/. 18.00
Bistek a lo pobre	S/. 20.00
Lomo saltado	S/. 20.00

Postres	
Mazamorra de Calabaza	S/. 5.00
Humita	S/. 4.00
Durazno al jugo	S/. 6.00

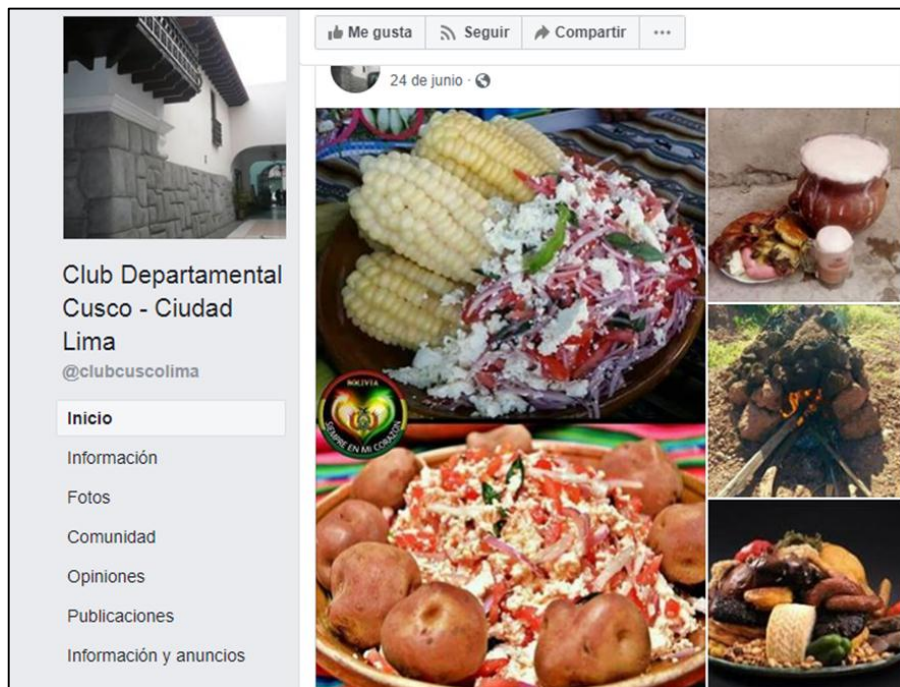
Jaura 1 Litro	
Chicha Morada	S/. 10.00
Chicha de Jora	S/. 10.00

Piqueos			
	Chico	Mediano	Grande
Jamón Serrano	S/. 30.00	S/. 45.00	S/. 60.00
Chicharrón de Chanco	S/. 30.00	S/. 40.00	S/. 58.00
Chicharrón de Pollo	S/. 28.00	S/. 35.00	S/. 55.00
Chicharrón de Trucha	-	S/. 40.00	S/. 60.00
Mixto	S/. 40.00	S/. 60.00	S/. 70.00

Fuente: Club Ancash <http://www.clubancash.com/>

Tal como se observa en la Figura N° 10 se presenta la carta del restaurant “Chavín”, fácil de leer y clara en su información. Contiene los precios de cada producto y rescata su variada oferta gastronómica regional. Hubiera sido interesante que se presenten imágenes atractivas sobre las preparaciones culinarias emblemáticas de la zona. Tal vez hayan querido brindar una imagen más seria y captar a un público mayor.

Figura N° 11 Extracto del Fanpage del Club departamental Cusco



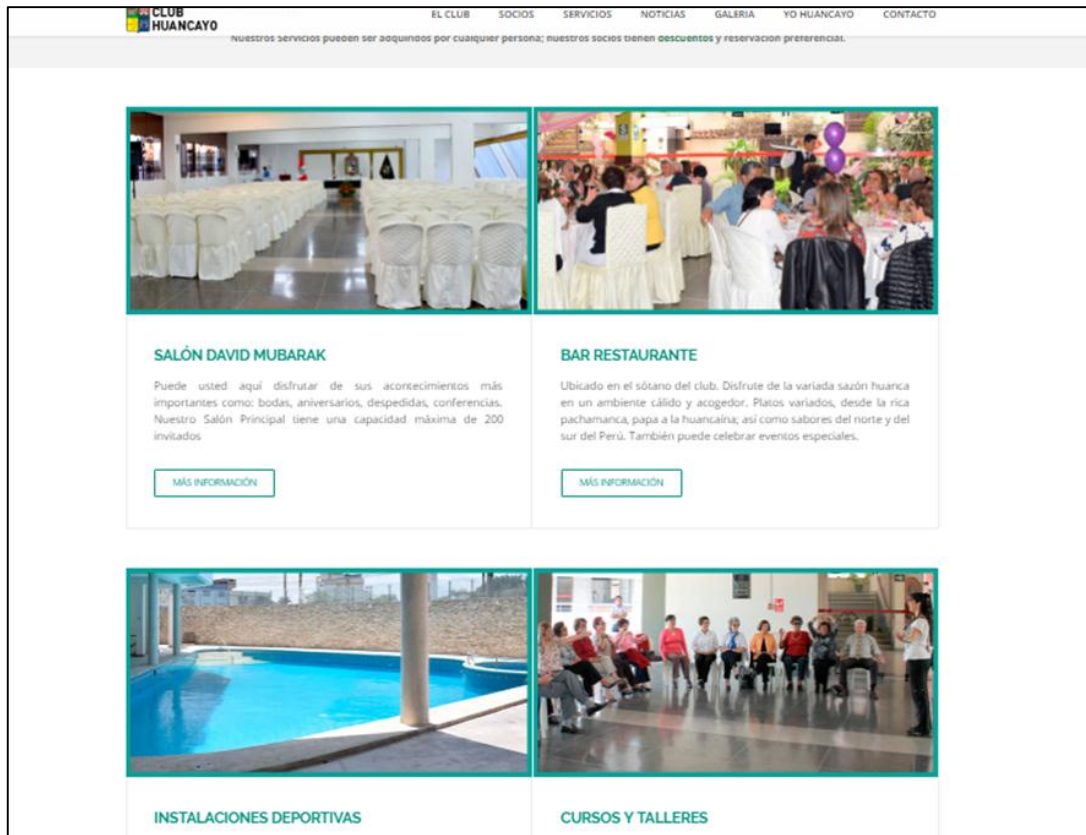
Fuente: <https://www.facebook.com/clubcuscolima/>

Como se observa en la Figura N°11, solo se encontró como medio de difusión de la culinaria el fanpage del Club departamental Cusco. No se ofrece información sobre la oferta gastronómica. Si bien Cusco está posicionado como destino turístico y gastronómico, no lo está su Club departamental en Lima. Se debería tener en cuenta este aspecto importante sobre todo debido al impacto del uso de la tecnología y las redes sociales.

Las fotografías que se presentan, no han sido trabajadas de manera profesional, son fotos de aficionados, que, en sí, buscan mostrar el mejor rostro hospitalario del departamento que representan.

Se nota también que los restaurantes ocupan un espacio importante en las páginas web, siendo tal vez uno de los servicios más buscados en las instituciones.

Figura N° 12 Fotografías de los servicios que ofrece el club Huancayo en su página web



Fuente: Club Huancayo <http://www.clubhuancayo.pe/>

Tal como se observa en la Figura N° 12 el club Huancayo ofrece servicios de salones para eventos, bar restaurant, cursos y talleres, entre otros. En cuanto al bar restaurant “Huaytapallana” al ingresar para solicitar más información se presenta a través de la página el slogan: *“la auténtica sazón huanca en un pedacito de Lima”*. A través de esto se pretende impulsar y dar a conocer la cocina tradicional de Huancayo en Lima.

Figura N° 13 Servicios que ofrece el club Tacna en su página web



Fuente: Club Tacna <http://clubtacna.com/>

La presentación de la Figura 13, permite visualizar la importancia que el Club Tacna le otorga a sus servicios de restaurant y bar.

c. Difusión de la cocina

Sobre la posición que se le otorga a la cocina tradicional en la página, se nota que es un aspecto importante pero aparece generalmente bajo la etiqueta de los servicios de los restaurantes. Solo se presenta un caso, Club Tacna, que coloca a su gastronomía como parte de sus valores culturales.

Figura N° 14 Imágenes sobre información gastronómica en la página web del club Tacna

NOVEDADES



Homenaje al Octogésimo Octavo Aniversario de la reincorporación de Tacna al seno de la patria
28 de agosto

• Ver cronograma de actividades

SE ALQUILAN OFICINAS ADMINISTRATIVAS

Tacna la Heroica

Es durante la Guerra con Chile que sus pobladores se ubicaron en los primeros puestos de defensa, ofreciendo sus vidas por la salvaguarda del suelo peruano.

El 20 de mayo de 1880, luego de la batalla del "Alto de la Alianza", el ejército chileno ocupó la ciudad, permaneciendo allí durante casi 5 décadas. Pese al tiempo transcurrido, su población mantiene en alto el espíritu nacional y logra reincorporarse al Perú en 1929.

Siendo el día central en que se conmemora la reincorporación de Tacna al seno patrio el día 28 de agosto de cada año, fecha en que en nuestra ilustre ciudad se efectúa la Proesión de la Bandera.



Nuestra Tierra y su gastronomía

Platos Típicos

- Picante a la tacneña
- Arvejado de pollo
- Charquican
- Adobo
- Cazuela de Aves

Tragos de nuestra tierra

- Tacna sour
- Licor de damasco
- Vino de Chacra

Nuestros postres

- Pastel de choclo
- Melochas
- Alfajores de miel

Fuente: Club Tacna <http://clubtacna.com/>

Como se nota en la figura N°14 la Gastronomía es presentada como un aspecto de valor cultural e identificador y no solo como parte de un servicio de alimentos y bebidas. En ese sentido, le otorga importancia y la resalta frente a otros aspectos culturales del departamento.

Figura N° 15 Fotografía de eventos u otras formas de comunicación de los clubes departamentales



Fuente: Club departamental Puno <http://clubpunodelima.blogspot.com/>

Tal como se muestra en la Figura 15, los eventos se presentan a primera vista, debemos tomar en cuenta que es un blog y no una página web, por lo que las entradas a la información pueden ser difíciles de acceder si uno no está familiarizado.

El club da a conocer la información, especialmente sus eventos organizados mediante alianzas estratégicas con diferentes instituciones como el Ministerio de Cultura lo que le da credibilidad a los eventos que organizan. En cuanto a los aspectos negativos, podemos notar que las actividades no están actualizadas, y que la presentación de las mismas es confusa y poco amigable para el cibernauta.

Figura N° 16 Detalle del folleto del evento: Festival de la Papa Ancashina



Fuente: Club Ancash <http://www.clubancash.com/>

Tal como se muestra en la Figura 16 el club Ancash realiza eventos relacionados con sus productos agropecuarios, en este caso “la papa” una forma de acercar a la comunidad y a su socios a comprender y valorar la importancia este tubérculo andino, y como podemos ver no solo es una aproximación desde el punto de vista gastronómico, sino también, desde la ciencia y el arte.

Podemos concluir entonces que en relación a los elementos de comunicación ya sean estos eventos, blogs, foros, seminarios, notamos que en al menos un par de clubes, Ancash y Puno, se anuncian eventos en sus respectivas páginas. Podemos deducir que los clubes no están aprovechando la oportunidad

que tienen las actividades de divulgación para generar interés en la comunidad y, con ello, transmitir los valores, identidad y culturales de sus departamentos.

3.3 Análisis de las entrevistas especializadas

Los entrevistados manifestaron que la relación entre cocina e identidad cultural es fuerte y que a través de la cocina los pueblos han expresado su esencia como sociedades, es decir han marcado los derroteros de su construcción de identidad. Estas características son, evidentemente, producto de los procesos históricos y de intercambio cultural que se han venido dando lo largo del tiempo.

Claudia Miranda (C. M.): “Esta enlazado, porque a través de un plato puedo saber parte de la identidad de los pobladores de una zona o región, si aún conservan costumbres pre hispánicas culinarias reflejadas en la adición de los ingredientes, en técnicas de conservación, cocción y preparación. Nos dicen, qué alimentos identifican al lugar ya que muchos se cultivan en la zona donde se creó sus comidas, además de saber si tuvieron aportes de migraciones que llegaron. Y ejemplos tenemos muchos, por mencionar alguno, el “Estofado de gallina con tallarín de casa” de Apurímac, lugar que recibió influencia italiana. Estos aportes hacen que el Perú tenga una culinaria única, a través de un plato puedo saber mucho de un pueblo, su sentir y de su identidad.”

Pedro Pablo Ccopa (P. P. C.): “Hay diversos instrumentos o aparatos culturales que nos sirven para identificar a un pueblo, a una comunidad. En este caso en el Perú el mejor instrumento o aparato cultural que nos sirve es

la cocina ¿no? ¿Por qué? Porque la cocina en los últimos años ha unido a las diversas colectividades a, los digamos, grupos sociales y ha creado un sentimiento de un “nosotros”. Creo que por eso, porque tiene muchas raíces nuestra cocina, no es una cocina del último momento, tiene raíces prehispánicas”.

En relación a las migraciones y los intercambios culturales especialmente en cuanto a la construcción de la memoria, ambos están de acuerdo en que las costumbres viajan con los individuos, y en ese adaptarse al nuevo lugar de residencia, cobra sentido el recordar, el reconstruir la memoria del hogar lejano. La cocina, así, no es ajena a este proceso, y los clubes departamentales cumplen un rol protagonista en mantener la memoria de una colectividad viva y cercana.

C.M.: “En los clubes departamentales, si nos centramos en el ámbito cultural gastronómico, dentro de sus restaurantes reflejan lo que sucede en sus regiones, como se va integrando y unificando ciertas comidas, ejemplo “La chaufa de cecina de la selva”, es un plato que hace un poco más de 10 años se comenzó a preparar hasta convertirlo en regional amazónico.

Además, realizan comidas que en restaurantes regionales en la capital no ofrecen, por ejemplo en el “Club Huancabamba”, encontramos la “patasca”, “majado de yucas”, “sopa de novios”, entre otros platos que solo pudiéramos probarlos si viajamos hasta Piura.”

P.P.C.: “Porque aparte de las tradiciones culinarias y culturales que trae digamos una (...) los migrantes a la ciudad, ellos traen esta capacidad de

unirse, de agruparse, de acogerse y uno de los instrumentos importantes son los clubes culturales, departamentales, los clubes provinciales, los centros regionales, las asociaciones deportivas sobre todo. Ya en los años 50, 60 ellos cumplen una labor bien importante ¿por qué? Porque sirven como un lazo, como un nexo con sus comunidades. Casi todos los clubes departamentales siempre son un nexo entre el migrante que está acá y su pueblo de origen ¿no? Siempre. Por eso es importantísimo los clubes departamentales para mantener una identidad, para mantener lazos de pertenencia y para el desarrollo también de las comunidades.”

En cuanto a la importancia de los clubes regionales en la promoción de las culinarias locales, los entrevistados manifiestan que los clubes departamentales cumplen un rol importante al respecto, tanto en la representación como en la difusión del patrimonio culinario:

P.P.C.: “Pueden y están, en algunos casos, sí están haciéndolo. Por ejemplo el Club Departamental Apurímac, sobre todo el provincial de Andahuaylas, casi todos los días hacen concursos de cocina local o regional en el club campestre que ellos tienen por Ate, no me acuerdo la zona específica. Ellos hacen concursos, y yo creo que sí eso se difundiera, si esa práctica se difundiera entre todos los clubes departamentales sería algo muy importante para articular las diversas identidades que tienen los provincianos en la capital”

Claro que encuentran aspectos que deben mejorar:

C.M.: “Aunque los asistentes a los clubes departamentales en su gran mayoría son de la zona que representa el Club. Se debe hacer partícipe a los limeños, turistas internos y extranjeros a que vayan a los clubes departamentales para que conozcan una parte de su patrimonio culinario y tener una enriquecedora experiencia a través de sus platos de comida.”

Al ser consultados sobre la propuesta de organizar un festival de cocina regional que vincule a los clubes departamentales ubicados en Lima, dijeron que esta es una buena idea, siempre y cuando se cumplan con los requerimientos mínimos de buenas prácticas en la manipulación de alimentos, así como la representatividad de las diferentes regiones del país en el evento, es decir que no sea solo algo de unos pocos clubes.

C.M.: “Es necesario, aunque previamente es de suma importancia, capacitaciones en BPM y técnicas básicas de cocina (cortes, presentación, porcionamiento). Se sugiere en un inicio, realizar un festival en Lima que abarquen zonas gastronómicas, por ejemplo los restaurantes de los clubes departamentales costa norte, costa sur, centro, zona amazónica, entre otros. Para ir consolidando la organización mediante las experiencias previas.”

P.P.C.: “Eso sería una gran iniciativa, sería una mistura de provincianos en la capital ¿no? Ahora, no sé, el problema sería de cómo se llevan los clubes departamentales con los clubes distritales o provinciales, porque

generalmente los departamentales son de estrato sociales más altos que los de distritales o de provinciales generalmente ¿no? Por ejemplo yo soy de Andahuaylas pero el Club Apurímac no nos representa mucho a los que somos comuneros, o de clubes distritales, entonces hay siempre esos conflictos ancestrales, de los que están arriba...Un encuentro programado entre clubes distritales quizás sea mucho más fácil que hacerlo que entre clubes departamentales y distritales de una región ¿no? Más bien hacerlo entre varios ¿no? Pero en el fondo si uno salva esos conflictos que existen, yo creo que sería una cosa formidable ¿no?”

Cuando se les preguntó acerca desde cuándo creían que los limeños han acogido a la cocina de las provincias, destacan las olas migratorias que llegaron a Lima y con la formación de las familias y el establecimiento en diferentes áreas de la ciudad se han dado los intercambios con otros grupos de migrantes. Todo esto ha permitido construir vínculos.

C.M.: “Porque muchos de los nuevos limeños son hijos de ciudadanos provincianos. Y los padres o parte de sus familias a través de las fuentes orales transmiten también las costumbres culinarias de sus regiones. Además actualmente hay mayor difusión en diversos medios de comunicación que transmiten nuestra cultura gastronómica y por actividades como festivales donde se muestra estas comidas.”

P.P.C.: “Ya, pero lo que se dice es que los provincianos lo primero que agarramos es la cocina de ellos pero sin descartar la nuestra, la nuestra esta

así como oculto, apagado. Cuando comenzaron los limeños a valorar lo nuestro, hace mucho tiempo, más de diez años, yo hice un estudio sobre cocina en clases medias, lo que podría ser lo más representativo de limeños y lo que pude encontrar en su dieta, en su comida, en su alimentación diaria es que incorporaban nuestros alimentos regionales ¿sí? No tanto por el sabor sino por carácter, digamos, como le digo, a ver, por ser más sano ¿sí? Por ahí fue donde para mi vi que ellos incorporan, por ejemplo comienzan a incorporar papas nativas, comienzan a incorporar la quinua, comienzan a incorporar... lo que antes ellos despreciaban. Recordemos que hace veinte o treinta años la quinua era para el pollo ¿no? No se comía mucho la quinua o en todo caso era comida de cholos ¿no? Pero cuando descubrieron que esto tenía carácter nutritivo comenzaron a incorporarlo. Creo que viene el boom de las cocinas regionales, con las labores de muchos cocineros que tienen historia en nuestro país ¿no? Isabel Álvarez, Gastón, La Rosa, muchos (...) labores de las provincias los andes y de la selva también se van incorporando a la comida limeña. Fechas específicas sí no podría decirte pero sí hay un momento, el momento es dos creo. Un primer momento a partir de carácter más sano digamos de estos alimentos que se da en determinado momento por el gusto del boom de la cocina.

-Entonces justamente esta pregunta que usted me ha contestado tiene relación con la pregunta ocho, que dice ¿Por qué? Entonces sería ¿Por qué cree usted que los limeños se han acogido a esta cocina? Y tiene que ver por los dos momentos que usted me ha dicho.

Sí, porque la primera presentación nuestra no le gusta mucho a la gente. Si tú le presentas un plato como se hace en los andes a mucha gente no le

gusta. Pero si lo modernizan, que es lo que ha hecho la cocina actual, lo ha modernizado, ya le da unos toques más agradables...

-De la alta cocina.

La alta cocina, le dan un toque, lo modifica pero sin perder la esencia, el sabor. Que es en realidad lo que somos nosotros. Nosotros variamos, lo modificamos pero no perdemos nuestras raíces. Lo último que podemos perder como identidad es nuestra cocina.”

3.4 Propuestas de gestión

3.4.1 Festival gastronómico

La idea principal que convoca esta propuesta es la necesidad de lograr un diálogo armonioso en un espíritu de colaboración entre los diferentes clubs departamentales que se encuentran en Lima. De esta manera se busca la difusión de sus valores identitarios desde el reconocimiento de sus cocinas tradicionales, y, porque no, desde la innovación de las propuestas más actuales.

Este festival debe de considerar una fase previa de capacitación tanto en la correcta manipulación, almacenamiento de alimentos y técnicas culinarias, como mayor apoyo del gobierno regional para que ocurra esto y que una institución bien estructurada y consolidada, realice la organización de dichos festivales, tal como lo expresó la chef Claudia Miranda en la entrevista realizada.

A. Definición

Misión: Resaltar el valor cultural de las cocinas tradicionales de los diferentes departamentos del Perú, a través de los clubes departamentales representados en Lima.

Visión: Convertir al Festival de cocina tradicional en un evento importante en el calendario de actividades de la ciudad de Lima, siempre manteniendo las características, particularidades de cada departamento.

Objetivos del festival:

Objetivo general:

Promocionar y difundir las cocinas tradicionales de los departamentos del Perú a través de los clubes departamentales representados en Lima.

Objetivos específicos:

1. Generar conocimiento acerca de las diferentes cocinas regionales tradicionales, para ello además de los stands de ventas se proponen seminarios y conversatorios.
2. Capacitar a los representantes de los clubes en buenas prácticas alimentarias, presentación y comercialización gastronómica.
3. Crear conciencia sobre la importancia de los productores en el desarrollo culinario de una región.
4. Diseñar otras propuestas de turismo gastronómico alrededor del festival.

B. Propuesta

Fechas y lugares del evento

Se propone que este festival se realice entre los meses de agosto y octubre para que no haya situaciones de competencia con otras actividades turísticas de verano o de Fiestas Patrias.

En cuanto al espacio, podría empezar en la sede de alguno de los clubes e ir rotando cada año. De ser necesario se podrían buscar y adaptar otros lugares.

Actividades propuestas

Dentro de las actividades se proponen la realización de seminarios o conversatorios sobre cocina tradicional, los temas podrían cambiar cada año, dando un enfoque en algún aspecto especial, por ejemplo: cocina y sostenibilidad, la cocina y la identidad, la cocina en la historia, entre otros temas.

Además, se pueden hacer presentaciones de libros gastronómicos, premiaciones a personajes relacionados a las cocinas regionales, concursos gastronómicos, buscar los recetarios o cuadernos de recetas más antiguos de la zona, y actividades de corte social (conciertos y presentación de danzas).

La venta de alimentos es una parte central del festival, para ello se organizaran los stands de expendio desde una lógica inclusiva y orientada a mostrar la diversidad y peculiaridad de cada propuesta culinaria. También se ofrecería la venta de productos oriundos, insumos locales o productos

agroindustriales que permitirán preservar la memoria gustativa, y recrear en Lima, sus potajes tradicionales.

Actores

Los actores involucrados y beneficiados son los clubes departamentales. Por ello el trabajo de organización requerirá de un trabajo participativo y colaborativo. Sería interesante además contar con la presencia de expertos tanto investigadores gastronómicos como cocineros.

Por otro lado, están los proveedores tanto de alimentos como de los implementos necesarios para la organización del festival, lo que hace interesante esta actividad que podrá movilizar la economía de una forma atractiva a nivel local.

Público objetivo

El público objetivo de festival son en primer lugar los asociados de los clubes departamentales y luego, la sociedad limeña en general. También se podría considerar a los visitantes extranjeros que estén en Lima y a los turistas nacionales.

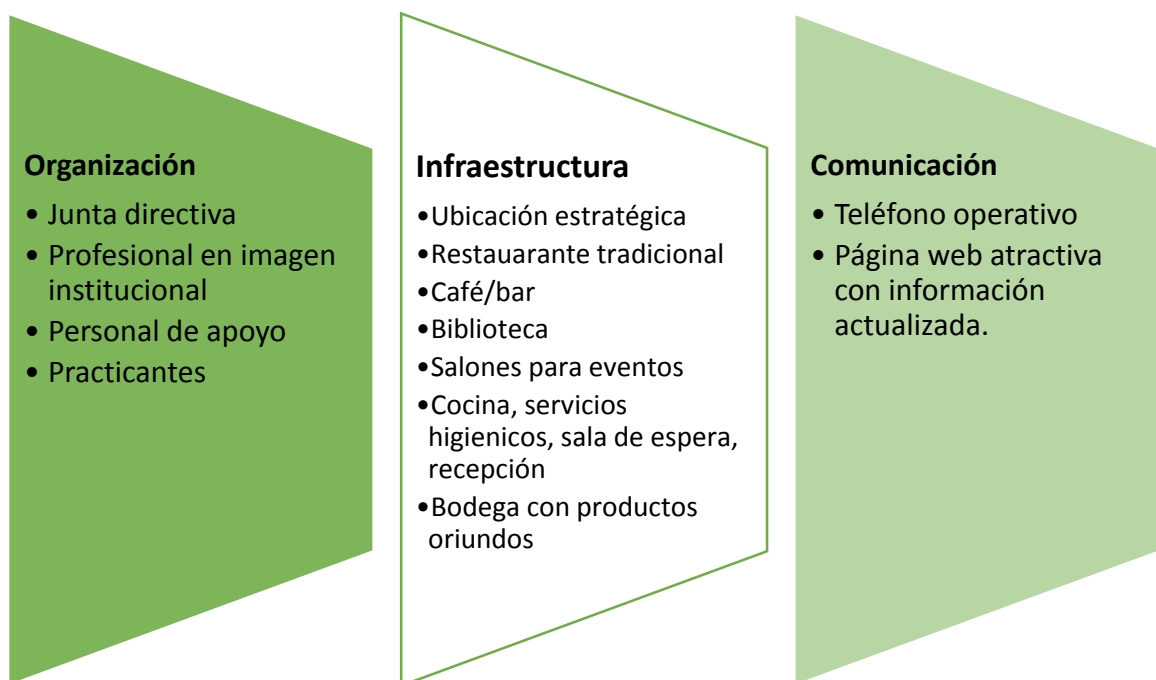
Al ser un público tan amplio y variado se deben de considerar canales de comunicación orientados a los grandes grupos: redes sociales, televisión, prensa y radio (se debe invitar a la prensa para que a través de notas informativas, invitaciones personalizadas o publibreportajes se pueda promocionar la actividad). Otro canal de con el que se podría coordinar serían

los blogs y revistas especializadas en turismo y patrimonio que permitirían captar a un segmento más joven a través de los *influencers* en gastronomía y turismo , considerando la tendencia actual en la redes sociales.

3.4.2 Propuesta de modelo de “club ideal”

Luego de haber analizado las fortalezas y debilidades de los clubs investigados se propone un modelo de club ideal. Esto con la finalidad de orientar las prácticas y la gestión de estas instituciones y su importancia en la difusión de sus cocinas regionales.

Figura N°17 Consideraciones para la organización de un Club ideal



Elaboración: Propia.

Tal como se muestra en la Figura N°17, en cuanto a la organización de un club ideal se deberían considerar

- Junta directiva (elegida por votación).
- Personal de apoyo (cocineros, recepcionistas, limpieza, seguridad, entre otros).
- Profesional en imagen institucional.
- Practicantes de escuelas o institutos de hotelería y turismo.

En cuanto a la infraestructura resulta importante

- Contar con un local que tenga una ubicación estratégica y esto dependerá de la concentración de provincianos de la misma zona, residentes en Lima.
- Ambientes: restaurante de cocina tradicional, café-bar, salones para eventos, biblioteca o archivo documental de la zona, cocina, sala de espera, recepción, servicios higiénicos amplios, bodega en donde se puedan adquirir productos oriundos de cada provincia.

En cuanto a la comunicación de las actividades es vital contar con

- Servicio telefónico operativo.
- Página web atractiva y actualizada.
- Uso de redes sociales.

CAPÍTULO IV: DISCUSIÓN, CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

4.1 Discusión

La presente investigación tiene como objetivo principal identificar el rol de los clubes regionales ubicados en Lima en la difusión de su patrimonio culinario. Para ello se han elaborado herramientas de recolección de datos: guía de observación, parámetros de análisis documental, y guion de entrevistas. Estas mismas herramientas pueden ser utilizadas en los otros clubes departamentales o distritales que no han sido observados en esta tesis. De esta manera se puede evaluar el papel de los clubes en la difusión de su cocina tradicional.

Los resultados de la tesis nos conducen a afirmar, al igual que Leal Londoño (2013) que el turismo gastronómico es un fenómeno turístico y social que ha cobrado dimensiones importantes en el imaginario colectivo de turistas comunidades anfitrionas. Con ello es imprescindible contar con una planta turística, en este caso restaurantera, adecuada y sobre todo, que es necesario investigar las tradiciones culinarias de manera científica y académica. En ese sentido el rol de los

clubes departamentales es importante, tanto como planta turística y como espacio recreador de la memoria culinaria de un pueblo.

Así, también, como hemos visto en los resultados presentados en la tesis, los clubes departamentales cumplen un papel esencial frente a la construcción de la identidad cultural y gastronómica. Esto se debe a que los clubes mantienen vivo el patrimonio gastronómico o culinario, y con esto, la memoria colectiva de una comunidad (Coppa, 2017). Es solo a partir de la relación del patrimonio y la memoria que se puede establecer las plataformas para la construcción identitaria, considerando que este proceso parte de rupturas, encuentros y desencuentros que construyen nuevos discursos sobre quiénes somos y cómo somos (Del Pozo, 2015).

Son estos estudios la base de la construcción de un destino gastronómico. La creatividad y la innovación de las cocinas de autor se nutren de la tradición que se trasmite de generación en generación, en este sentido se rescata lo que concluye al respecto Gómes Moreira (2012), Rosas (2014), y Romero, Viesca y Hernández (2010) en el sentido que es vital el cuidadoso estudio de las relaciones históricas, antropológicas y sociológicas de la cocina y las formaciones sociales, para dar paso luego, a la innovación natural de un patrimonio tan vivo como el culinario. En ese sentido, los clubes contribuyen de manera activa a la promoción de los valores culinarios tradicionales de sus departamentos y, con ello, también a nutrir la creatividad de los cocineros que se decidan por innovar desde la valoración de las recetas originarias.

Ya desde la mirada del Marketing, es decir, la investigación ha encontrado resultados que coinciden con los propuestos por Biolchini y Chauvel (2010), y Del Pozo, C. (2015), para quienes el estudio de las características de la demanda es un factor clave en las dinámicas comerciales de la gastronomía. La cocina cambia con el tiempo, los comensales también. Por ello es básico que se hagan investigaciones que ahonden en las percepciones de la demanda una vez que ya se tengan convenientemente estudiados los procesos gastronómicos y culinarios.

La propuesta de festival gastronómico se enmarca como una invitación de comunicación con el público, real y potencial de las cocinas tradicionales. Además, de promover la investigación sobre la gastronomía y otras dinámicas culturales a través de eventos académicos (charlas, conversatorios, presentación de libros, entre otros) en el mismo festival. Con estas actividades se conseguirá acercar los valores identitarios que representan los clubs departamentales a la sociedad limeña, mestiza y multicultural, de una manera efectiva.

Durante la visita de campo se observó que algunos clubs como el de Tacna y el de Loreto, sirven como plataformas para promocionar productos y marcas propias de sus regiones. Importante contribución que podría ser replicada en otros clubs con la finalidad de integrar y acercar a los productores para ofrecerles una vitrina en el más grande mercado de distribución que es la capital del Perú: Lima.

Por otro lado es necesario recordar que los clubs departamentales o provinciales ubicados en Lima, tienen más de medio siglo de fundados y en este proceso de ir adaptándose a la capital y a su oferta gastronómica, se han dado

varios cambios en su forma de preservar su identidad, adaptándose al gusto y preferencias de los limeños sin perder su memoria, convirtiéndose, estos clubes, en el tiempo en elementos de conservación y difusión del patrimonio cultural.

Se coincide entonces con lo que afirma Olivera (2016):

Se ha visto por el trabajo de campo realizado que varios clubes no pueden difundir su riqueza cultural por estar cerrados, a pesar de contar con locales adecuados para grandes reuniones festivas, hallarse en distritos de población de clase media y media alta, en los cuales sus municipalidades proporcionan seguridad, limpieza, cuidado de jardines. Esta situación puede ser atribuida a la deficiente administración pero también a la falta de ingresos. (p. 181)

4.2 Conclusiones

Se identificó el rol de los clubes regionales ubicados en Lima en la difusión de su patrimonio culinario, mediante la elaboración de herramientas de recolección de datos las mismas que han dado como resultado que los clubes sí hacen esfuerzos para lograr ese propósito, pero, que sin embargo, necesitan de apoyo y asesoría profesional para hacerlo de manera consistente y atractiva.

Se diseñó una propuesta metodológica para medir el rol de los clubes regionales ubicados en Lima en la difusión de su patrimonio culinario, para ello se construyeron herramientas de recolección de información (parámetros de observación y análisis, guion de entrevista), que permitieron, luego, reconocer la forma en la que los clubes difunden su patrimonio gastronómico. Esta herramienta

es útil para evaluar otros clubes o instituciones con parámetros similares a los estudiados.

Se identificó cómo los clubes regionales pueden contribuir en la difusión de las cocinas regionales, esto es a través de la organización de eventos, como el festival propuesto, que les permitan conectarse con diferentes grupos de personas y con ello, captar la atención de un público potencial.

Se hizo la propuesta de organizar un festival de cocina regional que vincule a los clubes departamentales ubicados en Lima, con el fin de hacer que estos trabajen juntos y de forma colaborativa y, que además se conecten con la sociedad de forma interactiva más allá de sus propios asociados.

Adicional a los objetivos planteados durante la investigación se consideró oportuno proponer un modelo de club ideal, tomando en cuenta los clubs investigados y sus fortalezas.

4.3 Recomendaciones

Se recomienda también investigar a los demás clubes en Lima, con la finalidad de conocer su situación en relación a la difusión de su patrimonio culinario y que debido a esto se reconozca la importancia de la preservación de las tradiciones culturales y del aporte que los clubes hacen en la recreación de sus cocinas fuera de su entorno tradicional. Constituyéndose este en un importante aporte para el desarrollo de la investigación sobre las bases de la cocina peruana.

A pesar de los esfuerzos que vienen realizando distintas instituciones tanto públicas como privadas, existe aún mucho por investigar.

Además del festival propuesto se debería de emprender trabajos de capacitación con los encargados de las comunicaciones de los clubes. Reforzar, de esta manera los diseños de sus redes sociales, páginas web y la programación de actividades en sus instituciones.

Se sugiere que se establezcan alianzas estratégicas entre los clubes y universidades e institutos donde se imparta carreras o cursos relacionados al turismo y la gastronomía, con la finalidad de preservar las costumbres y tradiciones culinarias de las regiones a las que representan estos clubes. De igual manera, esto permitiría que estas instituciones (universidades e institutos) a través de sus docentes calificados puedan desarrollar exposiciones e intervenir en la organización del festival que se propone.

Además de las recomendaciones anteriores se propone la continuidad académica para seguir investigando a los clubes para establecer cómo ellos han contribuido con preservar su identidad y conservar su patrimonio regional auténtico y cómo este patrimonio ha variado en el tiempo.

FUENTES DE INFORMACIÓN

Adema, P. (2006). *Festive Foodscapes: Iconizing Food and the Shaping of Identity and Place*. Tesis doctoral. Recuperado de <https://repositories.lib.utexas.edu/handle/2152/2453>

Álvarez-Calderón, D. (2015). Presentación. En C. Doig (Dir.), *Patrimonio cultural inmaterial del Perú* (pp. 6-7). Lima: Ministerio de Cultura.

Álvarez, I. (1997). *Huellas y sabores del Perú*, Lima: USMP, Escuela Profesional de Turismo y Hotelería.

Álvarez, M. (2005). Contextualización cultural de la culinaria: la referencia a las raíces, las tradiciones y el patrimonio, En *Memoria del II Congreso de las Cocinas Andinas, Santiago de Chile*. [Información obtenida dentro de la separata del curso de Postgrado en Ciencias Gastronómicas de las USMP, realizada por Merino, Augusto, 2009].

América Noticias. (19 de julio de 2016). *Gastronomía Peruana será postulada como patrimonio de la humanidad*. Recuperado de <http://www.americatv.com.pe/noticias/actualidad/comida-peruana-postulada-como-patrimonio-humanidad-n239655>

Arévalo, J. (2004). La tradición, el patrimonio y la identidad. *Revista de estudios extremeños*, 60(3), 925-956. Recuperado de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=1125260&orden=1&info=link>

Atkinson y Hammersley (1994). *Etnografía: métodos de investigación*. España: Editorial Paidós Ibérica.

Avolio B. (2008). Propuesta para el desarrollo de la gastronomía peruana. CENTRUM, Centro de Negocios de la Pontificia Universidad Católica del Perú, Lima.

Baeza, B., Ferreiro, M., Novaro, G., Pérez, E. y Viladrich, A. (2016). Memorias migrantes: las identidades migrantes y la construcción de memorias colectivas. En V. Trpin y A. Ciarallo (Comp.), *Migraciones Internacionales contemporáneas: Procesos, desigualdades y tensiones* (pp. 17-68). Neuquén: Publifadecs.

Benavides, G. (2001). De la construcción del patrimonio gastronómico. *Turismo y Patrimonio*, 3, 27-48. Recuperado de <http://ojs.revistaturismoypatrimonio.com/index.php/typ/article/view/152>

Benavides, G. (2002). Presentación. En G. Benavides (Comp.). *Alimentación y gastronomía* (pp. 5-23). Lima: USMP, Escuela Profesional de Turismo y Hotelería.

- Bernal, C. (2010). *Metodología de la investigación. Administración, economía, humanidades y ciencias sociales*. Bogotá: Pearson Educación.
- Biolchini, A. E y Chauvel, M. A. (2010). Tribu gourmet: El marketing posmoderno y el significado del consume. *Estudios y perspectivas en turismo*, 19(6), 1053-1071. Recuperado de <http://www.scielo.org.ar/pdf/eypt/v19n6/v19n6a10.pdf>
- Ccopa, P. (2017). *La cocina de acogida. Migrantes andinos en Lima. Memorias, sabores y sentidos*. Lima: Universidad de San Martín de Porres.
- Contreras, J y Gracia, M. 2005 *Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas*. Barcelona: Editorial Ariel.
- Del Pozo, C. (2015). *El cambio en la Identidad culinaria limeña del nivel socioeconómico A y B a través de la demanda entre los años 1980 y 1999*. (Tesis de maestría). Universidad de San Martín de Porres. Lima.
- [Debate sobre clubes departamentales en la Segunda legislatura ordinaria del 2008 del Congreso de la República]. Diario de los debates. Recuperado de <http://spij.minjus.gob.pe/graficos/peru/2009/mayo/22/l-29363.pdf>
- Dulzaides, M. y Molina, A. (2004). Análisis documental y de información: dos componentes de un mismo proceso. *ACIMED*, 12(2). Recuperado de <http://scielo.sld.cu/pdf/aci/v12n2/aci11204.pdf>

- Fernández, G. A. M., Gálvez, J. C. P., y Guzmán, T. L. (2014). Motivación y segmentación del turista en festivales culinarios. El caso de la feria gastronómica en el Parque Natural Sierras de Cazorla, Segura y las Villas (España). *International journal of world of tourism*, 1(2), 19-28.
- García, A. (2008). Patrimonio cultural: diferentes perspectivas. *Arqueoweb*, 9(2). Recuperado de <http://webs.ucm.es/info/arqueoweb/pdf/9-2/angelica.pdf>
- Geks, A. (2017) *Mistura: una marca que ha calado en el sentir de los peruanos*. Recuperado de <http://www.apega.pe/descargas/contenido/210-apega-cocina-peruana.pdf>
- Gómez, M. (2012). *Conocimiento empírico, saberes escolares e identidades gastronómicas la transmisión de la cultura alimentaria en contextos locales*. (Tesis doctoral). Universidad de Sevilla. Andalucía
- Grossberg, L. (2003). Identidad y estudios culturales: ¿no hay nada más que eso? En S. Hall y P. Du Gay (Coord.), *Cuestiones de identidad cultural* (pp. 148-180). Buenos Aires: Amorrortu.
- Guba, E.G., y Lincoln, Y. S. (1985). *Naturalistic inquiry*. Beverly Hills: Sage Publications.
- Hall, S (2010) *Sin garantías: trayectorias y problemáticas en estudios culturales*. Bogotá: Envió Editores.

Haudry, R (2003) *Productos con identidad territorial*. Recuperado de condesan.org/mtnforum/sites/default/files/publication/files/RHaudry.pdf

Hernández, A. (2012). *Turismo y patrimonio cultural*. Gran Canaria, España: Universidad de las Palmas.

Lauer, M y Lauer, V, (2006). *La Revolución Gastronómica Peruana*, Lima: USMP, Escuela Profesional de Turismo y Hotelería.

Leal, M. (2013). *Turismo gastronómico y desarrollo local en Cataluña: al abastecimiento y comercialización de los productos alimenticios*. (Tesis doctoral). Universidad de Barcelona. Barcelona.

Ley No. 29363, Ley de clubes departamentales, provinciales y distritales. *Diario Oficial El Peruano, Normas legales*, Lima, 8 de mayo de 2009.

Marcús, J. (2011). Apuntes sobre el concepto de identidad. *Intersticios. Revista Sociológica de Pensamiento Crítico*, 5(1), 107-114. Recuperado de <http://www.intersticios.es/article/view/6330/5750>

Marzal, M. (1989) *Los caminos religiosos de los inmigrantes en la gran Lima*. Segunda edición. Lima: Pontificia Universidad Católica del Perú, Fondo Editorial.

- Martinez, H (1980) *Migraciones internas en el Perú. Aproximación crítica y bibliográfica*. Lima: Instituto de Estudios Peruanos.
- Mason, M. C., y Paggiaro, A. (2012). Investigating the role of festivalscape in culinary tourism: The case of food and wine events. *Tourism Management*, 33(6), 1329–1336. <http://doi.org/10.1016/j.tourman.2011.12.016>
- Matos, J (2004). *Desborde popular y crisis del Estado. Veinte años después*. Lima: Congreso de la República, Fondo Editorial.
- Matta, R. (2011). Posibilidades y límites del desarrollo en el patrimonio inmaterial. El caso de la cocina peruana. *Apuntes: Revista de Estudios sobre Patrimonio Cultural*. 24(2). Recuperado de <http://www.scielo.org.co/pdf/apun/v24n2/v24n2a06.pdf>
- Medina, F.X. (2017). Reflexiones sobre el patrimonio y la alimentación desde las perspectivas cultural y turística. *Anales de Antropología*, 51(2), 106-113. <https://doi.org/10.1016/j.antro.2017.02.001>
- Meléndez, J. y Cañez, G. (2009). La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local: el caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México. *Estudios sociales (Hermosillo, Son.)*, 17, 181-204. Recuperado de http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0188-45572009000300008&lng=es&tlng=es.

Morcía, F. (2009). El verdadero "boom" de la cocina peruana. Recuperado de <http://www.generacion.com/usuarios/7777/verdadero-boom-cocina->

Morcía, F. (2013). *La cocina de Pozuzo como eje central de una ruta gastronómica para su desarrollo turístico*. (Tesis de maestría). Universidad de San Martín de Porres. Lima.

Olivas Weston, R. (Comp.) (1993). *Cultura, Identidad y cocina en el Perú*, Lima: USMP, Escuela Profesional de Turismo y Hotelería.

Olivera, G. (2016). Los clubes regionales de Lima vistos como elementos de conservación y difusión del folclor nacional para el consumo turístico. *Turismo y Patrimonio*, 10, 169-182. Recuperado de <http://ojs.revistaturismoypatrimonio.com/index.php/typ/article/view/27>

Padilla, C. (2006). Las cocinas regionales. Principio y fundamento etnográfico, ponencia presentada en el VII Congreso Internacional de Sociología Rural. Quito, Ecuador, 20-24 de noviembre.

Patton, M.Q. (2002). *Qualitative evaluation and research methods*. California: Sage Publicacions.

Ravines R. (1998). Migración y colonización en el Perú: preámbulo necesario. *Boletín de Lima*, 20(114), 9.

La República (12 de mayo de 2016). *Perú es el mejor destino culinario del Mundo por quinta vez*. Recuperado de <http://larepublica.pe/turismo/gastronomia/827974-peru-es-el-mejor-destino-culinario-del-mundo-por-quinta-vez>

Roca Rey, B (2015) Presentación. En C. Doig (Dir.), *Patrimonio cultural inmaterial del Perú*. Lima: Ministerio de Cultura.

Rojas de Perdomo, L. (1993). *Aportes alimenticios del viejo al nuevo mundo*. Bogotá: Voluntad.

Romero, A. T., Viesca, F. C. y Hernández, M. (2010). Formación del patrimonio gastronómico del Valle de Toluca, México. *CIENCIA ergo sum*, 17(1). 239-252. Recuperado de http://ergosum.uaemex.mx/pdfs/pdf_vol_17_3/05_tonatiuh_romero.pdf

Rosas, C (2014). *Gestión del conocimiento tradicional como recurso patrimonial activo, en la función cultural y ambiental del territorio*. (Tesis doctoral). Universidad de Sevilla. Andalucía.

Salgado, A.C. (2007). Investigación cualitativa: diseños, evaluación del rigor metodológico y retos. *Liberabit*, 13, 71-78.

Schatzman, L. y Strauss, A. (1973). *Field reseach. Strategies for a natural socology*. Englewood Cliffs, New Jersey: Prentice-Hall.

Spaey, A. (1995). La gastronomía y turismo hoy. En *La academia en la olla: reflexiones sobre la comida criolla* (p. 33). Lima: Universidad de San Martín de Porres.

Valles, M. (1997). *Técnicas cualitativas de investigación social*, Madrid: Síntesis.

Vargas-Jiménez, I. (2016). ¿Cómo se concibe la etnografía crítica dentro de la investigación cualitativa? *Revista Electrónica Educare*, 20(2), 1-13. Recuperado de <http://www.redalyc.org/html/1941/194144435004/>

Zambaglion, D., Fitipaldi, G. y Levoratti, A. (2013). Los clubes de barrio: deporte social y recreación en un espacio de inclusión social. *Impetus*, 7(2), 35-41.

Zapata, S, (2009) “Patrimonialización” de la gastronomía peruana y Planteamiento de un proyecto de desarrollo. *Turismo y Patrimonio*, 6, 17-28. Recuperado de <http://ojs.revistaturismoypatrimonio.com/index.php/typ/article/view/77>

ANEXOS

Anexo 1
Matriz de consistencia

PROBLEMA	OBJETIVOS	Justificación	Metodología
<p>General ¿Cuál es el rol de los clubes en la memoria culinaria regional, teniendo en cuenta que ellos se encuentran organizados y ubicados en Lima, el mayor mercado, que cuenta con redes de comercialización?</p>	<p>General Identificar el rol de los clubes regionales ubicados en Lima en la difusión de su patrimonio culinario.</p>	<p>La importancia de la tesis se justifica debido a que los clubes departamentales, provinciales o distritales son agrupaciones conformadas por personas que tienen elementos en común.</p>	<p>Diseño metodológico Fue una investigación de enfoque cualitativo</p> <p>Técnica e instrumentos Observación participante. Análisis documental de las páginas web de los clubes. Entrevistas a expertos.</p>
<p>Específicos 1.- ¿Cómo se puede medir el rol de los clubes regionales en la difusión de su patrimonio culinario? 2.- ¿Cómo se podría contribuir a la difusión de la cocina regional a través de los clubes regionales? 3.- ¿De qué manera la organización de un festival de cocina regional beneficiaría a los clubes regionales en su rol difusor del patrimonio gastronómico?</p>	<p>Específicos 1.- Diseñar una propuesta metodológica para medir el rol de los clubes regionales ubicados en Lima en la difusión de su patrimonio culinario. 2.- Identificar cómo los clubes regionales pueden contribuir en la difusión de las cocinas regionales. 3.- Proponer la organización de un festival de cocina regional que vincule a los clubes departamentales ubicados en Lima.</p>	<p>Es necesario que estos grupos puedan seguir un modelo que favorezca la preservación y difusión las expresiones culturales propias, en este caso de su cocina tradicional, además de contribuir al desarrollo de sus pueblos de origen.</p>	<p>Diseño muestral Se utilizó el tipo de muestreo determinístico no aleatorio, en el que se han seleccionado siete clubes departamentales para ser analizados. La selección de estos contempló aspectos de accesibilidad (física y en información), lo representativa de sus cocinas y los documentos (virtuales) que estos tienen de acceso público.</p>

Anexo 2

Entrevista no estructurada al Dr. Pedro Pablo Coppa.

Entrevistadora: Hoy día es seis de noviembre del 2018 y vamos a hacerle una entrevista al profesor Pedro Pablo Coppa.

La primera pregunta es: ¿La relación que existe entre la culinaria y la identidad?

Hay diversos instrumentos o aparatos culturales que nos sirven para identificar a un pueblo, a una comunidad. En este caso en el Perú el mejor instrumento o aparato cultural que nos sirve es la cocina ¿no? ¿Por qué? Porque la cocina en los últimos años ha unido a las diversas colectividades a, los digamos, grupos sociales y ha creado un sentimiento de un “nosotros”. Creo que por eso, porque tiene muchas raíces nuestra cocina, no es una cocina del último momento, tiene raíces prehispánicas...

...Y que se juntan luego o se juntan con otras tradiciones que han llegado al Perú.

Por eso creo que evidentemente es muy importante para la identidad.

Muy bien. Número dos: A su modo de ver ¿cuál es la importancia de los clubes regionales o departamentales en la construcción de la memoria colectiva de un pueblo?

- Es pregunta es muy bonita...

Sí, es una pregunta que va directo con mi tesis

...Porque aparte de las tradiciones culinarias y culturales que trae digamos una (...) los migrantes a la ciudad, ellos traen esta capacidad de unirse, de agruparse, de acogerse y uno de los instrumentos importantes son los clubes culturales, departamentales, los clubes provinciales, los centros regionales, las asociaciones deportivas sobre todo. Ya en los años 50, 60 ellos cumplen una labor bien importante ¿por qué? Porque sirven como un lazo, como un nexo con sus comunidades. Casi todos los clubes departamentales siempre son un nexo entre el migrante que está acá y su pueblo de origen ¿no? Siempre. Por eso es importantísimo los clubes departamentales para mantener una identidad, para mantener lazos de pertenencia y para el desarrollo también de las comunidades.

Perfecto. Número tres: ¿Considera usted que los clubes regionales o departamentales pueden contribuir con la difusión de las cocinas regionales?

Pueden y están, en algunos casos, sí están haciéndolo. Por ejemplo, el Club Departamental Apurímac, sobre todo el provincial de Andahuaylas, casi todos los días hacen concursos de cocina local o regionales en el club campestre que ellos tienen por Ate, no me acuerdo la zona específica. Ellos hacen concursos, y yo creo que sí eso se difundiera, si esa práctica se difundiera entre todos los clubes departamentales sería algo muy importante para articular las diversas identidades que tienen los provincianos en la capital.

Perfecto ¿Cree usted que los clubes regionales o departamentales contribuyen hoy en día con la difusión de su patrimonio culinario?

Sí, más que nunca. Yo creo que en los últimos años en las cocinas locales y regionales se han vuelto un elemento de unión, de fusión, de encuentro de carácter grato ¿no? No es como la política que son encuentros de otro tipo, sino que son encuentros muy, muy gratos, creo que ha sido muy importante eso.

Número cinco ¿Cuál sería su opinión sobre la elaboración de una propuesta para organizar un festival de cocina regional que vincule a los clubes departamentales ubicados en Lima?

Eso sería una gran iniciativa, sería una mistura de provincianos en la capital ¿no? Ahora, no sé, el problema sería de cómo se llevan los clubes departamentales con los clubes distritales o provinciales, porque generalmente los departamentales son de estrato sociales más altos que los de distritales o de provinciales generalmente ¿no? Por ejemplo yo soy de Andahuaylas pero el Club Apurímac no nos representa mucho a los que somos comuneros, o de clubes distritales, entonces hay siempre esos conflictos ancestrales, de los que están arriba, de los que...

¡Qué interesante eso que me comenta!

Un encuentro programado entre clubes distritales quizás sea mucho más fácil que hacerlo que entre clubes departamentales y distritales de una región ¿no? Más bien hacerlo entre varios ¿no? Pero en el fondo si uno salva esos conflictos que existen, yo creo que sería una cosa formidable ¿no?

Y ¿Cuáles son los clubes que usted considera que difunden mejor su patrimonio culinario hoy en día? Me dijo el de Apurímac ¿Cuáles son los clubes que usted conoce que están difundiendo mejor su patrimonio culinario o están haciendo un esfuerzo mayor?

Ya, mira, si partimos de la idea de que casi todos los clubes departamentales venden sus platos representativos, casi todos ah. Uno va al Club Arequipa te venden sus (...) Uno va al Club Tacna te venden sus productos...

Claro, el Moquegua creo que más está más relacionado al dulce ¿tampoco?

Ya ¿tampoco? entonces habría que ver por regiones, yo no tengo como para decirle con certeza ¿no? Por ejemplo lo que dice usted es un dato. Habría que hacer un estudio, visitar todos los clubes departamentales y ver si realmente difunden ¿no? Y creo que eso tiene que ver con cuan identificado esta con su lugar de origen.

Exacto

Porque hay también, digamos, algunos que comercialmente creen que es mejor la comida criolla que comida de su lugar de origen ¿no?

Sí pues, eso me han dicho varios, que de lunes a viernes venden comida criolla y solo los domingos su comida regional

Ya, bueno eso también es un buen dato ¿sí? ¿En qué sentido? A ver, los gustos y preferencias tienen momentos históricos, si bien estamos en un boom ¿no? Recordemos que nosotros recién salimos de una colonialidad de los gustos que dura por lo menos hace 500 años. Siempre nosotros hemos visto que la comida de los otros es mejor que la nuestra. En un momento fue la comida francesa, en otro momento fue la comida italiana, en otro momento fue tales comidas. En un momento final fue la comida criolla la mejor ¿no? Pero nos dimos cuenta que nosotros, nuestras cocinas regionales, no importa de qué lugar eran; digamos en cuanto a gustos, a sabores, eran mucho mejores ¿no? Pero eso no significa que nosotros hayamos descartado los otros también, lo que vamos haciendo es salir de esos momentos históricos poco a poco. Habrá un momento en que sintamos que nuestra cocina siempre es buena y lo podamos comercializar de lunes a domingo ¿no? Pero poco a poco yo creo. Que no tiene más de diez años esta recuperación de la cocina regional.

Que interesante ¿Y desde cuándo cree usted que los limeños hemos empezado a acoger las cocinas de las provincias?

Ya, pero lo que se dice es que los provincianos lo primero que agarramos es la cocina de ellos pero sin descartar la nuestra, la nuestra esta así como oculto, apagado. Cuando comenzaron los limeños a valorar lo nuestro, hace mucho tiempo, más de diez años, yo hice un estudio sobre cocina en clases medias, lo que podría ser lo más representativo de limeños y lo que pude encontrar en su dieta, en su comida, en su alimentación diaria es que incorporaban nuestros alimentos regionales ¿sí? No tanto por el sabor sino por carácter, digamos, como le digo, a ver, por ser más sano ¿sí? Por ahí fue donde para mí vi que ellos incorporan, por ejemplo comienzan a incorporar papas nativas, comienzan a incorporar la quinua, comienzan a incorporar... lo que antes ellos despreciaban. Recordemos que hace veinte o treinta años la quinua era para el pollo ¿no? No se comía mucho la quinua o en todo caso era comida de cholos ¿no? Pero cuando descubrieron que esto tenía carácter nutritivo comenzaron a incorporarlo. Creo que viene el boom de las cocinas regionales, con las labores de muchos cocineros que tienen historia en nuestro país ¿no? Isabel Álvarez, Gastón, La Rosa, muchos (...) labores de las provincias los andes y de la selva también se van incorporando a la comida limeña. Fechas específicas sí no podría decirte pero sí hay un momento, el momento es dos creo. Un primer momento a partir de carácter más sano digamos de estos alimentos que se da en determinado momento por el gusto del boom de la cocina.

Entonces justamente esta pregunta que usted me ha contestado tiene relación con la pregunta ocho, ¿Por qué cree usted que los limeños se han acogido a esta cocina? Y tiene que ver por los dos momentos que usted me ha dicho.

Sí, porque la primera presentación nuestra no le gusta mucho a la gente. Ósea si tú le presentas un plato como se hace en los andes a mucha gente no le gusta. Pero si lo modernizan, que es lo que ha hecho la cocina actual, lo ha modernizado, ya le da unos toques más agradables...

-De la alta cocina

La alta cocina, le dan un toque, lo modifica pero sin perder la esencia, el sabor. Que es en realidad lo que somos nosotros. Nosotros variamos, lo modificamos pero no perdemos nuestras raíces. Lo último que podemos perder como identidad es nuestra cocina.

Número nueve ¿Qué propondría usted para que los clubes departamentales puedan difundir su culinaria tradicional?

Ay, lo primero que tendría que hacer yo es valorar mi cocina, sentirme orgulloso de mi cocina y que cada región, cada club departamental sepa lo que tiene. Por lo más humilde que sea, dice algo de ese pueblo, de esa región. No necesariamente yo tengo que mostrar mi gran cocina, sino inclusive la cocina más humilde es lo que me identifica a mí. Entonces yo lo que tengo que sentirme primero es satisfacción, identidad con mi pueblo y mostrar lo que yo tengo, sea grande como la cocina chiclayana o la arequipeña ¿no? O la más humilde como la huancavelicana.

Todas tienen su riqueza pues, todas tienen su valor.

Todos tienen, todos tienen historia, todos son núcleos de saberes ancestrales. Unas más (...) que viene de fuera, con la cocina que viene de afuera y otras que se mantienen todavía con sus formas de preparar un plato. Y muchos de los platos que comemos ya son modificaciones. Pero este pueblito de Huancavelica (...) fui la vez pasada contiene algunos secretos de preparar cocina conocida como la pachamanca, pero que la hace de otra manera ancestral. Y siempre hay, creo hay que comenzar a valorar nuestra cocina pero también nuestros saberes ancestrales en relación a la cocina.

Y por último ¿En qué podrían mejorar estos clubes departamentales o regionales ubicados en Lima para poder contribuir con la difusión de su patrimonio culinario?

Yo entendí cuando usted me envió su cuestionario que había un proyecto detrás de sus tesis...

Sí

...que era hacer una especie de Mistura de los clubes departamentales, de las cocinas regionales, a partir de los (...) ¿no? Yo creo que es muy bueno. Si usted va a plantear un evento señalando de que cada uno mantenga las características, vuelvo a repetir, que lo caracteriza va a resultar pero bien, bien, bien (...) Y ahí pensaría yo que hacer para lograr su propia particularidad.

Ahora lo característico nuestro, de la gente provinciana es el (tinwi?) ósea la disputa. Que sea la exhibición pero también como quien dice, la mejor propuesta de cocina regional, algo así.

Claro eso sería interesante. Una exhibición pero que haya de alguna manera no un concurso pero sí una valoración del esfuerzo ¿no? de la propuesta.

Excelente doctor, muchísimas gracias por su tiempo. Muchas gracias profesor, buenas tardes.

Anexo 3

Entrevista estructurada a Claudia Miranda (Chef-Investigadora)

Maestranda: Claudia Miranda

Promotora de la gastronomía peruana y Chef investigadora

Cuestionario de entrevista Estructurada

1.- ¿Qué relación existe entre la culinaria y la identidad?

Esta enlazado, porque a través de un plato puedo saber parte de la identidad de los pobladores de una zona o región, si aún conservan costumbres pre hispánicas culinarias reflejadas en la adición de los ingredientes, en técnicas de conservación, cocción y preparación. Nos dicen, qué alimentos identifican al lugar ya que muchos se cultivan en la zona donde se creó sus comidas, además de saber si tuvieron aportes de migraciones que llegaron. Y ejemplos tenemos muchos, por mencionar alguno, el “Estofado de gallina con tallarín de casa” de Apurímac, lugar que recibió influencia italiana. Estos aportes hacen que el Perú tenga una culinaria única, a través de un plato puedo saber mucho de un pueblo, su sentir y de su identidad.

2.- A su modo de ver, ¿cuál es la importancia de los clubes regionales o departamentales en la construcción de la memoria colectiva de un pueblo?

En los clubes departamentales, si nos centramos en el ámbito cultural gastronómico, dentro de sus restaurantes reflejan lo que sucede en sus regiones, como se va integrando y unificando ciertas comidas, ejemplo “El chaufa de cecina de la selva”, es un plato que hace un poco más de 10 años se comenzó a preparar hasta convertirlo en regional amazónico.

Además realizan comidas que en restaurantes regionales en la capital no ofrecen, por ejemplo en el “Club Huancabamba”, encontramos la “patasca”, “majado de yucas”, “sopa de novios”, entre otros platos que solo pudiéramos probarlos si viajamos hasta Piura.

3.- ¿Considera Ud. que los clubes regionales o departamentales pueden contribuir con la difusión de las cocinas regionales?

Por supuesto ya que los clubes departamentales que he podido asistir laboran en las cocinas, cocineras y picanterías regionales, que tienen la técnica tradicional y sazón de lugar de origen.

4.- ¿Cree Ud. que los clubes regionales o departamentales contribuyen con la difusión de su patrimonio culinario?

Si, aunque los asistentes a los clubes departamentales en su gran mayoría son de la zona que representa el Club.

Se debe hacer partícipe a los limeños, turistas internos y extranjeros a que vayan a los clubes departamentales para que conozcan una parte de su patrimonio culinario y tener una enriquecedora experiencia a través de sus platos de comida.

5.- ¿Cuál sería su opinión sobre la elaboración de una propuesta para organizar un festival de cocina regional que vincule a los clubes departamentales ubicados en Lima?

Es necesario, aunque previamente es de suma importancia, capacitaciones en BPM y técnicas básicas de cocina (cortes, presentación, porcionamiento).

Se sugiere en un inicio, realizar un festival en Lima que abarquen zonas gastronómicas, por ejemplo los restaurantes de los clubes departamentales costa norte, costa sur, centro, zona amazónica, entre otros. Para ir consolidando la organización mediante la experiencias previas.

6.- ¿Cuáles son los clubes que usted considera si difunden su patrimonio culinario?

Club departamental Huancabamba, Club departamental Talara, Club departamental Lambayeque, entre otros.

7.- ¿Desde cuándo cree Ud. que los limeños han acogido a la cocina de las provincias?

Desde las migraciones provinciales ocurridas paulatinamente en las últimas tres décadas.

8.- ¿Por qué cree que los limeños han acogido la cocina de las provincias?

Porque muchos de los nuevos limeños son hijos de ciudadanos provincianos. Y los padres o parte de sus familias a través de las fuentes orales transmiten también las costumbres culinarias de sus regiones. Además actualmente hay mayor difusión en diversos medios de comunicación que transmiten nuestra cultura gastronómica y por actividades como festivales donde se muestra estas comidas.

9.- ¿Qué propondría Ud, para que los clubes departamentales puedan difundir su culinaria tradicional?

Como mencione antes, una previa capacitación tanto en la correcta manipulación, almacenamiento de alimentos y técnicas culinarias, como mayor apoyo del gobierno regional para que ocurra esto y que una institución uy bien estructurada y consolidada, realice la organización de dichos festivales.

10.- ¿En que podrían mejorar los clubes departamentales o regionales ubicados en Lima, para poder contribuir con la difusión de su patrimonio culinario?

Debe existir primero concientización en los integrantes del club departamental de la importancia de su institución en transmitir una memoria colectiva y que sus restaurantes es una ventana para mostrar parte de nuestro patrimonio intangible cultural. Además de que el establecimiento reciba capaciones en calidad de servicio al cliente.

Anexo 4
Relación de clubes regionales, departamentales, provinciales ubicados en Lima

CLUBS O CENTROS REGIONALES							
N°	NOMBRE CLUB	DIRECCIÓN	TELÉFONO	PAGINA WEB Y/O RED SOCIAL	SERVICIOS QUE OFRECE	HORARIO DE ATENCIÓN	OTROS
1	Club Departamental Cusco	Jr. Almirante Guisse 934 Jesús María	4335707 4716017	http://www.clubcusco.org	Restaurante y alquiler de salones	Lunes a sábado 9-20 pm Domingo cerrado	Lugar amplio, platos típicos, danzas típicas
2	Club Departamental Tacna	Av. Salaverry 3041 San Isidro	2643139 264-1865 / 264-5906	https://www.facebook.com/club.departamentaltacnaof/	Restaurantes	Domingo cerrado 10:30-18:00 10:30-14 sábados	Actividades sociales
3	Club Provincial Pacasmayo	Calle Batallón Tarma 125 Santiago de Surco	2754967 426-6858	https://www.facebook.com/club.pacasmayo/	Restaurante	Lunes a viernes de 9:00 a 19:00 Sábados 9:00 a 18:00 Domingo Cerrado	Piscina temperada, gimnasio, bar
4	Club Departamental Loreto	Av. Joaquín Madrid 441 San Borja	2243624 476-6811	https://www.facebook.com/Club-Loreto-931155843588951/	Desayuno, almuerzo, cena, café y bebidas	Lunes a Domingo de 9:00 a 22:15	No registra
5	Club Mollendo	Malecón Bertolotto 560 San Miguel	4608920	https://www.facebook.com/pages/Club-Mollendo/680728945451964	No registra	No registra	No registra
6	Club Departamental San Martín	Calle los Mangos 155 Residencial Monterrico La Molina	4374014	https://www.facebook.com/clubdepartamentalsanmartin/	Salón de eventos y espectáculos	Lunes a viernes 9:00 a 16:00 Sábados 9:00-13:00 Domingo cerrado	No registra
7	Club Social Huaraz	Av. de la Floresta 731 Santiago de Surco	3723172	https://www.facebook.com/Club-Social-Huaraz-P%C3%A1gina-Oficial-520201971496513/	No registra	No registra	No registra

8	Club Huancayo	Av. José Gálvez Barrenechea 180 (Puente Quiñones) Santa Catalina La Victoria	4763508	www.clubhuancayo.com.pe	Gastronomía, danzas típicas, carnaval costumbrista, corta monte, ceremonia del ciudadano ilustre.	Lunes a viernes 9:00 a 18:00 sábados 9:00 a 13:00 domingo cerrado	bar, restaurantes, salón principal, instalaciones deportivas, cursos y talleres
9	Club Ancash	Av. Horacio Urteaga 660 Campo de Marte-Jesús María	4237645 422-5823 332-2382	www.clubancash.com	Restaurante, cafetería, salones, atención de eventos.	Martes a sábado de 00:10 a 22:00 lunes y domingo cerrado	Auditorio, centro de convenciones, comedor principal
10	Club Huayllabamba	Av. Alfredo Mendiola 3301 Los Olivos	4868282	No cuenta con página web ni red social	No registra	No registra	No registra
11	Club Departamental Lambayeque	Av. del Ejercito 977 Miraflores	4414813	www.clubdepartamentallambayeque.com	Restaurante, alquiler de locales, gimnasio	Todos los días, menos martes (descanso)	Degustación de platos típicos
12	Club Jauja	Av. Bertolotto 820 San Miguel	4607906 4612358 (Dina Mayta)	https://www.facebook.com/Club-Jauja-129212417231728/	No registra	Lunes y sábados 10:00- 15:00	No registra
13	Club Social Provincial Talara	Av. Óscar R Benavides 2561 Cercado	5641444	https://www.facebook.com/pages/Club-Talara/282769761744287	No registra	No registra	No registra
14	Club Departamental Arequipa	Av. República de Chile 190 Jesús María	4332320	http://www.clubarequipa.net/	Comida arequipeña, eventos culturales, actividades recreativas y fiestas costumbristas	Lunes a sábados	Cómodas y señoriales instalaciones, piano bar, salones, comedor, biblioteca, terraza, hall
15	Club Provincial Sullana	Jirón Proveedores Unidos 399 28 de Julio Breña	4251715	No cuenta con página web ni red social	No registra	No registra	No registra

16	Club Departamental Ayacucho	Jirón Los Bambúes 310 Urb. Sirius La Molina	3650443	http://www.clubdepartamentalayacucho.org/ https://www.facebook.com/pages/Club-Departamental-Ayacucho/1731952633489867	Comedor Miski Huasi, salón multiusos, playa de estacionamiento, biblioteca	Lunes a viernes 9:00 a 6:00 pm Sábados 9:00 a 2:00 pm	Secretaria
17	Club Departamental Pasco	Jirón Barcelona 390 Pueblo Libre	4616276 Call Center 330-5457	www.clubdepartamentalpascocom https://www.facebook.com/CLUB-DEPARTAMENTAL-PASCO-882340895137092/	Actividades culturales y sociales. Actividades: Gran corta monte Pasqueño	Lunes a sábado 9:00 a 20:00	No registra
18	Club Departamental Puno	Calle Cervantes 137 Distrito de Lima	4236238 992780056	clubpunodelima.blogspot.pe	Taller de danza, capacitación	No registra	No registra
19	Club Departamental Huancavelica	Av. Alejandro Tirado 138 Santa Beatriz Distrito de Lima	4712736	www.clubhuancavelica.com	Salón de eventos, bar, restaurantes	Lunes a viernes 9:00 a 18:00 Sábado 10:00 a 13:00	No registra
20	Club Departamental De La Libertad	Av. Del Ejercito (ex-Pérez Aranibar) 1059 Mza. C Lt. 10 urb. La Calesa, Magdalena del Mar	2640799 264-4132 / 428-0293	No cuenta con página web ni red social	No registra	No registra	No registra
21	Club Departamental Cajamarca	Jesús María 15076	4249018	https://www.facebook.com/ClubDepartamentalCajamarca/	No registra	No registra	No registra
22	Club Departamental Amazonas	Av. Bolivia 1013 Breña	424-0885 223-6928	https://www.facebook.com/Club-Departamental-Amazonas-231735937197796/	Restaurante, salón de eventos.	Martes a domingo de 12:00 a 20:00	Actividades sociales,
23	Club Departamental Apurímac	Av. Brasil 259 - Cercado de Lima	424-3916	https://www.facebook.com/ClubDepartamentalApurimac/	Salón de eventos, restaurante.	No registra	Actividades sociales

24	Club Provincial Callao	Jr. José María Morelos 310 - Urb. Germán Astete - San Miguel (recepción) Jr. Adolfo King 178 Calla (local)	5620157	No cuenta con página web ni red social	No registra	No registra	No registra
26	Club Departamental Huánuco	Av. Cuba 160 Jesús María	4317508	No cuenta con página web ni red social	No registra	No registra	No registra
27	Club Departamental Ica	Av. Javier Prado 1066 – Univ. Ricardo Palma – Dpto. Dietas San Borja	2242224	https://www.facebook.com/Club-Ica-850674031645981/?ref=br_rs	No registra	No registra	No registra
28	Club Departamental Madre De Dios	Jr. Gregorio Paredes 351 - Cercado Lima	3333796	https://www.facebook.com/Club-Departamental-Madre-de-Dios-1568840513356763/www.clubmadrededios.com	No registra	No registra	No registra
29	Club Departamental Moquegua	Av. Salaverry 1901 Lince	4713371	https://www.facebook.com/Club-Departamental-Moquegua-381294851891694/	No registra	Domingo cerrado lunes a sábado 9:00 a 19:00	No registra
30	Club Departamental Piura	Jirón Los Sauces 341 San Borja	4343976	No cuenta con página web ni red social	No registra	No registra	No registra
31	Club Provincial Tarma	Av. Separadora Industrial 157 - Residencial Monterrico La Molina	4358815	https://www.facebook.com/pg/Club-Tarma-P%C3%A1gina-Oficial-191781244175104/posts/?ref=page_internal	Alquiler de locales, estacionamiento	Lunes a viernes 9:30- 19:00 Sábado 9:30- 18:00	No registra
32	Club Departamental Tumbes	Jr. Molloc Marca 214 – Urb Maranga San Miguel	562-2047 / 452-6798	No cuenta con página web ni red social	No registra	No registra	No registra
33	Club Departamental Ucayali	Av. La Marina 1196 - Of. 401 La Perla Callao	617-8711 / 420-3688	https://www.facebook.com/Club-Departamental-Ucayali-131794096921824/	No registra	No registra	No registra

Elaboración: Propia.