



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

**REVALORACIÓN DE LA COCINA TRADICIONAL DEL DISTRITO
DE ANCO HUALLO (URIPA), EN CHINCHEROS – APURÍMAC; A
TRAVÉS DE UN REGISTRO GASTRONÓMICO, PARA SU
DIFUSIÓN Y DESARROLLO TURÍSTICO**

**PRESENTADA POR
ELIZABETH SARA GOMEZ CASTILLO DE PRADO**

**ASESORA
FRIDA LINA MORCIA RIVERA**

**TESIS
PARA OPTAR EL GRADO ACADÉMICO DE MAESTRA EN CIENCIAS
GASTRONÓMICAS**

**LIMA – PERÚ
2018**



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

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

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



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

**REVALORACIÓN DE LA COCINA TRADICIONAL DEL DISTRITO
DE ANCO HUALLO (URIPA), EN CHINCHEROS – APURÍMAC; A
TRAVÉS DE UN REGISTRO GASTRONÓMICO, PARA SU
DIFUSIÓN Y DESARROLLO TURÍSTICO.**

**PARA OPTAR
EL GRADO ACADÉMICO DE MAESTRO EN CIENCIAS GASTRONÓMICAS**

**PRESENTADO POR:
ELIZABETH SARA GOMEZ CASTILLO DE PRADO**

**ASESORA:
MG. FRIDA LINA MORCIA RIVERA**

LIMA- PERÚ

2018

Dedicatoria

A Dios, por su fidelidad y su infinito amor de siempre... sin Él nada sería posible.

A mi papá Daniel Gómez, que está en el cielo, quien en vida me inspiró a realizar el presente trabajo y me llevó a conocer este hermoso lugar. Papito Dani, esto es para ti con mucho amor.

A mi familia por su amor, motivación y sus cuidados de siempre.

Agradecimientos

Quiero agradecer a Dios, en primer lugar, por todas sus bendiciones.

Agradezco también al Dr. Johan Leuridan Huys, Decano de la Facultad de Ciencias de la Comunicación Turismo y Hotelería de la Universidad de San Martín de Porres, por darme la oportunidad de crecer profesionalmente.

Gracias a mis amigos, en especial a Lena Kaplan, quienes día a día me dieron su apoyo incondicional en la realización de la presente tesis. Nadie más que ustedes saben el gran valor que tiene para mí el presente trabajo, gracias infinitas por sus palabras de aliento, por su amor y por siempre estar ahí.

Gracias también a los pobladores del distrito de Anco Huallo - Uripa que, sin conocerme, me abrieron las puertas de sus casas. Gracias por las ricas comidas, por el cariño, por enseñarme las costumbres, la cultura de este hermoso lugar y por todo su apoyo en la realización del presente trabajo de investigación.

Y por último agradecer a la Mg. Frida Morcia, asesora de la presente tesis y amiga quien me orientó y apoyó en todo momento, durante el proceso de investigación.

Índice de contenido

Dedicatoria.....	ii
Agradecimientos.....	iii
Índice de Contenido.....	iv
Índice de Figuras.....	vi
Índice de Anexos.....	vii
Resumen.....	xi
Abstract.....	xii
Introducción.....	xiii
Descripción de la realidad problemática.....	xiii
Formulación del Problema.....	xv
Objetivo de la Investigación.....	xvi
Justificación de la investigación.....	xvi
Importancia de la investigación.....	xviii
Viabilidad de la investigación.....	xix
Limitaciones del estudio.....	xx
Metodología del estudio.....	xx
Estructura de la tesis.....	xxi
Capítulo I Marco Teórico.....	22
1.1. Antecedentes de la investigación.....	22
1.2. Bases teóricas.....	26
1.3. Definición de los términos básicos.....	92

Capítulo II Metodología	97
2.1. Diseño Metodológico.....	97
2.2. Procedimiento del muestreo.....	99
2.3. Técnicas de recolección.....	102
2.4. Técnicas de procesamiento de la información.....	108
2.5. Matriz de consistencia.....	108
2.6 Aspectos éticos.....	108
Capítulo III Resultados	109
3.1. Análisis de la observación y de documentos.....	109
3.2. Análisis de las entrevistas en profundidad	128
Capítulo IV Propuesta	140
4.1. Propuesta de rutas.....	141
4.1.1. Ruta N° 1: Ruta Alimentaria.....	141
4.1.2. Ruta N° 2: Ruta Gastronómica.....	145
Capítulo V Discusión	148
Capítulo VI Conclusiones y recomendaciones	151
6.1. Conclusiones.....	151
6.2. Recomendaciones.....	152
Fuentes de información	154
Anexos	174

Índice de Figuras

Figura N°1: Patrimonio: Clasificación y Manifestaciones.....	32
Figura N°2: Manifestaciones reconocidas como patrimonio inmaterial contemporáneo.....	34
Figura N°3: Propuesta de distinción del patrimonio cultural gastronómico.....	38
Figura N°4: Sistema Tradicional de Alimentación.....	45
Figura N°5: Característica de la comida tradicional.....	46
Figura N°6: Técnicas de conservación de productos empleados en Andahuaylas, Abancay Chincheros.....	48
Figura N°7: Condiciones para brindar turismo rural comunitario.....	54
Figura N°8: Pasos para la elaboración de rutas gastronómicas.....	65
Figura N°9: Mapa de ubicación del distrito de Anco Huallo.....	68
Figura N°10: Centros Poblados del distrito de Anco Huallo.....	70
Figura N°11: Característica del territorio del distrito de Anco Huallo.....	72
Figura N°12: Cuadro de distribución de tierra en el distrito de Anco Huallo....	85
Figura N°13: Volúmenes de producción en el distrito de Anco Huallo.....	88
Figura N°14: Características del diseño etnográfico.....	98
Figura N°15: Criterios de muestreo.....	99
Figura N°16: Criterios de confiabilidad cualitativa.....	106
Figura N°17: Consideraciones de confiabilidad de la tesis.....	107
Figura N°18: Registro de recursos gastro- alimentarios del distrito de Anco Huallo.....	111
Figura N°19: Recursos gastro – alimentarios del distrito de Anco Huallo, según su categoría.....	115
Figura N°20: Registro de recursos turísticos del distrito de Anco Huallo.....	117
Figura N°21: Registro de recursos turísticos del distrito de Anco Huallo, según su categoría.....	121
Figura N°22: Servicios de alimentación en el distrito de Anco Huallo.....	123
Figura N°23: Servicios de alojamiento en el distrito de Anco Huallo.....	125
Figura N°24: Rutas de acceso y medios de transporte del distrito de Anco Huallo.....	127
Figura N°25: Registro de ingredientes y condimentos empleados en la Cocina Tradicional del distrito de Anco Huallo.....	132

Índice de Anexos

Anexo N°1: Matriz de Consistencia de la investigación

Anexo N°2: Informe N° 317-2017 (MINCETUR)

Anexo N°3: Tasa de Crecimiento Medio Anual – Turismo Receptor en el Perú

Anexo N°4: Tasa de Crecimiento Medio Anual – Turismo Interno en el Perú

Anexo N°5: Conociendo al Turista que visita Apurímac.

Anexo N°6: Modelo de Guía de observación – Servicios de alimentación

Anexo N°7: Modelo de Guía de Observación – Servicios de alojamiento

Anexo N°8: Modelo Cuestionario: Recetas Tradicionales

Anexo N°9: Entrevista a Especialista N°1

Anexo N°10: Entrevista a Especialista N°2

Anexo N°11: Registro de recetas de la cocina tradicional de Anco Huallo.

Anexo N°12: Ley N°14909- Creación del Distrito de Anco Huallo

Anexo N°13: Ajo macho (*Allium ampeloprasum* var. *Ampeloprasum*)

Anexo N°14: Caigua de los incas (*Cylanthra exfolens*)

Anexo N°15: Mashua negra (*Tropaeolum tuberosum*)

Anexo N°16: Oca (*Oxalis tuberosa*). Técnica de secado de oca, extendida bajo el sol

Anexo N°17: Kallampas (*Suillus luteus*).

Anexo N°18: Hongos de Maíz o Carbón de Maíz (*Ustilago maydis*)

Anexo N°19: Limun yuyu, hierba aromática silvestre.

Anexo N°20 Chickchimpanay (*Tagetes mandoni* i.)

Anexo N°21: Taya Pichana, hierba aromática silvestre.

Anexo N°22: Capulí (*Prunus capulí*)

Anexo N°23: Siraca (*Rubus robustus - p*)

Anexo N°24: Papaya nativa o papaya andina (*Carica pubescens*)

Anexo N°25: Variedad de Maíz que se cultivan en el distrito de Anco Huallo

Anexo N°26: La agricultura en el distrito de Anco Huallo, Uripa.

Anexo N°27: Qapchi de quesillo

Anexo N°28: Sopa de Morón

Anexo N°29: Trucha frita.

Anexo N°30: Api

Anexo N°31: Mazamorra de calabaza

Anexo N°32: Presentación de chichas. Festival de chicha, Quispimarka. Uripa

Anexo N°33: Horno ancestral

Anexo N°34: Vendedora de panes chaplas y maicillos. Mercado Central- Uripa

Anexo N°35: Vendedora de Yogurt Natural y Majar blanco hecho en casa.

Anexo N°36: Huatia de Calabaza. Feria dominical Uripa

Anexo N°37: Festival de Tanta wawa

Anexo N° 38: Variedad de papas, presentadas en Festival de papas nativas

Anexo N° 39: Festival de Papas Nativas

Anexo N° 40: Inauguración de la XXVII Feria Agropecuaria, Agroindustrial, Artesanal, Gastronómica y Folklórica- Uripa 2018

Anexo N° 41: Mercado Central Uripa (Propuesta de Ruta N°: 1)

Anexo N° 42: Chicharrones (Propuesta de Ruta N°: 1)

Anexo N° 43: Caldo de mote (Propuesta de Ruta N°: 1)

Anexo N° 44: Agricultores de papa nativa- Asoc. Sumaq papa. Centro Poblado de Motoy (Propuesta de Ruta N°: 1)

Anexo N° 45: Chanchayro Wayqu. Rostro de Sinchi Ancco Huayllo. Cascada, Velo de novia. (Propuesta de Ruta N°: 1)

Anexo N° 46: Centro Poblado de Challhuani (Propuesta de Ruta N°: 1)

Anexo N° 47: Criadero de truchas en Challhuani (Propuesta de Ruta N°: 1)

Anexo N° 48: Ordeño de ganado vacuno (Propuesta de Ruta N°: 1)

Anexo N°49: Api de leche (Propuesta de Ruta N°: 1)

Anexo N° 50: Museo Uripa (Propuesta de Ruta N°: 1)

Anexo N° 51: Charki Kanka (Propuesta de Ruta N°: 1)

Anexo N° 52: Cuy Chactado (Propuesta de Ruta N°: 1)

Anexo N° 53: Coliseo cerrado de Uripa- Tintipuquio (Propuesta de Ruta N°: 1)

Anexo N° 54: Adultos mayores compartiendo sus saberes
(Propuesta de Ruta N°: 1)

Anexo N° 55: Paisaje Natural, camino a Manchana. (Propuesta de Ruta N°: 2)

Anexo N° 56: Avistamiento de Camélidos Sudamericanos en Manchana.
(Propuesta de Ruta N°: 2)

Anexo N° 57: Laguna de Pacucha. (Propuesta de Ruta N°: 2)

Anexo N° 58: Trucha frita, en Pacucha. (Propuesta de Ruta N°: 2)

Anexo N° 59: Complejo Arqueológico Sónдор (Propuesta de Ruta N°: 2)

Anexo N° 60: Fiesta de Sónдор Raymi, epopeya Chanka (Propuesta de Ruta N°: 2)

Anexo N° 61: Trigoto Uchuquwi

Anexo N° 62: Challwa con tabulé de quinua

Anexo N° 63: Feria dominical de productos agropecuarios- Uripa.

Anexo N° 64: Ofertas de menús.

Anexo N° 65: Brochure IX Festival de la papa nativa

Anexo N° 66: Brochure Festival de la trucha

Anexo N° 67: Brochure Festival del cuy

Anexo N° 68: Brochure feria Agropecuaria, agroindustrial, artesanal, gastronómica y folclórica Uripa 2018

Anexo N° 69: Brochure Festival de Tanta wawa, Uripa

Anexo N° 70: Programa por Aniversario de distrito

Anexo N° 71: Brochure Fiesta Pascua Uripa

Anexo N° 72: Brochure Carnaval Uripeño

Anexo N° 73: Brochure IV Festival del Choclo Miraflores

Anexo N° 74: Fiesta Pascuas Uripa, en la Plaza de Armas.

Anexo N° 75: Invitación al Festival de la Chicha y vaca Marcay

Anexo N° 76: Proyecto ley para considerar a la Pascua Uripa como patrimonio cultural de la Nación.

Anexo N° 77: Modelo de diario de observación

Anexo N° 78: Autorización de entrevistas a especialistas

RESUMEN

La presente tesis aborda el tema de la cocina tradicional del distrito de Anco Huallo, Uripa como patrimonio culinario y potencial atractivo turístico. Este distrito se encuentra ubicado en la parte Sur de la provincia de Chincheros, en la Región Apurímac, Perú.

Para el desarrollo de esta investigación, se aplicó la metodología de enfoque cualitativo, utilizándose el diseño etnográfico con la finalidad de conocer las diversas actividades cotidianas, costumbres, insumos y todo lo que gira en torno a la cocina local. Asimismo, se identificó y registró los recursos turísticos y gastronómicos que posee el distrito, con el fin de conocer su potencial turístico y el desarrollo del mismo.

El presente estudio tiene como finalidad identificar, revalorar y dar a conocer la cocina tradicional del distrito de Anco Huallo, aportar con información no documentada sobre su cocina, así como fomentar su preservación a través de registros que permitan su tangibilización.

Palabras claves: Cocina tradicional, patrimonio culinario, turismo gastronómico, rutas gastronómicas.

ABSTRACT

This thesis deals with the traditional cuisine of the district of Anco Huallo, Uripa as culinary heritage and potential tourist attraction. This district is located in the southern part of the province of Chincheros, in the Apurimac Region, Peru.

For the development of this research, the methodology of qualitative approach was applied, using the ethnographic design with the purpose of knowing the diverse daily activities, customs, supplies and everything that revolves around the local cuisine. Likewise, the tourist and gastronomic resources of the district were identified and registered, in order to know its tourist potential and its development.

The purpose of this study is to identify, revalue and publicize the traditional cuisine of the district of Anco Huallo, provide undocumented information about its cuisine, and encourage its preservation through records that allow its tangibility.

Keywords: Traditional cuisine, culinary heritage, gastronomic tourism, gastronomic routes.

INTRODUCCIÓN

Descripción de la realidad problemática

En la actualidad las artes culinarias, según lo observado, están en constante evolución a nivel mundial y esto ha creado un interés por la gastronomía. El sentido del gusto, el descubrir y el saber culinario se ha elevado notoriamente en el mundo entero. Con el paso de los años, el conocer culturas foráneas a través de su cocina se ha convertido en la principal motivación del viaje, siendo una de las tendencias del turismo actual el turismo gastronómico.

En Perú la intensidad de este proceso ha sido mucho mayor, llegando a posicionarse como una de las mejores gastronomías, junto a la culinaria francesa, japonesa, mexicana y tailandesa. En el 2017, Perú fue nombrado “Mejor destino culinario” a nivel mundial, reconocimiento dado por World Travel Awards (WTA). Asimismo, una investigación realizada por la Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo (PROMPERÚ), indica que en el año 82 % de los visitantes extranjeros, consideraron al país como un destino gastronómico (Diario Gestión, 2017).

Sin embargo, este boom gastronómico, como lo determinan los analistas, que incrementó el turismo y el crecimiento económico del país además de brindar

identidad, orgullo y conexión social; aún tiene mucho que desarrollar y reflexionar. Todavía existen lugares alejados con patrimonios culinarios que se deben identificar, analizar y valorar. La cocina de Anco Huallo, en Apurímac, es una de ellas. Este distrito pertenece a la provincia de Chincheros, se encuentra ubicado al sur de la provincia, en la Región Apurímac. Respecto a su territorio, el distrito tiene un rango altitudinal que varía entre los 2,500 y 4,500 m.s.n.m. abarcando las regiones Quechua, Suni y Puna.

Respecto a los orígenes históricos del distrito se remontan a la cultura Chanka, Álvarez y Ccopa (2013) se refieren a la cultura Chanka, como una cultura posterior a la Wari y anterior a la cultura Inca, tiene como fundadores a Uscovilca y Ancovilca quienes, de acuerdo a los cronistas, surgieron de las aguas de la laguna Choclococha ubicada en Huancavelica.

Según lo observado, la zona de estudio presenta una rica y variada biodiversidad, sin embargo, existe un escaso conocimiento de su cocina tradicional además del potencial turístico y gastronómico. Las tradiciones culinarias de Anco Huallo y en general de Apurímac, han sido transmitidas de forma oral, de generación en generación y aún hay poca investigación sobre ella; por lo cual recopilar información y documentarla es trascendental. “En el Perú existe una cruel y vergonzante ausencia, traducida en su negación y desinterés por la cultura alimentaria del país, para pensar y reflexionar sobre nuestras cocinas regionales, para verlas y reconocerlas en todos sus entramados con los cuales establece correspondencia...existe una preocupante ausencia de estudios interdisciplinarios sobre la realidad de las cocinas regionales” (Álvarez y Coppá, 2013, p.21).

Asimismo, es importante mencionar los antecedentes de estudios hechos por la Universidad de San Martín de Porres, pionera en investigaciones en temas gastronómicos. Sus aportes en la preservación de la cultura, historia e identidad de la gastronomía, principalmente de la cocina regional son ejes importantes para la presente tesis cuyo objetivo es identificar, analizar, valorar y registrar la cocina tradicional de este lugar rico en biodiversidad e historia.

Formulación del Problema

A través de la observación, la información y documentación recopilada, se formula el siguiente problema:

Problema General

¿De qué forma la poca información que existe sobre la cocina tradicional del distrito de Anco Huallo, repercute en el desarrollo del turismo gastronómico en la zona de estudio?

Problemas Específicos

¿Cuál es el grado de identificación de los pobladores de Anco Huallo con respecto a su cocina tradicional?

¿Cuáles son las características de la cocina tradicional de Anco Huallo?

¿Qué beneficios podría brindar la elaboración de un registro gastronómico en la zona de estudio?

¿Cómo la propuesta de rutas gastronómicas de la cocina tradicional de Anco Huallo aportaría a la revalorización de su identidad?

Objetivos de la Investigación

Objetivo General:

Identificar la cocina tradicional del distrito de Anco Huallo, con el fin de revalorarla y potenciar el desarrollo del turismo gastronómico en la zona.

Objetivos Específicos:

- Analizar la identidad de los pobladores de Anco Huallo respecto a su tradición culinaria.
- Identificar las características de la cocina tradicional de Anco Huallo.
- Elaborar un registro gastronómico con el fin de preservar la memoria cultural del pueblo, a través de la elaboración de un recetario de cocina tradicional.
- Proponer rutas gastronómicas que ayuden a potenciar el desarrollo del turismo de la zona de estudios.

Justificación de la investigación

La gastronomía peruana, a nivel mundial, ha logrado posicionarse y ser estimada como una de las mejores del mundo. Cada vez los peruanos sienten orgullo de su comida, acentuando de esta manera su identidad, su cultura y por lo tanto el deseo de seguir descubriendo aquellos lugares que albergan sabores que van conquistando el mundo. En el 2016, Magaly Silva, Ministra de Comercio Exterior y Turismo de ese entonces, indicó que el turismo gastronómico en el Perú

tuvo un incremento del 8% al 20%, convirtiéndose de esta forma en una herramienta de oportunidad de desarrollo y mejora para las comunidades más alejadas y pobres del país (El Comercio, 2016).

Sin embargo, aún existen tradiciones culinarias poco conocidas que se deben registrar, valorar y promover; permitiendo de esta manera la preservación del patrimonio culinario y además el desarrollo del turismo gastronómico local.

Hablar de la cocina tradicional de Anco Huallo, es hablar de la cocina de Apurímac y su sabor e influencia Chanka – Inca, como lo señalan Ccopa y Álvarez (2013); es conocer técnicas y artes culinarias ancestrales, productos oriundos que vienen de tiempos prehispánicos y todo ello acompañado de simbolismos, tradiciones y creencias que se desarrollan en torno a su cocina.

El último informe en “Turismo in” (2016) respecto al turismo en Apurímac, señala que el 45% de turistas que visitaron esta Región han tenido como actividad principal la visita a restaurantes, observando de esta forma que existe un interés por parte del visitante en conocer el patrimonio culinario local.

Es por ello que, la presente investigación es significativa ya que se busca, a través de la elaboración de un registro gastronómico, identificar, preservar y revalorar la cocina de Anco Huallo como patrimonio culinario y ser así un aporte para las cocinas regionales del sur. Además la presente investigación busca proponer una ruta gastronómica en la zona y para ello también será importante identificar y realizar un registro de los recursos turísticos del distrito, así como de la planta turística; ya que de acuerdo al informe N° 317-2017 presentado por el equipo meta 38 (Anexo N°1) del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (MINCETUR), respecto a la evaluación del diagnóstico del plan de desarrollo turístico local del

distrito de Anco Huallo, en el marco del programa de incentivos a la mejora de la gestión Municipal para el año 2017, el distrito no presenta un inventario de recursos turísticos, directorio de alojamientos, restaurantes, entre otros elementos que lo ayuden a ejecutar el plan de desarrollo turístico.

Todo ello contribuirá a que el turismo en la zona se desarrolle y obtenga ingresos alternos, resultado que sería favorable ya que lugares como la Región de Apurímac aún tiene un considerable índice de pobreza, además de una alta tasa de desnutrición (Instituto Nacional de Estadística e Informática [INEI], 2016) es por ello que la ejecución del presente proyecto sería de gran importancia, por lo cual el investigar, describir, valorar y difundir la cocina tradicional de Anco Huallo, en Apurímac, sería un aporte importante como parte de las cocinas regionales del Sur, así como para su desarrollo turístico local.

Asimismo, a nivel académico, al ser el primer estudio sobre la cocina del distrito, marcará un punto de partida para la apertura de más investigaciones sobre el tema, poniendo así en valor el patrimonio culinario. En la práctica se busca que la propuesta sirva de base para que se sigan desarrollando rutas o circuitos que permitan el desarrollo de un turismo sostenible en beneficio de la población local, no sólo en lo económico sino también que puedan así reconocer y realzar su identidad además de la conciencia de cuidar y preservar su patrimonio.

Importancia de la investigación

Hasta el momento no existe información sobre la cocina tradicional de la zona de estudio elegida, por ello es importante el presente trabajo que busca conocer el patrimonio cultural que posee para poder ponerlo en valor mediante el

reconocimiento y elaboración de un registro gastronómico, el cual permitirá a los pobladores reconocer su riqueza cultural y tradicional como elemento potencial para el desarrollo turístico en la zona; así como también, permitirá la elaboración de rutas gastronómicas como propuesta del presente trabajo de investigación, en busca de promover el turismo gastronómico en el distrito de Anco Huallo, la cual beneficiaría a los pobladores locales, con ingresos adicionales.

Además, esta investigación pretende ser un aporte a las investigaciones sobre cocina regional del sur, reafirmando así la importancia de las cocinas regionales dentro de la gran cocina peruana.

Viabilidad de la investigación

La presente investigación es viable, pues se cuenta, por ejemplo, con recursos humanos: Información de pobladores de la zona, representantes locales, docentes, entre otros. Se contará además con el apoyo de expertos en el tema para poder reunir evidencias además de información valiosa que permita la realización del presente trabajo. Respecto al acceso al lugar, es seguro.

También se cuentan con los recursos financieros necesarios y respecto a los materiales utilizados, estos son: fuentes bibliográficas, información electrónica, investigaciones diversas además de entrevistas a cerca de las variables a especialistas y entrevistas a los pobladores locales; estos elementos permitirán la recopilación de la información y el desarrollo del tema a investigar.

Limitaciones del estudio

Estas son algunas de las limitaciones encontradas en el trabajo de investigación:

Respecto a la delimitación geográfica. El lugar estudiado será el distrito de Anco Huallo que tiene una superficie de 38,90 Km² y cuenta con treinta y cinco centros poblados: Pumapuquio, Quispimarca, San Pedro de Chuparo, Vista Alegre, Ccollpa Pampa, Miraflores, Buena Vista, Totorabamba, Challhuani, Muñacucro, Limonniyoc, Huayllabamba, Chaupimayo, Quispimarca, Santa Ana, Santa Rosa, Poro Poro, Ccochabamba, Santa Anita, Abacaycito, Chullccay, Sancaypata, Challhuani Alto, Yanaccolpa, Pinopampa, Ahuachaca, Uchuiccollpa, Pueblo Libre, Alto San Juan, Santa Rosa, Titihuaycco, Chaccobamba, Astanya, Ccollpaccasa, y su capital Uripa.

Sobre las limitaciones para la realización del presente estudio, se cuenta con pocos estudios sobre la cocina en Apurímac y en particular sobre la cocina del distrito de Anco Huallo, no se tiene registro alguno; por lo cual su desarrollo es un reto y un aporte para poder valorar, preservar y fomentar el patrimonio cultural local.

Metodología del estudio

El presente estudio se encuentra dentro del paradigma cualitativo. El alcance de la investigación es descriptivo y se utilizó el diseño etnográfico con el fin de acercarnos al contexto socio cultural y así analizar la cultura local y todo lo que concierne a su patrimonio culinario. Entre las técnicas de recolección utilizadas están las entrevistas en profundidad, la observación y el análisis documental.

Estructura de la tesis

La tesis presenta VI capítulos, en el capítulo I se presenta el marco teórico que consta de los antecedentes de la investigación, bases teóricas y definición de los términos básicos. En el capítulo II se detalla la metodología empleada. En el capítulo III se muestran los resultados de la investigación. En el capítulo IV se presentan dos propuestas de la investigación. En el capítulo V se muestra la discusión e interpretación de los resultados de la tesis y por último en el capítulo VI se presentan las conclusiones y recomendaciones de la investigación.

CAPÍTULO I: MARCO TEÓRICO

En el presente capítulo, se desarrollará y mostrará los antecedentes encontrados, tanto en el ámbito nacional como internacional, así como los lineamientos que se seguirán a través de conceptos base o teóricos útiles durante la elaboración de la presente investigación.

1.1. Antecedentes de investigación

Di Clemente (2016), España, en su tesis doctoral “Las variables experienciales como determinantes de la calidad de vida, la satisfacción y la lealtad del turista en el contexto del turismo gastronómico”, expone que el contexto del desarrollo del turismo cada vez es más competitivo y esto conlleva a buscar nuevas herramientas de marketing. Indica que al parecer las experiencias que transmiten emociones son los que hasta el momento representan el principal atractivo del viaje existencial y es en ese contexto que el turismo gastronómico viene posicionándose entre los turistas, ya que resulta muy atractivo el conocer y aprender nuevas culturas alimentarias, siendo participe en la prestación de servicios y adicionalmente tener una experiencia sensorial memorable. Por ello la investigación tuvo como objetivo desarrollar un esquema de

evaluación de relaciones causales que puedan valorar la eficacia de aquellas variables basadas en la experiencia, así como de las variables de resultado en torno al turismo gastronómico. Por ello la metodología empleada fue la técnica de análisis multivariante y el desarrollo de modelos de ecuaciones organizados. Como resultado se corrobora que al viajero le interesan los elementos emocionales del viaje, para ello se sugiere otorgar mayor importancia a estos elementos buscando así lograr la satisfacción de los consumidores, además de lograr superar el nivel de competitividad de los sistemas turísticos actuales.

Di Climente, Hernández y López (2014) en su artículo denominado “La gastronomía como patrimonio cultural y motor del desarrollo turístico. Un análisis de: Debilidad, Amenazas, Fortalezas y Oportunidades (DAFO) para Extremadura”, España, expone que cada vez más la gastronomía tradicional se está consolidando como un patrimonio esencial en el desarrollo turístico, ya que la experiencia de conocer y degustar la cocina local es considerada como una experiencia culta además de sensorial. Señala también que con la gastronomía se puede identificar la identidad y autenticidad de un determinado territorio, por ello se sugiere darle una mayor atención e importancia. El objetivo del estudio busca mostrar el panorama del desarrollo turístico gastronómico actual en la región, utilizando la técnica metodológica de la observación y un análisis de las fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas (FODA) de la gastronomía en la zona, como principal resultado. Para ello los autores indicaron dos etapas. La primera: se centró en la identificación de las características internas del turismo gastronómico del lugar. La segunda etapa, analizó los elementos exógenos

del mismo, es decir todos los aspectos propios del contexto objeto de estudio y que de una forma ya sea directa o indirecta afectaron la zona estudiada.

Favila, López y Quintero- Salazar (2014) en su artículo de investigación “La gastronomía tradicional del norte del Estado de México. El caso de Acambay”, se expone acerca de la etnia indígena Otomíes y su gastronomía como patrimonio gastronómico. La investigación muestra el trabajo etnográfico ejecutado en la etnia Otomíes, ubicada en el Municipio de Acambay, en el Estado de México. El presente trabajo utilizó como metodología, la observación, entrevistas abiertas y semi estructuradas con la finalidad de recolectar información respecto a costumbres, vivencias y los variados insumos que existen en torno a esta cocina indígena. Como objetivo, esta investigación busca aportar con información sobre el patrimonio cultural intangible, que aún no se ha documentado; así como también poner en valor la cocina tradicional de la etnia objeto de estudio.

Morcía (2013), Perú, presenta su investigación “La cocina de Pozuzo como eje central de una ruta gastronómica para su desarrollo turístico”, donde propone el desarrollo turístico de la cocina de Pozuzo mediante una ruta gastronómica, investigación donde además resalta la importancia de la revalorización de su cocina y la preservación de la misma. Señala como problema la falta de conocimiento de la cocina del lugar, así como el poco flujo turístico en la zona. Por ello se tuvo como objetivo revalorizar la gastronomía local, basándose en modelos de rutas gastronómicas de países de Europa y América Latina, como herramientas de su desarrollo turístico. Se empleó la técnica metodológica de la observación que permitió conocer ubicación, costumbres, historias y tradiciones; y también se utilizó las

encuestas y el análisis de contenidos, que permitió el desarrollo de un mini recetario para tangibilizar la cocina de Pozuzo. A través de este estudio se demuestra que es importante conocer y revalorar la cocina tradicional de un determinado pueblo, buscando así ponerlos en contacto con su patrimonio e identidad. Las rutas gastronómicas propuestas son una de las formas presentadas, para dar apertura a nuevas oportunidades en el desarrollo turístico de la zona estudiada.

Mascarenhas y Gândara (2010) manifiesta en su artículo “Producción y Transformación Territorial: La gastronomía como atractivo Turístico”, Brasil, que es posible analizar la relación de la gastronomía como un elemento que influye en la producción, así como en la transformación del espacio regional. El objetivo de la presente investigación es analizar la gastronomía, la actividad turística, producción y transformación territorial como parte importante en el estudio de la gastronomía y su uso turístico. Se tiene en cuenta como campo de estudio, el Municipio de Castro, ubicado en la región de los Campos Gerais do Paraná en Brasil. La metodología empleada por los autores fue un estudio “analítico-descriptivo” con el fin de determinar conceptos y descubrir la alimentación de la sociedad. Como siguiente etapa metodológica se establecieron: análisis de datos respecto al origen de elementos gastronómicos, elementos culturales de la zona estudiada, influencias gastronómicas, y comparación con el marco teórico.

Los elementos que se seleccionaron fueron la sociedad civil organizada de la región, el flujo de turistas que visitan el municipio, público estatal y local, espacios gastronómicos de la zona de estudio, así como los consumidores residentes y no residentes. Con este estudio es posible concluir que existen valores y tradiciones en

la zona estudiada, que aún están presentes, siendo lo histórico y lo gastronómico elementos de alto valor para el municipio y que pueden ser utilizadas en desarrollo del turismo, logrando además tener un desarrollo regional. Se pudo constatar además que la diversidad gastronómica, teniendo siempre en cuenta los aspectos históricos y culturales de la región, resulta un atractivo importante.

1.2. Bases Teóricas

En este punto se desarrollará las posturas tomadas en la presente investigación sobre los conceptos y definiciones teóricas de las variables de estudio. Estos aportes permitirán estructurar la construcción de teorías sobre el cual serán el eje del presente proyecto.

1.2.1. Patrimonio Cultural

Para analizar el concepto de patrimonio cultural, en primer lugar, se definirá el concepto de “patrimonio” y posteriormente el de “cultura”, con el fin de identificar la conexión que este concepto abarca; además de reconocer su importancia en la sociedad.

De acuerdo a la Organización Mundial de Turismo (1988), patrimonio son los recursos materiales e inmateriales conocidos o no, que poseen un potencial, que existen en una determinada zona geográfica y que se encuentran a disposición del ser humano.

Urbano (2000) expone que patrimonio son aquellos bienes heredados de nuestros antepasados, aquella herencia, recibida por vía paterna la cual posee un valor identitario. "Se afirma con él, el recuerdo y con el recuerdo la entrega de aquella propiedad común tanto física como espiritual... Es la proyección de la figura del padre dando existencia y nombre a lo que el tiempo ofrece su prole" (p.14).

Según Marcos (2014), el patrimonio es aquello que identifica al ser humano. Es el conjunto amplio de las diversas formas de vidas, que se remite a los símbolos y manifestaciones más relevantes de un grupo social, sean tangibles o intangibles heredados del pasado o contemporáneos; que cada grupo humano posee, la selecciona, le da valor y las expresan mostrando así su identidad. Y cultura, es aquello que se da en un determinado contexto y tiempo que, además se aprende y transmite socialmente. Señala además que la conexión entre patrimonio y cultura se da de forma inevitable, ya que en un entorno cultural se construye el patrimonio y, por otro lado, es el patrimonio la que representa una cultura.

Por otro lado, respecto a cultura, por mucho tiempo referirse a ella era considerarla sólo desde la perspectiva histórico, monumental y artístico; es con el paso del tiempo que este concepto evoluciona. Una de las definiciones fue dada por Edward Tylor (1871, en Barrera, 2013) quien define que la cultura está asociada a todo conocimiento, tradición, costumbre y hábito innato a la persona dentro de la sociedad a la que pertenece. "Cultura... tomada en su amplio sentido etnográfico, es ese complejo de conocimientos, creencias, arte, moral, derecho, costumbres y cualesquiera otras aptitudes y hábitos que el hombre adquiere como miembro de la sociedad" (Grimson 2008, en Barrera, 2013, p.3).

En ese sentido, cultura se refiere entonces a las diversas manifestaciones que expresan una forma particular de vida, a través de elementos materiales e inmateriales y que son aceptados por la sociedad además de ser replicados. Estas manifestaciones, se dan en un determinado espacio y tiempo; y son las que identifican a un grupo social.

Partiendo de estos dos conceptos, lo que se comprende como patrimonio cultural, se da en un primer momento, durante la Convención sobre la Protección del Patrimonio Mundial, Cultural, Natural¹ donde se considera como parte de las definiciones sólo al patrimonio cultural y natural.

Artículo 1... Se considera “patrimonio cultural”

Los monumentos: obras arquitectónicas, de escultura o de pinturas monumentales, elementos o estructuras de carácter arqueológico, inscripciones, cavernas, y grupos de elementos que tengan un valor universal excepcional desde el punto de vista de la historia, del arte o de la ciencia. Los conjuntos grupos de construcciones, aisladas o reunidas, cuya arquitectura, unidad e integración en el paisaje les dé un valor universal excepcional desde el punto de vista de la historia, del arte o de la ciencia.

Los lugares: obras del hombre u obras conjuntas del hombre y la naturaleza, así como las zonas, incluidos los lugares arqueológicos que tengan un valor universal excepcional desde el punto de vista histórico, estético, etnológico

¹ La Conferencia General de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación Ciencia y Cultura (UNESCO) en su 17ª Reunión realizada en París en el año 1972, se da como parte de su esfuerzo por reconocer y salvaguardar el legado cultural de todos los pueblos en el mundo, a través de pautas, criterios y políticas eficientes que protejan este legado y lo conserven de diversas destrucciones, ya sean causadas por la guerra, fenómenos naturales, la evolución social entre otros.

o antropológico (Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura [UNESCO], 2016, en línea).

Años más tarde, se complementa el concepto de patrimonio cultural abarcando lo inmaterial, señalando lo siguiente: "... los usos, representaciones, expresiones, conocimientos, y técnicas- juntos con los instrumentos, objetos, artefactos, y espacios culturales que les son inherentes- que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural" (UNESCO 2006, p. 33). Asimismo, esta organización internacional señala que el patrimonio cultural inmaterial, es transmitido dentro de las comunidades de forma oral y de generación en generación, siendo recreado constantemente por las mismas en función de "su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad y contribuyendo así a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana" (2006, p.33).

Por su parte, Hernández (2010), señala que patrimonio cultural concierne todo tipo de tradiciones tangibles o expresiones vivas heredada de los antepasados de una sociedad y transmitida por sus descendientes. Estas representaciones culturales, tanto tangibles como intangibles son las lenguas, tradiciones, producciones efímeras, las creencias, los conocimientos técnicos transmitidos a través de las generaciones, así como también los cantos, danzas, técnicas ancestrales, usos agrícolas, entre otros.

En la misma línea de pensamiento, Alberca (2014), señala que el patrimonio cultural, nace del pueblo y tiene esta condición "por el hecho de ser activado por la

población” afirma además que entonces puede ser reconocido como tal, desde el momento que la sociedad se apropia e identifica con ella “es mediante la apropiación e identificación con él, que un bien cultural deja de ser una cosa y se convierte en un referente cultural para la comunidad local, es decir, en parte de su patrimonio” por ello sostiene que, un bien es considerado patrimonio cultural, no solamente cuando recibe la validación por un ente oficial del Estado, sino que basta con el reconocimiento de la comunidad como suyo. Por otro lado, manifiesta que el patrimonio cultural, no está restringido al pasado ni a su materialidad, sino que se encuentra en plena vigencia, ya que comprende bienes y manifestaciones (materiales e inmateriales) del presente.

En Perú, la Ley General del Patrimonio Cultural de la Nación, ley N° 28296, dado por el Ministerio de Cultura (s/f, en línea) se menciona que:

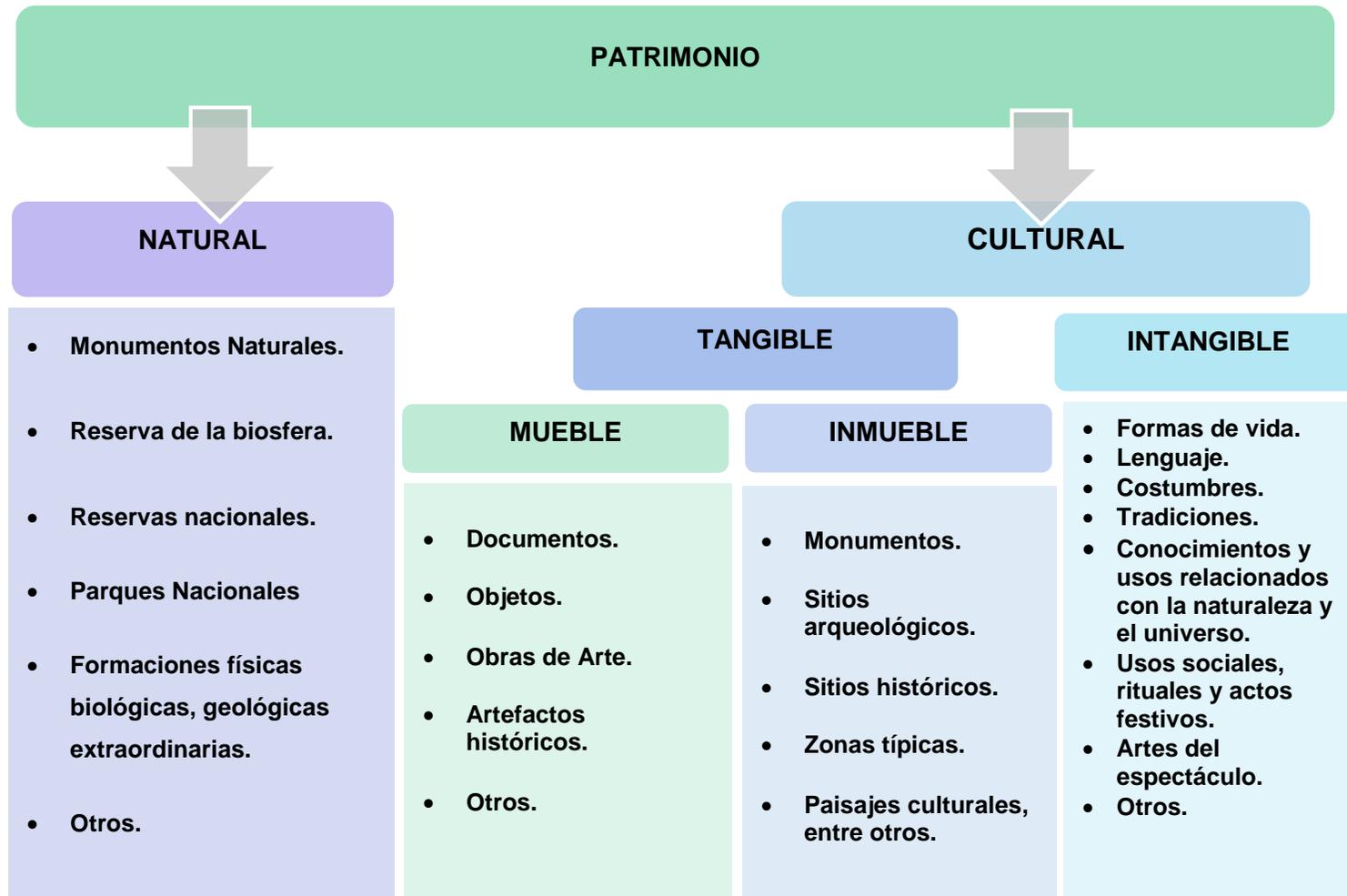
Se entiende por bien integrante del Patrimonio Cultural de la Nación a toda manifestación del quehacer humano –material o inmaterial- que, por su importancia, valor y significado paleontológico, arqueológico, arquitectónico, histórico, artístico, militar, social, antropológico o intelectual, sea expresamente declarado como tal o sobre el que exista la presunción legal de serlo. Dichos bienes tienen la condición de propiedad pública o privada con las limitaciones que establece la presente Ley.

Es así que, el patrimonio cultural material, es aquella expresión o bien tangible, ya sea mueble o inmueble; heredada y considerada por la sociedad como propia. Por otro lado, el patrimonio cultural inmaterial, es aquella expresión viva de una sociedad

que es además transmitida a sus descendientes; es decir, ésta no sólo comprende la manifestación cultural en sí, sino también del conjunto de técnicas y saberes que se transmiten de generación en generación para la construcción de la misma. Como lo señala Shlüter (2003) “el patrimonio intangible concierne a cada persona ya que es portador del patrimonio de su propia comunidad” (p. 51); sin embargo, sostiene que esta tarea, de ser portador del patrimonio de su propia comunidad, es dificultoso ya que día a día las personas se exponen a un mundo globalizado el cual asemeja más una cultura con la otra.

Por su parte UNESCO (s/f, en línea) también menciona que, frente a la creciente globalización, el patrimonio cultural inmaterial es un importante factor de preservación de la diversidad cultural, ya que su comprensión otorga el diálogo y respeto hacia distintas formas de vida. Asimismo, señala que el patrimonio cultural inmaterial se considera tradicional, contemporáneo y vivo a la vez; pues al hacerse referencia del patrimonio cultural inmaterial, no sólo se incluye las prácticas adquiridas del pasado, sino también los usos rurales y urbanos contemporáneos que caracterizan a un determinado grupo cultural. También se considera como un elemento integrador, ya que existen expresiones que se comparten o son similares a la de otras culturas, ya sea por adaptación o emigración. Estas forman parte del patrimonio cultural inmaterial pues han sido transmitidas de generación en generación, y han ido evolucionando como resultado a su entorno. Contribuyen además a originar el sentimiento de identidad y continuidad causando un vínculo entre el pasado y el futuro a través del presente.

Figura N°1: *Patrimonio: Clasificación y Manifestaciones.*



Fuente: Marcos (2004), UNESCO (1972, 2003)
Elaboración: Propia.

El Ministerio de Cultura del Perú, por su parte, respecto al Patrimonio Cultural inmaterial de la Nación, señala que quienes lo conforman son las diferentes creaciones y manifestaciones de una comunidad, aquellas que expresan tradiciones de manera unitaria o grupal en la interrelación con su entorno natural, mostrando así su identidad cultural y social, además de los “valores transmitidos oralmente, tales como los idiomas, lenguas y dialectos autóctonos el saber y conocimiento tradicional, ya sean artísticos, gastronómicos, medicinales, tecnológicos, folclóricos o religiosos, los conocimientos colectivos de los pueblos y otras expresiones o manifestaciones culturales que en conjunto conforman nuestra diversidad cultural” (Ministerio de Cultura del Perú, s/f, en línea). Es en base a este concepto se rescatan las siguientes manifestaciones, reconocidas como patrimonio inmaterial contemporáneo (Ver figura N° 2).

Patrimonio cultural, es entonces la construcción social que parte de una selección de elementos culturales que el individuo y su grupo social reconocen como propios ya que a través de ello expresan su identidad histórica y cultural, diferenciándose así de otros. Asimismo, estas pueden ser tangibles o intangibles, siendo su interés dar a conocer y conservar la gran diversidad de las interacciones de los hombres en su entorno social, con el objetivo de proteger los orígenes de las culturas tradicionales y el cuidado de su habitad como parte del legado histórico de la humanidad. Entre una de sus características está su carácter evolutivo, esto significa que referirse a ello, no sólo se contempla el hecho de que existan bienes o manifestaciones patrimoniales que se heredan del pasado, sino que también existen otros que se encuentran en el presente.

Figura N°2: Manifestaciones reconocidas como patrimonio inmaterial contemporáneo



Fuente: Ministerio de Cultura del Perú, (s/f)
Elaboración: Propia

1.2.1.1. Patrimonio culinario

La alimentación tiene como principal función nutrir el organismo para su sustento, es por medio de los alimentos que se consigue no sólo saciar el hambre sino también obtener los nutrientes necesarios para el cuerpo; pero, además como lo afirma Gosden (2005, en León, 2013) “por medio de la alimentación también se construye cultura” (p.24).

La comida de un pueblo, día a día cumple un significado simbólico y se ve reflejado en la preparación de sus alimentos, en el uso de insumos, técnicas y utensilios agregado a ellos los valores culturales, códigos sociales y simbolismos que representa al hombre alrededor de la producción, elaboración y deguste de su alimentación diaria, así como todo lo concerniente en torno a la mesa.

El elemento cultural de la alimentación de alguna manera es la gastronomía. El hombre pocas veces consume directamente lo que la naturaleza ofrece, comienza por transformarlo, originando tradiciones culinarias que sólo se modifican lentamente con el tiempo; pero además no se contenta con nutrirse, no es un acto automático: crea alrededor de este una serie de hábitos, costumbres, ritos, tabúes... en una palabra crea todo un entorno distintivo (Escobedo Mansilla et al, 1998, en Schlüter, 2003, p. 61).

Fusté Forné (2016) en su artículo Los paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio culinario afirma que “el patrimonio culinario es un elemento de comunicación cultural” (p.5), pues a través de ella se transmiten las diversas tradiciones de una sociedad.

A lo largo de la historia, el ser humano ha convertido la ingesta de alimentos en mucho más que una necesidad vital. Con el paso de los siglos, la gastronomía, el estudio de la relación del hombre con su alimentación y su entorno ha ido cobrando fuerzas y, a día de hoy, ya es considerada parte fundamental del arte y la cultura del planeta (crf. Daniel G. Aparicio, 2014, en Fusté Forné, 2016, p. 10).

Por su parte Lody (2004) manifiesta que tanto la gastronomía, los sistemas alimentarios, los recetarios domésticos, los menús tradicionales, las comidas de fiesta y mercados adquieren una nueva perspectiva patrimonial la cual merece ser valoradas y preservada como testimonios sociales, económicos, estéticos, religiosos y culturales de relevancia, que además de establecer identidad, muestran estilos y maneras de ver y comprender el mundo. Es la gastronomía aquella forma singular de poder representar la naturaleza que se posee, así como representarnos a nosotros mismos (crf. En Favila, López y Quintero-Salazar, 2014, p. 19).

Montecinos (2016) sostiene que a pesar de haber sido considerada históricamente como complemento de viaje “el patrimonio gastronómico existe, independientemente de su empleo turístico” (p. 46); por ello se debe tener en cuenta,

como prioridad, el patrimonio cultural gastronómico en sus diversos sentidos con el fin de que se pueda convertir en un atractivo gastronómico. Para ello propone que el patrimonio se distinga como:

Materiales, que son todos aquellos que el visitante o turista pueda tocar, comer, beber; y los inmateriales, como las recetas orales que se han transmitido de generación en generación, las ceremonias que los anteceden, los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas –juntos con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes –que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos, reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural gastronómico (p. 232) (Ver figura N°3).

Al desarrollar la propuesta de Montecinos, para que la gastronomía sea considerada como un atractivo gastronómico, se observa que reconocer a la gastronomía como un patrimonio cultural, tanto tangible como intangible (material e inmaterial) es importante. Es tangible porque al ser preparada y servida, la percibimos a través de nuestros sentidos, del tacto, por ejemplo, escogiendo los insumos que la componen; de lo visual, del olfato y sobre todo del sentido del gusto al ver un plato y probar sus sabores. Pero sobre todo es intangible, ya que son los saberes de los procesos agrícolas, las técnicas, insumos, recetas utilizadas en la cocina, técnicas, por ejemplo, que se han pasado de generación en generación; las que hacen de cada insumo preparado sea un bien patrimonial, pues guarda una historia que merece ser preservada y difundida.

Figura N°3: Propuesta de distinción del patrimonio cultural gastronómico.

PATRIMONIO CULTURAL GASTRONÓMICO	
MATERIAL	INMATERIAL
1. Actividades Agrarias: Siembra, pesca, cosecha con métodos de cultivos, procedimientos y preparación culinaria únicos en su género.	1. Recetas orales.
2. Prácticas rituales de cocinas cotidianas, festiva y ceremonial.	2. Técnicas culinarias.
3. Preparación culinaria con uso de utensilios especiales como metales y morteros de piedras para la degustación de los manjares.	3. Conocimientos prácticos antiguos.
4. Bebidas tradicionales.	4. Costumbres y métodos de comportamiento comunitario ancestrales.
5. Los productos de la naturaleza.	5. Expresiones de la identidad comunitaria que fortalecen los vínculos sociales y consolidan el sentimiento de identidad a nivel nacional, regional y local.
6. Artesanías relacionadas con la gastronomía.	6. Elemento cultural que propicia la interacción social y la armonía entre los humanos.

Fuente: Montecinos Torres, 2016.
Elaboración: Propia

De acuerdo a Zapata (2010) la gastronomía es un disfrutar sabores, colores y texturas que nos brindan las comidas y bebidas gracias a la memoria. Es la cultura de un pueblo puesta en la mesa, además de ser considerada patrimonio intangible y expresión cualitativa alimentaria de un país o región. La gastronomía es una expresión de arte culinario que transmite sensaciones placenteras al paladar y que representa a un determinado lugar, dando identidad.

Por su parte, Pérez (2002) plantea tres principios que deben cumplir las cocinas, sobre la construcción de la gastronomía tradicional, para que sean entendidas como patrimonio:

- “1. La cocina posee su propio espíritu, integrado por un conjunto de normas que la identifican y caracterizan, las cuales no pueden ser transgredidas a riesgo de perder su propia idiosincrasia, es decir su identidad.
2. La cocina se origina en un ámbito geográfico, determinado por su tierra por su cielo, sus ciudades y sus hombres, más sus insumos y productos.
3. Una cocina permite ser diferenciada por el conjunto de sus platillos.” (p. 82).

Como lo expresa Josep Pla “La cocina de un país es un paisaje puesto en la cazuela”, es a través de la cocina, que se puede conocer en síntesis la biodiversidad, las tradiciones ancestrales y diversas manifestaciones que se dan en torno a la mesa. Nos acerca a una determinada cultura, pues a través de ella se puede descubrir la historia de una sociedad. La cultura gastronómica forma parte del folklore pues

conserva las distintas tradiciones de cada población, tradición que marca la pauta a la comunidad local, estructuran diversas normas transformándose en sabiduría popular que perfilan la vida en sociedad, su alimentación además de la salud del hombre. Por ello el patrimonio culinario es una de las manifestaciones más significativas del patrimonio cultural ya que es una fuente ilimitada de expresión cultural, expresión viva que si bien se heredó del pasado aún sigue siendo construida en el presente.

1.2.1.2. Patrimonio gastronómico e identidad.

El investigador gastronómico, Zapata (2006) expone en su artículo llamado Patrimonialización de la gastronomía peruana, que la gastronomía como patrimonio inmaterial y expresión cualitativa alimentaria de un país o región abarca el acervo cultural esencial presentado en la mesa; es ese conjunto de conocimientos, técnicas, que se transmiten de generación en generación y que obtiene un valor social cultural, la cual lo representa y enorgullece. La cocina peruana responde a tradiciones milenarias diversas y se origina básicamente a partir de las herencias culturales y naturales de lo que fue la época pre inca, el desarrollo del Tahuantinsuyo y posteriormente aquellas que aportaron los españoles con la conquista además de las diversas migraciones, haciendo de cada plato un elemento simbólico que caracteriza la identidad de un pueblo.

Por otro lado, Marcos (2004) 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, reconocen que tienen formas particulares de vida, al cuestionarse cómo se ven a sí mismos y cómo los ven los demás.

El patrimonio entonces remite a símbolos y representaciones a los lugares de la memoria es decir a la identidad. Desde este punto de vista el patrimonio posee un valor étnico y simbólico, pues constituye la expresión de la identidad de un pueblo, sus formas de vida. Las señas y los rasgos identificatorios, que unen al interior del grupo y marcan la diferencia frente al exterior, configuran el patrimonio (p. 929).

Como se ha estudiado, el patrimonio cultural posee un significado y un valor simbólico de especial importancia en una sociedad, expresándose por medio de ella la identidad. En el caso de la cocina, Del Pozo sostiene que “Con cada olor, sabor, y por supuesto las mezclas que de ellos hacen los seres humanos, se va construyendo fuertes relaciones sociales y simbólicas, porque somos seres biológicos, pero también culturales” (2015, p.29).

Al analizar el patrimonio gastronómico, se puede observar que esta brinda identidad, y como diría Del Pozo (2015) no sólo se come para satisfacer un hecho biológico, sino que también se come para saber quiénes somos, que significan aquellos símbolos y cuál es el sentido de la vida, por medio de los diferentes mensajes

y códigos de cada comida. Estos códigos característicos que representan una sociedad, logran plasmar un origen, una historia, una cultura; expresando no sólo así orgullo, sino también es una forma como nos vemos frente al mundo.

El patrimonio gastronómico se destaca, además, como un medio para conservar y mantener los usos, costumbres, tradiciones, valores de un pueblo, pues con la llegada de los turistas los pobladores se ven comprometidos en seleccionar y recrear constantemente dichas prácticas, y por ende, a mantenerlas vivas; esto siempre que no sean forzadas y convertidas en una “puesta en escena”.

1.2.2. Cocina tradicional

En el Perú, la cocina tradicional, guarda consigo historias, ritos, costumbres, creencias; muchas veces tiene un carácter anónimo y es transmitido de forma oral de generación en generación. Esta cocina si bien es un legado de los ancestros, no es estática, es considerada una cocina dinámica pues está en constante evolución. Por ello estudiarla, como lo señalan Álvarez y Ccopa (2013), nos demanda tratarla de manera holística; es decir a través de diversas ramas como la historia, la sociología, la antropología, para así poder entenderla.

Para Marcos (2004) la tradición es el resultado de procesos que de forma continua evolucionan y que en ella se vincula al pasado y al presente, en ese sentido se podría decir que tradición es el pasado ahora; como lo menciona Gérard Lenclud (1987) “... la tradición integra el pasado y el presente en el futuro en vez de sustituirlo...” (En Marcos, 2004, p.929).

Asimismo, el autor señala que el pasado no es aquel que origina el presente, sino que es el presente quien construye y recrea ese pasado, “La tradición de tal modo, más que el padre es la hija del presente” (p. 927).

Hablar de tradición entonces, es entender que continuamente ésta se va transformando, pero que a su vez no pierde su esencia. En este proceso, es la comunidad la que construirá su tradición de acuerdo al estilo de vida que tiene; ya que, como el autor lo señala, la tradición no se hereda genéticamente, sino que se transmite socialmente previa clasificación cultural de su realidad social.

Por su parte, De Garine (1999) en su publicación “Antropología de la alimentación entre naturaleza y cultura”, afirma que cada cultura está caracterizada por alimentos básicos y que éstos de alguna forma centralizan su forma de vivir en lo que, denominan el “pan cotidiano” o “cultural super food”, super alimento cultural. Para el autor los alimentos, en el sistema alimenticio tradicional, se clasifican en: a) alimentos centrales o básicos, b) alimentos secundarios y c) alimentos periféricos. En este sistema, el alimento central posee un alto valor afectivo y simbólico ya que viene a ser un regalo hecho por la “madre tierra”. El autor detalla, que este tipo de alimento además de someterse a la estacionalidad del tiempo, permite la saciedad del cuerpo, aunque muchas veces se presenta monótona en comparación a la alimentación occidental moderna.

Otro aspecto importante son los alimentos secundarios, estos se consumen permanentemente, pero no poseen ese valor emocional como los alimentos centrales; entre ellas se pueden encontrar, las leguminosas, legumbres y verduras. Y por último

el autor señala que los alimentos periféricos, son los que se comen esporádicamente, en temporadas de consumo es decir ya sean en ferias, mercados, fiestas, por ejemplo.

En este campo las modas y las innovaciones se pueden hacer presentes. El autor señala además que existen cuatro criterios más para describir los sistemas tradicionales, estos son los alimentos de autoconsumo, alimentos externos, comidas hogareñas o caseras y alimentos consumidos fuera de las comidas (Ver figura N°4).

Asimismo, respecto a las características de los alimentos en el sistema tradicional, De Garine señala que estos “Tienen una dimensión geográfica, están ubicados en un medio ambiente específico, regional. Dependen en su mayor parte de los recursos disponibles al nivel local. Tienen una dimensión diacrónica en la que dependen del tiempo y de sus variaciones estacionales.” (p.24).

Entre otras definiciones tenemos la de Olivas (1993), quien considera que “la cocina es sin lugar a duda una fuente riquísima e inagotable de expresión cultural” (p. 11), es la cocina la que, a través de los años, acompaña a un pueblo siendo una manifestación de una cultura viva.

Por otro lado, Pazos (2011, p.5) sostiene que la comida y cocina tradicional tiene cuatro rasgos esenciales:

- “a. Es una comida que tiene antecedentes remotos.
- b. Está sujeta a una región, territorio o un país determinado; por lo cual, la mayoría de sus productos proceden de ese entorno.

Figura N°4: Sistema Tradicional de Alimentación.

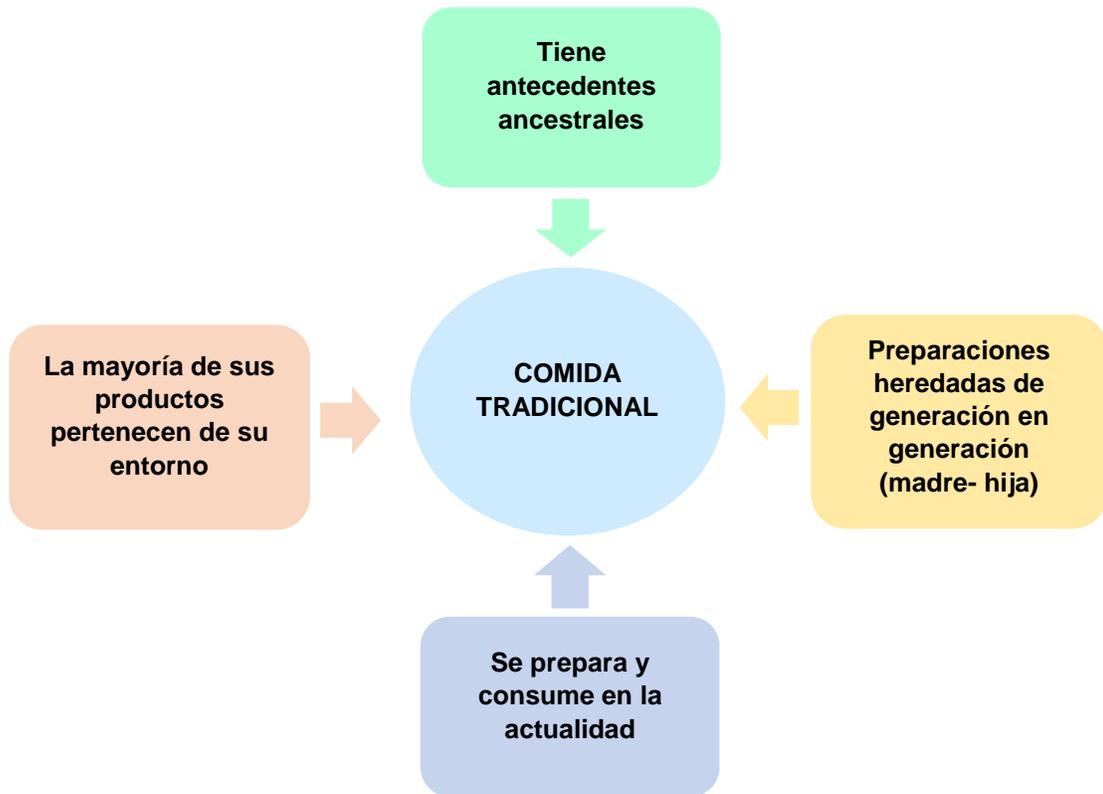


Fuente: De Garine, 1999. (Adaptado al caso de estudio)
Elaboración: Propia

c. Son preparaciones diversas que han sido heredadas de generación en generación, principalmente de madres a hijas, por lo que responde a un colectivo y a una oralidad: [...] a veces modificado, enriquecido, corregido, a merced de fluctuaciones inesperadas o de preferencias nuevas, pero con mucha frecuencia, sin que se produzca un cambio sustancial, [...]. (Bottéro, 2005, pp. 13-14).

d. Y, es una comida que está viva; es decir, es un alimento que en la actualidad se utiliza y se consume.” (Ver figura N° 5).

Figura N°5: Características de la Comida Tradicional.



Fuente: Pazos (2011)
Elaboración: Propia

Respecto a la cocina tradicional de Apurímac, Álvarez y Ccopa (2013), afirman que es una cocina de raíces incas y Chankas, pues diversos estudios respecto al uso de insumos tradicionales, el manejo de técnicas ancestrales de conservación, de cocción de alimentos además de la forma de aquellos momentos en lo que eran partícipe, así lo manifestaban. “La cocina habla de la experiencia de un pueblo,

experiencia que no se concreta al momento, sino a experiencias de años, de sus variaciones a lo largo de la historia” (Álvarez y Ccopa, 2013, p.34).

Asimismo, los autores sostienen que el sistema culinario apurimeño tiene como base a los tubérculos y cereales andinos, la papa y el maíz, siendo ambos insumos principales de su dieta como fuente de nutrición y saciedad inmediata.

Respecto a las técnicas de conservación usados en la Región Apurímac, de gran importancia en la cocina tradicional, mencionan que los pobladores desarrollaron y mantienen aún técnicas tradicionales heredados de los ancestros, estas técnicas permiten la conservación, de los productos animales y vegetales como se observa en la figura N° 6, permitiendo su duración, por más tiempo de su ciclo natural; además de proporcionar variedad de la dispensa de alimentos y recetas. Estas técnicas han sido transmitidas de generación en generación, la cual ha permitido también la seguridad alimentaria en tiempo de escases.

Se puede reflexionar entonces, que la construcción de la cocina tradicional es un proceso cultural, resultado de actividades agrícolas, prácticas rituales, saberes, técnicas culinarias, simbolismos, costumbres y modos de comportamiento en sociedad; de un invaluable patrimonio cultural, que otorga identidad.

Figura N°6: Técnicas de Conservación de los Productos empleados en Andahuaylas Abancay y Chincheros

Técnica de conservación	Descripción
El Taque	Despensa andina. Recipiente elaborado de paja de trigo, donde se guarda diversos granos como el maíz, cebada entre otros granos. Actualmente poco usado.
El Salado	Denominado también charqui o charque. Técnica de deshidratación de la carne de vacuno o camélido, por medio del uso de la sal y la exposición al sol.
El ahumado	Técnica de conservación de carnes. Se mantiene la carne con sal, sobre una zona segura como por ejemplo la cocina donde puede absorber su humo. Técnica usada en zonas alto andinas.
El secado	Técnica usada con diversos cereales frescos y también algunos tubérculos. Se extiende y expone los productos al aire, en tiempo de sol, hasta que se deshidraten.
Lixiviación o congelación	Técnica de origen pre colombino que consiste en deshidratar el alimento al exponerlo a temperaturas bajo cero. Aún se mantiene en los Andes peruanos y es usado frecuentemente para la preservación de tubérculos como la papa.
Cocinado	Técnica utilizada para conservar el olluco, que procesado se llama <i>mallullu</i> . Primero se hierve el alimento, luego se lava para que salga la cascara y luego se extiende en la helada. Este producto se usa para las sopas o guisos en pocas cantidades.

Fuente: Álvarez y Ccopa (2013), PRATEC (2004)
 Elaboración: Propia

Nótese por ello que, la cocina tradicional es la herencia del pasado culinario de una sociedad que a su vez se va transformando constantemente, sin perder esa esencia que la identifica. La cocina de un pueblo, maneja un lenguaje expresa su entorno y es por medio de aquellos simbolismos y signos que poseen, que podemos conocer parte de la historia, su cultura y el estilo de vida en sociedad.

1.2.3. El Turismo y su importancia

De acuerdo al informe realizado en el año 2017 por el Observatorio Turístico del Perú (OTP), se mostró una tasa de crecimiento del 8,49% respecto al turismo receptivo en el Perú, y un 4,01 % respecto al turismo interno, considerándose así un notable crecimiento (Ver anexos N° 3 y 4). La actividad turística, es una industria de gran importancia para la economía y el comercio, llegando a ser considerada como la tercera fuente generadora de divisas detrás del sector agropecuario y minero; por ello se considera que su desarrollo, en zonas rurales, sería una significativa fuente de ingresos y mejora de la calidad de vida, para la comunidad local, ya que el turismo es un importante canal de mejora pues permite el fortalecimiento de las diversas actividades económicas tradicionales, desarrolla su medio ambiente, cultura local, costumbres; es decir pone en valor su patrimonio cultural.

Montecinos (2016) señala que, para conseguir resultados tangibles sociales a corto plazo y menor costo, es recomendable generar planificación turística a nivel local.

En el actual contexto de globalización turística, la comunidad local adquiere desde el municipio un valor trascendental porque es un ámbito donde son posibles las propuestas que en la práctica den significado a las personas que viven en el destino, las que vienen del lugar de emisión turística; a la par que es la escala desde donde exclusivamente se da la visualización real de la sostenibilidad ambiental y la autenticidad cultural de la práctica turística. (Organización Mundial de Turismo [OMT] 1999, p. 9).

Como lo señala Figuerola (2001) es a través del desarrollo del turismo en pequeños municipios que se puede generar la mejora del bienestar de la población, así como del factor de incremento de la actividad turística, siendo un elemento impulsor de nuevas formas de desarrollo.

Actualmente, se ha suscitado buscar espacios recreativos que fusionen diversos aspectos patrimoniales, la cocina, patrimonio cultural es una de ellas. La nueva tendencia es que la gastronomía ya no sólo represente instalaciones y servicios complementarios del viaje, si no que generen por si misma desplazamientos de personas en busca de experiencias memorables basados en el entorno culinario. López (2002), manifiesta que:

... buena parte del turismo se desplaza en gran medida en pos de delicias gastronómicas, encuéntrense donde se encuentren: sea en el mercado de una provincia perdida o en un paraje donde no hay nada más, pero tampoco nada menos, que una buena fonda, o un restaurante de camioneros a la orilla de una ruta (p. 31).

Por ejemplo, respecto al turismo en Apurímac, un informe realizado por Turismo in, de la Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo (PromPerú) año 2016, detalla que el 45% de turistas que visitan esta Región, registran como actividad realizada la visita a restaurantes de la zona, el 43% realiza paseos por lagunas, lagos o ríos y el 40% realizan paseos por el campo o zonas naturales (Ver anexo N° 5).

Si bien no se especifica si dentro del 45% de los que visitan un restaurant son motivados sólo por el hecho de satisfacer una necesidad fisiológica básica o quizás tienen el deseo de descubrir la gastronomía local, es una importante estadística que muestra el perfil del consumidor en la cual se puede planificar una experiencia gastronómica; pues como diría Ansón (2002) “En cualquier caso, y por encima de sus diferentes objetivos, todos los tipos de turistas imaginables buscan acabar con el aburrimiento alimenticio, y sus viajes no son sino una manera de escapar de un estilo de vida monocorde, el de sus ciudades de residencia” (p.97).

Por otro lado, hoy en día se muestra también respeto y un interés en el disfrute por el ecosistema y el medio ambiente; ello es favorable, ya que permite la inclusión de estos factores a la hora de diseñar ofertas turísticas pues el patrimonio natural está siendo más reconocido en nuestra sociedad. Además, teniéndose en cuenta que el inicio de la alimentación no se da en la cocina, sino en la tierra; se analizará todo el sistema que abarca, desde la siembra hasta la degustación del plato. Por este motivo entre las formas de originar el desarrollo turístico en el ámbito rural, la presente tesis desarrollará dos modalidades de turismo: el turismo rural y el turismo gastronómico.

1.2.3.1. Turismo Rural

De acuerdo a la OMT, se comprende como turismo rural a “las actividades turísticas que se realizan en el espacio rural y que tienen como fin interactuar con la vida rural, conocer las tradiciones y la forma de vivir de la gente y los atractivos de la zona” (Organización Mundial de Turismo [OMT], s/f, en línea). Esta modalidad de turismo, para poder realizarla, utiliza el gran potencial de sus recursos naturales.

Los autores Millán, Morales y Pérez (2014) sostienen que “el turismo rural conviene considerarlo como un instrumento para lograr el desarrollo de regiones donde existe un gran desequilibrio socioeconómico” (p. 115), ya que es una actividad que permite generar ingresos. Por otro lado, los autores recomiendan que, en las zonas rurales, esta actividad no debe convertirse en la principal fuente de ingresos, ya que podría originar una alta probabilidad de saturación local y lo que se pretende es un desarrollo turístico sustentable, respetuoso con el entorno natural y cultural para así asegurar la creación de riqueza y empleo a lo largo del tiempo; para ello una eficiente planificación y gestión es importante.

En el Perú, a esta modalidad de turismo se le denomina turismo rural comunitario, y viene a ser “Toda actividad turística que se desarrolla en el medio rural, de manera planificada y sostenible, basada en la participación de las poblaciones locales organizadas para beneficio de la comunidad, siendo la cultura rural un componente clave del producto” (MINCETUR, s/f, en línea).

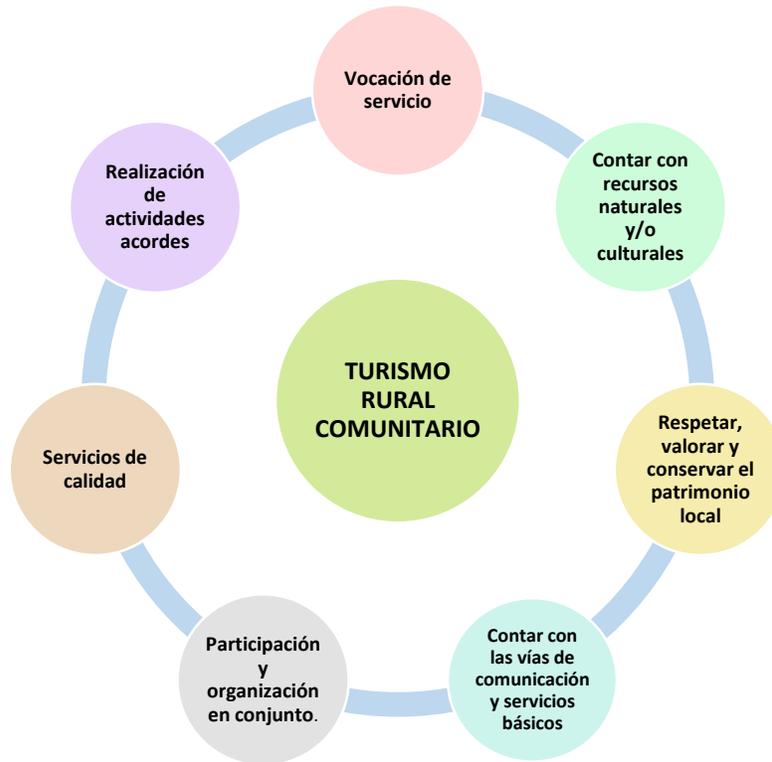
Es en el medio rural donde se desarrollará la actividad turística teniendo como anfitriones a los pobladores locales, los turistas o visitantes serán quienes disfruten de experiencias memorables por medio de la participación colaborativa en el entorno rural ya sea disfrutando del paisaje natural, las manifestaciones culturales, las costumbres, la gastronomía, entre otros recursos que posea el destino que se quiera promover turísticamente. Como objetivo, se busca mantener y conservar el medio ambiente, esto por medio de un turismo respetuoso la naturaleza y su cultura, la cual permitirá la conservación del mismo.

Entre los beneficios que se conseguirá con el desarrollo del Turismo Rural está el beneficio económico; ya que al recibir turistas se podrá brindar servicio en alojamiento, alimentación, venta de artesanía, entre otras actividades la que aportará ingresos en favor a la comunidad. También se conseguirá beneficios ambientales; al desarrollar un turismo responsable, permitirá tener los recursos ordenados y cuidados resultados que da como consecuencia un lugar atractivo para los turistas y sobre todo un lugar mejor para vivir. Por otro lado, están los beneficios sociales, ellos se darán como resultado del trabajo en equipo, ya que para desarrollar turismo se debe buscar la organización y el trabajo en conjunto con la comunidad para así lograr brindar un buen servicio. Asimismo, el desarrollo del turismo rural comunitario, logrará obtener beneficios culturales y educativos, pues la comunidad al ser apreciada por el turista, mediante el orgullo, fortalecerá la cultura e identidad de la población anfitriona además de su preservación (Ministerio de Comercio Exterior y Turismo [MINCETUR], 2008).

Entre las condiciones para brindar un turismo rural comunitario, se puede observar a continuación en la figura N°7.

De acuerdo al Servicio de Áreas Naturales Protegidas por el Estado, SERNANP, en Perú “Desde hace aproximadamente diez mil años, se han domesticado plantas, animales, creando y recreando con ingenio, nuevas variedades para el desarrollo de una cultura milenaria que logró convertir tierras áridas y de marcadas pendientes en productivas y sostenibles en largo plazo” (SERNANP, en línea s/f).

Figura N° 7: Condiciones para brindar Turismo Rural Comunitario.



Fuente: Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, 2008
Elaboración: Propia

Es por ello que Perú, gracias a la biodiversidad de sus tierras y la riqueza de su cultura, considerado como un país megadiverso², propicio para el desarrollo del turismo rural para el beneficio de la comunidad. Por ello, como parte estratégica de diversificación del Plan Estratégico Nacional de Turismo PENTUR, tiene como misión:

² Denominación que sólo 10 países en el mundo lo tienen. Recuperado de: <http://www.bancomundial.org/es/news/feature/2013/06/06/peru-pais-megadiverso-que-invierte-en-areas-naturales-protégidas-gpan-pronanp>.

Organizar, promover y dirigir el desarrollo sostenible y competitivo de la actividad turística del Perú mediante procesos integradores, concertados y descentralizados, impulsando el desarrollo económico y social, generando empleo digno que mejore la calidad de vida de la población y garantizando la valoración y conservación del patrimonio nacional histórico, natural y cultural y como objetivo general, contribuir desde las zonas rurales, el desarrollo de un turismo sostenible como herramienta de desarrollo económico social del Perú (Ministerio de Comercio Interior y Turismo, [MINCETUR], 2008, p.3).

El turismo rural, es entonces aquella modalidad del turismo que busca el desarrollo de la población rural a través del uso de los recursos naturales que posee, su cultura local y las actividades cotidianas de sus pobladores; fortaleciendo de esta manera productos turísticos que satisfagan la necesidad y el deseo de la demanda turística del visitante y/o turista, por medio de vivencias participativas e integradoras con la comunidad local (lugar diferente de su entorno diario de residencia) por un periodo menor de un año. Es esta experiencia, que la posicionará como destino único y memorable en comparación con otros destinos competidores.

1.2.3.2. Turismo Gastronómico

Respecto al Turismo gastronómico, la investigadora en cocina regional Morcia (2010) señala que “es importante recordar que entre los principales objetivos del

turismo es el conocer otros pueblos y culturas, siendo la gastronomía, un objetivo turístico al formar parte de esta cultura” (p. 69).

El patrimonio que hace uso el turismo, determina que la gastronomía es uno de los móviles más frecuentes que un viajero elige, por lo cual una zona se vuelve atractiva cuando las costumbres, festividades y actividades ligadas a la cultura, movilizan al viajero y permite que experimente vivencias. Entonces, se puede comprender como turismo gastronómico al proceso en el cual el turismo utiliza el patrimonio cultural local, entorno a su proceso de alimentación y cocina, como parte de su atractivo.

Por otro lado, Montecinos (2016) afirma que aquellos que hacen turismo gastronómico son “personas que durante sus viajes y estancias realizan actividades fundamentadas en el patrimonio cultural gastronómico inmaterial y material en diferentes lugares al de su entorno habitual, por un periodo de tiempo consecutivo inferior a un año con el principal objetivo de consumir y disfrutar los productos, servicios y experiencias gastronómicas de manera prioritaria y complementaria” (p. 98).

La gastronomía ya no sólo es parte del viaje, sino que logra ser el motivo del viaje, los visitantes muestran interés en la comida de cierto lugar además de sus procesos, insumos y todo entorno a él. El turismo gastronómico hace posible la actividad turística, siendo un motor de desarrollo que fortalece la identidad, además de la integración de avance social y económico en las regiones, lo que se conoce como turismo sostenible.

Las nuevas tendencias gastronómicas que siguen generando desplazamientos de los turistas gastronómicos, se inclinan de manera

prioritaria hacia la sostenibilidad, lo que ha traído dramáticos cambios mundiales en favor de la nutrición y bienestar alimentario de la humanidad. Valorando a la producción artesanal, orgánica y al comercio justo, tanto de la venta del pequeño agricultor o artesano al comprador, como en el pago del turista gastronómico que demanda menores costes y mayores beneficios... (Montecinos, 2016, p.18).

De acuerdo a Millán y Agudo (2010) el turismo gastronómico es aquel que se puede dividir como las visitas a productores primarios y secundarios de alimentos y por otro lado los festivales gastronómicos, restaurantes y lugares específicos donde degustar un plato, además cuando la experiencia de los atributos de una región determinada en la producción de alimentos es la razón principal de movilización.

Respecto al turismo gastronómico y su relación con lo rural, Fusté (2016) afirma que la gastronomía tiene una estrecha relación entre la vida rural y el sector servicios, pues por medio de la cocina y la gastronomía como recurso, se puede crear diversos paisajes que dan lugar al desarrollo local y turístico. Asimismo, afirma que la gastronomía es un “símbolo territorial” ya que muestra la riqueza natural que posee, su cultura; siendo de esta forma un medio de comunicación y transmisión cultural pues manifiesta las tradiciones, así como la identidad de un pueblo.

Frente a ello, una de las tendencias en el ámbito turístico es identificar aquellos recursos con cualidades particulares susceptibles a incorporarse a la oferta turística,

valiéndose así de ellas para atraer a los visitantes interesados en diferentes manifestaciones culturales que se observan tanto en el ámbito urbano como en el rural. No obstante, en los últimos años, es en el ámbito rural donde se han realizado los mayores esfuerzos.

1.2.3.3. Registro gastronómico

La cocina de un determinado lugar, puede ser identificada y valorada luego de conocer los elementos, características de quien lo integran. Por ello un registro o inventario gastronómico es importante. El registro o inventario gastronómico:

Es el proceso mediante el cual se registra ordenadamente los diferentes elementos que componen el patrimonio gastronómico de una región, los cuales van desde los productos comestibles y los instrumentos utilizados en la elaboración, hasta los pensamientos y recursos patrimoniales intangibles; el cual proporciona información importante que contribuye a la oferta turística y a la cultura de dicha región (Andrade, Cañar, Toranzos y Carvaché, 2009, en línea).

Un ejemplo de la importancia de documentar el patrimonio cultural inmaterial, es el caso de Filipinas, señala UNESCO (2007). La comunidad indígena de la Subanen quienes radican al oeste de Mindanao en Filipinas, entre los años 2003 y 2004 inició un proyecto innovador de registro de los conocimientos autóctonos sobre las diversas especies de plantas, que crecen en sus tierras ancestrales. Estas plantas eran de gran valor para la comunidad debido a sus usos medicinales, agrícolas, económicos y

religiosos. Sin embargo, la diversidad vegetal de la zona empezó a disminuir debido a la presión demográfica y el cambio climático.

Los ancianos reconocieron que, al reducirse la diversidad vegetal, también disminuía el conocimiento sobre las plantas. Asimismo, se observó que a medida que las nuevas generaciones se integraban en la cultura predominante, el conocimiento indígena de transmisión oral dejaba de transmitirse a la siguiente generación y en última instancia podía desaparecer para siempre (UNESCO, 2007, en línea).

Al reconocer este problema, la comunidad se organizó, es así que los ancianos de la zona, analfabetos, pero conocedores de los saberes ancestrales, empezaron a proporcionar la información de sus conocimientos a los miembros más jóvenes de la comunidad, quienes asumieron la función de documentarlos. Esta “auto documentación” resultó ser un medio eficaz para la salvaguarda de los conocimientos etnobotánicos transmitidos oralmente y así lograr mostrar parte de este patrimonio cultural inmaterial de los Subanen, a las generaciones venideras.

Por otro lado, el especialista en patrimonio gastronómico, Montecinos (2016) señala que es importante que las comunidades cuenten con la creación de un inventario de recursos gastronómicos y turísticos, esto con el fin de utilizarlo como uno de los elementos para determinar los segmentos de mercado, distancias potenciales de desplazamiento, la ubicación, entre otras características; que reforzarán la planta turística de la localidad, comunidades, municipio, región, estado, país. Respecto al

registro o inventario gastronómico, Montecinos lo divide de acuerdo a su importancia en:

- Alimentos, bebidas y utensilios tradicionales (ingredientes, utensilios, platillos o bebidas tradicionales) existen porque dan subsistencia y acompañan en el diario vivir. No son considerados atractivos por la sociedad en general.
- Atracciones y actividades gastronómicas (festivales en torno a la cocina tradicional, ceremonias o fiestas patronales, mercados, restaurantes, museos especializados, cocinas demostrativas, entre otros.) Atraen al turista, excursionista y visitante principalmente nacionales.
- Producto gastronómico y turístico (Festividades gastronómicas, ferias gastronómicas, congresos gastronómicos, exposiciones gastronómicas, circuitos de cocineros emblemáticos, itinerario de restaurantes galardonados: estrellas guía Michelin, por ejemplo. Rutas paisajísticas, ruta de productos gastronómicos, rutas de menús temáticos, ruta etno- gastronómica- cocina tradicional) Estos pueden generar desplazamiento de turismo internacional y nacional. Es un conjunto de servicios, productos y experiencias gastronómicas tangibles e intangibles.
- Destino gastronómico y turístico (es el conjunto de recursos gastronómicos como: alimentos, bebidas, utensilios tradicionales, atracciones, actividades y productos gastronómicos que generan una capacidad de atracción suficiente para persuadir al viajero a realizar todo el esfuerzo posible para llegar hacia él.
- Número de plantas alimenticias las cuales alcanzaron un nivel de tecnología productivo que garantizaba la seguridad alimentaria en la región.

Un registro gastronómico y turístico, entonces, es importante para la administración del patrimonio cultural. Es a través del registro o inventario que el patrimonio inmaterial, en este caso la cocina tradicional, se logra tangibilizar mediante la identificación y recolección de los recursos con potencial, así como la recopilación de recetas, revaloración de insumos, entre otros elementos del patrimonio gastronómico que cuenta un lugar. También esta herramienta, ayuda a sistematizar y preservar los conocimientos ancestrales respecto a procesos y técnicas culinarias, para así valorarlas y salvaguardarlas en el tiempo.

La salvaguardia es el conjunto de acciones que busca afianzar los procesos de transmisión de las diferentes expresiones culturales definidas como patrimonio cultural inmaterial. Estas medidas incluyen identificar, documentar, investigar, preservar, promocionar y difundir las expresiones culturales de una comunidad con el fin de favorecer su transmisión y continuidad en el tiempo, logrando con ello la sensibilización sobre su importancia y el respeto por su significado (Ministerio de Cultura Perú, 2017, p.17).

1.2.3.4. Rutas gastronómicas como estrategia de desarrollo

Una de las herramientas que el turismo utiliza para conocer un destino, son las rutas, en la presente investigación se basa en dos tipos; la ruta alimentaria y la ruta gastronómica. Es por medio de ellas que se construyen itinerarios, los cuales permiten al turista conocer y disfrutar de forma organizada un espacio turístico.

Millán y Agudo (2010) en el artículo “El turismo gastronómico y las Denominaciones de origen en el sur de España: Oleoturismo. Un estudio de caso”, afirman que el turismo gastronómico se está convirtiendo, en los últimos años, en una pieza importante para el posicionamiento de los alimentos regionales, esto debido a que los turistas han tenido un cambio conceptual respecto a la apreciación de la comida. Sobre las rutas alimentarias, las investigadoras señalan que son itinerarios que permiten reconocer y disfrutar de forma organizada “el proceso productivo agropecuario, industrial y la degustación de la cocina regional, expresiones de la identidad cultural de la zona. Se organizan entorno a un producto clave que la caracteriza y le otorga mayor parte de las ocasiones su nombre” (p. 92). Detallan además que en este tipo de ruta se organizan actividades que ofrezcan diversos placeres relacionados con sus productos distintivos, buscando así lograr consolidar “la cultura productiva regional” y recuperar la alimentación tradicional de cada zona.

Respecto a la ruta gastronómica, Zapata (2008) detalla que esta “consiste en la realización de un desplazamiento de acuerdo a un itinerario pre concebido bajo un determinado eje temático (productos alimentarios y agroindustriales incluyendo procesos; platos y cocinas regionales; así como manifestaciones culturales étnicas), pudiendo enlazarse con otros atractivos (culturales, históricos, paisajísticos-naturales o deportivos), además de brindar durante su recorrido, los servicios necesarios (transporte, alojamiento, guiado y restauración) que permitirán al turista su completo disfrute y valoración” (p.122)

Por otra parte, Arriola (2006) menciona que “el objetivo principal de la ruta es brindar información sobre las posibilidades turísticas de una determinada zona

describiendo sus atractivos, las actividades que se pueden realizar y los servicios” asimismo señala que la experiencia internacional ha reconocido a “la categoría de rutas como promotora de movimientos y flujos que recuperan la visibilidad y reconocimiento de la diversidad cultural” (p. 92)

Los autores Blanco y Riveros (2004) afirman que una ruta alimentaria en el entorno rural promueve nuevas actividades económicas para potenciar las condiciones de vida en la comunidad rural. Como parte del turismo rural, una ruta alimentaria se organiza en torno a uno o varios productos que identifican a la población.

Es así que el turismo “permite resaltar la historia, la memoria y el origen de los alimentos. La identidad de los alimentos, frente el proceso de globalización, permite revalorar lo propio y tradicional de cada zona y construir así un factor importante a considerar para la conformación de una ruta” (Bocanegra y Vásquez, 2006, p. 4). Así se tiene el caso, por ejemplo, de la ruta del Pisco en Perú, la ruta del Vino en Francia, la ruta de la Yerba Mate en Argentina, la ruta del Café de Colombia, entre otros.

Morcía (2013) explica que cada vez es mayor el desarrollo de rutas ya que la creación de rutas permitirá que la economía se diversifique, generará empleo además de rescatar y revalorar las costumbres de la comunidad “La importancia en la creación de rutas alimentarias o gastronómicas ha sido comprobada en muchos lugares del mundo gracias a los importantes aportes económicos a beneficio directo e indirecto de las personas vinculadas a la ruta y por la creciente tendencia que existe hoy en día hacia el turismo especializado, así como vivencial y de naturaleza”(p. 119).

Asimismo, es importante señalar que el uso de las rutas gastronómicas es considerado como instrumento de salvaguarda de la cocina tradicional.

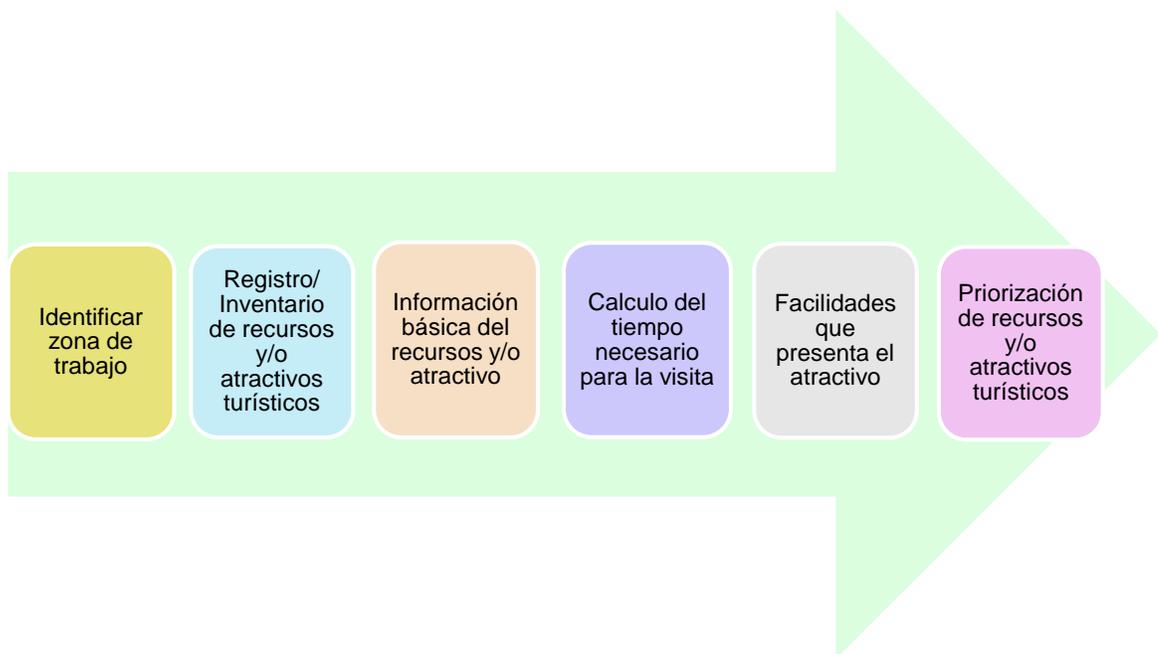
A. Elaboración de una ruta gastronómica

De acuerdo a Arriola (2006), los pasos para la elaboración de una ruta gastronómica son los siguientes:

1. Delimitación del área de operaciones. Identificar la zona de trabajo en un mapa o plano, para establecer con precisión los puntos que ayuden a estructurar el circuito. En el caso de las rutas gastronómicas debe analizarse de forma minuciosa lo que considera como “espacio gastronómico” entendido como el conjunto de pueblos o regiones que comparten usos y costumbres gastronómicas.
2. Identificación de los recursos atractivos existentes. En este punto se identificará cada uno de los recursos y atractivos que se encuentran en el área. Es importante contar con una lista detallada de todo lo que ofrece el área. En este proceso luego se seleccionará como puntos centrales, todos recursos que estén relacionados al tema de producción- cocina- gastronomía, y lo demás podría ser utilizado como atractivos complementarios.
3. Descripción de cada recurso y atractivo turístico identificado. Una vez identificado y registrado cada atractivo, se debe detallar información básica sobre cada uno de ellos y además mediante un diseño gráfico se buscará ubicar cada atractivo en el plano o mapa del destino turístico elegido.

4. Determinación del tiempo de visita. Es recomendable calcular correctamente el tiempo que se necesita para conocer un recurso turístico.
5. Determinación de facilidades. En este punto se identifican todas las facilidades que presenta el atractivo turístico, es decir todo elemento que permite el disfrute del turista en el lugar visitado, estos son los servicios, alimentación, alojamiento, señalizaciones, infraestructura, entre otros.
6. Por último, luego de tener un registro de los recursos turísticos y/o atractivos que se tienen, se realiza una priorización y selección de ellos (Ver figura N° 8).

Figura N°8: Pasos para la Elaboración de Rutas Gastronómicas



Fuente: Arriola, 2006 (Adaptación)
Elaboración: Propia.

1.2.4. Información general de Anco Huallo- Apurímac:

Cortázar cuando describe a Apurímac, nos refiere como uno una de las regiones más olvidadas. “Es uno de los departamentos del Perú más olvidados. Es como un cofre, tallado entre inmensos cerros, profundos abismos, en donde el tiempo se detuvo hace siglos... esa intrincada geografía ha hecho de sus pocos caminos, serpenteando entre los cerros y los abismos, obras de titanes y rutas de valientes” (Cortázar,1967, p.3).

Si bien es cierto Apurímac es una región de caminos serpenteados, quebradas profundas además de verdor y fertilidad de sus tierras, es también una de las Regiones más pobres del Perú. De acuerdo a un informe del Instituto Nacional de Estadísticas e Informática INEI (2016) la tasa de pobreza, desnutrición infantil en la zona es aún uno de los problemas más latentes de la región. Por ello el desarrollo de un turismo sostenible en la región, es importante, pues cuenta con gran potencial para crecer como un importante destino turístico del Perú, gracias a su biodiversidad y milenaria herencia cultural.

En este punto de la investigación, se presentará los datos obtenidos de entrevistas, observación y la revisión bibliográfica de la zona, que fueron recopiladas durante el viaje de campo realizado, además de la revisión de diversas publicaciones científicas. Se analizará el origen del nombre del distrito, la historia del pueblo, los aspectos geográficos, entre otros datos relevantes para el desarrollo del presente estudio.

1.2.4.1. Característica de la zona de estudio.

A. Ubicación y acceso

El escenario que se presenta en esta investigación es el distrito de Anco Huallo³, se encuentra en la parte Sur de la provincia de Chincheros en la Región de Apurímac, región cuyo nombre en quechua significa “el Dios que habla”. Entre los límites Anco Huallo, por el Norte limita con el distrito de Ongoy, por el Sur con el distrito de Urunmarca y la provincia de Andahuayllas, por el Este con el distrito de Ocobamba y por el Oeste limita con los distritos de Chincheros y Cocharcas (Ver figura N° 9).

Respecto al acceso al distrito, este se encuentra ubicado sobre la carretera central, la cual une los departamentos de Cusco y Apurímac, mediante vía asfaltada; Apurímac- Ayacucho- Huancavelica, mediante vía afirmada; Huancavelica- Junín, mediante vía asfaltada, en el tramo Andahuayllas – Ayacucho convirtiéndose en un punto terrestre intermedio importante entre la zona norte: Ayacucho, Huancavelica y Junín. Por la zona sur: Andahuayllas, Abancay y Cusco (Equipo Técnico de la Municipalidad de Anco Huallo, 2010).

Otra vía de acceso al distrito de Anco Huallo es mediante el aeropuerto de Andahuayllas, que se encuentra a 17.5 km de la ciudad, permitiendo acortar la distancia desde Lima - Apurímac a través de sus vuelos comerciales.

³ De acuerdo a Gonzales Carré (1990), debido a un error por parte del secretario de la Municipalidad a la hora de escribir el nombre del distrito, redactó Anco Huallo, una palabra que no tiene ningún significado para los pobladores del lugar, ya que el nombre que se quería colocar en realidad era “Ancco Huayllo” en honor al líder Chanka, que luchó contra los Incas cusqueños, durante el siglo XIV. Versión que, durante el proceso de observación y entrevista con los pobladores en el trabajo de campo, fue corroborada; quizás por ello, de acuerdo a lo observado, los pobladores al referirse al distrito lo señalan más como Uripa y no como Anco Huallo.

B. Extensión

La Región Apurímac tiene siete provincias ellas son: Cotabambas, Grau, Abancay, Aymaraes, Andahuaylas y Chincheros. Anco Huallo, distrito objeto del presente estudio, es uno de los ocho distritos de la provincia de Chincheros que se ubica en la parte Sur de la provincia.

Cuenta con una extensión de 38,90 Km², siendo el de menor extensión territorial en comparación de los demás distritos de la provincia de Chincheros, pero no la de menos importancia; ya que, a nivel regional Anco Huallo por su función productiva agropecuaria, por su función comercial y su ubicación geopolítica es de gran relevancia dentro de la Región. Por otro lado, de acuerdo al censo nacional realizado por el Instituto Nacional de Estadística e Informática, INEI (2007), cuenta a la fecha con 35 centros poblados (Ver figura N° 10).

Este distrito, tiene una altitud entre los 2,500 y 4,500 m.s.n.m. siendo las coordenadas de ubicación las siguientes: latitud Sur, 13° 31' 51" longitud oeste 73° 40' 39" (Equipo Técnico de la Municipalidad de Anco Huallo, 2010).

Es importante señalar que, de acuerdo a la información obtenida por los pobladores del distrito, Anco Huallo se encuentra protegido por el cerro Ayavi, llamado por los pobladores Apu Ayavi quien, según el imaginario de los pobladores, los observa y resguarda.

Figura N° 10: Centros Poblados del Distrito de Anco Huallo

CENTRO POBLADO	ALTITUD (m.s.n.m.)	DISTANCIA EN KM. HACIA LA CAPITAL DEL DISTRITO	TIEMPO EN MINUTOS HACIA LA CAPITAL DEL DISTRITO (auto)	TIPO DE CARRETERA
Uripa	3,238.5	Capital	Capital	Asfaltada
Pumapuquio	3,151.3	9.8 km	40 min	Trocha
Quispimarca	3,296.9	3 km	30 min	Trocha
San Pedro de Chuparo	3,137.7	4.3 km	15 min	Carrozable
Vista Alegre	3,392.9	4.2 km	35 min	Trocha
Ccollpa Pampa	3,071.5	6.1 km	20 min	Afirmada
Miraflores	3,163.1	3.6 km	10 min	Afirmada
Buena Vista	3,398.4	26.5 km	25 min	Afirmada
Totorabamba	3,426.6	24.9 km	10 min	Asfaltada
Challhuani	3,259.3	3.3 km	15 min	Asfaltada
Muñapucro	3,205.7	54 km	2 h y 30 min	Carrozable
Limonniyocc	3,123.6	6.4 km	30 min	Carrozable
Huayllabamba	3,100.7	5.2 km	30 min	Carrozable
Chaupimayo	3,187.3	8.4 km	15 min	Carrozable
Huanca Pampa/ Quispimarca	3,324.7	5.5 km	15 min	Trocha
Santa Ana	3,296.1	52.3 km	60 min	Afirmada
Santa Rosa	3,360.6	58.8 km	1 h y 10 min	Afirmada
Poró Poró	3,715.1	86.2 km	2 h y 10 min	Trocha
Ccochabamba	3,458.5	60.2 km	1 h y 20 min	Trocha
Santa Anita	3,180.9	6.2 km	20 min	Trocha
Abancaycito	3,331.8	15 km	25 min	Trocha
Chullccay	3,198.4	7.4 km	30 min	Trocha
Sancaypata	3,386.7	12.3 km	30 min	Trocha
Challhuani Alto	3,372.3	8.4 km	30 min	Carrozable
Yanaccolpa	3,902.3	109.5 km	2 h y 30 min	Trocha
Pinopampa	3,730.6	104.7 km	2 h	Trocha
Ahuachaca	3,661.5	110 km	3 h	Trocha
Uchuicollpa	3,294.4	1.7 km	5 min	Trocha
Pueblo Libre	3,411.8	8.1	10 min	Asfaltada
Alto San Juan	3,529.5	43.7	1 h	Trocha
Santa Rosa	3,479.6	32.6 km	10 min	Asfaltada
Titihuaycco	3,893.4	154.4 km	4 h	Trocha
Chaccobamba	3,682.9	123.1 km	1 h	Carrozable
Astanya	3,392.3	10 km	40 min	Trocha
Ccollpaccasa	3,698.0	105.4 km	50 min	Trocha

Fuente: INEI, 2015.
Elaboración: Propia

C. Clima y temperatura

El clima que predomina en la zona, es el clima templado y esto se debe al piso ecológico Quechua; sin embargo existe una variación meteorológica y esta se da en función principalmente del rango altitudinal en el que se ubica el territorio distrital entre los 2,500 hasta 4,500 m.s.n.m. mostrando así climas correspondientes a los pisos Quechua, Suni y Puna (Ver figura N° 11).

Asimismo, existe otro factor variante del clima, la temporada de lluvias, siendo ésta quien regula y condiciona el calendario agrícola. De acuerdo con la información de los pobladores, se distinguen en:

- Temporada de lluvias (meses de noviembre a abril, con mayor precipitación pluvial).
- Temporada de seca (mes de abril a noviembre).
- Escasas precipitaciones (setiembre y octubre. Estos meses son aprovechados para la preparación del terreno de las primeras siembras de secano).

La precipitación pluvial en promedio, para la zona Quechua es menor, más no así las escorrentías. Respecto a los vientos, los dominantes son el noreste, le sigue en predominancia el sureste. Los vientos huracanados se presentan en el mes de octubre a noviembre y parte de diciembre son las temporadas de vientos suaves (Equipo Técnico de la Municipalidad de Anco Huallo, 2010, p.37).

Figura N° 11: Característica del territorio del Distrito de Anco Huallo

	Piso Bajo	Piso Medio	Piso Alto
Altitud	Entre los 2,100 y 3,000 m.s.n.m.	Entre los 3,000 y 3,800 m.s.n.m.	Sobre los 3,800 m.s.n.m.
Regiones	Región Quechua bajo	Región Quechua alta y parte de Suni	Parte Región Suni y Puna
Características	Corresponde a las vertientes, piso de valle y parte baja de quebradas, suelos agrícolas coluviales en las laderas, llanuras y terrazas aluviales, existen extensas superficies en este piso.	Geomorfología de origen fluvial, topografía abrupta con estrechas quebradas y pendientes fuertes, suelos de uso agrícola, erosión y degradación evidentes.	Geomorfología de origen glaciario, topografía suave y ondulada, conforman cabeceras de cuencas predominio de temperaturas bajas, suelos con mayor capacidad de uso para pastos y protección.

Fuente y elaboración: Equipo Técnico de la Municipalidad de Anco Huallo, 2010.

Con referencia a la temperatura en el distrito, éste oscila entre los 11°C y 16°C, llegando como máximas de 22°C a 29°C y mínimas de 7°C a 4°C esto depende mucho de las condiciones climatológicas que corresponden a cada piso ecológico. Cabe señalar gracias el variado clima permite una gran riqueza territorial.

De acuerdo al plan estratégico del municipio, los mejores meses para viajar a este distrito son entre el mes de mayo a noviembre pues en los restos meses del año predomina la lluvia. Sin embargo, durante el trabajo de campo, los pobladores señalan que debido al cambio climático la época de lluvia ahora es variada.

D. Demografía

El distrito de Anco Huallo es uno de los lugares más poblados de la Región de Apurímac, siendo su capital Uripa el centro de mayor concentración poblacional de la provincia de Chincheros, quien a nivel regional es la tercera provincia con mayor población, después de Andahuaylas y Abancay.

Un reporte estadístico realizado por el INE (2015) indica que el distrito cuenta con una población de 12,477 personas. Por otro lado, la Municipalidad de Anco Huallo (2010) presenta que el 69.5% de su población es una población urbana y el 30.5% es población rural. Asimismo, se indica que el 78% son menores de 45 años. Además, de acuerdo a lo observado, se puede determinar que es una población quechua hablante, elemento de identidad heredado de sus antepasados.

Respecto a la salud, el Equipo técnico de la Municipalidad de Anco Huallo (2010) señala, dentro de su Plan Estratégico Concertado del distrito (año 2006-2021), que uno de los mayores problemas por superar es la desnutrición, ya que el 32.1% de la población presenta problemas en lo que su nutrición respecta; esto lo posiciona a nivel provincial, en el distrito que mayor porcentaje de desnutridos tiene. Una de las consecuencias de desnutrición infantil es la falta de dietas balanceadas y una adecuada alimentación a los recién nacidos.

Las viviendas y servicios básicos en el distrito, según el censo 2007, son de 3,717 viviendas de las cuales 2,277 están ubicadas en el área urbana y 1,437 en el área rural. De este total, un 34.2% físicamente están en condiciones inadecuadas y el 12.5% son viviendas donde las familias viven en condiciones de hacinamiento. El material que predomina en el 70% de la construcción de viviendas en la zona, es el adobe con tapial para los muros, y calamina para los techos pues, según los pobladores, son materiales económicos y fáciles de trabajar al momento de construir. Por otro lado, el ladrillo ha mostrado también un crecimiento en lo que a construcción se refiere, ya que en los últimos años el 27% de la población prefiere este material para la edificación de sus casas. Sólo el 3% de las viviendas en el distrito, son de madera, quincha, estera o de piedra y barro.

E. Recursos Hídricos

Los recursos hídricos del distrito Anco Huallo conciernen a la cuenca del río Pampas, y estas se despliegan en forma de lagunas, ríos y riachuelos con volúmenes de agua considerablemente abundantes dividiéndose en pequeñas sub cuencas, que fluyen hacia el río Pampas.

Los principales ríos de Anco Huallo son: Santa Rosa, Picuhuasi, Saccsahuasa, Rumihuasi. También cuenta con lagunas, siendo las principales: Iscay Cocha, Isla Cocha, Mama Cocha, Rumihuasi. De acuerdo con los pobladores, el recurso hídrico es utilizado básicamente para la agricultura, aunque también puede ser utilizado como hidro energético por su estimado potencial.

F. Biodiversidad

El distrito, objeto de estudio, es llamado por sus habitantes como “el edén de Apurímac” esto, en referencia al verdor de sus tierras durante todo el año, debido a los pisos altitudinales existentes en la zona, proveyéndoles así un clima variado y propicio para el hábitat de muchas especies. De los cuales a continuación se detallan.

F.1. Flora

Anco Huallo es una zona netamente agrícola. De acuerdo al INEI (1994) en “El Perfil agropecuario de Apurímac”⁴, entre las razones que determinan a los productores sembrar los cultivos que poseen, destaca la tradición y la costumbre “el 81,6 % siembran siempre los mismos cultivos”. Este distrito, cuenta con una flora variada, tanto silvestre como doméstica, que se utiliza para el consumo familiar y la comercialización destacándose entre ellas, de acuerdo a la información del Plan Estratégico y Concertado 2010- 2021 de Anco Huallo y la información recopilada, la papa (*Solanum tuberosum*), el maíz (*Zea mays*), la mashua (*Tropaeolum tuberosum*), la quinua (*Chenopodium quinoa willd*) alfalfa (*Medicago sativa*), haba (*Vicia faba*), arvejas (*Pisum Sativum*), trigo (*Triticum aestivum*), cebada (*Hordeum vulgare*), tarwi (*Lupinus mutabilis*), cañigua (*Chenopodium pallidicaule*), kiwicha (*Amaranthus caudatus*), el haba

⁴ El Perfil Agropecuario del Departamento de Apurímac es un trabajo que el Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI) ejecuta y presenta como resultados del III Censo Nacional Agropecuario del año 1994, realizado en el Perú, con el apoyo del Ministerio de Agricultura.

(*Vicia faba*), el frejol (*Phaseolus vulgaris*) y la cebada (*Hordeum vulgare*), por ejemplo.

Respecto a la forestación en Anco Huallo, en comparación con los demás distritos de la provincia de Chincheros, posee la mayor área forestada desde más de dos décadas: 583 Has en plantaciones de eucaliptos (*Eucalyptus globulus*), sauces (*Salix humboldtiana*) y pinos (*Pinus radiata*) (Equipo Técnico Municipalidad de Anco Huallo, 2010). También se encuentran los árboles de Chachacomo (*Escallonia resinosa*), su madera hace algunos años fue muy utilizada como leña; actualmente está declarada como plantación vulnerable (MINAGRI, 2013). Las yaretas (*Azorella*), pastizales como la alfalfa, pastos altoandinos para la alimentación ganadera como el ichu (*Stipa ichu*) por ejemplo, además de hierbas aromáticas de origen silvestre y doméstica, como el chikchimpay (*Tagetes mandoni. i.*), atacco (*Amaranthus dubius Mart. ex Thell*), huacatay (*Tagetes minuta*), paico (*Chenopodium ambrosioides L.*), muña (*Lantana cámara L.*), chincho (*Tagetes elliptica*), ruda (*Ruta graveolens L.*), molle (*Schinus molle*), ortiga (*Caiophora carduiifolia*) matico (*Buddleja globosa*), entre otros; las cuales, en su mayoría, son muy estimadas por los pobladores pues se le atribuyen propiedades medicinales.

Entre las frutas, se pueden encontrar tanto frutas exóticas como frutas andinas estas son, la manzana (*Malus domestica*), palta (*Persea americana*), chirimoya (*Annona cherimola*), aguaymanto (*Physalis peruviana*), durazno (*Prunus Persica*), siraca (*Rubus robustus – P*), capulí (*Prunus capulí*), papaya

andina o paya nativa (*Carica pubescens*) y tuna (*Opuntia ficus-indica*). Los cultivos de alguna de estas frutas en el distrito se dan como consecuencia de las variaciones climáticas del área forestada.

Por otro lado, hace algunos años se viene trabajando en el cultivo de hongos silvestres (*Suillus luteus*) más conocido por los pobladores como kallampa, que crecen de manera natural, alrededor de las plantaciones de pino.

El Perú tiene gran potencialidad en el desarrollo de los hongos silvestres por las condiciones climáticas y áreas con aptitud forestal y un mercado internacional demandante... la región Apurímac cuenta con un proyecto de *Programa Bosques Manejados de la Región Apurímac – Sacha Tarpuy* quienes son encargados en la propagación de pinos en donde se alojan los hongos silvestres (*Suillus luteus*). Los (*Suillus luteus*) posee 20.32% de proteína, 3.60% de grasa, 56.58% de carbohidratos y 6.10% de cenizas. (García, 2017, s/n).

F.2. Fauna

De acuerdo al Equipo técnico de la Municipalidad de Anco Huallo (2010) el distrito, gracias a su variedad de climas y pisos altitudinales, cuenta con especies silvestres, en lo que destacan el zorro (*Lycalopex culpaeus*), puma (*Puma concolor*), la taruka o venado andino (*Hippocamelus antisensis*), guanaco (*Lama guanicoe*), perdiz (*Nothoprocta pentlandii*), halcón (*Falco*

rostriculus), cernícalo (*Falco tinnunculus*), vizcachas (*Lagidium viscacia*), lagartija (*Liolaemus*), culebra (*Colubridae*), murciélago (*Chiroptera*).

Entre los animales domésticos están los vacunos (*Bos primigenius Taurus*), caprinos (*Capra hircus*), caballos (*Equus ferus caballus*), ovinos (*Ovis aries*), porcinos (*Sus scrofa domestica*), camélidos sudamericanos como la llama (*Lama glama*), alpaca (*Vicugna pacos*), vicuña (*Vicugna vicugna*); además de pollos, gallinas (*Gallus Gallus Domesticus*), cuy (*Cavia porcellus*), patos (*Anas platyrhynchos*) y truchas (*Salmo trutta*).

B. Antecedentes históricos del distrito Anco Huallo

La historia del distrito, tuvo como antecedentes a la cultura Chanka quienes poblaron la cuenca del río Pampas, entre Ayacucho y Apurímac. De acuerdo a González (2004) esta cultura se desarrolla entre los años 1,200 y 1,470 años de nuestra era, luego de la caída de Wari y la conquista de los incas. Los grupos étnicos que formaron la llamada Confederación Chanka, estuvieron unidos cultural y socialmente. Señala, además que “los 320 sitios Chancas reconocidos, vienen a ser pequeños poblados que se ubican a partir de los 2,000 metros y hasta los 4,000 en las laderas y cumbres de los cerros” (p.71).

Los Chankas, quienes se hacían llamar “descendientes del puma”, fueron la población más importante de Apurímac. Calificados como temibles y aguerridos guerreros, se distinguieron por su espíritu combativo. Algunos cronistas, como

Garcilaso o Sarmiento, los describían como insolentes pues siempre mostraron una actitud arrogante y poco amistosa (Cortázar, 1967).

Por su parte, Valenzuela (1995), indica que el fundador de la cultura Chanka fue Uscovilca, considerado en el mundo Chanka, similar a Manco Capac quien fue progenitor de Ancohuaylo. Hace referencia además que los Chankas salieron de la laguna de Choclococha, distrito de Pillpichaca, provincia de Castrovirreyna, en el departamento de Huancavelica.

Asimismo, Valdez (2016) sostiene que, de acuerdo a la literatura especializada en arqueología que trata el Periodo Intermedio Tardío llamado también Periodo Post-Wari o Periodo Chanka, estuvo conformado por los departamentos de Apurímac, Ayacucho y Huancavelica. Menciona además que luego de la caída del Imperio Wari, se presentaron problemas sociales además de inestabilidad política, lo que motivaron su desplazamiento a territorios estratégicos, como la cima de las montañas. Respecto a sus viviendas, estas eran habitaciones de forma circular rodeados de grandes murallas. Para los autores como González, Lumbreras y Bendezú fueron estos pueblos, que con el pasar del tiempo, se integraron y conformaron la Confederación Chanka:

Indudablemente fue un pueblo guerrero, muy valeroso en su tiempo. Salieron para conquistar muchas naciones, buscaban nuevas tierras para fundar y poblar con el objetivo de eternizar su nombre. Cuando arribaron a la entonces dilatada provincia de Andahuaylas, poblada por la extensa nación Quichua, la invadieron y conquistaron; por ser de buen clima y de

tierras fértiles para la agricultura y ganadería, asentaron allí su habitación (crf. Cieza, 1554, en Espinoza, 2017, p. 143).

Para Álvarez y Ccopa (2013), la importancia de la cultura Chanka está en que ellos formaban uno de los señoríos más poderosos y ricos de la región, debido a sus fértiles tierras y a la ferocidad con la que combatían en las guerras. Señalan también que esta cultura surge en el siglo XIII, luego de la caída del impero Wari, siendo los fundadores míticos del reino Chanka, Uscovilca y Ancovilca, quienes, de acuerdo a la leyenda, surgieron la laguna Choclococha en Huancavelica. Las ansias por buscar nuevas tierras, valles fértiles y más pastizales, era lo que incentivaba el deseo de expansionismo.

De acuerdo con literatura encontrada en la Municipalidad de Anco Huallo, se expone que entre los siglos XIII y XV, cuando los estados regionales de esta zona estaban ya constituidos, comenzó la rivalidad entre los Chankas y los Incas del Cusco por la posesión de las tierras. Fue durante el reinado del Inca Pachacutec que, con el fin de imponer su poder, garantizar su conquista y expansión de nuevos territorios, los Incas enfrentaron a los Chankas derrotándolos e iniciándose así el poderío Inca.

Los Chankas, se organizaban en pequeños señoríos, este señorío podía estar integrado por más de un poblado. “En cada señorío los poblados se dividían en dos parcialidades denominadas Hurin y Hanan como era tradicional para muchos pueblos andinos. Los Hanan Chankas tenían como héroe legendario y fundador de su dinastía a Uscovilca que posteriormente es un símbolo de la confederación y los Hurin Chanca

reconocían en Ancovilca su principal antepasado que sería el personaje que luego de la derrota ante los incas, guía a su gente huyendo hacia la selva” González (2004, p.73).

Ancovilca, o más conocido como Anccohuayllu, es considerado como un aguerrido general Chanka, uno de los mejores y más poderosos guerreros de este señorío. Luego de años de enfrentamiento contra los Incas, los Chankas fueron derrotados y es ahí donde Anccohuayllu fue arrestado junto con un aproximado de 6,000 Chankas además de sus mujeres e hijos; con la finalidad de integrarlos posteriormente al ejército imperial, para seguir así conquistando más tierras por el norte. “Vencida la confederación Chanka por Pachacutec, los Incas lograron anexar definitivamente esta región al Tawantinsuyu, integrándola al dominio del Chinchaysuyo” (Municipalidad de Anco Huallo, 2010, p.34).

Para los Chankas, el estar derrotados fue devastador, no fue fácil someterse al yugo Inca; el general Anccohuayllu, andaba todo el tiempo pensando en cómo liberarse y librar a su pueblo. Sin embargo, pese a las circunstancias Anccohuayllu logró ganarse la confianza de los Incas, es por ello que Pachacutec, le propone ser jefe de su etnia, para hacer frente la expedición de conquista. Anccohuayllu acepta la propuesta y llega a destacar en comparación del mismo ejército de los cusqueños, hecho que preocupó a Pachacutec y lo motivó a aniquilar del todo a los Chankas. Es así que Anccohuayllu y su pueblo sufrió una persecución constante originando la fuga por parte del general y los guerreros Chankas a otras zonas (Sarmiento, 1572, en Espinoza, 2017).

En la publicación inédita llamada Historia de los Chankas, Sicas y Rodas (2016), señalan que ya en el periodo colonial “el 15 de abril de 1539, Pizarro dio la encomienda de los Chankas al conquistador Diego de Maldonado, uno de los hombres más ricos de la Colonia. La encomienda de Andahuaylas fue productiva en extremo, produciendo maíz, trigo, papa, aves y llamas como tributo. En 1580 la encomienda fue trasladada a la Corona” (p. 103).

Es así que, durante la etapa de la conquista y primeros años de virreinato, empezaron a surgir cambios en el modelo de desarrollo económico y productivo de la zona, pasó de ser una sociedad autónoma con una economía agrícola y seguridad alimentaria, a ser una sociedad dependiente con economía minera extractiva. Ya en la etapa de Emancipación y la República, poco tiempo después de la batalla de Junín, en 1824, Bolívar dirigió las fuerzas en su lucha por la independencia hacia Huamanga y luego hacia Andahuaylas (Equipo Técnico Municipalidad de Anco Huallo, 2010).

Cortázar (1967) sostiene que la primera organización política de la Colonia que establecieron los españoles, casi toda la extensión que hoy comprende a la Región Apurímac, estaba bajo la jurisdicción de las autoridades de Huamanga; siendo los primeros españoles que se asentaron en estas tierras, en su mayoría, agricultores antes que soldados y buscadores de tesoros.

Cabe señalar que el distrito de Anco Huallo era parte de la provincia de Andahuaylas, fue recién en 1983 que, con la creación de Chincheros durante el gobierno de Belaunde Terry, Anco Huallo llegó a ser nombrado como uno de los distritos de Chincheros. La creación de la provincia de Chincheros se dio un 30 de diciembre de 1983; a través del Decreto Ley N° 23759.

Crease en el departamento de Apurímac, la provincia de Chincheros, cuya capital será la Villa de Chincheros. La provincia de Chincheros estará constituida por los distritos de Chincheros con su capital la Villa de Chincheros, Ongoy con su capital la Villa de Ongoy, Ocobamba con su capital la Villa de Ocobamba, Cocharcas con su capital del pueblo de Cocharcas y Ancco Huallo con su capital el pueblo de Uripa, se determina los límites de la provincia de Chincheros desmembrándose del territorio de la provincia de Andahuaylas (Presidencia del Consejo de Ministros, 2014, p. 12).

Es así que un 20 de febrero de 1964, durante el gobierno de Belaunde Terry, se funda el distrito de Anco Huallo siendo su capital Uripa, de acuerdo a la Ley 14909 Artículo 1 ° y 2 ° que señala:

Crease el distrito de Anco Huallo, en la provincia de Andahuaylas, del departamento de Apurímac, que tendrá por capital el pueblo de Uripa que se eleva a la categoría de pueblo por la presente Ley. El distrito que se crea por esta Ley estará integrado por los anexos de: Challhuani, Chuparo, Ccollpapampa, Maucallaccta y Chullcay que se segregan del anexo de Chincheros y por el anexo de Muñapucro, que se segrega del distrito de Cocharcas (Congreso de la República, 1964, en línea).

De acuerdo a Banda (2018) la ciudad de Uripa actualmente, es considerada la tercera ciudad más importante del corredor económico Ayacucho – Apurímac – Cusco, esto gracias al impulso y desarrollo del comercio además de su estratégica ubicación, el cual permite articular los once distritos de la provincia de Chincheros y las regiones sur orientales del Perú.

Entre su principal característica, como en toda la sierra peruana, la forma de su organización social son las comunidades campesinas, tanto para actividades productivas como para la preservación y reproducción social de la cultura nativa del Perú. Anco Huallo a través de las comunidades campesinas, sigue replicando sus costumbres y tradiciones ancestrales.

C. Principales Actividades Económicas del distrito de Anco Huallo.

En el aspecto económico, los comerciantes mayoristas del distrito se vienen estableciendo, así como también los productores agropecuarios quienes llevan a cabo la feria dominical más importante de la provincia y la segunda más importante de la Región seguida de Andahuaylas.

A. La agricultura:

Espinoza (2017) señalaba que los Chankas, no sólo tenían la fama de ser grandes guerreros, sino también el de buenos agricultores y pastores.

La evaluación hecha por la Autoridad Nacional del Agua, ANA, del Ministerio de Agricultura, MINAGRI, (2013) sostiene que la historia de Chincheros “se

remonta a las primeras agrupaciones que habrían poblado el territorio hace 5 mil años; encontrando una zona con un potencial agrícola. El desarrollo de estos pueblos asentados en la región estuvo en función de la agricultura, pues la vida sedentaria incrementó la producción y para asegurar su alimentación se impulsó la tecnología agrícola, así como el incremento de la producción en la domesticación de plantas” (p.14).

Al visitar la zona de estudio, se ha podido observar que Anco Huallo tiene a la agricultura como una de las principales actividades económicas, siendo ésta una fuente importante de ingreso. Cabe señalar que este distrito, tiene un total de 38,90 km² y se distribuyen de la siguiente manera. (Ver figura N° 12).

Figura N° 12: Cuadro de Distribución de Tierra en el Distrito de Anco Huallo

Categoría	Características	Km	%
a) Tierras agrícolas de secano	<ul style="list-style-type: none"> • Tierras con fines agrícolas, con cultivos dependientes de las lluvias estacionales. • Predominio de cultivos de productos de pan llevar. 	10,90	28
b) Tierras agrícolas permanentes	<ul style="list-style-type: none"> • Reducidas extensiones de cultivos permanentes. • Principalmente frutales. 	0,38	1
c) Tierras con pastos naturales	<ul style="list-style-type: none"> • Están ubicadas en las zonas altas del distrito. • Gran potencial. 	3,50	9
d) Tierras de protección y otros usos	<ul style="list-style-type: none"> • Suelos predominantes. • Conformados por áreas de nevados, terrenos ribereños, centros poblados, etc. 	24,12	62

Fuente y elaboración: Municipalidad de Anco Huallo, 2010, en base al Atlas Cartográfico de la Región Sur - CBC

Respecto a la propiedad de las tierras en el distrito, de acuerdo al plan estratégico concentrado para el desarrollo del distrito de Anco Huallo detalla que, al transcurrir los años, la organización y propiedad comunal, ha disminuido paulatinamente por los diversos procesos de expropiación, además de la parcelación de los terrenos comunales en beneficio de los comuneros.

Por este motivo, las tierras agrícolas han empezado a tener un uso de forma individual. Frente a esta realidad, se determina que en Anco Huallo, lo que prima es el manejo de pequeñas parcelas aproximadamente entre 2 y 3 ha como unidad familiar, proceso que no es similar al del pastoreo ya que en esta actividad la comunidad campesina sí preserva el manejo comunal de tierras.

El distrito tiene un significativo volumen de producción, como ya se ha señalado, gracias a la topografía de sus tierras, el clima y la vocación hábil de sus pobladores. La actividad agrícola en Anco Huallo es heredada de prácticas ancestrales de la cultura andina, por lo que mantienen una eficiente y compleja tecnología agrícola. A continuación, alguna de las características que se preservan:

- a) Eficaz manejo de las tierras, mediante técnicas de andenes, para optimizar el aprovechamiento de las tierras agrícolas.
- b) Rotación de cultivos, que consiste en una sucesión regular de diferentes cultivos en el mismo terreno. Tiene como objetivo controlar la erosión y mantener la productividad de los suelos, además de contribuir al control óptimo del suelo.

“La rotación de cultivos funciona como un motor biológico. Más aún, una diversidad de cultivos en rotación conduce a una diversa flora y fauna del suelo;

las raíces excretan diferentes sustancias orgánicas que atraen a diferentes tipos de bacterias y hongos los cuales, a su vez, tienen una función importante en la transformación de esas sustancias en nutrientes disponibles para las plantas. La rotación de cultivos también proporciona una función importante fitosanitaria dado que previene transmisión de plagas y enfermedades específicas de un cultivo al próximo por medio de los residuos.” FAO (2015, en línea)

c) Utilización de insumos naturales.

Entre los principales productos que se cultivan en el distrito están la papa y el maíz (Ver figura N° 13). Actualmente en Anco Huallo se cultivan más de 250 clases de papas nativas, que sirve para la comercialización y consumo personal. También se cultivan productos como el trigo, el olluco, la mashua y la quinua; los cultivos secundarios son las frutas, las hortalizas y los frijoles. La mayor producción agrícola es comercializada en los mercados interprovinciales e interregionales, sin embargo, también se puede observar que aún se encuentra presente el intercambio de productos a través del trueque, donde los pobladores, generalmente de zonas más altas del distrito, se trasladan hacia la capital Uripa, para abastecerse de otros productos.

Figura N° 13: Volúmenes de producción en el Distrito de Anco Huallo

Producto	Sup. Has	Vol. Prod. Tonelada Métrica	Rendimiento
Maíz	432	3,102	7,18
Papa	214	2,894	13,52
Cebada	789	1,563	1,98
Trigo	607	897	1,49
Olluco	93	510	5,48
Mashua	21	76	3,6
Frijol	28	31	1,1
Frutales	–	89	–

Fuente y elaboración: Equipo Técnico Municipalidad de Anco- Huallo 2010, en base a la información de la Dirección General de Agricultura Apurímac- 2002.

B. La Ganadería:

Por otro lado, la ganadería es también una de las actividades económicas importantes que se desarrolla en el distrito. Antes de la llegada de los españoles, los animales que se pastoreaban eran los camélidos sudamericanos como la alpaca y llama.

Siancas y Rodas (2016), mencionan que los Chankas domesticaron la llama y la alpaca el cual le servía tanto como alimento y vestido, ya que de sus pieles elaboraron diversas prendas de vestir.

Posteriormente, con la conquista de los españoles y la introducción de nuevas especies como el ganado vacuno, ovino entre otros, se desarrolló la crianza de estas variedades; siendo junto a la agricultura, los principales ejes de la economía del distrito.

Kellett (s/f) en su ensayo, Cambios climáticos, riesgo y agropastoralismo en la Región Chanka, menciona que años atrás “generalmente, las chacras se ubican cerca de los poblados y se colocan en las zonas de quechua (2,700-3,500 msnm) y Suni (3,500-3,800 msnm) hasta 3,800 msnm cerca del límite de agricultura. Más lejos y arriba está la puna (3,800 – 4,200 msnm) la zona pastoral de los camélidos (ahora, principalmente los ganados europeos pastorean) por las extensiones abundantes del ichu” (p.86).

Los animales que crían los pobladores, de acuerdo a lo observado, son el ganado vacuno, ganado ovino, porcino, cuyes, cabras, así como las llamas y alpacas.

C. Comercio:

En los últimos años, el comercio viene siendo una de las principales actividades económicas del distrito, debido a su conexión con los mercados mediante su vía troncal que conforman Cusco- Abancay- Andahuaylas y

Ayacucho – Huancavelica- Junín. Por otro lado, tiene también conexiones con la selva cusqueña y ayacuchana, lo cual favorece la dinámica comercial; es por ello que Anco Huallo, Uripa, tiene como principales mercados a la provincia de Andahuaylas y Ayacucho. Asimismo, el distrito se desarrolla comercialmente mediante las ferias dominicales, considerada como una de la más importante de Chincheros y la segunda más importante de la Región, de esta forma se dinamiza la actividad productiva del distrito (Equipo Técnico de la Municipalidad del Distrito de Anco Huallo, 2010).

La función comercial se hace evidente en estas ferias, mediante la venta al por mayor y menor de los diversos productos agropecuarios, entre otros rubros, que se ofrecen. De acuerdo a lo observado y a la información obtenida en la zona de estudio, las ferias son realizadas de forma consecutiva los fines de semana, donde pobladores de diversas partes acuden masivamente con sus productos para desarrollar su sistema de abastecimiento. Asimismo, se observó que el trueque aún perdura entre sus pobladores como modo de intercambio de productos. Este movimiento del comercio, la ganadería y la agricultura en la ciudad de Uripa, lo ha convertido en un distrito atractivo para la instalación de las entidades financieras más importantes de la Región.

D. Tratamiento de Residuos

La Municipalidad de Anco Huallo, desarrolla la recolección y separación de residuos sólidos, para ello cuentan con tachos de basura de colores que ayudan a la selección de los desechos y así su correcto proceso de eliminación.

De acuerdo a lo observado, la mayoría de los pobladores, tienen por costumbre no usar elementos descartables como platos, vasos entre otros; sin embargo, en los últimos años la excepción se da en la venta de comidas.

Por otro lado, la Unidad de Gestión de Residuos Sólidos de la Municipalidad del distrito de Anco Huallo, programa limpiezas de ríos y calles de forma periódica enseñando e incentivando a los pobladores a tener mayor cuidado en con el medio ambiente a fin de preservarlo y no contaminarlo. Respecto al recojo de basura, se realiza en dos sectores: sector A (De la avenida La Cultura, hacia Curapata) se recoge los lunes, miércoles y viernes; y sector B (De la avenida La Cultura hacia el centro poblado de Chuparo) se recoge los días martes, jueves y sábados (Municipalidad de Anco Huallo, 2018)

La Municipalidad cuenta con un camión recolector de residuos sólidos, además de un camión compactador que fue adquirido en el 2018, por el municipio.

E. Siembra y cosecha del agua (Crianza andina del agua)

Uno de los aspectos importantes en el proceso de la agricultura y la ganadería es la cosecha y siembra del agua, el cual contribuye con la seguridad alimentaria. Este proceso se viene realizando en el distrito y consiste en la conservación y almacenamiento del agua en tiempo de lluvias, a través de “Qochas” (mini represas) ubicadas en la cabecera de las cuencas, que son construidas en base a los conocimientos ancestrales y que renace ante el problema del cambio climático.

La siembra y cosecha de agua se realiza con el fin de asegurar la producción agrícola, la crianza de animales, así como para el consumo humano en épocas de escasas de lluvias, además de la recuperación del ecosistema en la zona. El agua es un elemento trascendental en el sistema agrícola y ganadero por ello se debe cuidar y conservar esta tecnología, esta técnica es una acción respuesta a ello.

1.3. Definición de términos básicos

Dentro de los términos básicos en la presente investigación se consideraron:

1.3.1. Cocina Regional

Para Álvarez (2005) el contexto geográfico es importante como medio donde el hombre “se relaciona con la naturaleza, creando a lo largo de la historia vínculos sociales y culturales con sus respectivas especificidades, constituyéndose estas en base de las identidades regionales y locales” (p. 271). Sin embargo, la investigadora, señala que las cocinas regionales son cocinas que no necesariamente están delimitadas o marcadas por cuestiones de espacio geográfico y/o políticos. Son comidas características de una determinada región de un país o de una región compartida por unos pocos países.

Por su parte, Hinostroza (1999), menciona que actualmente al interior del Perú se puede diferenciar cuatro tradiciones culinarias estas son de la costa norte, de la costa central, de la sierra sur y la amazónica.

1.3.2. Ruta gastronómica

El especialista en planificación gastronómica y turismo sostenible, Montecinos (2016), define a la ruta gastronómica como un itinerario de configuración organizada y específica que articula “destinos, productos, atracciones, servicios y actividades fundamentadas en la producción, creación, transformación, evolución, preservación, salvaguarda, consumo, uso, disfrute de manera saludable y sostenible del patrimonio gastronómico mundial cultural, natural, inmaterial y todo lo que respecta al sistema alimenticio de la humanidad” (p. 108).

Asimismo, el autor señala que los viajes en este tipo de itinerario, pueden realizarse tanto a pie, como por medio de algún tipo de transporte, ya sea de forma grupal o individual teniendo en cuenta que la señalética sea la apropiada. Por otro lado, indica que la ruta gastronómica se puede clasificar como local, nacional, regional, continental o intercontinental; esto es de acuerdo a su dimensión territorial. De acuerdo a su origen, la considera rural y urbana; y por último explica que de acuerdo a temas de interés está la ruta alimentaria, agroalimentaria, enológica, étnico gastronómica, oleoturismo, restaurantes, entre otras.

1.3.3. Gastronomía

La gastronomía se define como “Arte de preparar una buena comida”. Es el acto que inspira al ser humano en revelar su ingenio para poder generar sensaciones agradables que perseveren en los recuerdos. Es aquella relación

entre alimento y cultura que vinculan los sistemas productivos y componentes culturales como base de la comida (Zapata, 2008).

Por otro lado, Garrido (1998) señala que “La cocina de un país es la de los productos presentes en sus mercados puestos en la mesa” (p.18).

1.3.4. Desarrollo sostenible

Respecto al desarrollo sostenible, la Organización Mundial del Turismo (OMT, 1999) destaca que éstas satisfacen las necesidades presentes respetando y cuidando a su vez los recursos para el futuro. “Se concibe como una vía hacia la gestión de todos los recursos de forma que puedan satisfacer las necesidades económicas, sociales y estéticas, respetando al mismo tiempo la integridad cultural, los procesos ecológicos esenciales, la diversidad biológica y los sistemas que sostienen la vida” (p.22).

El desarrollo sostenible está basado, por lo tanto, en un concepto amplio del desarrollo turístico pues involucra, principios de respeto y cuidado medioambiental, sociocultural y económico. En el turismo, el desarrollo sostenible demanda la participación informada de todos los interesados relevantes, así como políticas públicas estables para lograr un equilibrio y sobre todo la contribución responsable de todas las partes.

1.3.5. Cocina campesina

La cocina campesina es aquella en la que el hombre tiene un vínculo especial con la chacra, los alimentos que en ella se cultivan y además con los saberes que se tiene en torno al cultivo de estos alimentos “El tener alimentos es saber criar las plantas, animales, suelos, saber conversar con la helada, el granizo, además de sembrar de todo en diferentes pisos agroecológicos...” (Proyecto Andino de Tecnologías Campesinas [PRATEC], 2000, p. 180).

Este tipo de cocina es tradicional y es el resultado de lo que la chacra produce, por ello muchas veces es considerada simple o austera; sin embargo, es nutritiva y poco monótona ya que ésta existe gracias a la biodiversidad del área rural, es decir de lo que florece en sus tierras de forma silvestre o a través del trabajo de la tierra de acuerdo al calendario agrícola.

La cosmovisión andina señala que se debe vivir en armonía, cariño, agradecimiento y respeto con la naturaleza; por ello en torno a ella se crean rituales y ceremonias. La chacra, el agua, los insumos agrícolas, entre otros elementos del campo tienen vida es por ello que se crían “En la cosmovisión andina, la semilla y luego la plantita que crecerá son comida desde el momento de la siembra y como tal son criados con cariño” (PRATEC, 2004, p.13).

De acuerdo a la entrevista realizada para la presente investigación, al investigador y sociólogo Pedro Pablo Ccopa, señala que la comida campesina “... es cotidianamente lo más humilde. Una sara lawa, una sopa de morón o de maíz son, desde nuestra perspectiva ciudadana, bien humilde; pero es muy

consistente, muy nutritiva, todo está echo como para la gente del campo, como para dosificar o recuperar energía” (2018).

1.3.6. Producto turístico

Según el Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, MINCETUR, (2014) en su Manual para la planificación de productos turísticos, el producto turístico es “un conjunto de componentes tangibles e intangibles que incluyen recursos o atractivos turísticos, infraestructura, actividades recreativas, imágenes y valores simbólicos para satisfacer motivaciones y expectativas, siendo percibidos como una experiencia turística”.

Un producto turístico además está conformado por tres componentes éstas son “experiencial, que está relacionado con la participación en festividades, eventos, actividades de esparcimiento, vínculo con las comunidades, calidad en el servicio, tranquilidad y seguridad. Emocional, Factor humano y cultural, así como a la hospitalidad de los anfitriones del destino. Infraestructura, atractivos turísticos, instalaciones, planta turística”. (MINCETUR, p. 12) componentes que se articulan, para asegurar al turista el disfrute y goce del destino elegido durante su estadía.

CAPÍTULO II: METODOLOGÍA

2. 1. Diseño Metodológico

Teniendo en cuenta las características de la investigación y considerando los métodos de recolección de datos y el análisis de las herramientas empleadas, entrevistas y la observación, el enfoque metodológico utilizado fue el cualitativo.

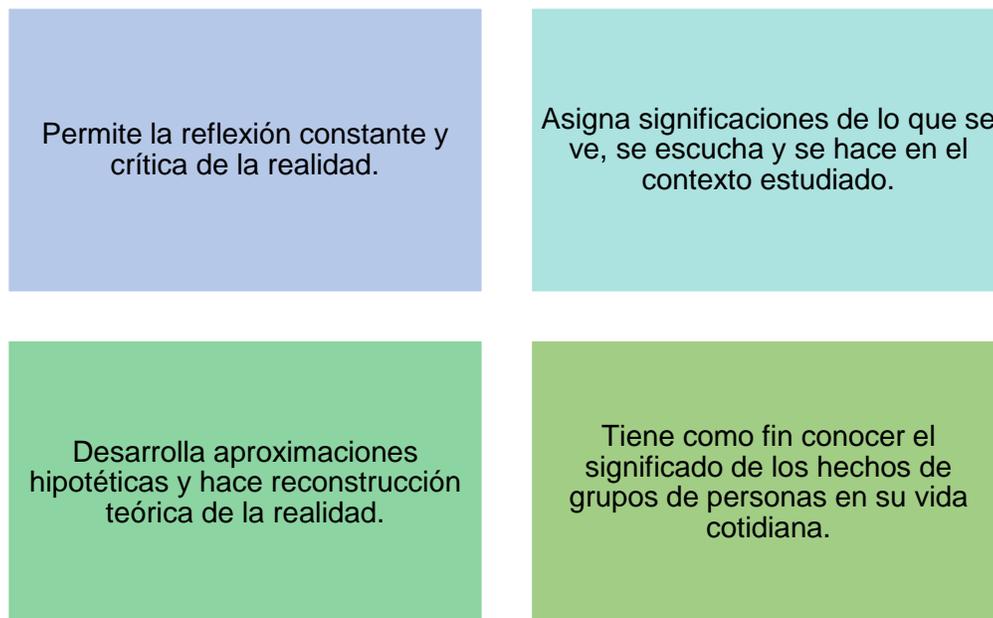
El paradigma cualitativo permitió entender el fenómeno estudiado de manera completa, considerando que ésta es una de las características de este enfoque metodológico:

Otra ventaja que observamos al momento de aplicar un enfoque cualitativo al estudio de este tipo de fenómenos, se refiere a la no fragmentación del objeto y a tener una mirada global de la persona...La importancia de esta mirada de totalidad radica en que el objeto social investigado es un todo articulado, complejo, sistémico, en donde cada elemento se entiende interrelacionado con los otros componentes (Saavedra y Castro, 2007, p.67).

Desde este enfoque se tomó el diseño etnográfico que permitió acercarnos al contexto socio cultural del estudio. La etnografía tiene como principal objetivo comprender, a partir de su estudio, a la cultura de las diferentes sociedades desde una propuesta descriptiva profunda que permita interpretar de forma adecuada la realidad (Valles, 1997; Hernández, Fernández y Baptista, 2014 y Salgado, 2007): “Estos diseños buscan describir y analizar ideas, creencias, significados, conocimientos y prácticas de grupos, culturas y comunidades” (Salgado, 2007, p.72).

Así, dentro de las características del diseño etnográfico podemos mencionar las siguientes:

Figura N° 14 Características del diseño etnográfico



Fuente: Bernal, 2010.
Elaboración: Propia.

2.2. Procedimiento del muestreo

Para la investigación se empleó un muestreo determinístico, es decir, no aleatorio, donde las unidades de análisis han sido seleccionadas de acuerdo a las necesidades de información que requiere la tesis, a través de los objetivos propuestos.

En todo el proceso se ha cumplido con los aspectos que propone Valles (1997) como esenciales a la hora de diseñar un muestreo cualitativo: 1) Accesibilidad y recursos disponibles; 2) Heterogeneidad en la selección de contextos y 3) Alcanzar el punto de saturación en la información obtenida:

Figura N° 15: Criterios de muestreo



Fuente: Valles, 1997
Elaboración: Propia.

De esta manera han sido seleccionadas las unidades de análisis en la investigación:

A. Para las entrevistas se consideraron dos grupos de informantes:

- El primer grupo está conformado por los pobladores miembros de la comunidad, que están en contacto con la tradición culinaria de la zona, fueron 20 personas a quienes se les aplicó una entrevista estructurada, cerrada.
- El segundo grupo estuvo conformado por dos expertos en el tema. El sociólogo, investigador culinario y director de la Escuela Profesional de Sociología de la Universidad Federico Villareal Dr. Pedro Pablo Ccopa Antay; y por otro lado, el chef experto en cocina creativa y propietario del Restaurante Allpapa Rurun ubicado en el distrito de Anco Huallo, señor Wilder Martínez Aramgo, conocedor además, de la dinámica de cocina de Anco Huallo.

B. Durante el proceso de observación se buscó acercarse a las situaciones cotidianas relacionadas a la culinaria local: los mercados, las cocinas, las ferias, (donde fueron entrevistados algunos pobladores), los paisajes rurales, entre otros. Además, se visitó los diversos centros poblados que tiene el distrito con el fin de reconocer la zona, identificar las distancias, analizar los accesos, observar el estilo de vida de pobladores en sus actividades diarias además de conocer su cocina tradicional y todo lo que gira en torno a ella.

C. Para la selección de documentos a analizar, se realizó un trabajo de gabinete dando prioridad a aquellos que tuvieran relación con el tema culinario. Se analizó literatura relacionada con la sociología, antropología e historia que dieran referencia sobre los orígenes, costumbres, formas de vida de los antiguos pobladores de la zona de estudio; así como también relacionados con temas de turismo (desde los recursos hasta las facilidades turísticas y la infraestructura del lugar) para con ello lograr una mirada completa de las posibilidades de la práctica turística en el distrito.

Por otro lado, se analizó los contenidos de la cuenta oficial de Facebook de la Municipalidad de Anco Huallo, donde se consiguieron documentos relacionados a las diferentes actividades que la Municipalidad realiza. Asimismo, se revisó la página web oficial de la Municipalidad Provincial de Chincheros, Apurímac; la página web de la Dirección Regional de Comercio Exterior y Turismo (DIRCETUR) Apurímac y la página web oficial del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (MINCETUR), plataformas donde se obtuvo documentación relevante.

Debemos considerar que, en el Perú, toda práctica turística que se desarrolla en el medio rural, debería ser realizada de manera planificada y sostenible y basarse en la participación de las poblaciones locales organizadas para beneficio de la comunidad, siendo la cultura rural un componente clave del producto turístico.

2.3. Técnicas de recolección

A continuación, se presentan las técnicas empleadas en el presente estudio etnográfico: entrevistas en profundidad, la observación y el análisis de documentos.

2.3.1. Descripción de los instrumentos

En este acápite de la tesis se presentarán los instrumentos utilizados y como se elaboró cada uno de ellos.

2.3.1.1. Entrevistas en profundidad

Para la obtención de información relevante respecto a la cocina tradicional y todo lo que a ella concierne, se aplicaron entrevistas a dos grupos de informantes, ya mencionados en la muestra descrita. Respecto a la elaboración del guion de este instrumento, se consideraron los siguientes aspectos:

- Para conocer las recetas locales, su procedimiento y características: Se presentaron quince preguntas cerradas para obtener datos generales del informante además información relevante como nombre de la receta, categoría: desayuno, entradas, sopas, fondos entre otros; temporada de preparación, ingredientes usados en la elaboración de la receta, preparación, ingredientes cultivados en la zona, utensilios usados, momentos en los que se preparan, años de antigüedad y tiempo de preparación. (Ver anexo N°8).

Al tener un diseño determinístico de investigación, se eligieron para ser entrevistados pobladores que tengan conocimiento de comidas ancestrales (conocimientos que hayan adquirido por tradición, mediante transmisión generacional), así como los saberes que giran en torno a ella; el rango de edades de los entrevistados oscila entre los 25 a 65 años, siendo en su mayoría mujeres. Con ayuda de uno de los informantes, se pudo recurrir a las personas idóneas para el proceso de esta etapa de la investigación. Estas entrevistas, se llevaron a cabo en el mes de diciembre 2017 y julio 2018.

- Para conocer los puntos de vista relacionados a los objetivos plateados en la investigación además de confrontar las respuestas con lo observado en el trabajo de campo: se entrevistaron a 2 especialistas conocedores de la cocina local objeto de estudio. El guion que se elaboró para cada uno de ellos consistió en preguntas semi estructuradas, pues estas brindan al entrevistador la libertad de agregar temas o repreguntar si fuera necesario con el fin de enriquecer la entrevista realizada (Hernández Fernández y Baptista, 2006).

2.3.1.2. Observación

Durante la elaboración de la presente tesis, se realizaron tres viajes de exploración a la zona de estudio. El primer viaje se realizó el mes de abril 2017, el cual permitió reconocer la zona de estudio, observar y levantar información

acerca del patrimonio cultural local y realizar el primer contacto con los informantes. El segundo viaje se realizó en el mes de diciembre 2017 donde se pudo contactar con los informantes a quienes se entrevistaron con el fin de recopilar las recetas locales y además se realizó la verificación In Situ de los recursos que posee el distrito. El tercer viaje se realizó en el mes de julio de 2018, donde se recorrió y observó los diversos centros poblados; con ayuda de la guía de observación se registraron los servicios de alojamiento, alimentación y rutas.

Para la realización de esta técnica se consideraron los siguientes aspectos:

- Se elaboró una guía de observación (ver anexos N° 6 y 7), donde se recopiló información para la elaboración de un registro de la planta turística en la zona de estudio.

- Se empleó un diario de observación, básicamente para registrar los tres viajes que se realizaron. Aquí se compiló información al explorarse la zona de estudio, como por ejemplo conversaciones con pobladores, quienes ayudaron a analizar lo observado con el fin de tener en claro ciertos procesos, técnicas, insumos y/o características particulares que se presentaron, observación de posibles rutas, registro de tiempos, actividades cotidianas de pobladores, descripción de características observadas, entre otros.

2.3.1.3. Análisis de documentos

Para la elaboración de esta técnica, se consideraron los siguientes aspectos:

Revisión de textos como por ejemplo el Plan Estratégico Concertado para el desarrollo del distrito de Anco Huallo 2006-2021, libros, artículos científicos, páginas web, periódicos, proyectos de ley, informes oficiales (MINCETUR); mediante la cual se pudo recopilar información necesaria para la elaboración de los recursos turísticos y gastronómicos que presente el distrito objeto de estudio.

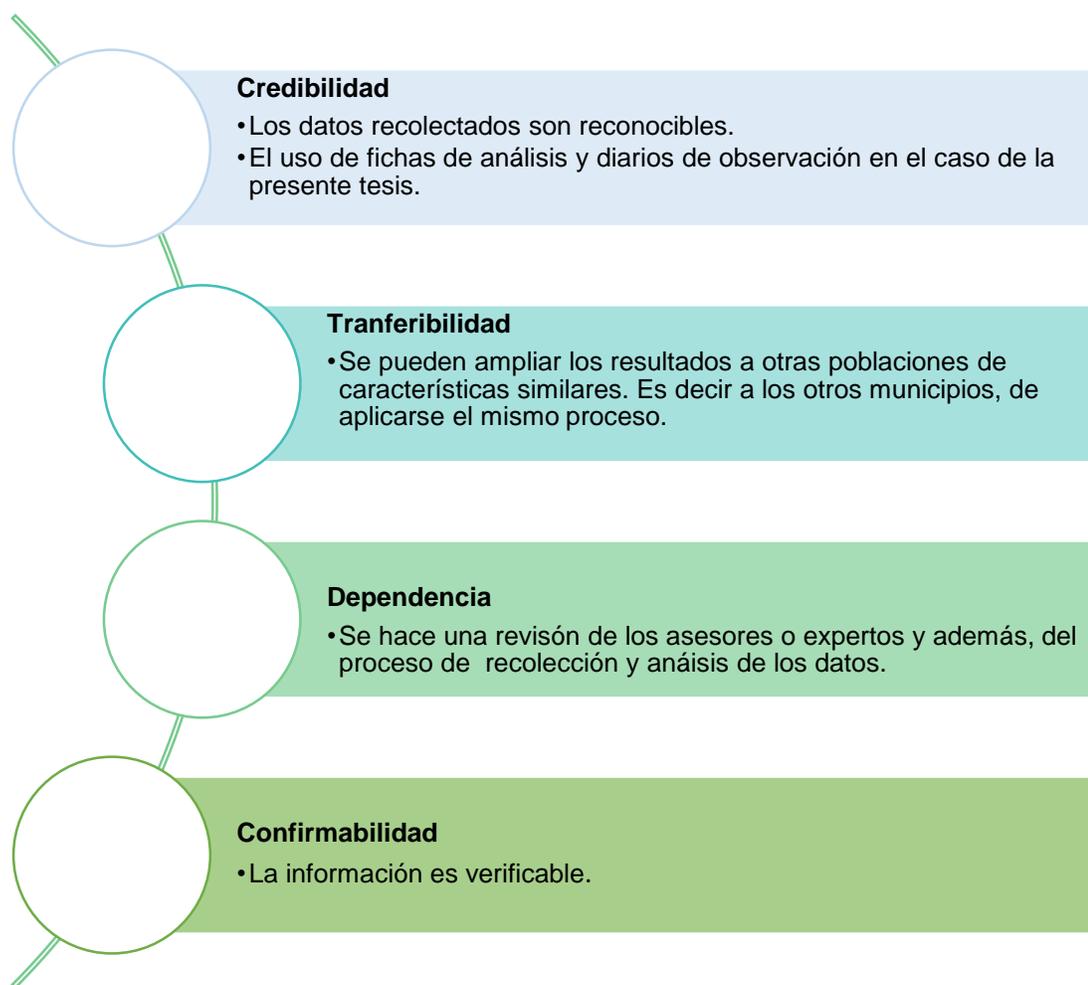
Por otro lado, se revisó documentos que se encontraron en la página oficial de Facebook del municipio de Anco Huallo, página web oficial de la Municipalidad Provincial de Chincheros, Apurímac, página web oficial la Dirección Regional de Comercio Exterior y Turismo (DIRCETUR), Apurímac.

2.3.2. Validación y confiabilidad de los instrumentos

Considerando que “el rigor de los estudios etnográficos está dado por las reconstrucciones teóricas, y por la búsqueda de coherencia entre las interpretaciones y la realidad estudiada” (Denis y Gutiérrez, citado en Bernal, 2010, p.64), se tomaron como base las posturas de Valles (1997) y Patton (2002) en las que, para el paradigma cualitativo los parámetros de confiabilidad difieren de los que se proponen en el paradigma cuantitativo, priorizándose en el cualitativo dándole más valor a los instrumentos que al uso de fórmulas y coeficientes.

Para la realización del presente estudio se han utilizado los criterios establecidos por Guba & Lincoln (1985):

Figura N° 16: Criterios de confiabilidad cualitativa



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

Figura N° 17: Consideraciones de confiabilidad de la tesis

Criterio	Análisis documental	Entrevistas	Observación
Credibilidad	Se priorizó aquellos que tuvieran relación con el tema culinario, pero también con temas de turismo (desde los recursos hasta las facilidades turísticas y la infraestructura del lugar), para con ello tener una mirada completa de las posibilidades de la práctica turística en el distrito.	<p>Por un lado, a los pobladores locales que están en contacto con la tradición culinaria de la zona, a ellos se les aplicó una entrevista estructurada cerrada. Fueron un total de quince entrevistados.</p> <p>El otro grupo estuvo conformado por expertos en el tema, el sociólogo e investigador culinario Dr. Pedro Pablo Ccopa Antay y el chef experto en cocina creativa y conocer de la cocina de Anco Huallo Wilder Martínez Aramgo.</p>	Se revisaron situaciones cotidianas relacionadas a la culinaria local: los mercados, las ferias, las cocinas, restaurantes (donde fueron entrevistados algunos pobladores locales), los paisajes rurales, entre otros.
Dependencia	Parámetros de análisis.	Guiones de entrevistas.	Criterios de observación.
Confirmabilidad	Revisión de los parámetros del análisis por parte del asesor metodológico. Aplicación de la triangulación con la observación y la entrevista.	Revisión de los guiones por el asesor metodológico. Triangulación de métodos con el análisis documental y la observación.	Revisión externa del asesor metodológico. Triangulación de métodos con el análisis documental y las entrevistas.
Transferibilidad	Parámetros de análisis.	Guiones de entrevistas.	Criterios de observación.

Fuente: Propia.
Elaboración: Propia.

2.4. Técnicas para el procesamiento de la información

El procesamiento de la información y análisis de los datos se ira realizando a lo largo de la investigación siguiendo un modelo emergente, ya que las actividades de recolección empleadas están vinculadas entre sí. Es decir, se hicieron las entrevistas, la observación y la interpretación de forma simultánea.

2.5. Matriz de consistencia

(Ver Anexo N° 1)

2.6. Aspectos éticos

A todas las personas que se entrevistaron, se les informó que todo lo observado y recopilado sería utilizado en la presente investigación, sin cambiar las respuestas ni la idea original, es decir se contó con la autorización de los entrevistados para utilizar toda la información recopilada. También se tuvo cuidado en la selección y redacción de la información obtenida a lo largo de esta investigación, respetando de manera integral las costumbres y tradiciones locales.

Por otro lado, es importante señalar que el presente trabajo de investigación ha respetado las fuentes de información bibliográficas, datos estadísticos, referencias electrónicas, entre otras, siendo citadas de acuerdo a la American Psychological Association (APA).

CAPÍTULO III: RESULTADOS

En este capítulo se presentará los resultados que se han obtenido a través del análisis de la información revisada y compilada en el trabajo de campo.

3.1. Análisis de la observación y de documentos

De acuerdo a lo observado, además de la revisión del Plan Estratégico Concertado para el Desarrollo del Distrito de Anco Huallo 2006- 2021, que se obtuvo durante la realización del trabajo de campo, contando con la colaboración de los trabajadores de la municipalidad de Anco Huallo, se observó que en este plan no existe un objetivo o planificación respecto al desarrollo de la actividad turística en la zona. Si bien, hay un interés por parte de las autoridades y pobladores en el desarrollo del turismo local, pues reconocen que el distrito posee recursos naturales y culturales que aún no han sido aprovechados, considerándola como “potencial productivo del distrito”; se percibió que no cuenta, por ejemplo, con un registro de sus recursos turísticos, entendiéndose que los recursos turísticos son uno de los principales elementos que motivan el viaje y que es el origen para la elaboración de un producto turístico integral.

Asimismo, otra fuente consultada que muestra el interés por el desarrollo del turismo en el distrito, es el haber postulado al programa “Meta 38”⁵. Al analizar el informe hecho por el equipo Meta 38, el cual se obtuvo luego de la búsqueda continua de información (Ver anexo N° 2); uno de los puntos indica que el Plan de Desarrollo Turístico Local distrito de Anco Huallo, presentado al programa, no cuenta con un inventario de recursos turísticos, tampoco presenta un directorio de alojamientos, restaurantes, entre otros elementos que le permitan la ejecución del plan para desarrollar el turismo en la zona; debido a esto el MINCETUR no aprobó dicho plan, recomendando la importancia de reconocer y registrar los recursos turístico locales para su desarrollo turístico. Es por ello que, con el objetivo de identificar los diversos recursos que presenta el distrito de Anco Huallo, se elaboró un Registro Gastroalimentario, así como un Registro de los Recursos Turísticos del distrito Anco Huallo. Esto contribuirá a que el poblador local pueda reconocer e identificar sus recursos naturales y la riqueza cultural que posee; con el fin de promover sus atractivos, estructurar posibles rutas que pueden ser aprovechadas por el turismo rural y gastronómico, para los cuales el distrito tiene condiciones favorables.

A continuación, en la figura N° 18 se presenta el Registro de Recursos Gastroalimentarios del distrito de Anco Huallo. Se ha nombrado de esta forma ya que al ser una zona rural se observa de forma continua la interacción de la comunidad con la naturaleza en las diversas actividades agrícolas y pecuarias, así como actividades en torno a la culinaria local.

⁵ Meta 38 es un programa de incentivos a la mejora de la gestión Municipal, orientado a promover condiciones que ayuden al crecimiento y el desarrollo sostenible de la economía y gestión local, ejecutado por Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (MINCETUR).

Figura N° 18: Registro de Recursos Gastro-alimentarios del distrito de Anco Huallo.

Recurso Gastro Alimentario	Descripción	Centro Poblado	Clasificación de Recursos Turísticos según MINCETUR (2008 y 2012)			Fecha
			Categoría	Tipo	Subtipo	
Festival del choclo Miraflores	Exposición de choclos y venta de comidas en base a este producto.	Miraflores	Acontecimientos Programados	Eventos	Festival	17 de febrero
Feria agropecuaria, artesanal, gastronómica y folclórica	Gran pasacalle, exhibición de diversos ganados, productos agrícolas. Presentación de danzas y cuadros costumbristas. Concurso de ordeño de vaca. Clasificación y premiación de productos agrícolas, ganaderas, agroindustriales, artesanía y gastronomía.	Uripa	Acontecimientos Programados	Eventos	Ferias (no artesanales)	27 y 28 de abril
Hatun Waycco	Ceremonia de cosecha de papas nativas.	Motoy	Folclore	Creencias Populares	Tradiciones	18 de mayo
Festival de trucha Challhuani	Exposición de comidas a base de trucha.	Challhuani	Acontecimientos Programados	Eventos	Festival	11 de junio

Fuente: Cuenta oficial de Facebook de la Municipalidad de Anco Huallo⁶.

Elaboración: Propia

⁶ Los días en que se realizan los diversos recursos mencionados, varían de acuerdo a la programación hecha por las autoridades del distrito. Lo que sí se conserva es el mes de su realización.

Recurso Gastro Alimentario	Descripción	Centro Poblado	Clasificación de Recursos Turísticos según MINCETUR (2008 y 2012)			Fecha
			Categoría	Tipo	Subtipo	
Festival de la papa nativa	Exposición y venta de papas nativas producidas en los diversos centros poblados de Anco Huallo, Uripa. Además, concurso de huatías, pachamancas y platos típicos que usan este producto. Presentación de danzas.	Totorabamba	Acontecimientos Programados	Eventos	Festival	23 de junio
Qampy Quillpuy- Uripa	Tradición ancestral. Se desarrolla el concurso de la vaca sintay, vaca ratay, concurso de baile de Santiago, vaca jarjuy.	Vista Alegre	Folclore	Creencias Populares	Tradiciones	23 de julio
Festival de la Chicha y Vaca Marcay	Festival y concurso de la mejor chicha. Vaca marcay (ceremonia de marcado de las vacas), concurso de corneta, gran Chiku Chiku y Ccollpa. Además de ordeño de vacas.	Quispimarca	Acontecimientos Programados	Eventos	Festival	Agosto
Festival del Cuy – Uripa	Gran pasacalle y exposición de ejemplares de cuy. Concurso y degustación de platos a base de carne de cuy, premio el cuy de oro. Concurso de danzantes de tijeras.	Uripa	Acontecimientos Programados	Eventos	Festival	28 y 29 de octubre (Fines del mes de octubre)

Fuente: Cuenta oficial de Facebook de la Municipalidad de Anco Huallo.
Elaboración: Propia

Recurso Gastro Alimentario	Descripción	Centro Poblado	Clasificación de Recursos Turísticos según MINCETUR (2008 y 2012)			Fecha
			Categoría	Tipo	Subtipo	
Festival de tanta wawas	Esto se realiza en celebración del día de los Santos. Exposición y venta de tantas wawas a bases de los diversos productos oriundos de la zona.	Uripa	Folclore	Creencias Populares	Tradiciones	Noviembre
Feria dominical	Concentración de productores de los diversos centros poblados donde ofrecen sus productos agropecuarios además de venta de la gastronomía local. Tiene una extensión aproximada de 8 cuadras en diversas avenidas.	Uripa	Acontecimientos Programados	Eventos	Ferias (no artesanales)	Todos los domingos
Mercado Central Uripa	Moderna construcción, donde se realiza la venta de productos agropecuarios, exposición y venta de gastronomía de la zona. Este mercado es en el principal centro de abastos del distrito. También se pueden encontrar artesanías de la zona.	Uripa	Folclore	Ferias y Mercados	Mercados	-

Fuente: Cuenta oficial de Facebook de la Municipalidad de Anco Huallo.
 Elaboración: Propia

En este proceso se utilizaron las herramientas como la observación participante, descripción y análisis de datos de las actividades más representativas de los pobladores de Anco Huallo, Uripa. Además, la revisión y análisis de la documentación que se encuentra en la cuenta oficial de Facebook de la Municipalidad de Anco Huallo⁷.

El material que se utilizó para el proceso de clasificación de los registros identificados fue el formato presentado en el Manual para formulación del Inventario de Recursos Turísticos a nivel Nacional, del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo ([MINCETUR], 2008 y 2012) lográndose así ordenar cada recurso por categorías, tipos y subtipos.

Todas las herramientas utilizadas contribuyeron en el registro de los once recursos gastro alimentarios, como se muestra de forma consolidada en la figura N° 19, considerado siete de ellos, según su categoría como acontecimientos programados y cuatro de ellos clasificados como folclore; los cuales, de acuerdo a su característica y lo que representa para la comunidad local, serían potenciales atractivos del turismo gastronómico, como modalidad del turismo rural.

Cabe mencionar que las fechas en que se realizan las actividades señaladas en estos registros, varían de acuerdo a la programación hecha por las autoridades del distrito; sin embargo, lo que sí se conserva de forma continua es el mes en que se celebran.

⁷ Cuenta oficial de Facebook de la Municipalidad de Anco Huallo: <https://www.facebook.com/Municipalidad-Distrital-Anco-Huallo-Uripa-1602255560026423/>

Figura N° 19: Recursos Gastro-alimentarios del distrito de Anco Huallo, según su categoría

Nombre	Categoría	Tipo	Subtipo
Festival del choclo Miraflores	Acontecimientos Programados	Eventos	Festival
Feria agropecuaria, artesanal, gastronómica y folclórica	Acontecimientos Programados	Eventos	Ferias (no artesanales)
Festival de trucha Challhuani	Acontecimientos Programados	Eventos	Festival
Festival de la papa nativa	Acontecimientos Programados	Eventos	Festival
Festival de la Chicha y Vaca Marçay	Acontecimientos Programados	Eventos	Festival
Festival del Cuy - Uripa	Acontecimientos Programados	Eventos	Festival
Feria dominical	Acontecimientos Programados	Eventos	Ferias (no artesanales)
Hatun Waycco	Folclore	Creencias Populares	Tradiciones
Qampy Quillpuy-Uripa	Folclore	Creencias Populares	Tradiciones
Festival de tanta wawas	Folclore	Creencias Populares	Tradiciones
Mercado Central Uripa	Folclore	Ferias y Mercados	Mercados

Fuente: Cuenta oficial de Facebook de la Municipalidad de Anco Huallo.

Elaboración: Propia

Por otro lado, se elaboró el Registro Turístico del distrito de Anco Huallo, con el objetivo de identificar los recursos naturales, actividades relacionadas con las festividades, tradiciones, cultura, entre otros atractivos que forman parte del patrimonio cultural del distrito.

Es así que se obtuvo el registro de veinte recursos turísticos, como se muestra en la figura N°20. Para ello también se empleó la observación, además del análisis de documentos como los diversos comunicados, así como brochures que se publicaron en la cuenta oficial de Facebook de la Municipalidad de Anco Huallo, página de la DIRCETUR Apurímac, entre otros. Luego ya en el trabajo de campo, a través de la observación e interacción con los pobladores, para conocer estos recursos, se corroboró la información encontrada en los documentos analizados, así como en la descripción de cada uno de ellos.

Asimismo, se utilizó el Manual para formulación del inventario de recursos turísticos a nivel nacional del MINCETUR (2008, 2012) para ordenar de forma sistematizada cada recurso identificándose por categorías, tipos y subtipos como se muestra en la figura N° 21 de los cuales de acuerdo a su categoría se puede diferenciar en cinco recursos turísticos en la categoría acontecimientos programados, siete que corresponden a la categoría de folclore, cuatro a la categoría de manifestaciones culturales y cuatro sitios naturales; sumando un total de veinte recursos turísticos registrados.

Figura N° 20: Registro de Recursos Turísticos del distrito de Anco Huallo.

Recurso Turístico	Descripción y/o Actividades	Lugar	Clasificación de Recursos Turísticos según MINCETUR (2008 y 2012)			Fecha
			Categoría	Tipo	Subtipo	
Carnaval Uripeño "Sumaq Kuyanakuy"	Fiesta de alegría por la llegada de la lluvia. Concurso de pandillas y guerra de globos, pinturas, yunza. Bailes, cantos relacionados al carnaval Uripeño, calificado por sus pobladores como el más colorido.	Uripa	Acontecimientos Programados	Fiestas	Carnavales	14 de febrero
Feria artesanal de vestimentas del Pascua	Venta de watanas, simpanas, paychilas, lliklas, pañitos, bayeta. Esta feria se realiza días previos al aniversario de Anco Huallo Uripa. Se pueden encontrar artesanías hecho a mano, así como también podrás disfrutar de bailes, canto y comida previos a la Pascua.	Uripa	Folclore	Ferias y Mercados	Ferias Artesanales	11 de marzo
Pascua Uripa	Fiesta de Pascua Uripa, semana santa en el campo. Esta fiesta es la más grande de Chincheros-Apurímac. Fiesta costumbrista de celebración de la resurrección de Cristo (mezcla de cultura andina y europea)	Uripa	Folclore	Creencias Populares	Fiestas religiosas	01 y 02 de abril
Carrera de caballos	Exposición y carrera de los mejores caballos de los diversos centros poblados de Uripa.	Uripa	Acontecimientos Programados	Eventos	Concursos	29 de abril

Fuente: Cuenta oficial de Facebook de la Municipalidad de Anco Huallo y en base a observación y entrevistas.⁸

Elaboración: Propia

⁸ Los días en que se realizan los diversos recursos mencionados, varían de acuerdo a la programación hecha por las autoridades del distrito. Lo que sí se conserva siempre es el mes de su realización.

Recurso Turístico	Descripción y/o Actividades	Lugar	Clasificación de Recursos Turísticos según MINCETUR (2008 y 2012)			Fecha
			Categoría	Tipo	Subtipo	
Fiesta por Aniversario Uripa	Día central del aniversario de Uripa. Se realizan conciertos y bailes.	Uripa	Acontecimientos Programados	Fiestas	–	01 de mayo
Rally Uripa	Circuito automovilístico. Actividades por aniversario de Anco Huallo de Uripa.	Uripa	Acontecimientos Programados	Eventos	Concurso	05 de mayo
San Pedro y San Pablo	Fiesta tradicional donde se realizan bailes, ferias entre otras actividades en honor a los santos patronos de Uripa. Las casas que se encuentran en el campo encienden fogatas con flores silvestres, luego los pobladores, bajan hasta el lugar donde se realiza la misa del pueblo acompañados al son del arpa, violín y bombos.	Uripa	Folclore	Creencias Populares	Fiestas religiosas	27,28, 29 de junio
Toro Puccllay	Tarde taurina - Corrida (exhibición de los mejores toros por Centros Poblados) Bailes, cantos, feria gastronómica y actividades diversas, con motivo de las fiestas patrias.	Uripa	Acontecimientos Programados	Eventos	Festivales	29, 30 y 31 Julio
Baile Santiago	Danza típica que representa las comunidades en honor a Santiago, patrón del ganado, de esta forma se pide su bendición.	Uripa	Folclore	Música y danzas	–	Julio, Agosto

Fuente: Cuenta oficial de Facebook de la Municipalidad de Anco Huallo y en base a entrevistas.
Elaboración: Propia

Recurso Turístico	Descripción y/o Actividades	Lugar	Clasificación de Recursos Turísticos según MINCETUR (2008 y 2012)			Fecha
			Categoría	Tipo	Subtipo	
Negrillos de Uripa	Danza tradicional, que se realiza en alegría por el nacimiento de Jesús. Este baile se realiza días previos de la navidad hasta la bajada de reyes en enero. El baile consiste en hacer diversas acrobacias.	Uripa	Folclore	Música y danzas	–	Diciembre
Coliseo cerrado de Uripa: Tintipquio	Coliseo construido por la Municipalidad de Anco Huallo. Se realizan diversas actividades programadas como, concursos de bailes, realización de talleres, conciertos, además de deportes, entre otros.	Uripa	Manifestaciones Culturales	Arquitectura y Espacios Urbanos	Obras de ingeniería moderna	–
Taller saberes ancestrales	Programa promovido por la Municipalidad de Anco Huallo, dirigido a los adultos mayores, quienes son los encargados de transmitir sus conocimientos, habilidades y destrezas a las nuevas generaciones.	Uripa	Folclore	Artesanía y artes	Otros	–
Chanchayro Wayqu	Según los pobladores, este era el lugar de descanso y meditación de los chankas. Desde este lugar se puede ver el panorama general de la ciudad, además de diversas plantaciones utilizados en la gastronomía local. Aquí también se podrá encontrar algunas cuevas de estalactitas.	Challhuani	Sitios Naturales	Lugares pintorescos	Miradores naturales	–
Casa Museo Uripa	Exhibición de restos arqueológicos diversos de la Cultura Chanka, encontrados en la zona.	Uripa	Manifestaciones Culturales	Museo	–	–
Velo de novia	Catarata ubicada dentro de Chanchayro Wayqu.	Challhuani	Sitios naturales	Caídas de agua	Cascada	–

Fuente: Cuenta oficial de Facebook de la Municipalidad de Anco Huallo y en base a entrevistas.

Elaboración: Propia

Recurso Turístico	Descripción y/o Actividades	Lugar	Clasificación de Recursos Turísticos según MINCETUR (2008 y 2012)			Fecha
			Categoría	Tipo	Subtipo	
Apu Ayavi	Cerro imponente, considerado por los pobladores como protector del distrito. Se encuentra rodeado de hermosos paisajes naturales y una gran extensión de bosques. En época de friaje se cumbre se llena de nieve.	Uripa	Sitios naturales	Montañas	Cerros	-
Plaza de Armas Uripa	Antiguamente llamado Chimpi Plaza. Plaza principal ubicada en la capital Uripa.	Uripa	Manifestaciones Culturales	Arquitectura y Espacios Urbanos	Plaza	-
Iglesia San Pedro de Uripa	Construcción religiosa hecha en la plaza de la capital. La realización de las misas, canticos, homilias en quechua (lengua nativa de la zona) y también en español.	Uripa	Manifestaciones Culturales	Arquitectura y Espacios Urbanos	Iglesia	-
Manchana	Avistamiento de Alpacas, llamas y vicuñas en su habitat natural.	Manchana	Sitios Naturales	Lugar pintoresco	Lugar pintoresco de fauna	-
Danza Sara Tipiy	Danza típica que representan en celebración por la cosecha del maíz, labor agrícola que se practican a modo de ayni y minka	Uripa	Folclore	Música y danzas	-	-

Fuente: Cuenta oficial de Facebook de la Municipalidad de Anco Huallo y en base a entrevistas.
Elaboración: Propia

Figura N° 21: Registro de Recursos Turísticos del distrito de Anco Huallo, según su categoría

Nombre	Categoría	Tipo	Subtipo
Carnaval Uripeño "Sumaq Kuyanakuy"	Acontecimientos Programados	Fiestas	Carnavales
Carrera de caballos	Acontecimientos Programados	Eventos	Concursos
Fiesta por Aniversario Uripa	Acontecimientos Programados	Fiestas	–
Rally Uripa	Acontecimientos Programados	Eventos	Concurso
Toro Puccllay	Acontecimientos Programados	Eventos	Festivales
Feria artesanal de vestimentas del Pascua	Folclore	Ferias y Mercados	Ferias Artesanales
Pascua Uripa	Folclore	Creencias Populares	Fiestas religiosas
San Pedro y San Pablo	Folclore	Creencias Populares	Fiestas religiosas
Baile Santiago	Folclore	Música y danzas	–
Negrillos de Uripa	Folclore	Música y danzas	–
Taller saberes ancestrales	Folclore	Artesanía y artes	Otros
Danza Sara Tipiy	Folclore	Música y danzas	–
Coliseo cerrado de Uripa: Tintipuyo	Manifestaciones Culturales	Arquitectura y Espacios Urbanos	Obras de ingeniería moderna
Casa Museo Uripa	Manifestaciones Culturales	Museo	–
Plaza de Armas Uripa	Manifestaciones Culturales	Arquitectura y Espacios Urbanos	Plaza
Iglesia San Pedro de Uripa	Manifestaciones Culturales	Arquitectura y Espacios Urbanos	Iglesia
Apu Ayavi	Sitios naturales	Montañas	Cerros
Velo de novia	Sitios naturales	Caídas de agua	Cascada
Chanchayro Wayqu	Sitios Naturales	Lugares pintorescos	Miradores naturales
Manchana	Sitios Naturales	Lugar pintoresco	Lugar pintoresco de fauna

Fuente: Cuenta oficial de Facebook de la Municipalidad de Anco Huallo y en base a entrevistas
Elaboración: Propia

Respecto a la planta turística del distrito, que viene a ser el conjunto de instalaciones físicas que facilitan el desarrollo del turismo; tanto los servicios de alimentación como los servicios de alojamiento, se obtuvieron por medio de las guías y el diario de observación realizados en el trabajo de campo.

De acuerdo al análisis y ordenamiento de la información obtenida, en la figura N° 22, se describe el Registro de los Servicios de Alimentación del Distrito de Anco Huallo. En la figura se muestra un total de veintiún restaurantes registrados, de los cuales la mayor parte de ellos se encuentran ubicados cerca de la Plaza de Armas de Uripa, la capital del distrito. Mediante la guía de observación se pudo percibir que la cocina tradicional es parte de la oferta de restaurantes turísticos denominados “recreos” (restaurantes campestres), estos se encuentran a 20 minutos de la capital Uripa; ubicados, la mayoría de ellos, en el Centro Poblado Ccollpa Pampa. Asimismo, se debe considerar que también se puede encontrar comida tradicional, en algunos puestos del Mercado Central de Uripa y en las ferias que se realizan los fines de semana.

Por otro lado, la influencia de la globalización ha ido transformando las formas de alimentarse. Pollerías, sangucherías, chifas, food tracks de comidas como, hamburguesas o salchipapas, por ejemplo, se están poniendo de “moda” y han empezado a surgir como parte de la oferta gastronómica en el distrito, notándose así una “tendencia al gusto por lo moderno”. Esta tendencia, está siendo de alguna forma, una apertura para que restaurantes que presentan ofertas gastronómicas de fusión o de innovación, en su mayoría presentados por jóvenes cocineros de la zona, también empiecen a tener aceptación por parte de los comensales.

Figura N° 22: Servicios de Alimentación en el distrito de Anco Huallo

SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN	DIRECCIÓN	DISTANCIA (con relación a la plaza principal)	SERVICIOS
Restaurante "La Familia"	Av. Ramón Castilla S/N	5 min- mototaxi 10 min- caminando	Desayunos, entradas, sopas, platos de fondo, picantes, bebidas.
Restaurante "Encantos de Apurímac"	Av. Los Incas S/N	8 min- mototaxi 15 min- caminando	Desayunos, entradas, sopas, picantes, platos de fondo, bebidas.
Restaurante "Chinito tekantalá"	Av. Ramon Castilla S/N	6 min- mototaxi 11 min- caminando	Desayunos, entradas, sopas, platos de fondos
Restaurante " El Caribe"	Av. Los Inkas S/N	8 min- mototaxi 15 min- caminando	Desayunos, entrada, sopas, platos de fondos, bebidas, postres.
Restaurante "Tres sabores"	Av. Micaela Bastidas S/N	5 min- mototaxi 12 min- caminando	Desayunos, entrada, sopas, bebidas.
Restaurante "Mesón del día"	Av. Micaela Bastidas S/N	5 min- mototaxi 10 min- caminando	Desayunos y almuerzos.
Restaurante "Mariel"	Av. Los Incas N° 669	4 min- mototaxi 8 min - caminando	Desayunos, almuerzos, entrada, sopas, picantes, bebidas.
Restaurante "Allpapa rurun"	Jr. Tupac Amaru S/N	3 min - mototaxi 8 min- caminando	Platos gourmet con insumos de la zona.
Restaurante Recreo "El Avestruz"	Av. Los Incas S/N – Ccollpa Pampa	18 min - auto	Almuerzos tradicionales, áreas verdes.
Recreo campestre "La Cabaña"	Uripa - Chincheros (en la Y, camino a Chincheros)	20 min - auto	Almuerzos tradicionales, piscina, áreas verdes, cancha de vóley.
Quinta Recreo "El Rancho"	Ccollpa Pampa- Uripa	20 min - auto	Almuerzos tradicionales, áreas verdes.
Restaurante "Cielo Azul"	Ccollpa Pampa- Uripa	22 min - auto	Almuerzos tradicionales.
Restaurante Cafetería "Chaska"	Jr. Francisco Venegas S/N	(Frente a la plaza de Uripa)	Desayunos, postres, bebidas, almuerzos y cenas: platos a la carta.
Puesto de comida (varios)	Mercado modelo Uripa- 3er piso	5 min- mototaxi 10 min- caminando	Caldo de gallina, cordero, caldo de mote, picantes, entradas, jugos, postres, panes, platos de fondo, ponches, chicharrones, insumos de la zona (varios).

Fuente: Propia, en base a observación y entrevistas.
Elaboración: Propia

SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN	DIRECCIÓN	DISTANCIA (con relación a la plaza principal)	SERVICIOS
Panadería " Las delicias"	Av. Los Incas N° 665	3 min -mototaxi 10 min- caminando	Panes y pasteles
Restaurante Cafetería Novo	Av. Cultura S/N	4 min - mototaxi 8 min- caminando	Desayuno, almuerzo, cena, bebidas y café
Panadería Artesanal "Rommy"	Frente a la plaza Sinchi Anco Huallo	8 min- mototaxi 15 min- caminando	Panes y pasteles artesanales
Panadería "Julios y Julias"	Av. Túpac Amaru S/N	3 min - mototaxi 8 min- caminando	Panes
Pollería Cosmos Chicken y grill	Av. Los Incas S/N	8 min- mototaxi 15 min- caminando	Pollo a la brasa, parrillas.
Food Track	Camino a Challhuani	10 min- mototaxi 18 min- caminando	Sanguches, pollo broster, salchipapas, infusiones

Fuente: Propia, en base a observación y entrevistas.
Elaboración: Propia

En la figura N° 23, se presenta el Registro de los Servicios de Alojamiento del Distrito de Anco Huallo. Mediante la guía de observación (ver anexo N° 7) la que además permitió hacer entrevistas de tipo cerradas a los dueños y/o trabajadores de los alojamientos encontrados en la zona de estudio, se identificó la ubicación y el tipo de servicios que se brindan en cada uno de ellos. Durante el recorrido realizado en el trabajo de campo, se tomaron en cuenta ocho lugares de alojamientos los cuales se encuentran ubicados estratégicamente cerca de la Plaza de Armas de Uripa.

Cuatro de ellos tienen la categorización de hoteles y cuatro de ellas tienen la categorización de hostales.

Figura N° 23: Servicios de alojamiento del distrito de Anco Huallo

SERVICIOS DE ALOJAMIENTO	DIRECCIÓN	DISTANCIA (con relación a la plaza principal)	SERVICIOS
Hotel "Chaska"	Jr. Francisco Venegas S/N	(Frente a la plaza de Uripa)	Habitaciones simples, dobles, triple, matrimonial, agua caliente, limpieza diaria de habitación, servicio de restaurante, servicios higiénicos en habitación, kit de útiles de aseo básico de regalo, jardines, wifi, desayuno incluido, toallas, tv con cable, mate caliente de bienvenida.
Hotel "Annin"	Av. Simón Bolívar S/N	3 min -mototaxi/ auto 10 min - caminando	Habitaciones simples, dobles, limpieza de habitación, servicios higiénicos en habitación, tv con cable.
Hotel "La Luz"	Jr. María Parado de Bellido S/N	3 min - mototaxi/ auto 10 min - caminando	Habitaciones simples, dobles, matrimoniales, agua caliente, limpieza diaria de habitación, tv con cable, toallas, wifi, servicios higiénicos en habitación.
Hotel "Quispe"	Av. Prolongación Ramón Castilla S/N	2 min - mototaxi/ auto 6 min - caminando	Habitaciones simple, doble, matrimonial, agua caliente, limpieza diaria de habitación, servicios higiénicos en habitación y compartidos, tv con cable.
Hostal "Barlen"	Av. La Cultura S/N	2 min - mototaxi/ auto 6 min - caminando	Habitaciones simples y dobles, servicios higiénicos compartidos, TV con cable.
Hostal "Palermo"	Av. Los Incas S/N	5 min - mototaxi /auto 10 min - caminando	Habitaciones simples, dobles y triples, limpieza de habitación, servicios higiénicos compartidos.
Hostal "Zarate"	Av. La Cultura S/N	5 min - caminando	Habitaciones simples y dobles, limpieza de habitación, servicios higiénicos compartidos.
Hostal "Cruz"	Av. La Cultura S/N	(A media cuadra de la plaza) 6 min - caminando	Habitaciones simples y dobles, limpieza de habitación, servicios higiénicos compartidos

Fuente: Propia, en base a observación y entrevistas.

Elaboración: Propia

Con respecto a los medios de transporte, que son los que permiten al turista el poder acceder al destino; estos se identificaron mediante la búsqueda de información días previos al viaje exploratorio, a través de entrevistas con pobladores locales y personas oriundas que radican en Lima. Durante el primer viaje exploratorio a la zona de estudio, se logró identificar dos de las rutas presentadas; una de ellas se hizo vía Ayacucho y otra vía Andahuaylas, de esta forma se pudo observar el recorrido además de calcular el tiempo que se tomó durante el viaje rumbo al distrito de Anco Huallo. Es así que se presenta como resultado la figura N° 19, siendo la ruta N°1 y la ruta N° 2 resultados de los viajes exploratorios. Las demás rutas son resultados de las entrevistas no estructuradas realizadas a los pobladores de la zona, recopiladas en el diario de observación.

En referencia a la ruta N°1, la empresa de transporte vía área que se tomó hasta Andahuaylas fue LC Perú que tienen frecuencias inter diarias siendo los días de salida desde Lima, los lunes, miércoles y viernes; el tiempo de demora del vuelo es de 1 hora y 15 minutos. Posteriormente, al llegar al aeropuerto de Andahuaylas se toma un auto hacia Anco Huallo, Uripa y se viaja por tierra por aproximadamente por 1 hora y 40 minutos, teniendo así un total de 2 horas y 55 minutos de recorrido. Esta es la vía más rápida de viaje. Otra de las formas rápidas de viaje, desde la capital limeña, es vía Ayacucho, ruta N° 2. Los vuelos desde Lima salen de forma frecuente siendo las empresas que brindan este servicio Latam y LC Perú. Cabe señalar que la empresa Latam, tiene dos vuelos por día a diferencia de LC Perú que cuenta sólo con un vuelo diario. Los que visitan Cusco y desean continuar su viaje hacia Anco Huallo, pueden tomar la ruta N° 3 Entre las empresas de transporte vía terrestre que parten desde

Lima, hacia Anco Huallo es decir la ruta N° 4 se encuentran: Molina, Expreso Chankas, Palomino, Estrella Polar, Real Chankas y Ronco quienes aproximadamente tienen un recorrido de trece horas. Para realizar la ruta N° 5 de Huancayo a Uripa en un viaje vía terrestre, está la empresa Tikllas. En la ruta N° 6 de Cusco a Anco Huallo, Uripa; primero se toma un bus hasta a Andahuayllas, las empresas que llegan al lugar son Palomino, Molina y Chankas, luego se hace un transbordo hasta Anco Huallo, vía auto que se pueden tomar al lado del terminal del Rey Express. La ruta N° 7 Nasca Puquio-Challhuanca- Anco Huallo, se realiza vía terrestre en autos particulares.

Figura N° 24: Rutas de accesos y medios de transporte del distrito de Anco Huallo

Rutas	Alternativas de viaje	Transporte	Tiempo Aprox.	Total, tiempo Aprox.
Ruta 1	Lima - Andahuayllas Andahuayllas- Uripa (Anco Huallo)	Aéreo y Terrestre	1 hora y 15 min. 1 hora y 40 min.	2 hrs 55 min
Ruta 2	Lima - Ayacucho Ayacucho- Anco Huallo	Aéreo y Terrestre	1 hora 3 horas y 20 min	4 hrs y 20 min
Ruta 3	Lima - Cusco Cusco- Uripa (Anco Huallo)	Aéreo y Terrestre	1 hora y 17 min. 8 horas y 40 min.	9 hrs y 57 min
Ruta 4	Lima- Uripa (Anco Huallo)	Terrestre	13 horas	13 horas
Ruta 5	Huancayo - Ayacucho- Anco Huallo	Terrestre	9 horas con 51 min.	9 hrs y 51 min.
Ruta 6	Cusco- Uripa (Anco Huallo)	Terrestre	8 horas y 38 min.	8 hrs y 38 min.
Ruta 7	Nazca - Puquio Challhuanca- Anco Huallo	Terrestre	12 horas	12 horas

Fuente: Propia a base de entrevistas
Elaboración: Propia

3.2. Análisis de las entrevistas en profundidad

3.2.1. Entrevistas a miembros de la comunidad

Con el objetivo de identificar la cocina tradicional del distrito de Anco Huallo, a fin de revalorar y potenciar el desarrollo del turismo gastronómico en la zona, identificar sus características, además de analizar la identidad de los pobladores de Anco Huallo respecto a su tradición culinaria; se registraron diversas preparaciones de comida tradicional, obtenidas mediante un cuestionario de recetas la cual permitió hacer las entrevistas (Ver anexo N° 8), teniendo el siguiente resultado.

De acuerdo al anexo N° 11 se logró registrar cuarenta y cinco recetas que se preparan en el distrito de Anco Huallo, estas se obtuvieron mediante entrevistas cerradas hechas a un total de quince personas que viven en el distrito; catorce de ellos son pobladores locales y uno de ellos es un chef de la zona. De las cuarenta y cinco recetas registradas, trece de las recetas son sopas, cuatro de ellas son entradas, diecinueve recetas son platos de fondos o “segundos”, cuatro son bebidas, cuatro recetas son de postres y una receta es del pan tradicional conocido por los pobladores como tanta wawa.

También se ha podido analizar y tener como resultado, que todas las recetas giran en torno a la producción agrícola del distrito. Siempre al probar un plato las cocineras resaltan que sus comidas son “naturales” haciendo referencia que en la preparación de sus comidas no se usa productos

industrializados, desde el momento de su cultivo hasta su preparación se trata de mantener el sabor natural. Por ejemplo, uno de los entrevistados detalló que para el cuidado de sus cultivos no usa productos químicos, sino más bien utiliza composta natural además de fumigar los sembríos con perejil, suero y ceniza. Asimismo, se obtuvo como resultado que las tradiciones se hacen visibles en la culinaria local, pues aún se mantienen técnicas ancestrales en torno a la agricultura, así como para la elaboración de las comidas. La papa y el maíz son los insumos base, que nunca faltan en la elaboración o acompañamiento de sus comidas cotidianas y festivas.

Por otro lado, al analizar las entrevistas realizadas se tuvo como resultado que la comida gira en torno a las estaciones y las cosechas de sus cultivos, puesto que utilizan productos nativos para la elaboración de sus comidas; es por ello que en determinados momentos del año predominan el consumo de algunos productos, tales como por ejemplo el limun yuyu, hierba aromática silvestre de sabor y olor a limón que crece sólo en épocas de lluvia.

Sobre las características de la cocina de Anco Huallo, se observa el uso de hierbas aromáticas silvestres y cultivadas para condimentar sus comidas, dulces o bebidas. Para preparar sus comidas, utilizan un aderezo base de cebolla, ajos y sal. Rara vez utilizan pimienta o comino en sus preparaciones ya que prefieren el sabor natural de los productos que cultivan y combinan.

Entre sus preparaciones destacan los guisos y sopas. El consumo de carnes es poco, básicamente se consume en celebraciones sociales o

acontecimientos especiales; compensan el consumo proteico con quinua, tarwi, kallampas, los yuyos, entre otros productos.

El cuy, la gallina, la trucha y el pollo son los que más se preparan en la cocina de diario. Preparaciones en base al cerdo, el cordero, entre otros; se preparan en momentos festivos, sin embargo, estas se pueden degustar en ferias, puestos de mercado y los “recreos” (restaurantes campestres).

Respecto a alimentos derivados de origen animal que se consumen, están los quesillos y quesos, usados como acompañamientos o como ingrediente en guisos y sopas, éstas usualmente reemplazan a la carne. Asimismo, están los yogures frutados, que se acompañan con kiwicha o trigo atómico. Las carnes procesadas mediante técnicas ancestrales para su conservación y posterior consumo, más usados son el charqui o chalonga.

Otra de las características que se puede esgrimir de la cocina de Anco Huallo es el poco consumo de arroz, básicamente los platos son acompañados de papa o maíz conocido como “mote”, maíz tostado como “cancha”, o el maíz fresco “choclo” sancochado.

En lo concerniente al uso de artefactos, utensilios o instrumentos de cocina, se observó que aún se utiliza la cocina a leña para la preparación de los alimentos, siendo el fogón parte importante en la cocina andina, ya que ésta genera el ambiente de hogar y familia, es alrededor de ella que las familias se reúnen y sociabilizan.

Los utensilios de aluminio y descartables, se están empezando a usar con mayor frecuencia en la capital, Uripa; sin embargo, aún hay muchos Centro Poblados que conservan el uso de utensilios de madera como la cuchara, platos, por ejemplo, elaborados por los pobladores, así como los platos de mate, de cerámica y el tumin para conservar la chicha.

De acuerdo a lo observado, la cocina de Anco Huallo Uripa, se caracteriza por su estrecha relación con la naturaleza, por ser festiva y ceremonial desde el cultivo de sus insumos hasta la preparación y consumo final del mismo; y como toda cultura andina ésta se caracteriza por ser festiva, ya que está rodeado de rituales, bailes en torno a ella.

La generosidad y hospitalidad se muestra a través de la comida, y es que en la cultura andina la comida no sólo se comparte con la familia o los amigos, se comparte con el foráneo que visita el lugar.

Es importante señalar que la cocina al ser un proceso dinámico y no estático, consecutivamente viene innovándose, respecto a este proceso, la cocina de Anco Huallo muestra una apertura a las innovaciones, pero siempre y cuando estas conserven su identidad, su esencia.

Figura N° 25 – Registro de ingredientes y condimentos empleados en la Cocina Tradicional del distrito de Anco Huallo.

RECETAS	TOTAL	INGREDIENTES EMPLEADOS	CONDIMENTOS EMPLEADOS
Sopas	13	Papa, maíz, habas frescas y secas, calabaza, quesillo, oca, trigo entero y partido, chochoca, zapallo, olluco, apio, poro, arracacha, col común, morón partido o entero, yuca. Además de charqui, gallina, carne de res, de chanco, de oveja, menudencias: patas de chanco, patas de vaca, huevos de gallina de corral, leche utilizado en los chupes, quesillo.	Muña, paico, chikchimpay, limun yuyu*, cebolla china, huacatay, culantro, orégano fresco y seco, sal de piedra roja, achiote, ajo, cebolla, atacco, hierba buena, sal.
Entradas y/o acompañamientos	4	Papa, choclos, queso, lechuga americana, palta, tomate, limón, cancha tostada, queso fresco, caigua de los incas.	Rocoto verde y rojo, limun yuyu, huacatay, cebolla, culantro, sal, pimienta, huacatay, hierba buena, cebolla, anís.
Fondos (Picantes, guisos, entre otros)	19	Atupi o carbón de maíz, manteca de chanco, papa, trigo pelado, alverja verde, habas verdes, tarwi, cuy, maíz morocho molido, mote de maíz, trucha fresca, quesillo, queso, leche, aceite, quinua, apio, pollo (sólo en dos de las recetas), galleta de soda, llullucha, cordero bebé, carne para charki: vaca, chanco, oveja, cabra, llama, alpaca. Lechuga, tomate, perejil, espinaca, huevos de corral, harina de maíz o trigo molido, carne de chanco (de preferencia de las costillas), limón, kallampas secas, chuño,	Hojas de nabo silvestre, cebolla macho, ajo macho*, sal, hojas de ajo macho*, ají amarillo, ajos, huacatay, cebolla china, cebolla roja, orégano seco, pimentón, kion, apio, sillao, pimienta, comino (sólo en uno de las recetas) palillo (sólo en una de las recetas), achiote, atacco, hierba buena, vinagre, perejil,
Bebidas	4	Habas secas, maíz almidón, maíz morocho, ajonjolí, cebada, azúcar rubia quemada, limón, Harina de siete semillas Maíz, Kiwicha, Arveja, Cañihua, ajonjolí, chancaca quemada, caña de azúcar. Además de la leche de vaca en el caso del ponche.	Canela, clavo de olor.
Postres	4	Maíz, lejía de ceniza, papaya andina, azúcar rubia, leche fresca, calabaza, chancaca, chuño	Hoja de taya pichana*, canela, clavo de olor.
Pan	1	Harina de trigo, mantequilla, azúcar rubia, huevos, leche, grajeas	Anís (de Curahuasi), Cascara de naranja.
TOTAL	45		

Fuente: Propia a base de entrevistas
Elaboración: Propia

* Hierba aromática silvestre, conocida por los pobladores locales. No registra nombre científico (Fotos, ver anexos: 19 y 21)

3.2.2. Entrevistas a expertos

3.2.2.1. Aspectos preliminares

Se realizaron dos entrevistas en profundidad a expertos, con un guion semi estructurado de las cuales se obtuvo información detallada para así confrontarlas con los hallazgos de la observación en el trabajo de campo.

1. Entrevista al Doctor Pedro Pablo Ccopa Antay, realizada el día 23 de octubre de 2018. Investigador y sociólogo, natural de Apurímac, autor del libro “Reconociendo y Revalorando las cocinas regionales del Perú: Apurímac, cocina de runas y dioses” y el libro “Cocina de Acogida” editado por la Universidad de San Martín de Porres. Actual director de la Escuela de Sociología de la Universidad Federico Villareal. (Ver anexo N° 9)

2. Entrevista al chef Wilder Martínez Aramgo, realizada el día 24 de octubre de 2018. Natural de Apurímac, especialista en cocinas creativas, propietario y administrador del restaurante Allpapa Rurun, restaurante con propuestas culinarias innovadoras en el distrito de Anco Huallo. (Ver anexo N° 10)

3.2.2.2. Resultado de las entrevistas

Luego de seguir los parámetros presentados en el guion, relacionadas con los objetivos de la presente investigación, se presentan a continuación los resultados obtenidos además de su interpretación.

A. Sobre la cocina tradicional de Anco Huallo y sus características.

Respecto a la cocina tradicional del distrito de Anco Huallo, de acuerdo a lo observado y además como resultado de las entrevistas realizadas, se caracterizan en:

- Gira entorno a la producción agrícola de la zona.
- Son transmitidas de generación en generación.
- Son preparaciones vigentes heredadas de los ancestros, como lo diría Marcos (2014) “es el pasado ahora”.
- Es una comida que depende de la temporalidad del lugar. Y, por último,
- Poseen un carácter simbólico y cultural. Como lo determina también De Garine (1998) cada cultura está caracterizada por alimentos básicos y éstas de alguna forma centralizan su forma de vivir entorno a lo que denominan el “pan cotidiano”.

La culinaria del distrito de Anco Huallo, ha preservado su esencia a través de los años. Son las mujeres las que conservan la cocina tradicional con dedicación, ya que mediante ella se muestra el amor a la familia y se da además la calidez a los invitados. La cocina tradicional de la zona guarda una cercana y singular relación con la naturaleza, los saberes entorno a los cultivos, la crianza de animales, así como con los alimentos y las técnicas culinarias andinas que son transmitidas de generación en generación. Su rica biodiversidad gracias a la existencia de los pisos ecológicos variados,

ayuda a que alimentos que se preparan sean muy variados de acuerdo a las estaciones que se presentan.

Respecto al tema, Ccopa afirma que la cocina del distrito de Anco Huallo, más conocido como Uripa, aún mantiene las tradiciones ancestrales que existen entorno a la preparación y la cultura de la zona.

Según el Dr. Pedro Pablo Ccopa: “Lo que yo encontré en esta zona, igual que en Andahuaylas, es todavía la mantención de las tradiciones ancestrales, relación a la preparación y los tipos de vida... se mantiene la tradición, y eso es muy valioso para nosotros, porque se mantiene la identidad, se mantiene tradición, costumbres, valores; todavía tiene la comida el carácter de los andes, aquello de compartir, no sólo es comer, alimentarse, sino es crear relaciones de sociabilidad de todos los que participan en la comida, los que participan en ese momento”.

En este sentido, el chef Wilder Martínez afirma también que la cocina tradicional del distrito de Anco Huallo, Uripa, aún mantiene prácticas ancestrales en la elaboración de sus platos. La califica además como una cocina variada gracias a la biodiversidad de la zona, la cual hace posible la elaboración de diversas recetas en base a los insumos silvestres y cultivados que brindan sus tierras durante las diversas temporadas del año.

Wilder Martínez: “La cocina local en Uripa es muy variado, aún hay técnicas ancestrales que se utiliza en cada casa, en cada pueblo,

desde el uso de insumos andinos y frescos, técnicas como la pachamanca, la huatia, por ejemplo. El insumo tradicional es la papa nativa, la variedad de papas nativas que encontramos, la biodiversidad ayuda mucho, se encuentra mucha variedad de insumos como frutos del bosque y silvestre como la siraca⁹, limón yuyo¹⁰, el basul¹¹, entre otros”.

B. Sobre cocina e identidad

La cocina tradicional cumple un papel importante en la construcción de la identidad de un pueblo, socialmente nos singulariza, pues cada lugar tiene algo particular que lo distingue. La comida no sólo satisface y nutre el organismo sino también es la expresión de un pueblo, pues a través de su cocina da a conocer su patrimonio cultural. Y aunque un mismo territorio exista recetas que llevan el mismo nombre cada una de éstas son elaboradas de forma particular. Respecto al tema el Dr. Ccopa determina que:

⁹ Nombre científico *Rubus robustus* – P. La siraca es una fruta silvestre que crece en la sierra peruana apreciada por “su color atractivo, aroma, sabor y la textura suave, crujiente, por sus propiedades antioxidantes y por ser una fuente importante de pigmentos naturales, entre los principales compuestos se encuentran las antocianinas” (Farfán 2011, p.s.f.) fuente:

http://repositorio.unamba.edu.pe/bitstream/handle/UNAMBA/364/T_0189.pdf?sequence=1&isAllowed=y

¹⁰ También conocido por los pobladores como “limun yuyu”, es una hierba aromática silvestre de olor y sabor a limón y hojas delicadas, que crece sólo en temporada de lluvia. No se registra nombre científico. (Ver anexo:

¹¹ Nombre científico *Erythrina edulis*. El basul o también conocido como poroto o pajuro, es un alimento andino de granos grandes de color marrón oscuro que miden entre 4 y 5 cm, se extraen de su vaina que mide entre 20 a 30 cm (Escamilo, 2012) fuente:

<http://revistasinvestigacion.unmsm.edu.pe/index.php/sociales/article/viewFile/7389/6452>

P.P.C.: “Los productos nuestros son transversales, como se dice; el cuy no se come solamente en Andahuaylas, Apurímac, Chincheros...se come en todo el mundo andino, igual el chicharrón, igual la sopa de chairó, ¿pero en que está variando?, ¿qué es lo que le da la característica? son las formas de las condimentaciones, la forma en cómo cada lugar produce los insumos y con qué insumos cuenta esos pobladores”.

Además, el Dr. Ccopa, señala que la identidad nace a raíz de una problemática, cuando el hombre empieza a cuestionar su origen, su sentido de pertenencia o quizás se ve amenazado; es ahí cuando el hombre analiza lo externo y recurre a su identidad.

P.P.C.: “Paradójicamente cuando pensamos que íbamos a perder nuestras singularidades, la globalización nos ha hecho ver, nos ha puesto un espejo y nos ha puesto a decir; oye yo no soy igual que el otro, o que los otros, soy algo distinto, mira como soy...y me reconozco. Eso es lo que ha permitido la globalización que nosotros reconozcamos en nuestras costumbres y tradiciones, lo que somos y específicamente más en las cocinas, porque pueblo que pierde la cocina es pueblo que pierde ¡todo! Ósea la cocina es central”.

Por su parte el chef Martínez, señala que se debe aprender a valorar las tradiciones y costumbres del pueblo, además señala que preservarlo es importante pues es lo que identifica al poblador.

W.M.A.: “En sí, hoy en día hay jóvenes que dejan a un lado lo tradicional, o pierden las costumbres; realmente sería bueno de que la gente empiece a valorar eso, el tema de la cultura, las tradiciones, lo que nos identifica. A veces la gente por ejemplo deja de hablar el idioma quechua por querer aprender hablar sólo el español, no se respeta las tradiciones. Sería bueno que todos tomemos conciencia en valorar lo que tenemos... debemos seguir con lo nuestro”.

Asimismo, el Dr. Ccopa afirma que existe una lucha entre el mundo globalizado y sus productos, así como una lucha entre los pueblos y sus productos. Por ello sostiene que mientras conservemos los aspectos centrales de nuestros platos se tendrá futuro pues una comida que no tiene pasado ni tradición, es una cocina que no tiene futuro. Sin embargo, el investigador no está en desacuerdo con la modernidad y las innovaciones en la comida, señalando que es parte del proceso de globalización, pero sostiene que se debe mantener y respetar siempre lo tradicional.

Tras esta realidad, ambos especialistas coinciden que es trascendental valorar y salvaguardar la cocina tradicional y todo en torno a ella; ya que es a través de la cocina que conocemos el pasado y el presente de los pueblos. El chef Martínez, experto en cocinas creativas, por su parte señala que:

W.M.A. “para hacer, para crear algo nuevo o algo de tendencia, tienes que respetar bastante la tradición, sin tradición no se

puede hacer nada. Primero tienes que ir a la historia, a la cultura, al tipo de cocina, respetar bastante eso.”

C. Sobre rutas gastronómicas

En referencia a rutas gastronómicas, de acuerdo a lo observado y a la pregunta ¿Qué opina sobre la elaboración de rutas gastronómicas en el distrito de Anco Huallo? Realizada al chef Martínez Aramgo, respondió lo siguiente:

W.M.A.: “Realmente es bastante bueno, porque así hay más gente que se conectará con el pueblo de Uripa, que conozca más a fondo la cultura, la gente, el ambiente, los alimentos, los insumos. Porque los insumos son muy diferentes, no se puede comparar hacer una sopa con insumos de allá (Anco Huallo) que hacer la misma receta con insumos de acá (Lima) o por ejemplo insumos que no son buenos...no va a salir igual, el sabor es diferente”.

CAPÍTULO IV: PROPUESTA

Luego de identificar y registrar los recursos que posee el distrito de Anco Huallo, de acuerdo a lo observado, es posible reconocer que la zona estudiada, posee un valioso patrimonio cultural conformado por la diversidad de recursos naturales, culturales, tradiciones ancestrales que se mantienen a través de los años, de generación en generación, convirtiendo a este distrito en un potencial producto turístico, como se muestra en los resultados de la presente investigación.

Dentro del proceso de involucrar al turista en la conservación y difusión patrimonial, se proponen las siguientes rutas, pues de acuerdo a Santana (1997) “la mejor forma que los turistas conozcan y respeten el patrimonio del lugar que visita es que, de alguna manera, se sientan identificados. Para ello deben ser observadores activos, es decir que lleguen a crear un sentimiento a través del hecho de la observación” (p. 101).

4.1. Propuesta de Rutas

Entre las actividades propuestas, se presentan dos rutas, la primera es una ruta alimentaria, donde el eje central son los productos agropecuarios que se producen en la zona; esta ruta se desarrollará en el ámbito distrital. Por otro lado, en la segunda se propone una ruta gastronómica, que se desarrollará en el ámbito regional, abarcando la provincia de Chincheros y Andahuaylas.

Con las rutas planteadas, se recurre a lo que menciona Alemán (2014) en su artículo, Reflexiones sobre el patrimonio, sobre la interpretación del patrimonio como herramienta que hace posible que los valores culturales, tanto materiales como inmateriales, se preserven a través del conocimiento que toman las personas que participan en las actividades de interpretación. “La importancia de la interpretación está en que esta se convierte en una herramienta que puede hacer que el gran público, no experto en su mayoría, se aproxime y comprenda el significado de lo que está visitando” (p. 312).

4.1.1. Ruta N° 1- Tipo: Ruta Alimentaria.

Eje temático: Productos agroalimentarios/ Anco Huallo, Uripa, Tradicional

Ámbito: Distrital.

Inicio del recorrido: 08:00 am

Duración: Full Day

Punto de encuentro: Mercado Central de Uripa

Objetivo: Dar a conocer al turista o visitante, sobre las actividades relacionados a la cultura alimentaria tradicional del distrito de Anco Huallo, Uripa y enseñarles a través de la participación, las más representativas de la zona.

Itinerario:

El punto de encuentro será en la puerta principal del Mercado Central de Uripa, a 10 minutos (caminando) de la Plaza de Armas de Uripa. En este punto disfrutaran de un desayuno tradicional de la zona, entre las opciones están: Opción 1: Chicharrones y Opción 2: Caldo de mote. En este tiempo se le explicará al turista, el proceso de la preparación de estos platos, además podrán participar en la elaboración de los chicharrones. Luego de ello se hará un recorrido en el mercado, donde podrán observar los diversos insumos, alimentos elaborados, entre otros productos locales de gran importancia en la cocina de la zona.

Al terminar el recorrido, se esperará a los turistas en una movilidad, para así poder transportarlos al siguiente destino: el Centro Poblado de Motoy, que se encuentra a 30 minutos de Uripa a una altura de 3,738 m.s.n.m. En este lugar se visitará a un representante de la Asociación Sumaq Papa, quien explicará sobre el sistema de cultivo de la papa nativa, una de las principales actividades del distrito que aún conserva una eficiente tecnología agrícola, heredada de prácticas ancestrales de la cultura andina. Nos mostrará las diversas variedades que se cosechan, además de sus propiedades. También nos explicará el proceso de conservación de la papa, como por ejemplo su transformación al chuño blanco o moraya.

El siguiente destino, continuando la ruta de las papas nativas, será el centro poblado de Totorabamba, que se encuentra a 30 minutos de Motoy a una altura de

3,426 m.s.n.m. En este lugar se realiza uno de los festivales más grandes del distrito, en torno de la papa nativa. Podrán aprender y ser partícipes de la elaboración de la Huatia, tradicional plato ancestral de los Andes hecho a base de papa, que se acompaña con queso y ají de la zona. Además, se podrá descansar en la plaza principal de Totorabamba, disfrutando del paisaje natural.

Después de degustar la Huatia el siguiente destino será el Centro Poblado de Challhuani que se encuentra a 15 minutos de Totorabamba a una altura de 3,259 m.s.n.m.; donde se emprenderá una caminata llena de aventuras, de aproximadamente 20 minutos, hacia la zona de Chanchayro Wayqu, conocido por los pobladores como la zona de descanso de los Chankas. Durante el camino podrán observar sembríos de papa, maíz, ají y otros productos agrícolas (de acuerdo a la temporada) además de diversas hierbas aromáticas como el chincho, muña, huacatay, molle, entre otras. También conoceremos una de las plantas más venenosas del mundo, la cicuta, así como otras plantas que son empleadas como insecticidas en la agricultura. Asimismo, se podrá observar la imagen, que en el imaginario de los pobladores sería el rostro del Sinchi Ancco Huayllo, el valeroso guerrero Chanka. Aquí se relatará la historia y mitos alrededor de este personaje quien da nombre al distrito. Al final del camino se llegará a la cascada de Challhuani, conocido como velo de novia, donde se podrá descansar y disfrutar de la naturaleza.

Siguiendo la caminata, por aproximadamente 10 minutos más se llegará a la zona de Challhuani Alto, conocido por sus criaderos de trucha. Aquí se visitará una piscigranja y se conocerá acerca del proceso de crianzas de la trucha además de su distribución e importancia en la economía local. Luego, aproximadamente a 5 minutos

en la movilidad, se llegará a la zona donde se pastorea el ganado, aquí se podrá observar y participar del ordeño del ganado vacuno, mientras el anfitrión realiza la demostración de cómo se elabora el api de leche (un postre tradicional local).

Continuando el recorrido, se visitará Museo de Uripa, ubicado a 5 minutos de Challhuani. En este museo el turista aprenderá sobre la Cultura Chanka, su organización y estilo de vida. Entre los objetos que se podrán apreciar están algunos utensilios de cocina utilizados por los ancestros de esta zona, así como restos humanos momificados, indumentarias de guerra, calzado entre otros objetos pertenecientes a la Cultura Chanka y que fueron encontrados en el distrito de Anco Huallo. Al terminar la visita al museo, se los conducirá al Centro Poblado Ccollpa Pampa, que se encuentra a 20 minutos de Uripa, cerca al Río Pampas y límite con Chincheros. Aquí el turista disfrutará el almuerzo tradicional de la zona, al aire libre en uno de restaurantes locales (recreos) de comida tradicional de este Centro Poblado. Podrán disfrutar del Charki Kanka, Cuy Chactado o relleno, Ceviche de Trucha, bebidas tradicionales y más.

Luego de haber disfrutado de un delicioso almuerzo tradicional, se visitará el Centro Poblado de Miraflores, que se encuentra a 10 minutos de Ccollpa Pampa conocido por sus tantas wawas, maicillos y panes artesanales. Podrán aprender sobre la preparación y producción de estos dulces, además de degustar y adquirir tanta wawas de maíz, de trigo, de ajonjolí, de anís con grajeas, entre otros.

Finalmente se visitará el Coliseo de Uripa, que se encuentra a 10 minutos del Centro Poblado de Miraflores. Aquí conocerán sobre la historia acerca del enfrentamiento entre Chankas e Incas, la importancia que tuvieron durante el imperio

Incaico y además la teoría de lo que sucedió luego con ellos, tras la conquista española. Además, en este lugar, podrán observar y ser partícipe del programa que la Municipalidad de Anco Huallo ha iniciado con los Adultos Mayores, quienes comparten los saberes ancestrales con el público en general, algunas de las actividades son: elaboración de utensilios de cocina como cucharas de madera, platos de mate, ollas de barro; así como del hilado, tejido, elaboración de artesanías, entre otros. Aquí también podrán aprender palabras básicas en quechua y comprar algunos recuerdos del trabajo artesanal elaborado por los pobladores.

(Fin de la Ruta)

4.1.2. Ruta: 2- Tipo: Ruta Gastronómica.

Eje temático: Comidas tradicionales e innovadoras (Uripa Cultura Viva).

Eje temático complementario: Observación de camélidos sudamericanos.

Tipo de ruta: Gastronómica

Ámbito: Regional (Provincia de Chincheros y Andahuaylas)

Inicio del Recorrido: 9 am

Duración: Full day

Punto de encuentro: Plaza de Armas de Uripa

Objetivo: Mostrar al visitante las características de la cocina tradicional local y su proceso de revaloración a través de la innovación.

Itinerario:

La ruta se iniciará en la Plaza de Armas de la capital de Anco Huallo (Uripa) donde se esperará a los turistas con una movilidad que ayudará al desplazamiento a los diversos lugares que se visitarán durante el full day. Ahí el guía los esperará con una bebida caliente de cortesía: mate de coca y muña, hierbas aromáticas oriundas de la zona que les ayudará a prevenir el mal de altura (soroche) también se les explicará sobre estos productos naturales.

El primer destino es la zona de Manchana, que se encuentra a 40 minutos de distancia desde la capital de Anco Huallo, Uripa a una altura de 4,200 m.s.n.m. Durante el recorrido, se podrán observar diversas plantaciones de maíz, papas, mashua, ocas, haba, trigo, entre otros productos (de acuerdo a la temporada). El guía explicará sobre la cosmovisión andina y su importancia en la alimentación local. Al llegar a Manchana se realizará el avistamiento de llamas y alpacas en su habitat natural, se podrá recorrer el lugar, disfrutar del paisaje y tomar fotos, además si hay suerte podremos ver también cóndores.

Al terminar el recorrido, se enrumbará hacia Andahuaylas, a 1 hora de distancia de Manchana y que se encuentra ubicada a una altura de 2,926 m.s.n.m. En este lugar podrán conocer la casa de José María Argüedas (famoso y reconocido escritor de Andahuaylas). Luego de la visita a la casa de Argüedas, se caminará alrededor de 15 minutos hacia la plaza de Armas de Andahuaylas donde se podrá degustar de las ricas humitas dulces de la zona, uno de los postres más representativos de este lugar.

El siguiente destino es la laguna de Pacucha, una hermosa laguna que alberga aves silvestres y donde habita el pejerrey y la trucha. Esta laguna se encuentra a 30

minutos de la plaza principal de Andahuaylas y considerado por los pobladores como “el paraíso celestial”. Durante el camino se podrá observar campos de eucalipto y de cultivos de productos agrícolas como el tarwi, cebada, trigo, alverjas, etc. Al llegar al lugar se disfrutará del almuerzo observando el bello paisaje natural y degustando los platos hechos a base de lo que la laguna provee de acuerdo a la temporada (Pejerey, trucha). Después del almuerzo se realizará una caminata por los alrededores de la laguna, se conocerá la leyenda que este lugar tiene y se aprovechará el atractivo panorama para tomarse fotos.

Continuando la ruta, podrán conocer el Complejo Arqueológico de Sondor, construcción Chanka Inca, que se encuentra a 25 minutos de la laguna de Pachuca a una altura de 3,000 m.s.n.m. En este lugar, se celebra la fiesta del Sondor Raymi, la mayor fiesta en Andahuaylas, que se celebra cada año durante el mes de junio y donde se representa la epopeya Chanka. Esta fiesta escenifica el origen y la expansión del pueblo Chanka.

Como cierre del full day, luego de conocer las diversas tradiciones históricas y la cocina, de estas dos provincias vecinas de la Región Apurímac (Andahuaylas y Chincheros) se viajará de retorno a Uripa, donde el turista podrá disfrutar de una agradable cena, en un restaurante innovador. Durante el viaje de retorno se explicará el esfuerzo de los jóvenes chef de la zona y su trabajo por revalorar los insumos locales en los diferentes platos.

(Fin de la ruta)

CAPÍTULO V: DISCUSIÓN

La presente investigación tiene como objetivo principal identificar la cocina tradicional del distrito de Anco Huallo, con el fin de revalorarla y potenciarla dentro del desarrollo del turismo gastronómico en la zona. Su importancia radica en conocer, revalorar y preservar el patrimonio cultural culinario, ya que, al vivir en un mundo globalizado, estas pueden ir perdiéndose con el pasar del tiempo. Para ello el proceso de tangibilización, a través de un registro, es importante. Es así que “la gastronomía y los productos alimenticios de la tierra se convierten, por tanto, en los recursos esenciales del turismo gastronómico en el ámbito rural, siendo las rutas alimentarias el principal instrumento turístico en donde convergen las potencialidades y sinergias de las zonas rurales” (Millán, Morales y Pérez, 2014, p.121).

Después de todo lo investigado, es posible definir a la cocina de Anco Huallo como una cocina tradicional mestiza. Los insumos cultivados por los pobladores de forma orgánica y utilizados en la variedad de las comidas como la papa, el maíz, la oca, la mashua, entre otros productos que produce el distrito, son alimentos pre hispánicos. Luego con la conquista el ingreso de insumos como carne de res, huevos, además de costumbres y tradiciones se verán influenciadas en la cocina de la zona.

Por otro lado, se ha observado que aún existen técnicas de conservación de alimentos, así como la elaboración y uso de utensilios ancestrales, las cuales son

transmitidas de generación en generación. La relación con la identidad y la cocina tradicional, la podemos notar tanto en lo que dicen Di Clemente, Hernández y López (2014), Del Pozo (2015) y Morcia (2013). Estos autores recogen, a través de sus estudios, la necesidad de relacionar la cocina tradicional con la construcción de la identidad, a partir de los procesos socio histórico propios de una cultura.

La culinaria del distrito de Anco Huallo, ha preservado su esencia a través de los años. Son las mujeres las que conservan la cocina tradicional con dedicación, ya que mediante ella se muestra el amor a la familia, la comunidad y se brinda calidez al visitante. La cocina tradicional de la zona guarda una cercana y singular relación con la naturaleza, los saberes entorno a los cultivos, la crianza de animales, así como con los alimentos y las técnicas culinarias andinas son transmitidas de generación en generación.

La biodiversidad de la zona de estudios, contribuye a que los alimentos que se preparan sean muy variados. Asimismo, se pudo observar que aún se mantienen técnicas ancestrales en torno a la agricultura, tanto como para la elaboración de las comidas. Al respecto Di Clemente, Hernández y López (2014) se muestran de acuerdo en que la gastronomía tradicional se puede convertir en un patrimonio importante para el desarrollo del turismo, tal como se plantea en la presente tesis.

Otra de las características, es el poco consumo de arroz, el uso de hierbas aromáticas silvestres y cultivadas para condimentar sus alimentos. Al preparar sus comidas, utilizan un aderezo a base de cebolla, ajos y sal. De acuerdo a lo observado, pocas veces utilizan condimentos o saborizantes artificiales en sus preparaciones; ya que prefieren el sabor natural de los productos que combinan. También se pudo

observar que la comida se prepara de acuerdo a las estaciones del año y las cosechas que brindan sus tierras; es decir, utilizan productos oriundos para la elaboración de sus comidas. La papa y el maíz son los principales insumos tanto de las comidas cotidianas como de las festivas, estas a su vez tienen una importancia social significativa, pues en cada actividad colectiva siempre estará presente un plato de comida o bebida tradicional.

Respecto al consumo de carnes es poco, compensan el consumo proteico con insumos como la quinua, tarwi, hongos silvestres kallampas entre otros. Entre sus preparaciones destacan los guisos y sopas que se preparan debido al clima de la zona.

Con relación a la innovación en la oferta gastronómica, es importante que las innovaciones culinarias estén basadas en la cocina tradicional, manteniendo así su esencia.

CAPÍTULO VI: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

6.1. CONCLUSIONES

Para identificar la cocina tradicional del distrito de Anco Huallo, se elaboró un registro gastronómico, que se encuentra en el capítulo de resultados con el fin de preservar la memoria cultural del pueblo, a través de la elaboración de un registro de recetas de la cocina tradicional. (Ver anexo N° 11).

Se analizó la identidad de los pobladores de Anco Huallo respecto a su tradición culinaria, la misma que se trasmite de generación en generación, manteniendo las tradiciones en cuanto al uso, técnicas de productos como en las preparaciones.

Para revalorar la cocina tradicional de la zona de estudio, se identificaron las características de su culinaria, siendo estas las siguientes: 1. Gira entorno a la producción agrícola de la zona. 2. Son transmitidas de generación en generación. 3. Son preparaciones vigentes heredadas de los ancestros. 4. Es una comida que depende de la temporalidad del lugar. 5. Y, por último, poseen un carácter simbólico y cultural.

Se elaboró un registro gastronómico con el fin de preservar la memoria cultural del pueblo, a través de la elaboración de un recetario de cocina tradicional. Este

listado consta de cuarenta y cinco recetas entre sopas, entradas y/o acompañamientos, fondos o “segundos”, postres y bebidas.

Se propuso el diseño de dos rutas gastronómicas que ayuden a potenciar el desarrollo del turismo, así como generar nuevos ingresos económicos en beneficio de la población de Anco Huallo; considerando además de lo culinario, aspectos relacionados al paisaje natural y la cultura local.

6.2. RECOMENDACIONES

Se recomienda, que la municipalidad continúe difundiendo sus productos nativos a través de los festivales que viene realizando todos los años.

Sería importante además que sigan trabajando en la identificación y registro de los atractivos del distrito, a fin de tener un consolidado de ellos, los cuales permitirán la elaboración de nuevos productos turísticos para beneficio de los pobladores locales, operadores turísticos, restaurantes, hoteles, viajeros, entre otros.

Se recomienda que los profesionales en turismo, hotelería, restauración puedan brindar servicios de asesoría y capacitación a los pobladores locales y otros vinculados al desarrollo turístico, así como en los procesos y técnicas de elaboración de alimentos.

Sería interesante que se fomentara en los colegios, los concursos o festivales gastronómicos relacionados con la historia, preparación, costumbres, técnicas de la cocina tradicional local ya que a través de los niños y jóvenes resultaría trascendental

inculcarles la importancia de su patrimonio gastronómico y la preservación de sus tradiciones como parte fundamental en la construcción de su identidad.

Se recomienda que algunos científicos y especialistas en botánica contribuyan con el estudio y el registro de algunas plantas silvestres nativas locales que se utilizan en la cocina tradicional de Anco Huallo, con la finalidad de que puedan ser reconocidos como parte del patrimonio natural de la zona.

Se pone a disposición poner en práctica las rutas presentadas en esta investigación, con la finalidad de que las agencias de viaje, municipalidad, ONGS, puedan utilizarlas y ofrecerlas al mercado turístico beneficiando a ambas partes.

Que la municipalidad no desista de sus esfuerzos por lograr que el MINCETUR acepte su plan de desarrollo turístico, en el Programa Meta 38 y que convoque profesionales expertos y/o estudiantes de últimos ciclos, provenientes de universidades e institutos vinculados al turismo y gastronomía, para contribuir en la realización del estudio.

Sería importante que se continúe con las investigaciones de la cocina tradicional de cada distrito de la Provincia de Chincheros, y posteriormente de toda la región Apurímac.

FUENTES DE INFORMACIÓN

Fuentes Bibliográficas:

Alberca, F. (2014). *Potencial Turístico de Ayabaca, como destino cultural. Una nueva metodología. 2013*. Tesis para obtener el grado de Magister en Gestión Cultural, Patrimonio y Turismo. Lima: Universidad de San Martín de Porres.

Alemán, A. (2014). *Reflexiones sobre la interpretación del patrimonio*. Revista: Cultura N° 28, pp. 305- 315. Lima: Asociación de Docentes de la Universidad de San Martín de Porres.

Álvarez, I y Ccopa, P. (2013). *Reconociendo y revalorando las cocinas regionales del Perú: Apurímac, cocina de runas y de dioses*. 1ª Edición. Volumen Nro. 1. Lima: Universidad de San Martín de Porres.

Álvarez, I. (2005). *Cocinas Regionales*. En *Desde los Andes al mundo, sabor y saber. Primer congreso para la preservación y difusión de las Cocinas Regionales de los países andinos*, pp. 269- 293. Lima: Universidad de San Martín de Porres.

Andrade, C., Cañar A., Toranzos, A. y Carvache, W. (2009). *Inventario de recursos gastronómicos con potencial turístico en Jipijapa- Manabi. Guayaquil.*

Recuperado de:

<https://www.dspace.espol.edu.ec/bitstream/123456789/1623/1/3202.pdf>

Ansón, R. (2002). Patrimonio gastronómico y cultural. En *Patrimonio Cultural y Turismo Cuadernos 1er Congreso sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural en América Latina y el Caribe (memorias)* Tomo: I, pp. 97- 110. México DF: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes (CONACULTA).

Arriola, A. (2006). *Las Rutas Gastronómicas como Estrategia de Desarrollo Turístico Local*. Revista: Cultura. Vol. 20 (2006), pp. 87-100. Lima: Universidad de San Martín de Porres.

Banda, P. (2018). *Ausentismo de la participación ciudadana en la gestión del desarrollo local en la Municipalidad distrital de Anco Huallo (Apurímac), entre los años 2007-2013*. Tesis para optar el grado de Magíster en Ciencia Política y Gobierno con mención en Políticas Públicas y Gestión Pública. Lima: Pontificia Universidad Católica del Perú (PUCP).

Blanco, M. y Riveros, H. (2004). *Las rutas alimentarias, una herramienta para valorizar productos de las agroindustrias rurales*. Revista: Perspectivas Rurales, 85-97.

Recuperado de:

<http://www.revistas.una.ac.cr/index.php/perspectivasrurales/article/view/4125>

Barrera, R. (2013). *El concepto de la Cultura: definiciones, debates y usos sociales*.

Revista de Claseshistoria. N° 2, pp. 1-24. Recuperado de:

<https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=5173324>

Bernal, C. (2010). *Metodología de la investigación*. Tercera edición. Bogotá. Pearson Educación.

Bottéro, J. (2005). *La cocina más antigua del mundo*. Barcelona: Tusquets Editores.

Cabieses, F. (1988) *Agricultura y nutrición en el Perú*. Lima: Fondo de Promoción de la Cultura Agraria.

Cortázar, P. (1967) *Colección: Documental del Perú. Departamento de Apurímac*. Volumen N°3 – Febrero Lima: Información, Opinión Pública, Publicidad y Encuestas IOPPE-S.A.

Convenciones de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO). (2013). *Una visión articulada desde Iberoamérica*. Recuperado en: [http://openarchive.icomos.org/1472/1/Convenciones_Unesco_\(2013\).pdf](http://openarchive.icomos.org/1472/1/Convenciones_Unesco_(2013).pdf)

Dalen, P. (2016). *La Problemática Chanka: Análisis Sociopolítico de las Sociedades Tardías de la Sierra Centro Sur Andina*. Revista: Arqueología y Sociedad N° 32. Lima: Universidad Nacional Mayor de San Marcos. Recuperado de: <http://revistasinvestigacion.unmsm.edu.pe/index.php/Arqueo/article/view/13322/11804>.

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 para obtener el grado de Magister en Marketing Turístico y Hotelero. Lima: Universidad de San Martín de Porres.

Di Clemente, E. (2016). *Las variables experienciales como determinantes de la calidad de vida, la satisfacción y la lealtad del turista en el contexto del Turismo Gastronómico*. Recuperado de: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/tesis?codigo=66071>

Di Clemente, E., Hernández, J., López- Guzman T. (2014). *La gastronomía como patrimonio cultural y motor del desarrollo turístico. Un análisis DAFO para Extremadura*. Ejemplar dedicado al Congreso Internacional sobre Educación y Socialización del Patrimonio en el Medio Rural. Tejuelo Didáctica de la Lengua y la Literatura. N° 9. pp. 817-833.

Recuperado de: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=5385975>

De Garine, Igor (1999). *Alimentación y cultura: actas del congreso internacional, 1998*.

Museo Nacional de Antropología. España: Recuperado de:
<https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=564975>

Espinoza, W. (2017). *El Reino Chanca*. Revista: Investigaciones Sociales. Vol 21 N° 38, pp. 139-171. Lima: Universidad Nacional Mayor de San Marcos (UNMSM).

Equipo Técnico de la Municipalidad Distrital de Anco Huallo (2010). *Plan estratégico concertado para el desarrollo del distrito de Anco Huallo 2006-2021*. Chincheros, Apurímac: Municipalidad de Anco Huallo y Centro de estudios y promoción del Desarrollo (DESCO).

Favila, H., López, M. y Quintero- Salazar, B. (2014). *La gastronomía tradicional del norte del Estado de México. El caso de Acambay*. Cuadernos Interculturales. Volumen 1, N°22 (2014) pp. 13-34. Recuperado de:

<http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=55232244002>

Figuerola, M. (2001) *2010, Hacia un nuevo turismo español*. Madrid: Federación Española de Hostelería (FEHR).

Fusté- Forne, F. (2016). *Los Paisajes de la Cultura: La gastronomía y el patrimonio culinario*. Universidad de Girona, España. Recuperado de:

http://www.scielo.edu.uy/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0797-36912016000100001

García, A. (2017). *Efecto del pre tratamiento y temperatura en el rendimiento, color y cinética de secado de hongos*. Andahuaylas: Escuela Profesional de Ingeniería Agroindustrial, Universidad Nacional José María Arguedas.

Garrido, A. (1998). *Los sabores de España y América, Cultura y Alimentación*. Barcelona: Huesca, La Val de Onsera.

Gonzalez, E. (2004). *Los Señoríos Chancas: Historia Mitos y Leyendas*. Recuperado de:

<http://repositorio.pucp.edu.pe/index/bitstream/handle/123456789/114441/9949-Texto%20del%20art%C3%ADculo-39378-1-10-20140803.pdf?sequence=2&isAllowed=y>

Gürler, L. y Huber, G. (2007). *Modos de pensar y estrategias de la investigación cualitativa*. Revista: Liberabit. Vol. 13, pp. 37-52.

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

Hernández, Edna (2010). *Evolución del concepto de patrimonio cultural y la participación ciudadana*. Recuperado de: <https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-01141657/document>

Hernández, R., Fernández, C. y Baptista, P. (2006). *Metodología de la investigación*. Cuarta edición. México D.F.: McGraw Hill.

León, E. (2013) *14,000 años de alimentación en el Perú*. Lima: Universidad de San Martín de Porres.

López, G. (2002). *Patrimonio gastronómico y cultural*. En Patrimonio Cultural y Turismo Cuadernos 1er Congreso sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural en América Latina y el Caribe (memorias) pp 29, 39. México DF: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes (CONACULTA).

Marcos, J. (2004). *La tradición, el patrimonio y la identidad*. Revista de estudios extremeños. Vol. 60, Nº 3, 2004, pp. 925-956. España. Recuperado de:

<https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=1125260>

Mascarenhas, R. y Gândar J. (2010). *Producción y transformación territorial: La gastronomía como atractivo turístico. Estudios y expectativas en turismo*. Universidad Federal de Paraná. Recuperado de:
<http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=180717609011>

Millán, G. y Agudo, E. (2010). *El Turismo gastronómico y las denominaciones de origen en el sur de España: Oleoturismo un estudio de caso*. Revista: Pasos Vol. 8 Nº 1. Universidad de Córdoba, España. Recuperado de:
<http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=88112836008>

Millán, G., Morales, E. y Pérez, L. (2014). *Turismo Gastronómico, denominación de origen y desarrollo rural en Andalucía: Situación actual*. Boletín de la Asociación de Geógrafos Españoles. N° 65, pp. 113-137. Recuperado de: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=4756706>

Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (MINCETUR). (2008). *Lineamientos para el desarrollo del Turismo Rural Comunitario en el Perú*.

Recuperado de: https://www.mincetur.gob.pe/wp-content/uploads/2015/11/LINEAMIENTOS_DESARROLLO_TURISMO_RURAL_ARTE.pdf

Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (MINCETUR). (2008). *Manual para la Formulación del inventario de Recursos Turísticos a Nivel Nacional*. Lima: Perú.

Ministerio de Cultura (2017) *Guía sobre declaratorias de expresiones del patrimonio cultural inmaterial como Patrimonio Cultural de la Nación*. 2° Edición. Lima.

Recuperado de: http://administrativos.cultura.gob.pe/intranet/dpcn/anexos/Guia_2017.pdf

Montecinos, A. (2016) *Turismo Gastronómico Sostenible: Planificación de servicios, restaurantes, rutas, productos y destinos*. México: Centro Empresarial Gastronómico Hotelero.

Montecinos, A. (2012) *Planificación del Turismo Gastronómico Sostenible: Servicios, rutas, productos y destinos*. México: Centro Empresarial Gastronómico Hotelero.

Morcía, F. (2013). *La Cocina de Pozuzo como eje central de una ruta gastronómica para su desarrollo Turístico*. Lima: Universidad de San Martín de Porres.

Olivas, R. (1993). *Cultura, identidad y cocina en el Perú*. Lima: Universidad de San Martín de Porres.

Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) (2006). *Textos básicos de la convención del Patrimonio Mundial 1972*. Recuperado de:

<http://whc.unesco.org/uploads/activities/documents/activity-562-2.pdf>

Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO). (2014). *Indicadores UNESCO de Cultura para el desarrollo. Manual Metodológico*. Recuperado en: http://es.unesco.org/creativity/sites/creativity/files/iucd_manual_metodologico_1.pdf

Patton, M.Q. (2002). *Qualitative evaluation and research methods*. Sage Publicaciones.

Pazos, S. (2011). *Permanencias culturales y culinarias ecuatorianas en el manual de cocina de Juan Pablo Sanz (Quito, 1850-1860) y en el tratado de cocina de Adolfo Gehin (Quito, 1897)*. Recuperado de: <https://www.unibe.edu.ec/wp-content/uploads/2017/08/2.1permanencias-culturales-y-culinarias.pdf>

Pérez, G. (2002). Reflexiones y una teoría sobre la gastronomía mexicana. En *Patrimonio Cultural y Turismo Cuadernos 1er Congreso sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural en América Latina y el Caribe (memorias)* pp. 79-93. México DF: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes (CONACULTA).

Proyecto Andino de Tecnologías Campesinas (PRATEC) (2000). *Comida y Biodiversidad en el mundo Andino*. 1ª edición. Lima: Proyecto Andino de Tecnologías Campesinas.

Proyecto Andino de Tecnologías Campesinas (PRATEC) (2004). *Sabores y saberes: Comida campesina andina*. 1° Edición. Lima: Proyecto Andino de Tecnologías Campesinas.

Saavedra, E. y Castro, A. (2007). *La investigación cualitativa, una discusión presente*. Revista Liberabit Vol. 13, pp.63-70.

Santana, A. (1997) *Antropología y turismo: ¿nuevas hordas, viejas culturas?* Barcelona: Editorial Ariel.

Seguí, M. (2005). *Retos del Turismo en el Siglo XXI: Mitos, realidades y perspectivas*. Revista Universitaria de Geografía. Vol. 14, N° 1-2, 2005, pp. 9-22. Universidad Nacional del Sur. Bahía Blanca, Argentina. Recuperado de: <http://www.redalyc.org/pdf/3832/383239391001.pdf>

Salgado, A.C. (2007). *Investigación cualitativa: diseños, evaluación del rigor metodológico y retos*. Revista Liberabit N°13, pp. 71-78. Lima: Universidad San Martín de Porres.

Siancas, W. y Rodas, A. (2016, inédito). *Historia de los Chankas*. Lima: Ministerio de Educación.

Shlüter, R. (2003), *Turismo y Patrimonio gastronómico, una perspectiva*. 1° Edición.

Buenos Aires: Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos (CIET).

Urbano, H. (2000). Patrimonio y Modernidad. *Turismo y Patrimonio*. Año 1, pp. 13- 25.

Lima: Universidad San Martín de Porres.

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

Zapata, S. (2009) "*Diccionario de Gastronomía Peruana Tradicional*". Lima:

Universidad San Martín de Porres.

Zapata, S. (2006). "*Patrimonialización*" de la gastronomía peruana y planteamiento de

un proyecto de desarrollo". Lima: Universidad San Martín de Porres.

Zapata, S. (2008). "*La gastronomía como recurso turístico: El reto de las rutas*

gastronómicas". Rumbos XII - 54, pp. 121-124.

Páginas web:

América Noticias. (2016). *Gastronomía Peruana será postulada como patrimonio de la humanidad*. 19/07/2016. Recuperado de: <http://www.americatv.com.pe/noticias/actualidad/comida-peruana-postulada-como-patrimonio-humanidad-n239655>

Sociedad Peruana de gastronomía - APEGA. (2012). *Gastronomía peruana al 2021. Lineamientos para un programa de desarrollo de la gastronomía peruana en el marco del plan bicentenario*. Recuperado de: http://www.apega.pe/descargas/contenido/33_apega_cocina_peruana.pdf

Sociedad Peruana de gastronomía -APEGA. (2013). *El Boom Gastronómico Peruano al 2013. Sociedad Peruana de Gastronomía*. Recuperado de: http://apega.pe/descargas/contenido/boom_gastronomico_peruano_al_2013_web.pdf

Congreso de la República. (1964). *Ley ° 14909 “Creando el Distrito de Anco Huallo, en la Provincia de Andahuaylas, Departamento de Apurímac”*. Lima.
Recuperado de: file:///E:/PL0483820150922.pdf

Congreso de la República (2018). *Proyecto de Ley N°02760 que declara de interés nacional y necesidad pública la declaratoria como Patrimonio Cultural de la Nación a la Fiesta de Pascua en el distrito de Anco Huallo – Uripa, provincia de Chincheros, Región Apurímac.* Recuperado de: http://www.leyes.congreso.gob.pe/Documentos/2016_2021/Dictámenes/Proyectos_de_Ley/02760DC05MAY20180720.pdf

Corporación Peruana de Aeropuertos y Aviación Comercial. – CORPAC. (S/F) *Aeropuerto de Andahuaylas.* Recuperado de: <http://www.corpac.gob.pe/Main.asp?T=4118>

Diario Gestión. (2011). *La Gastronomía peruana fue nombrada patrimonio cultural de las Américas.* Recuperado de: <http://gestion.pe/noticia/731987/gastronomia-peruana-fue-nombrada-patrimonio-cultural-americas>

Diario La República (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-vezsegun-world-travel-awards-350480/>

Diario El Comercio (2014). *Conoce más sobre la celebración Són dor Raymi en Andahuaylas*. Recuperado de: <https://elcomercio.pe/vamos/peru/conoce-celebracion-sondor-raymi-andahuaylas-378940>

Diario El Comercio (2016) *Turismo gastronómico en Perú creció 20 % en los últimos 5 años*. Recuperado de: <http://elcomercio.pe/gastronomia/noticias/turismo-gastronomico-peru-crecio-20-ultimos-5-anos-395469>

Diario el Pregón. *Festival de Chicha y vaca marcay, Quispimarca*. Recuperado de: <http://www.pregon.com.pe/index.php/regionales/chincheros/item/8487-festival-de-la-chicha-y-vaca-marchay-quispimarca>.

Instituto nacional de Estadísticas e Informática – INEI. (2016). *Desnutrición Crónica afectó al 14% de la población*. Recuperado de: <https://www.inei.gob.pe/prensa/noticias/desnutricion-cronica-afecto-al-144-de-la-poblacion-menor-de-cinco-anos-en-el-ano-2015-9066/>

Instituto Nacional de Estadística e Informática - INEI. (2016). *Perú: Síntesis Estadística 2016*. Recuperado en: https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones_digita les/Est/Lib1391/libro.pdf

Instituto Nacional de Estadísticas e Informática – INEI. (2015). Recuperado de:
<http://proyectos.inei.gob.pe/web/poblacion/>

Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI). (S/F). Perfil Agropecuario del departamento de Apurímac. Recuperado de:
<http://proyectos.inei.gob.pe/web/biblioineipub/bancopub/Est/Lib0229/APU1-15.htm>
Listas 20 Minutos. (2012). Gastronomía Peruana la Mejor del mundo según World Travel Awards. Recuperado de:
<https://listas.20minutos.es/lista/gastronomia-peruana-la-mejor-del-mundo->

Kellett, L. (S/F). Cambios Climáticos, Riesgo, y Agropastoralismo en el Territorio Chanka. Recuperado en: https://ishareslide.net/view-doc.html?utm_source=cambios-climaticos-riesgo-y-agropastoralismo-en-el-territorio-chanka

Ministerio de la Agricultura – MINAGRI (2013). *Proyecto: Evaluación de los Recursos Hídricos en Cabecera de las Subcuencas de las Provincias de Andahuaylas y Chincheros. Aspecto Socioeconómico y Cutlural. Anexo: II.* Recuperado de:
http://repositorio.ana.gob.pe/bitstream/handle/ANA/51/ANA0000513_2.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Ministerio de Comercio Exterior y Turismo – MINCETUR. (2014). Manual para la Formulación del inventario de Recursos Turísticos a Nivel Nacional.

Recuperado de: <https://www.mincetur.gob.pe/wp-content/uploads/documentos/turismo/consultorias/directoriosManuales/Manual-Formulacion-InventarioRecursosTuristicos-NivelNacional.pdf>

Ministerio de Comercio Exterior y Turismo – MINCETUR. (2014). *Manual para la planificación de Productos Turísticos.*

Recuperado de: <https://www.mincetur.gob.pe/wp-content/uploads/documentos/turismo/consultorias/directoriosManuales/Manual-Planificacion-ProductosTuristicos-2014.pdf>

Ministerio de Comercio Exterior y Turismo – MINCETUR. (2008). Manual del emprendedor en Turismo Rural Comunitario. Recuperado de: https://www.mincetur.gob.pe/wp-content/uploads/documentos/turismo/consultorias/turismo-TRC/Manual_Emprendedor_TRC_2008.pdf

Ministerio de Comercio Exterior y Turismo – MINCETUR (S/F). Ministra Silva: Turismo Rural Comunitario Genera 12% de empleabilidad en zonas que desarrollan esta actividad. Recupero de: <https://www.mincetur.gob.pe/ministra-silva-turismo-rural-comunitario-genera-12-de-empleabilidad-en-zonas-que-desarrollan-esta-actividad/>

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Cultura - FAO. (2015). La rotación de cultivos, importante para combatir el hambre en el mundo. Recuperado de: <http://www.fao.org/family-farming/detail/es/c/415583/>

Observatorio Turístico del Perú -OTP. Turismo en números. Mercado Turístico Interno. Recuperado de: <http://www.observatorioturisticodelperu.com/mapas/tinterno.pdf>

Observatorio Turístico del Perú - OTP. Turismo en números. Turismo receptor histórico 1988-2017. Recuperado de: <http://www.observatorioturisticodelperu.com/mapas/trhistorico.pdf>

Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la cultura – UNESCO. (2007). *El Mensajero del Patrimonio Inmaterial*. Recuperado de: <http://unesdoc.unesco.org/images/0015/001506/150671s.pdf>

Organización Mundial de Turismo (OMT). 1999. Agenda para Planificadores Locales:
Turismo Sostenible y Gestión Municipal
https://asesoresenturismoperu.files.wordpress.com/2016/06/228-_omt-agenda-para-planificadores-locales-turismo-sostenible-y-gestion-municipal.pdf

Presidencia del Consejo del Consejo de Ministros. Gobierno Regional de Apurímac.
(2014). Reformulación del Estudio de Diagnóstico para el tratamiento de la demarcación territorial de la provincia de Chincheros. Recuperado de:
http://sdot.pcm.gob.pe/wp-content/uploads/2016/06/EDZ_Chincheros_V3-POTENCIAL2.pdf

Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo- PROMPERÚ. (S/F). Turismo In.
Turismo en Cifras. Recuperado de:
http://www.promperu.gob.pe/TurismoIN//Uploads/temp/Uploads_conociendoAlTurista_14_TIPS_APURIMAC.pdf

Servicio Nacional de Áreas Naturales Protegidas por el Estado - SERNANP. (S/F).
Recuperado de: <http://www.sernanp.gob.pe/documents/10181/88081/Peru-+Pais+Megadiverso.pdf/4f361370-434d-405f-986e-2b4052219abf>

ANEXOS

ANEXO N° 1– MATRIZ DE CONSISTENCIA

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	OBJETIVOS	VARIABLE	JUSTIFICACION	DISEÑO DE INVESTIGACION
<p>Problema General ¿De qué forma la poca información que existe sobre la cocina tradicional del distrito de Anco Huallo, influye en el desarrollo del turismo gastronómico en la zona de estudio?</p> <p>Problemas específicos ¿Cuál es el grado de identificación de los pobladores de Anco Huallo con respecto a su cocina tradicional?</p> <p>¿Cuáles son las características de la cocina tradicional de Anco Huallo?</p> <p>¿Qué beneficios podría brindar la elaboración de</p>	<p>Objetivo General Identificar la cocina tradicional del distrito de Anco Huallo, con el fin de revalorarla y potenciar el desarrollo del turismo gastronómico en la zona.</p> <p>Objetivos específicos Analizar la identidad de los pobladores de Anco Huallo respecto a su tradición culinaria.</p> <p>Identificar las características de la cocina tradicional de Anco Huallo.</p> <p>Elaborar un registro gastronómico con el fin de preservar la memoria cultural del pueblo, a través de la elaboración de un recetario de cocina tradicional.</p>	<p>Cocina tradicional</p> <p>Turismo</p>	<p>Esta investigación es importante ya que se busca, a través de la elaboración de un registro gastronómico, identificar, preservar y valorar la cocina de Anco Huallo como patrimonio culinario. Además la presente investigación busca proponer una ruta gastronómica en la zona, con el fin de contribuir con el desarrollo del turismo, el cual contribuirá a que el turismo en la zona se desarrolle y obtenga ingresos alternos, es por ello que la ejecución del presente proyecto sería de gran importancia, por lo cual el investigar, describir, valorar y difundir la cocina tradicional de Anco Huallo, sería un aporte importante como parte de las cocinas</p>	<p>Se empleará el paradigma cualitativo, tomándose como enfoque el diseño etnográfico, la cual permitirá acercarnos al contexto socio cultural del estudio. Se usarán técnicas de recolección de datos como entrevistas en profundidad, la observación y el análisis de documentos sobre cocina tradicional con el fin de identificar la cocina tradicional del distrito de Anco Huallo, revalorarla y potenciar el desarrollo del turismo gastronómico en la zona elementos generadores de identidad y por lo tanto de la salvaguarda del patrimonio a través de un registro y la difusión del mismo mediante las rutas gastronómicas.</p> <p>A. Entrevistas en Profundidad Se utilizará la técnica de entrevista dirigido a los pobladores locales y especialistas.</p>

<p>un registro gastronómico en esta zona?</p> <p>¿Cómo la propuesta de rutas gastronómicas de la cocina tradicional de Anco Huallo aportaría a la revalorización de su identidad?</p>	<p>Proponer rutas gastronómicas que ayuden a potenciar el desarrollo del turismo de la zona de estudios.</p>		<p>regionales del Sur, así como para su desarrollo turístico local.</p> <p>Asimismo, a nivel académico, al ser el primer estudio sobre la cocina del distrito, marcará un punto de partida para la apertura de más investigaciones sobre el tema, poniendo así en valor el patrimonio culinario.</p>	<p>En el guion para los pobladores de la zona con el fin de conocer las recetas empleadas en la cocina local se consideraron:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cocina tradicional • Insumos locales empleados, técnicas y utensilios de cocina empleadas, características. <p>y especialistas se consideraron los siguientes temas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cocina tradicional de Anco Huallo y sus características • Cocina e identidad <p>B. Observación</p> <p>Durante la elaboración de la presente tesis, se realizaron tres viajes de exploración a la zona de estudio.</p> <p>Para la realización de esta técnica se consideraron los siguientes aspectos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se elaboró una guía de observación que recopile información para la elaboración de un registro de la planta turística en la zona de estudio. - Un diario de observación, que se empleó básicamente durante los tres viajes que se realizaron, donde se compiló información al explorarse la zona de estudio.
---	--	--	--	---

			<p>C. Análisis de documentos</p> <p>Para la elaboración de esta técnica, se consideraron los siguientes aspectos:</p> <p>Revisión de textos como el plan estratégico del distrito de Anco Huallo 2010-2020, libros, artículos científicos, páginas web, periódicos, proyectos de ley, informes oficiales (MINCETUR)</p> <p>Mediante la cual se pudo recopilar información necesaria para la elaboración de los recursos turísticos y gastronómicos que presente el distrito objeto de estudio.</p> <p>Por otro lado, se revisó la página oficial de Facebook del municipio de Anco Huallo, página web oficial de la Municipalidad Provincial de Chincheros, Apurímac, página web oficial la Dirección Regional de Comercio Exterior y Turismo (DIRCETUR), Apurímac.</p>
--	--	--	--

ANEXO N° 2– INFORME N° 317-2017 (MINCETUR)

INFORME N° 317-2017

A : Dirección de Innovación de la oferta turística

ASUNTO : Evaluación del Diagnóstico del Plan de Desarrollo Turístico Local del distrito de Anco Huallo, provincia de Chincheros, región Apurímac; en el marco de la Meta 38 del programa de incentivos a la mejora de la Gestión Municipal para el 2017

FECHA : Lima, 11 de octubre del 2017

Me dirijo a usted, en atención al documento de la referencia, a fin de informarle lo siguiente:

I. ANTECEDENTES

- 1.1. Mediante la Ley N° 29332 se crea el Programa de Incentivos a la Mejora de la Gestión Municipal.
- 1.2. Mediante el Decreto Supremo N° 394-2016-EF, el Ministerio de Economía y Finanzas aprueba los procedimientos para el cumplimiento de metas y la asignación de los recursos del Programa de Incentivos a la Mejora de la Gestión Municipal del año 2017 y aprueba otras medidas.
- 1.3. Mediante Resolución Directoral N° 002-2017-EF/50.01, el Ministerio de Economía y Finanzas aprueba los Instructivos para el cumplimiento de las metas del Programa de Incentivos a la Mejora de la Gestión Municipal para el año 2017.

II. ANÁLISIS

La Municipalidad Distrital de Alto Huallo, de la provincia de Chincheros, de la región Apurímac es una de las municipalidades del Perú que califica para concursar en la meta 38 por el incentivo a la gestión municipal, y por ello presentó su Plan de Desarrollo Turístico Local.

De acuerdo a la guía para la elaboración del Plan de Desarrollo Turístico Local y cumplimiento de la meta 38, del programa de incentivos a la gestión municipal del Ministerio de Economía y Finanzas; en los contenidos del diagnóstico del Plan de Desarrollo Turístico Local (PDTL) se establecieron 9 contenidos que son evaluados según el siguiente criterio:

Criterio N° 1.- Autoanálisis:

Ítems	Malo	Regular	Bueno	Justificación de la calificación
<u>Evidencia aporte de la actividad turística</u> ¿De qué manera aporta/aportaría la actividad turística al desarrollo económico, socio-cultural y ambiental de la localidad?			X	Reconoce a la actividad turística como generadora de empleos, conservación y puesta en valor de los recursos naturales y culturales. Mejora las condiciones de ingresos económicos a favor del distrito. (Pág. 5).
<u>Reconoce atributo principal</u> ¿Cuál es el atributo principal que los hace diferentes y permite a la localidad impulsar su potencial turístico? Considerar recursos turísticos y/o atractivos ancla relacionados a la localidad.	X			No reconoce al atributo principal de la localidad, menciona que tiene conectividad desde la ciudad de Ayacucho y Andahuaylas en buen estado. No desarrolla en extenso cuál es su potencial turístico.
<u>Identifica la vinculación a algún destino turístico a nivel nacional o distrital</u> ¿La localidad se encuentra vinculado a un destino turístico a nivel nacional o regional? ¿Cuál es dicho destino?	X			No identifica con claridad su vinculación con un destino turístico. Resalta su importancia agrícola y comercial relacionada a Andahuaylas, pero no en referencia a turismo. Reconoce la ruta Ayacucho – Alto Huallo - Adahuaylas – Alto Huallo. Requieren identificar y desarrollar una vinculación turística local o regional.
<u>Identifica el rol de la localidad y lo explica</u> ¿Cuál es el rol de la localidad en la actividad turística (ciudad, emisora, ciudad soporte, posee el atractivo ancla de un destino, etc.) a nivel regional?	X			En el desarrollo del documento, no explica el rol de la localidad en la actividad turística, si es ancla, soporte, etc.
<u>Identifica si forma parte de la comercialización de algún producto turístico</u> ¿Actualmente la localidad forma parte de la comercialización de algún producto turístico?	X			No identifica ser parte de un producto turístico en la región. No presentan un inventario de recursos turísticos, razón por la cual no reconocen sus recursos y no las priorizan.
<u>Analiza la actividad turística</u> ¿Cuáles son las principales razones por las cuales la localidad tiene posibilidades para desarrollar el turismo como actividad dinamizadora de la economía local?	X			El documento no expone las razones para ser considerado una localidad con posibilidad de desarrollar el turismo como una actividad dinamizadora de la economía local.

Criterio N° 2.- Análisis general del territorio:

Ítems	Malo/no responde	Regular	Bueno	Justificación de la calificación
<u>Identifica accesibilidad y describe infraestructura del distrito</u> Identificar las principales ciudades emisoras de turistas. Considerar el medio y tipo de transporte que usan los turistas para trasladarse a la localidad, la distancia en tiempo y kilómetros, tipo de carretera y estado de conservación. Identificar los servicios que cuenta la localidad como base para el desarrollo turístico.			X	El documento presenta tablas y descripciones en referencia a las horas de viaje, el estado de conservación de las vías de acceso, señala e identifica las principales carreteras y describe que cuenta con energía y agua.

<p><u>Descripción de la gestión del territorio (cuente con documento o no)</u> Revisar los planes de desarrollo urbano, zonificación, territorio urbano y rural, saneamiento físico legal, ordenamiento territorial y ornato urbano.</p>	X		El PDTL no presenta información referente al plan de desarrollo urbano, plan de saneamiento, plan de zonificación, ordenamiento territorial, otros.
<p><u>Es consciente de la realidad social de su distrito</u> Configuración de la población: población estimada, y sus características. Educación: número de instituciones educativas de formación técnica y/o universitaria en turismo. Descripción histórica del territorio, patrimonio material e inmaterial, actividades culturales, costumbres, pueblos originarios e indígenas.</p>		X	Describe brevemente un contexto general y sus costumbres, no presenta un análisis de pobreza o indicadores de desarrollo humano, no contextualiza su situación educativa, expone poca información en relación a la educación universitaria.
<p><u>Reconoce la principal actividad económica del distrito</u> Describir las principales actividades económicas que se desarrollan en la localidad</p>			X Reconoce su principal fuente de ingresos, la actividad agrícola como la principal y el cultivo de la papa y el maíz y el sector agropecuario.
<p><u>Analiza el contexto ambiental que se desarrolla en el distrito</u> Detallar aspectos como limpieza pública, manejo de residuos sólidos, acciones e iniciativas de gestión, conservación y sostenibilidad medio ambiental</p>		X	El documento no presenta un plan de gestión ambiental, hace una breve descripción sobre el manejo de residuos y recojo de basura, tampoco describe áreas restringidas o áreas de conservación.
<p><u>Explica la articulación con documentos de gestión a tres niveles y presupuesto asignado</u> Recoger y analizar de documentos de planificación y gestión a nivel regional y local que se encuentren relacionados al desarrollo de la actividad turística. Identificar la recaudación distrital y porcentaje de avance del presupuesto asignado a turismo a través del Programa Institucional de Apertura - PIA y Programa Institucional Modificado - PIM. Evaluar la voluntad política del gobierno local con énfasis en el desarrollo de la actividad turística. Analizar la capacidad del gobierno local para las coordinaciones interinstitucionales con los organismos o actores clave en la actividad turística.</p>	X		De acuerdo a la consulta con el MEF, presentan un proyecto con presupuesto PIM 24,453 soles en relación a el fortalecimiento de los agentes turísticos, cuyo presupuesto se ha ejecutado al 3.1% Tampoco menciona las políticas de fomento al desarrollo del turismo en el plan concertado Apurimac al 2021, y los avances que la Municipalidad ha hecho con actividades indirectas a favor del turismo como la rehabilitación de los parques. En su Plan de desarrollo local, considera muy poco la actividad turística.
<p><u>Guarda relación la problemática identificada en el análisis previamente realizado</u> Problemática resaltante</p>		X	La problemática planteada (pág. 26) no corresponde al análisis previo, por lo tanto carece de sustento en su planteamiento. Ejemplo: "Contaminación de ríos y quebradas", no fue desarrollado en el análisis de entorno.

Criterio N° 3.- Análisis de la oferta turística:

Ítems	Malo/no responde	Regular	Bueno	Justificación de la calificación
<u>Prioriza sus recursos y/o atractivos</u> Identifica y prioriza cuáles son sus principales recursos y/o atractivos turísticos locales		X		Presenta una lista de recursos con información básica referencial, no prioriza los recursos. Adjunta algunas fotos.
<u>Describe la situación del recurso</u> Describe el o los principales recurso turísticos identificados	X			No presenta descriptivos de recursos, tampoco adjunta un inventario.
<u>Detalla la participación del servicio de alojamiento</u> Identifica los servicios de alojamiento por tipos y los describe y analiza		X		Presenta un cuadro según guía metodológica con información coherente, no adjunta fichas y directorio, tampoco desarrolla la problemática como: Nivel de formalidad, de calidad, entre otros.
<u>Detalla la participación del servicio de alimentos</u> Identifica los servicios de alimentación por tipos y los describe y analiza		X		Presenta un cuadro informativo, según la guía metodológica, no adjunta fichas y directorio, tampoco desarrolla la problemática como: Nivel de formalidad, de calidad, entre otros.
<u>Analiza la participación de agencias, guías y empresas de transporte en el distrito</u> Identifica los servicios de agencias, guías y empresas de transporte por tipos y los describe y analiza	X			Presenta cuadro según guía metodológica, pero no contextualiza la situación con las agencias de viajes y transporte.
<u>Describe la participación de la actividad artesanal en el turismo</u> Identifica las actividades de artesanía por tipos y los describe y analiza		X		Describe brevemente la actividad artesanal y presenta cuadro, pero no hace una explicación y detalle de esta actividad y su vinculación con el turismo.
<u>Describe la participación de los servicios complementarios</u> Identifica los servicios complementarios al turismo y los describe y analiza	X			No menciona si tiene o no actividades complementarias.
<u>Describe la inversión en la localidad</u> Identifica proyectos de inversión pública y privada que aportan o aportarían a la actividad turística	X			No describe la inversión pública a pesar de existir información disponible. Tampoco describe la inversión privada pesar de existir emprendimientos.
<u>Guarda relación la problemática identificada en el análisis previamente realizado</u> Revisar la relación			X	El planteamiento de los problemas son coherentes, pero no han sido desarrollados en un análisis previo en el contexto de recursos turísticos para luego sustentar el planteamiento de la problemática, por ejemplo "Los recursos turísticos no están siendo conservados" (pág. 32).

Criterio N° 4.- Análisis de la demanda turística:

Ítems	Malo/no responde	Regular	Bueno	Justificación de la calificación
<u>Reconoce el flujo turístico distrital/provincial/ regional (fuente confiable)</u> Presenta en la información las llegadas y estadística de la demanda turística distrital, provincial y regional de fuentes confiables.	X			Presenta una estadística sin título y sin fuente (pág. 32). No presenta información cuantitativa regional, local ni fuentes de información.

<u>Realiza la encuesta y presenta medios de verificación</u> Presenta las encuestas y sus resultados e imágenes de su aplicación.	X			No presenta, ni adjunta una encuesta.
<u>Procesa y sistematiza la data recolectada</u> Los resultados de las encuestas han sido procesados, analizados y presentados.	X			No presenta, ni adjunta una ficha técnica.
<u>Determina el tipo de visitante en la localidad (real y potencial)</u> Determina el tipo de visitante por importancia de visita en la localidad. CREO QUE AQUÍ VUELAN, SE QUE ES IMPORTANTE.	X			No presenta el desarrollo de un perfil del viajero.
<u>Guarda relación la problemática identificada en el análisis previamente realizado</u> Revisar la relación	X			El planteamiento de la problemática demanda es en relación al estudio presentado: No identifica problemática, solamente presenta conclusiones sin una investigación de demanda sustentada en una encuesta. Ejemplo: la mayoría de visitantes vienen a visitar a la familia (pág. 33).

Criterio N° 5.- Análisis de la competencia:

Ítems	Malo/no responde	Regular	Bueno	Justificación de la calificación
<u>Identifica sus principales competidores</u> Identifica a los 2 principales competidores de oferta turística de la localidad o distrito			X	Identifica a competidores, por cercanía al territorio, los criterios de comparación son válidos, y presenta un breve descriptivo.
<u>Evalúa los criterios de comparación</u> Presenta la evaluación de los criterios técnicos de comparación		X		La calificación corresponde a la guía metodológica, pero no brinda mayor explicación al respecto.

Criterio N° 6.- Análisis de la cadena de valor:

Ítems	Malo/no responde	Regular	Bueno	Justificación de la calificación
<u>Identifica su participación en la cadena de valor</u> Identifica como se comercializa y como se consume los servicios y actividades ligadas al turismo.	X			No identifica la cadena de valor ni identifica su participación en la misma.

Criterio N° 7.- Análisis de las variables estratégicas:

Ítems	Malo/no responde	Regular	Bueno	Justificación de la calificación
<u>Guarda relación los subtemas con la problemática identificada</u>	X			El planteamiento de toda la tabla en relación a los subtemas, no guardan relación con los textos desarrollados.

Los subtemas deben guardar relación con cada componente identificado				Completar toda la información requerida en Oferta, Demanda y Territorio, formular los subtemas y variables de acuerdo a la realidad descrita.
<u>Define pertinentemente cada variable identificada</u> Las variables identificadas deben responder a cada subtema	X			Al no tener consistencia el planteamiento de los subtemas, las variables tampoco corresponden.

Criterio N° 8.- Mapeo de actores de turismo:

Ítems	Malo/no responde	Regular	Bueno	Justificación de la calificación
<u>Identificado y caracteriza a los actores relacionados a la actividad turística</u> Se han identificado a los actores turísticos locales			X	Identifica y describe a 6 actores y su relación con el turismo.
<u>Determina la influencia de estos actores</u> Identificar a los actores que influyen directa e indirectamente en cada una de las variables identificadas		X		Describe la influencia de estos, pero no presenta un análisis coherente y tampoco identifica una relación ideal coherente.

Criterio N° 9.- Vocación turística del territorio:

Ítems	Malo/no responde	Regular	Bueno	Justificación de la calificación
<u>Reconoce si cuenta con condiciones básicas para el turismo</u> Se ha identificado si la localidad o distrito cuenta con vocación turística	X			El documento no reconoce que cuenta con recursos turísticos, accesibilidad, servicios turísticos, demanda creciente, etc.
<u>Manifiesta la voluntad política</u> Existe interés de las autoridades locales por el desarrollo del turismo y ello como se ha visto reflejado	X			No manifiesta voluntad política debido a que sus presupuestos tienen un bajo nivel de ejecución y tampoco presenta inversiones, planes o proyectos que no son descritos en el PDTL y no desarrolla un diagnóstico, completo y no hace un análisis de contexto.

Revisión de los medios de verificación:

Ítems	Presentó	No presentó
Documento en versión PDF/Word del diagnóstico del PDTL	X	
Fichas de inventario turístico		X
Fichas de planta turística	X	
Directorios		X
Base de datos		X
Encuestas		X
Entrevistas		X
Matrices de sistematización de la demanda y/o oferta		X
Fotografías	X	
Otros: (mencionar).....		

III. CONCLUSIONES:

Bajo el análisis expuesto, se manifiesta lo siguiente:

- 3.1 De la revisión del diagnóstico del Plan de Desarrollo Turístico Local del distrito de Alto Huallo, se identificó debilidad en el desarrollo de información en sus componentes de: autoanálisis, análisis de territorio, oferta, análisis de variables estratégicas y vocación turística; lo cual conlleva a que el documento sea poco útil para el apropiado planteamiento de acciones futuras.
- 3.2 El Plan de Desarrollo Turístico Local no adjunta un inventario de recursos turísticos, directorio de alojamientos, restaurantes, encuestas, ficha técnica, etc. Por lo cual no hay un sustento suficiente en el planteamiento del documento.
- 3.3 El Plan carece de una investigación de demanda exploratoria y de aplicación de encuestas.
- 3.1. El documento no presenta información suficiente en relación a los planes de gestión de territorio e inversiones públicas y privadas.

VI.RECOMENDACIONES:

- 4.1 Se recomienda que se debe dar continuidad a la elaboración del referido plan aplicando las mejoras en su formulación que han sido observados para aprobar los criterios de acuerdo a los lineamientos de la meta 38.
- 4.2 Incorporar a los anexos la información descriptiva de las fichas de planta turística e inventarios de recursos turísticos.
- 4.3 Se recomienda hacer un mayor detalle en la descripción de cada componente (autoanálisis, análisis de territorio, oferta, análisis de variables estratégicas y vocación turística). Aplicar encuestas de acuerdo a lo requerido en la Guía Metodológica.
- 4.4 Se recomienda que los ítems con calificación regular y malo puedan ser mejorados y desarrollados respectivamente, de acuerdo a los lineamientos expresados en la “Guía para el cumplimiento de la Meta 38”.

Es todo cuanto informo.

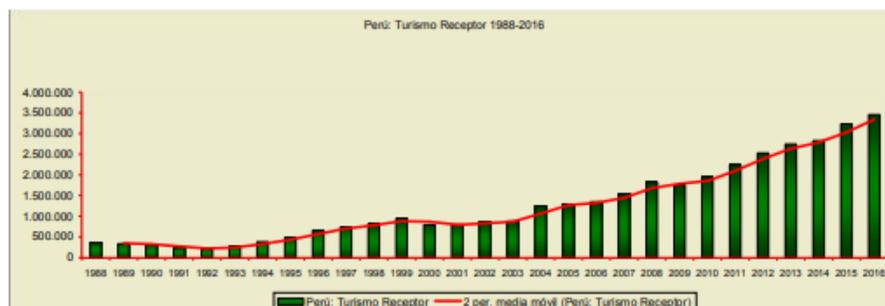
Atentamente,

EQUIPO META 38

MINCETUR

Fuente: MINCETUR <https://www.mincetur.gob.pe/.../317-APURIMAC-CHINCHEROS-ANCOHUALLO.doc>

ANEXO N° 3: Tasa de Crecimiento Medio Anual – Turismo Receptor en el Perú.



Fuente: BADATUR - OTP
Elaboración: Observatorio Turístico del Perú

Perú: Turismo receptor histórico 1988-2017

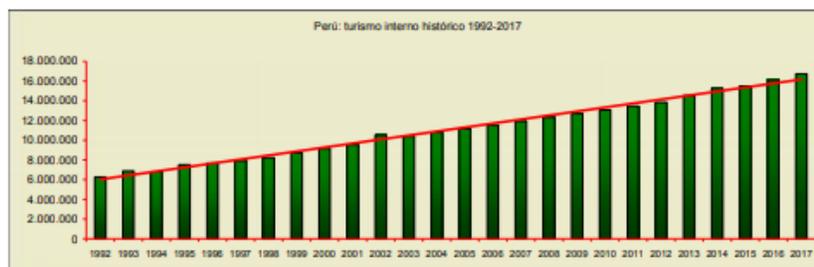
Año	Turismo receptor cantidad de personas
1988	359.000
1989	334.000
1990	316.871
1991	232.012
1992	216.534
1993	271.901
1994	386.120
1995	479.231
1996	662.736
1997	746.599
1998	819.530
1999	944.000
2000	793.183
2001	792.466
2002	859.379
2003	881.010
2004	1.244.608
2005	1.296.010
2006	1.347.850
2007	1.540.107
2008	1.822.358
2009	1.754.528
2010	1.949.976
2011	2.242.472
2012	2.528.373
2013	2.742.526
2014	2.824.801
2015	3.229.025
2016	3.455.057
2017	3.731.472

Tasa de Crecimiento: 8,49%

Fuente: BADATUR - OTP

Elaboración: Observatorio Turístico del Perú

ANEXO N° 4: Tasa de Crecimiento Medio Anual – Turismo Interno en el Perú.



Fuente: BADATUR - OTP
Elaboración: Observatorio Turístico del Perú

Perú: Turismo Interno 1992-2017

Año	Turismo Interno Histórico
1992	6.265.755
1993	6.868.294
1994	6.787.455
1995	7.506.903
1996	7.676.356
1997	7.922.130
1998	8.218.234
1999	8.704.239
2000	9.156.933
2001	9.543.813
2002	10.529.419
2003	10.401.705
2004	10.784.118
2005	11.166.531
2006	11.538.997
2007	11.931.358
2008	12.310.867
2009	12.693.597
2010	13.075.807
2011	13.458.016
2012	13.849.207
2013	14.541.667
2014	15.268.750
2015	15.479.500
2016	16.100.228
2017	16.744.237

Tasa de crecimiento media anual: 4,01%

Fuente: BADATUR - OTP

Elaboración: Observatorio Turístico del Perú

ANEXO N° 5: Conociendo al Turista que visita Apurímac.



1. Características sociodemográficas

Estado civil

Soltero 47%
Con una pareja 53%

Total 100%

Tenencia de hijos

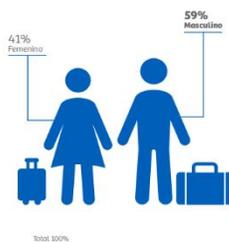
Sí tengo hijos 50%
 No tengo hijos 50%

Total 100%

Grado de instrucción

Primaria 2%
 Secundaria completa 15%
 Superior técnica completa 14%
 Superior universitaria incompleta 20%
Superior universitaria completa 49%

Total 100%



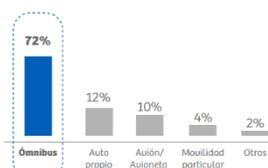
Lugar de residencia

- 1 Lima 43%
- 2 Cusco 16%
- 3 Ayacucho 15%
- 4 Arequipa 4%
- 5 Puno 4%
- 6 Ica 3%
- 7 Junín 2%
- 8 Otros 13%

Total 100%

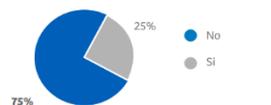
2. Aspectos previos del viaje

Medio de transporte más utilizado



Total múltiple

Búsqueda de información antes de salir de viaje



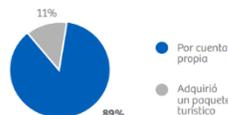
Total 100%

Tiempo de planificación de viaje



Total 100%

Uso de agencia de viajes



Total 100%

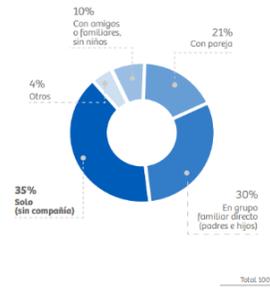
Fuente: Turismo in, PromPerú, 2016.

3. Características del viaje

Principal motivo de viaje



Conformación del grupo de viaje

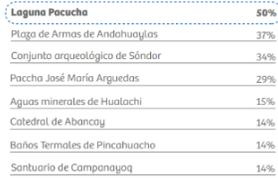


Permanencia y gastos de viaje en Apurímac



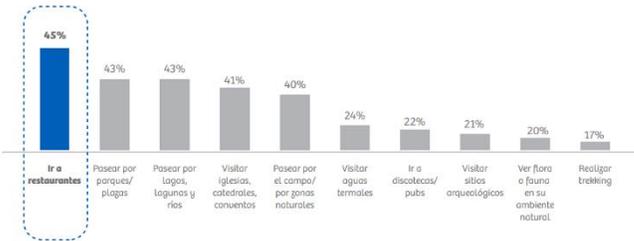
4. Atractivos visitados y actividades realizadas en el destino

Atractivos turísticos visitados



Total múltiple

Actividades realizadas



Total múltiple

Universo: Visitantes nacionales, no residentes de la región Apurímac, mayores de 18 años, que hayan pernoctado por lo menos una noche en la región.

Muestra: 223 encuestas.

Trabajo de campo: 28 al 31 de julio de 2016 (feriados por Fiestas Patrias).

Punto de muestra: Abancay, Andahuaylas y Chalhuanca (terminales de principales empresas de transporte terrestre, Plaza de Armas y principales hoteles).

PERU Ministerio de Comercio Exterior y Turismo

promperu

Perú

www.promperu.gob.pe

Fuente: Turismo in, PromPerú, 2016.

ANEXO N° 6: Modelo de Guía de observación

SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN EL DISTRITO DE ANCO HUALLO – APURÍMAC

A. Restaurante () Panadería () Puesto de mercado () Cafetería ()

Bar () Otros: () _____

B. Nombre: _____

C. Dirección:

D. Aforo (capacidad): _____ personas

E. ¿A cuánto tiempo de distancia de la plaza principal, se encuentra?

Caminando: _____ Auto: _____ Mototaxi: _____

Otros (especificar) _____

F. Oferta Gastronómica:

Desayunos () Entradas () Sopas () Fondos/ segundos () Picantes () Bebidas ()
Postres () Panes ()

Otros () _____

Precio aproximado de los platos y/o producto gastronómico que se ofrecen (del más barato al más caro):

Desde S/. _____ Hasta S/. _____

G. Características del local:

() Utilizan insumos, productos de la zona () El local tiene servicios higiénicos

() Los insumos, productos son de **otras zonas** () El local es limpio

() Es de sabor agradable

() Otras características:

Fuente y elaboración: Propia

ANEXO N° 7: Modelo de Guía de Observación

SERVICIOS DE ALOJAMIENTOS EN EL DISTRITO DE ANCO HUALLO – APURÍMAC

G. Hotel () _____ Estrellas. Hostal () Alberge ()

Otros (): _____

H. Nombre: _____

I. Dirección: _____

J. ¿A cuánto tiempo de distancia de la plaza principal, se encuentra?

Caminando: _____ Auto: _____ Mototaxi: _____

Otros (especificar): _____

K. Precio por noche: () S/: _____ () \$ _____

L. Número de habitaciones: _____

* Habitaciones detalladas:

Simple () Doble () Triple () Matrimonial ()

Otros: _____ ()

M. Servicios complementarios:

() Agua caliente () Limpieza de habitación () Servicios higiénicos compartido

() TV () TV con cable () Útiles de aseo básico

() Wi-Fi () Toallas () Servicio de Restaurantes

() Desayuno () Servicios higiénicos en habitación () Limpieza diaria de habitación

() Accesos y servicios para discapacitados: rampas, baños, etc.

() Otros (Describir otros servicios):

Fuente y elaboración: Propia

ANEXO N° 8: Modelo Cuestionario - Recetas Tradicionales

LA COCINA TRADICIONAL DE ANCO HUALLO, CHINCHEROS APURÍMAC

(CONSIDERE DESCRIBIR LOS ALIMENTOS ELABORADOS EN PASCUAS, FIESTAS PATRIAS, ANIVERSARIO DEL DISTRITO, NAVIDAD, EPOCA DE SIEMBRA Y COSECHA, FESTIVIDADES EN GENERAL, ETC.)

DATOS GENERALES DEL INFORMANTE

NOMBRE Y APELLIDOS:

EDAD: _____

1. REGIÓN: APURÍMAC

2. PROVINCIA: CHINCHEROS

3. DISTRITO: ANCO HUALLO

4. NOMBRE DE: (Marcar con un "X" el lugar donde usted vive y colocar el nombre según corresponde)

CENTRO POBLADO () ANEXO () OTRO () Nombre:

5. NOMBRE DE LA COMIDA:

6. CATEGORÍA (Marcar con un "X"):

DESAYUNOS () ENTRADAS () SOPAS () FONDOS/SEGUNDOS () PICANTES ()

BEBIDAS ()

POSTRES () PANES () ACOMPAÑAMIENTOS (AJIES, SALSAS, CREMAS) ()

OTROS: _____

7. TEMPORADA DE PREPARACIÓN DE ESTA COMIDA (¿EN QUE MES SE PREPARA?):

10. ¿QUÉ INGREDIENTES DE ESTA COMIDA SE CULTIVAN EN LA ZONA?

_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____

11. UTENSILIOS USADOS EN LA PREPARACIÓN

Utensilios Ancestrales: (Marca con un "X")

Olla de barro () Cocina a leña () Batan () Cucharon de palo () Platos de mate ()
Kero, copa hecha de madera () Mortero ()
Otros: _____

Utensilios modernos: (Marca con un "X")

Olla de metal () Sartén de aluminio () Cocina a gas ()
Cuchillo de acero () Licuadora eléctrica () Cuchara de metal ()
Otros: _____

12. EXPLICAR EN QUE MOTIVOS SE PREPARA EL PLATO: HISTORIA, TRADICIÓN, COSTUMBRE/ (Marca con un "X" y responde):

A. Comida festiva social (por ejemplo: bodas, cumpleaños, etc.) ()
Relacionado con:

B. Comida festiva religiosa (Por ejemplo: Se realizan en fiestas patronales etc.) ()
Relacionado con:

C. Comida relacionado con la siembra y/o cosecha: ()

D. Comida relacionado con carnavales

E. Comida especial preparado para ferias populares:

F. Comida de diario (Normalmente es consumido en casa, en cualquier ocasión y fecha del año):

G. Otros ()

12. ¿ESTA COMIDA TIENE ALGUNA CARACTERÍSTICA QUE LO DIFERENCIE DE OTRAS COMIDAS CON EL MISMO NOMBRE, Y/O COMIDAS SIMILARES EN OTRAS ZONAS DE LA REGIÓN APURÍMAC O DE TODA LA REGIÓN SUR?

13. AÑOS DE ANTIGÜEDAD DE ESTA COMIDA. ¿HACE CUANTOS AÑOS SE PREPARA Y SE CONSUME APROXIMADAMENTE? (Marca con un "X" y responde):

MENOS DE 20 AÑOS () APROXIMADAMENTE: _____ Años

DE 20- 40 AÑOS ()

DE 50- 70 AÑOS ()

DE 80- 100 AÑOS ()

MÁS DE 100 AÑOS () APROXIMADAMENTE: _____ Años

14. TIEMPO DE PREPARACIÓN: _____

15. ALGÚN COMENTARIO ADICIONAL DE ESTA COMIDA (VALOR HISTORICO, EMOCIONAL, SABOR, ETC.):

Fuente y elaboración: Propia

ANEXO N° 9: Entrevista a Especialista N° 1

Nombre del entrevistado: Dr. Pedro Pablo Ccopa Antay.

Natural de Apurímac. Licenciado en Sociología por la Universidad Inca Garcilaso de la Vega. Magister en sociología por la Universidad Pontificia Católica del Perú y Doctor en sociología por la Universidad Nacional Mayor de San Marcos. Actual director de la Escuela de Sociología en la Universidad Federico Villarreal. Autor del libro: Reconociendo y revalorando las Cocinas Regionales del Perú: Apurímac, La Cocina de Acogida, además de otras obras.

Sara Gomez: ¿Cómo definiría usted la cocina tradicional y cuáles serían sus características?

Pedro Pablo Ccopa: La cocina tradicional, en caso nuestro en Perú, tiene varias características una de ellas es que son transmitidas de generación en generación, es decir tiene raíces ancestrales. Lo otro es, como en Andahuaylas mismo, por ejemplo, hay unas ferias de comidas tradicionales donde no hay productos elaborados sino todos son relacionados a la biodiversidad, esa sería una característica. La primera es de origen ancestral, la otra está relacionada a su biodiversidad, es decir, se cocina lo que la temporalidad produce; y la otra es que su carácter es simbólico, su carácter cultural, la transmisión de valores de costumbres, que están ahí presentes en cada plato de comida.

S.G.: Respecto a la biodiversidad en la Región Apurímac ¿qué insumos y que características puede resaltar del lugar?

P.P.C.C.: Una cosa más que te puede ayudar... una arqueóloga que hace un estudio sobre lo que la gente comía antes... ella me contaba que, en esa zona, es decir Andahuaylas, Apurímac, Chincheros,...todas esas zonas; de acuerdo a las excavaciones que había hecho, la gente seguía comiendo los mismos productos que hace más de 600 o 700 años, se consumía. ¿Que se consumía? la papa, la quinua, el maíz, en relación de la carne, la llama, la vizcacha...todo eso se consumía esa es la característica más o menos centrales de la biodiversidad, claro que esa zona tiene muchos productos, por ejemplo, las frutas como níspero, capulí, chirimoyas, durazno...

el capulí crece mucho esta botado... hay muchos productos. Esos productos básicos se siguen conservando. Lo que va desapareciendo por la contaminación, son algunos productos que también son parte de la cocina tradicional que son los yuyos o atajos como se dice... atajo, berro que crecen a los bordes de los canales de regadillos o bien en las chacras, esos van desapareciendo por la contaminación misma. La gente de la sierra va usando cosas para lavar, lejía, detergentes... y eso va por los canales de regadillo y afecta la biodiversidad natural. Ya en algunos lugares han desaparecido, pero en otros lugares se conserva todavía se sigue preparando esos platos muy tradicionales, le dicen "verdecitos", le dicen así, que son los atajos o algunos berros y yuyo.

S.G.: ¿De qué forma considera que la cocina tradicional identifica a un determinado lugar?

P.P.C.C.: Los productos nuestros son transversales, como se dice; el cuy no se come solamente en Andahuaylas, Apurímac, Chincheros...se come en todo el mundo andino, igual el chicharrón, igual la sopa de chairo, ¿pero en que está variando?, ¿qué es lo que le da la característica? son las formas de las condimentaciones, la forma en cómo cada lugar produce los insumos y con qué insumos cuenta esos pobladores. Entonces el chairo, por ejemplo, uno va a Puno y allá hacen más el chuño que la moyara (el chuño es oscuro y la moraya es blanca). En Andahuaylas, Uripa, Chincheros hacen la moraya, entonces el chairo es blanco, pero te vas a Puno es oscurito, te vas a Moquegua, a Cusco o Arequipa, que también hay, es medio rojizo. Hay identidad, sí, porque las comidas van expresando la singularidad, las características de esos pueblos, y eso se va expresando en los platos, en la forma de condimentar. Los huancas, todas sus comidas, desde el chicharrón, son rojizas, medio rojizas; en la de nosotros el chicharrón es medio doradito...tiene que ver con los temperamentos de los pueblos, consiguientemente con las identidades.

Ahora las culturas o los pueblos donde se han fusionado algunas costumbres ancestrales, también se van expresando en los platos. En el caso de Abancay, por

ejemplo, el tallarín echo en casa eso es muy típico en ese sitio, de ahí se difundió a Andahuaylas, y se ha difundido a Challhuanca y otros lugares. Cada uno es diferente, a veces nosotros hacemos recetas, en pro de sacar el libro sacrificamos las singularidades, podríamos hacer un texto de solamente chicharrones, de todas las regiones del Perú y sería algo fabuloso, porque vas viendo la especificidad de cada pueblo, cada lugar, de cada producto... son diferentes. Puede ser que una receta lo hagan la misma manera, o es el mismo producto, pero hay algo que varía. Por ejemplo, uno prueba el tallarín hecho en casa en Abancay y te deleitas, vas a Andahuaylas y también te deleitas; pero hay diferencias... la técnica en ambos, se hacen con huevos de casa, de corral, pero varía en la cantidad que le van poniendo. En Andahuaylas le ponen por ejemplo diez huevos por cada kilo y en el otro ocho, y entonces va variando los sabores.

S.G.: Respecto a la cocina campesina, ¿cómo la definiría usted, y que la diferencia de otras?

P.P.C.C.: La comida campesina, podemos decir... que cotidianamente es lo más humilde. Una sara lawa, una sopa de morón o de maíz son, desde nuestra perspectiva citadina, bien humildes pero muy consistente, muy nutritiva, todo está echo como para la gente del campo, como para dosificar o recuperar energía. Además, también esta echo para las temperaturas de las alturas... entonces es bastante nutritivo, humilde... salvo en los momentos festivos, la comida campesina rebosa ahí de alegría, de abundancia, rebosa de colores. Los aderezos, los picantes revientan... es otro, pero es la expresión más genuina de la comensalidad de la gente. Y otro es que se comparte, la comida andina todo se comparte, está hecho para compartirse, está hecho para comerse con la mano. En los velorios, por ejemplo, todo comienza con la comida y todo termina con la comida. En la vida del andino todo comienza con la comida y termina con la comida. Naces en los andes y tu mamá te prepara un caldito reparador, luego cuando muere también hay que despedirte con la comida, hay que preparar platos de comida, cuanto más abundante mejor, cuanto más gente en tu casa es mejor, para que tú te vayas feliz “en la última” como dicen, lo que no es tradicional

en el mundo occidental; el mundo occidental es austero, a las nueve y media el velatorio se cierra, un cafecito y ya. En nuestra cultura particularmente, la comida es el núcleo.

S.G.: En su experiencia, por su libro, sé que ha entrevistado a algunas cocineras de la zona de Uripa y a personas en las ferias dominicales. ¿Qué puede rescatar o comentarnos sobre esa experiencia... de la cocina de Uripa en este caso?

P.P.C.C.: Cuando fui a una feria...en algunos lugares, en ferias, se venden comidas criollas, entra el pollo esas cosas. Lo que yo encontré en esta zona, igual que en Andahuaylas, es todavía la mantención de las tradiciones ancestrales, relación a la preparación y los tipos de vida... se mantiene la tradición, y eso es muy valioso para nosotros, porque se mantiene la identidad, se mantiene tradición, costumbres, valores; todavía tiene la comida el carácter de los andes, aquello de compartir, no sólo es comer, alimentarse, sino es crear relaciones de sociabilidad de todos los que participan en la comida, los que participan en ese momento, todavía ¿no?... yo creo que por eso somos lo que somos todavía, en esos lugares. ... he ido a otros lugares, que está más cercano a Cusco y ahí si hay ferias ya mezcladas, ya hay más productos criollos. Esto no quiere decir que está mal, es parte del desarrollo, de cómo la tradición se va juntando con lo moderno, lo importante es que de los pueblos que estamos hablando, Uripa, Andahuaylas, Chinchero, las tradiciones ancestrales se mantienen.

S.G.: ¿Qué importancia tiene, para usted, la cocina de un pueblo dentro de la gran cocina peruana?

P.P.C.C.: Nos singulariza, nos distingue, hace que nosotros... prácticamente hace que nosotros nos veamos en nuestro propio espejo. Yo creo que, en este proceso de recuperación de nuestras tradiciones, tiene que ver este mundo de la globalización que vivimos. Paradójicamente cuando pensamos que íbamos a perder nuestras singularidades, la globalización nos ha hecho ver, nos ha puesto un espejo y nos ha puesto a decir; oye yo no soy igual que el otro, o que los otros, soy algo distinto, mira como soy...y me reconozco. Eso es lo que ha permitido la globalización que nosotros

reconozcamos en nuestras costumbres y tradiciones, lo que somos y específicamente más en las cocinas, porque pueblo que pierde la cocina es pueblo que pierde ¡todo! Ósea la cocina es central. Las formas de dominación que existen en el mundo, si quieren destruir un pueblo, por ejemplo, tienen que destruir lo que comen...cosa que no es posible en nuestro país. La lucha que se da entre este mundo globalizado y sus productos y la lucha de los pueblos con sus productos, es una lucha que se va dando fuerte. Hace cincuenta años en Lima, lo que se comía en los desayunos no se comía lo que se desayuna ahora en las calles, no se vendía; hace cincuenta años... todo el mundo miraba a Europa, la comida francesa, Italia, todos teníamos complejo de que nuestra comida era fea. Pero, hay un movimiento muy fuerte...es general, pero sobre todo se aprecia en la comida, la comida de los migrantes, la comida de provincias, la comida de los andes se va apoderando de la ciudad y de los gustos ciudadanos; eso es algo muy singular.

S.G.: ¿De qué forma cree usted, que la cocina tradicional pueda aportar en una sociedad, y hacia dónde cree que pueda llegar a proyectarse?

P.P.C.C.: Mientras conservemos los aspectos centrales de nuestros platos, tenemos futuro. Mientras se pueda defender la seguridad alimentaria, que tiene que ver con la defensa de la biodiversidad, con que esos productos que antes estaban y ahora han desaparecido... con eso tenemos futuro. Si es que eso desapareciera, entraríamos en un momento de caos, porque no sabríamos quienes somos, ni de dónde venimos, ni hacia dónde vamos. Te digo... comida que no tiene tradición, que no tiene pasado desaparece. A nosotros lo que nos sostiene es la tradición, y eso es particular. Hace poco escribí un artículo, que lo publicaron en la católica relacionada a este tema. Como nosotros, como los otros pueblos, han construido su identidad a través sobre algo... un pueblo por ejemplo ha construido a través de la política, como los franceses; otro pueblo ha construido su tradición su identidad a través de la economía, de la filosofía, los griegos, sobre la filosofía. ¿Los peruanos a través de que estamos construyendo nuestra propia identidad? ahí yo lanzo una idea muy atrevida, digo nosotros estamos construyendo nuestra identidad, a partir de lo que sentimos al

comer, cuando sentimos que estamos comiendo algo rico, agradable que es nuestro; todos sentimos así que es nuestro. De ahí que somos parte de una sola cultura y de ahí el crecimiento y éxito que tiene las ferias gastronómicas, por ejemplo, no sólo el que organiza APEGA, Mistura; sino en todas las provincias, todos los pueblitos andinos empezaron hacer sus ferias. Los programas sociales, tienen esa misma orientación, los comedores populares. Por ejemplo, en una comunidad dice “a ver señores, yo quiero que preparen ustedes comida nutritiva, vamos a hacer chaufa de quinua dicen y hacen chaufa de quinua; vamos a hacer chicha de papa, y hacen todo de papa, hacen una feria de este insumo y van creando, van recreando, todo en base a sus productos.

S.G.: ¿Y ese fenómeno, desde hace cuántos años está presente?

P.P.C.C: Hace 10 años, todos los pueblitos empezaron... Cuando sacamos el libro sobre cocinas tradicionales, con Isabel, quisimos introducir esto en los programas de los gobiernos regionales, pero no la ven ellos, están en otra cosa. Si tu introdujeras eso hacer ferias, de recuperación de saberes culinarios ancestrales, sería fabuloso. Se hacen ferias, lo promueven también los gobiernos locales, pero sin orientación académica. Si hubiera una orientación por parte de, por ejemplo como la Universidad San Martín de Porres, que tiene bastante experiencia en esto...sería fabuloso, sería otra cosa, se mantendría, se recrearía y se recuperaría muchas otras formas de cocinar... Llegamos a la conclusión, con Isabel, que esto tiene que ver con decisiones políticas, decir que los gobiernos hagan suya una propuesta académica que surja de la Universidad, por ejemplo, o de la sociedad civil como se dice habitualmente, y que se proponga toda una estrategia de posicionamiento y revaloración de las cocinas tradicionales. Estuve en Abancay, tratando de conversar con las autoridades, una reunión, dos reuniones, a la tercera ya no me recibían, ya luego no querían más. Ya yo tuve que regresar y le dije Isabel esto no se puede hacer.

S.G.: ¿Entonces usted considera que las autoridades, en cuestión de este tema, son un poco cerrado?

P.P.C.C: Creo que para ellos...a ver, creo que su preocupación es más lo político, piensan en ¿qué le da más réditos políticos? Ellos están viendo eso. Pero no saben, no consideran que esta feria no es sólo comer, eso es lo que falta a ellos, que tengan visión de lo que significa la comida como elemento de desarrollo, eso les falta, saber. Comes bien, con alegría y se desarrolla al mismo tiempo el pueblo.

S.G.: ¿De qué forma cree usted que se pueda preservar la cocina tradicional?

P.P.C.C: Transmisión generacional. Eso es lo que falta, que los abuelos, abuelas sobre todo ellas, transmitan los saberes ancestrales, es transmisión. Ahora... yo tengo mi duda, porque dos o tres generaciones, cuatro generaciones se pueden mantener (en relación con los migrantes a la ciudad) pero que va a pasar cuando tú tengas tu propio departamento, separada de tus padres, parece mentira ¿no? Una cosa tan pequeña como hace que cambie las cosas. Mi esposa es de Apurímac, también, ella le pasó sus saberes a mi hija. Mi hija es de la ciudad, pero cocina igual que su mamá, pero que pasará ¿con mi nieta?... Yo creo que es transmisión, pero, sobre todo, transmisión en los lugares andinos, en los pueblitos, esos son los núcleos que uno tiene que ver. En la ciudad todo se junta, se mezcla, y se pierde también, por ello la transmisión sobre todo se debe ver en los pueblos, tiene que ver con esos saberes de como conservas los alimentos.

Últimamente están entrando, por ejemplo, las cocinas a gas... ya hay cañerías en los pueblitos, ¿qué significa eso? Uno no está contra la modernidad, pero, por ejemplo, la cocina allá no es sólo un lugar, no es un artefacto, no es tampoco un sistema...en la cocina andina la gente se junta, están ahí... su nombre es "*juni kuchu*" que significa rinconcito caliente, lugar caliente donde toda la gente se reúne, ¿por qué?, Por el fogón... Pero qué pasa si te trae tu cocina a gas, pierde la característica de ser el "*juni kuchu*", porque la cocina sólo calentará a la olla, en cambio el fogón será para todo el ambiente...entonces, esas cosas, por ejemplo, se van perdiendo. O que los insumos entren en la refrigeradora...la gente andina a veces no sabe cómo utilizar esos

productos, ellos tienen formas naturales de conservación, lo tienen de cientos de años, de miles de años. Para la conservación, por ejemplo, la gente andina tiene una marka, esa marka es el lugar donde almacenan sus productos; ¿y con que lo rodean para que no entre nada del exterior que contamine? con eucalipto, con eucalipto lo rodean, para que todo lo que sea nocivo no entre y se conserva. Y así hay bastantes formas de preservación, hay salado, secado, ahumado, hay varias técnicas de conservación de prolongar la vida de los productos; eso se debe incorporar a la curricular de cada Región, eso puede servir para poder mantener las tradiciones, mantener la vida de los pueblos; creo que debemos de focalizarnos e ir a las comunidades hablar con las señoras, hacer todo un programa de conservación de esos saberes, porque igualito que el lenguaje quechua está desapareciendo en algunos lugares, también puede ir desapareciendo las tradiciones.

Nosotros cuando hacemos la pachamanca, cuando hacemos la pachamanca es toda una técnica, tiene momentos...en un primer momento pones la papa, el segundo producto la carne, y tercer producto la humita y luego las habas y listo y luego se cubre con una planta que se llama marmaquilla, ahora ya no se usa esta planta por la modernización misma, pero hay pueblos como Huancavelica, aún se conserva estas tradiciones. Ahí debemos de ir, donde se mantiene tradiciones culinarias.

S.G.: Creo que, hasta el uso de los utensilios, por ejemplo, las cucharas de madera por metal, el uso del batán por la licuadora...

P.P.C.C.: ... los sabores son distintos, el batán es cariñoso, la licuadora es salvaje. Cuando voy a la sierra y una mamita cocina con su batancito, con que cariño ¿no? Con su manito lo junta nuevamente, que dulzura ¿no? Pones a la licuadora y...pobre producto ¿no? Si sabes que el producto tiene vida, ¿qué estás haciendo?, entonces eso sucede con la licuadora y el batán.

S.G.: ¿Qué papel considera que tiene la mujer en la cocina tradicional andina?

P.P.C.C.: Es central, sin la participación femenina en la cocina casi todos los saberes que hasta ahora tenemos, hubiera desaparecido. La mujer preserva, conserva, mantiene. En los andes hay una cosa muy bonita... las mujeres están en la cocina y los hombres están sirviendo, son los que llevan los platos, cuando están en las grandes fiestas. Las mujeres son las que cocinan, las que conservan ese saber, luego lo van legando a sus hijas y a sus hijos. Y aunque en la ciudad, mantener esa tradición es difícil, se mantiene todavía, es fuerte, parece mentira. Y eso se mide viendo la cantidad de encomiendas que los provincianos envían hacia la capital... todos los carritos que vienen de la selva o de la sierra, son productos alimentarios. Y es que, por ejemplo, los shipibos conibos que están en Canta Gallo no pueden comer el pescado de la ciudad, porque dicen que es muy salado. Ellos están esperando su pescado de río. Nosotros igual, si viene una papa de la sierra, estamos esperándolo también. La papa de la sierra en sabores, la diferencia es abismal.

Entonces es central la mujer, sin ella no hay cocina; porque hay amor también, la manera la dulzura con la que hace es con amor.

S.G.: Sus palabras finales en torno a la importancia de la cocina tradicional.

P.P.C.C.: Habría que continuar investigando más sobre este tema, no hemos hecho nada todavía, es muy poco lo que hemos hecho. Ahí hay que reconocer la labor de la Universidad San Martín de Porres, es grande lo que ha hecho, sobre todo apoyar esta línea de investigación de la cocina tradicional, yo creo que ese es uno de los mayores logros, y creo que hay que seguir en ello, investigando sobre lo que nos identifica.

ANEXO N° 10: Entrevista a Especialista N° 2

Nombre del entrevistado: Wilder Martínez Aramgo.

Natural de Chincheros, Apurímac.

Cargo: Chef y dueño del restaurante Allpapa Rurun¹² ubicado en el distrito de Anco Huallo (Uripa) (Estudios de Chef en D' Galia. Actualmente se encuentra en Lima, aprendiendo sobre más técnicas y sabores en el restaurante Lima 27 en San Isidro).

Sara Gomez: ¿Cómo describiría usted la cocina del distrito Anco Huallo y que características encuentra en ella?

Wilder Martínez: La cocina local en Uripa es muy variado, aún hay técnicas ancestrales que se utiliza en cada casa, en cada pueblo, desde el uso de insumos andinos y frescos, técnicas como la pachamanca, la huatia, por ejemplo.

S.G.: ¿Cuál cree usted que serían los insumos bandera, insumos tradicionales que más se utilizan en la cocina tradicional de Anco Huallo?

W.M.: El insumo tradicional es la papa nativa, la variedad de papas nativas que encontramos, la biodiversidad ayuda mucho, se encuentra mucha variedad de insumos como frutos del bosque y silvestre como la siraca, limón yuyo, el basul, entre otros.

S.G.: ¿Cuáles son las recetas emblema, tradicionales que consideras que son del distrito?

W.M.: A mí me gusta bastante la huatia, el charki kanka, los tamales ¿Qué es el charki kanka? El charki kanaka, que es muy delicioso me gusta bastante, esta técnica antiguamente los incas lo utilizaban, era un pedazo de carne que lo curvan con sal en el sol y eso lo guardaban y ya cuando querían comer charki kanka, lo sacaban y lo

¹² Allpapa Rurun, es una palabra en quechua que significa: Fruto de la tierra.

ponían sobre el fogón o el carbón, sólo se acompaña con mote o como se dice maíz sancochado.

S.G.: ¿Me comentabas también que están los tamales y las humitas?

W.M.: Los tamales y las humitas, usualmente se hacen en cada temporada donde hay choclo, en las cosechas... los últimos tamales se comen en las cosechas, porque luego es muy difícil conseguir el choclo fresco.

S.G.: ¿Es decir que la cocina del distrito era por estaciones o por temporadas?

Sí, por ejemplo, se podía hacer tamales de patachi, que es maíz seco quizás...que es otra cosa; pero no vamos a poder hacer un tamal de choclo fresco de temporada que es muy diferente.

S.G.: ¿Qué opinión tiene usted sobre la biodiversidad de la zona?

W.M.: La biodiversidad es bastante amplia, grande, no sólo en Uripa sino en todo el Perú la biodiversidad es muy grande. Se podía encontrar papas que crecen en una altura mayor, y en alturas menores podías encontrar frutas diversas, desde mango, chirimoya, pacay; y otros insumos que no son comunes encontrar en Lima.

S.G.: ¿Cuál crees que sea la percepción de los comensales que visitan al restaurante Allpapa rurun, acerca de las recetas y platillos elaborados con ingredientes tradicionales de Anco-Huallo?

W.M.: Al inicio nuestro concepto no era en sí una cocina tradicional, tratamos de hacer algo diferente con los insumos que teníamos, obviamente había un tipo de gente que no aceptaba nuestro concepto, hasta que de poco a poco había gente que le gustaba y empezó a gustarle a todos. Nuestra cocina consiste en utilizar insumos andinos de la zona y hacer algo diferente.

S.G.: ¿De acuerdo a su experiencia ¿Qué nos puede comentar sobre la preferencia/ elección, entre un plato tradicional y una comida con influencia occidental o limeño por parte de los comensales?

W.M.: Para hacer, para crear algo nuevo o algo de tendencia, tienes que respetar bastante la tradición, sin tradición no se puede hacer nada. Primero tienes que ir a la historia, a la cultura, al tipo de cocina, respetar bastante eso. El equipo que teníamos nos íbamos a las ferias, visitábamos sobre todo para poder aprender, porque se aprende de todo ahí, por ejemplo, de charki kanka o tipos de sabores, es extraordinario, no se puede comparar.

S.G.: ¿Qué propuesta daban a sus comensales después ver todo lo que es lo tradicional?

W.M.: Nuestra propuesta es una propuesta novandina, utilizábamos los insumos de allá (Anco Huallo, Uripa) y tratábamos de dar un toque especial y diferente; y a la gente le gustaba bastante.

S.G.: ¿Qué opina sobre la elaboración de rutas gastronómicas en el distrito?

W.M.: Realmente es bastante bueno, porque así hay más gente que se conectará con el pueblo de Uripa, que conozca más a fondo la cultura, la gente, el ambiente, los alimentos, los insumos. Porque los insumos son muy diferentes, no se puede comparar hacer una sopa con insumos de allá (Anco Huallo) que hacer la misma receta con insumos de acá (Lima) o por ejemplo insumos que no son buenos...no va a salir igual, el sabor es diferente.

S.G.: Y como cocinero del distrito de Anco Huallo ¿Cuál sería su rol en la preservación del patrimonio culinario local?

W.M.: En sí, hoy en día hay jóvenes que dejan a un lado lo tradicional, o pierden las costumbres; realmente sería bueno de que la gente empiece a valorar eso, el tema de la cultura, las tradiciones, lo que nos identifica. A veces la gente por ejemplo deja de hablar el idioma quechua por querer aprender hablar sólo el español, no se respeta las

tradiciones. Sería bueno que todos tomemos conciencia en valorar lo que tenemos... debemos seguir con lo nuestro.

S.G.: ¿En el restaurante sé que han tenido comensales de otros países, cuéntanos sobre esta experiencia?

W.M.: Hemos tenido turistas, cuando hemos servido algún plato se sintieron felices y agradecidos, inclusive preguntaban por la página de Facebook, quiero seguirlos...nos decían, se iban felices. Nos decían, no puedo creer que aquí en un pueblo haya un restaurante así que me da un plato diferente, con insumos tradicionales, un sabor diferente. La experiencia que tuve con ello es bastante grata.

S.G.: ¿En tu propuesta de carta que platos ofrecían?

W.M.: Bueno en sí nos gustaba cambiar bastante la carta, depende a la temporada, a los insumos que había. La trucha, por ejemplo, que lo traíamos de Challhuani, hacíamos una Trucha al Pankó, que salía con un Tabulé de quinua. O hacíamos boli yucas, o también freíamos papas andinas y lo servíamos con una sal de huacatay de la zona misma, Fusionábamos un poco... también refrescos diferentes como siraca. También la yuca por ejemplo le dábamos el sabor de siraca y lo freíamos, salían crocantes. Tratamos de poner una carta usando el idioma quechua y explicándoles un poco de que trata y el uso de los insumos locales.

S.G.: ¿Tiene algún nombre esa técnica?

W.M.: Sí, es una técnica... le decimos inversa, cuando le damos el sabor de un producto al otro. Otras cosas que hacíamos es lomo saltado, pollo saltado, a veces hacíamos pachamanca, api, pure de mashua ¿y la gente decía que es esto? Por la textura... hacíamos texturas diferentes. Hacíamos Trigotto con cuy, era así como un Rissoto de trigo. Hacíamos ensalada con frutos con limón yuyo, que es rico y aromatizante.

S.G.: ¿Qué recomendaciones o consejos le darías a un ama de casa o locales respecto a seguir preparando y consumiendo comidas tradicionales?

W.M.: Que sigan valorando las costumbres, porque son el pilar... por ejemplo para mi tipo de cocina...cocina creativa; y sería muy triste que se pierda toda esa tradición y cultura... ellos se encargan de seguir influenciando la cultura, la tradición... de seguir algunos platos como el puchero, la pachamanca, el cuy chactado, o la trucha que hay bastante por allá...ellos son los que se encargan que todo se preserve.

ANEXO N° 11: Registro de recetas de la cocina tradicional de Anco Huallo.

Entradas

ITEM							
NRO	CASOS	INGREDIENTES	UTENSILIOS USADOS	TEMPORADA DE PREPARACIÓN	PREPARACIÓN	OBSERVACIONES	FUENTE
1	Kachi Qollpa	Rocoto verde Cancha (Maíz tostado) Queso fresco Hierbas aromáticas: Huacatay, hierba buena Sal a gusto	Batan, plato	Todos los meses del año	Moler en batan el rocoto, cuando este bien molido, verter el ají en un recipiente hondo. En el mismo batan se muele cancha con queso, huacatay y hierba buena, todo se mezclará y empezará hacerse como una crema, se mezcla con el ají y listo. Echar sal a gusto	Este es un acompañamiento, tipo crema para el mote, la papa sancochada o las kankas (frituras)	Maribel Yslachin
2	Uchucuta con Caigua de los incas	Rocoto rojo Cebolla Huacatay Caigua de los Incas Un poco de agua Sal a gusto	Batan	Meses de enero a mayo	Moler en batan el rocoto, echando un poco de agua para que no esté seco, agregar el huacatay, la cebolla, la caigua de los Incas, debidamente lavado y limpio (sacar las espinas) y sal a gusto.	Este es acompañamiento. Se consume en los meses entre enero a mayo, donde se puede encontrar la caigua de los Incas.	Natividad Huacre Pillaca
3	Qapchi de queso y limón yuyo	Queso fresco Limón yuyo Leche Rocoto Huacatay Sal Acompañar con papas nativas arenosas. Choclo, un poco de azúcar, anís, gotas de limón.	Cacerola, tenedor, tazón, cocina, tabla de picar	Enero, febrero, marzo	Lavar bien el queso y los ingredientes que se va usar luego en una cacerola poner a cocinar las papas nativas con sal y huacatay entre 22 a 30 minutos. En un tazón triturar el queso con la ayuda de un tenedor incorporar leche, y rocoto picado en cuadritos sin vena luego el limón yuyo cortado en chiffonade (es un corte similar a unas tiras alargadas pero finas), mezclar y probar el sabor. Finalmente servir acompañado con las papas nativas. Cocinado con ramas de huacatay y sal más los choclos cocinados con un poco de azúcar, anís, gotas de limón.	De acuerdo a los pobladores, esta preparación se come como una entrada. Es una comida de diario y también se consiguen en las ferias. El tiempo de preparación es rápida, sirve de acompañamiento a la papa, al choclo o al maíz tostado (cancha). Es consumido en épocas de lluvia, sólo en esta temporada se encuentra "limun yuyu", Se tiene que ir a recoger al cerro o al bosque de la puna y escoger de la mala hierba.	Job Helio Curo (Chef de la zona)
4	Ensalada fresca de lechuga y limón yuyo	Limun yuyu Lechuga americana Queso fresco Palta Cebolla Tomate Culantro sal, pimienta, aceite, limón	Cuchillo, tazón, tabla de picar, plato.	Enero, febrero, marzo	Lavar cuidadosamente el limón yuyo ya que es delicado y luego picar en chiffonade (es un corte similar a unas tiras alargadas pero finas), de igual manera la lechuga, lavar y cortar en trozos de buen tamaño. Los tomates primero despepitarnos y cortarlos en rodajas, cebollas córtalos en juliana o pluma y ponerlo en agua fría para evitar el picor. La palta cortada en tajadas o cuadritos, finalmente el culantro en corte picado, mezclar los ingredientes con un aliño hecho con sal y pimienta limón aceite al gusto.	Si se desea se puede servir la ensalada acompañada con papas nativas sancochadas. Es consumido en épocas de lluvia, sólo en esta temporada se encuentra "limun yuyu" en las punas.	Job Helio Curo (Chef de la zona)

Fuente y elaboración: Propia en base a entrevistas

Sopas

ITEMS							
Nro	CASOS	INGREDIENTES	UTENSILIOS USADOS	TEMPORADA DE PREPARACIÓN	PREPARACIÓN	OBSERVACIONES	FUENTE
5	Sopa de lawa (maíz seco)	Maíz amiláceo molido seco y tostado Papa Habas verde Queso o quesillo de vaca Hierbas aromáticas: Muña, paico, limun yuyu, culantro, cebolla china, huacatay Sal a gusto	Olla de barro, cocina a leña, batán, cucharon de palo, cuchillo, platos de mate.	Temporada de lluvia	Poner en la olla agua dependiendo de la cantidad de personas y se pone el agua, papa, haba, para que hierva. Una vez hervido, la papa y el haba, mezclar en agua tibia el maíz molido tostado y se echa a la olla. Dejar hervir por 5 minutos y echar las verduras, el queso, sal y sacar la comida del fuego. Servir.	Los pobladores lo consideran una comida de diario. Se prepara en casa. El maíz es un cultivo de grano anual. Se cultiva aproximadamente entre los 2,500 m.s.n.m. hasta los 3300 m.s.n.m. las variedades son: blanco amiláceo (almidón) amarillo, chullpi, morocho, entre otros. Se utiliza en diversos platos, más común en mote y cancha. Acompaña cualquier tipo de comida.	Leonarda García Ore
6	Sopa de papa	Papa (huarquina, negra o yurraccisa) Agua 1 litro Haba fresca pelada Hierbas aromáticas: Chikchipay, limun yuyu, muña, cebolla china Queso o quesillo de vaca Huevo de gallina de corral Sal a gusto	Se cocina en olla de barro, cocina a leña Cuchillo, cucharon de palo.	Esta comida se prepara en la temporada de marzo y abril	Colocar en la olla el agua y dejarla hervir, echar la papa pelada y picada en cuadrados, las habas peladas y dejarla hervir hasta que la papa esta cocinada. Cuando la papa esté cocinada echar el huevo de gallina de corral, el quesillo, sal y finalmente echar las hierbas aromáticas: chikchipay, limun yuyu, cebolla china picadas.	Los pobladores lo consideran una sopa ancestral. Se prepara en las casas, al momento de la primera cosecha de la papa. Antiguamente como la primera cosecha era papa nueva (papa tierna) raspaban con palo toda la papa, para así prepararlo. Actualmente este ya no es el proceso, la papa es pelada y picada con cuchillo. La receta se pasa de generación en generación.	Ceferina Chávez
7	Sopa de Olluco con charqui	Agua 1 1/2 litro Olluco 1 kilo Haba verde Papa Charqui de chancho Hierbas aromáticas: Cebolla china, orégano, huacatay Sal a gusto	Olla de barro, cocina a leña, platos de madera, cucharon de palo.	Abril, fines de marzo	Se pone a hervir el agua, echar los ollucos picados, el charqui de chancho y dejarlo hervir. Agregar sal a gusto. Después echar la papa y el haba hasta que este cocine. Cuando este ya listo servir y echar la cebolla china, orégano y huacatay al plato, a gusto.	Para conseguir hacer charqui de chancho, la carne se embadurna con sal. Por 1 k de chancho se utiliza aproximadamente 1/4 de sal. dependerá mucho del calor, pero aproximadamente se deja colgado 1 semana	Maribel Yslachin

Fuente y elaboración: Propia en base a entrevistas

ITEMS							
Nro	CASOS	INGREDIENTES	UTENSILIOS USADOS	TEMPORADA DE PREPARACIÓN	PREPARACIÓN	OBSERVACIONES	FUENTE
8	Chupe de choclo	6 choclos almidones desgranados 1 litro y 17" de agua o fondo de verduras papa blanca cortada en cuartos Zanahoria juliana delgada 10 gr. De habas verde pelada queso fresco en cubos leche de vaca 2 huevos Huacatay, muña, paico, salja muña, cebollita china, culantro sal Opcional (Aderezo base) Aceite cebolla picada en brunoise (cuadrados) ajo picado Cucharada de ají mirasol molido	Olla, cocina, cuchillo, colador, batán o licuadora.	Temporada de lluvia	Licuar el choclo con agua colar y reservar. En una olla o cacerola calentar el aceite y freír la cebolla, ajo, ají amarillo, luego desglasar con fondo de verduras luego incorporar el licuado inicial del choclo más la zanahoria picada en juliana, posteriormente la papa y habas dejar cocinar a fuego lento, moviendo constantemente por 25 a 30 minutos hasta obtener una crema media espesa. Agregar sal, probar si la papa está cocinando luego añadir los huevos ligeramente batidos y el queso en cubos, espolvorear las hierbas aromáticas picadas sal al gusto y servir.	Este es un plato tradicional del distrito de Uripa, provincia de Chincheros departamento de Apurímac, el ingrediente principal de este plato es el choclo o maíz blanco almidón que se produce en la zona y se cosecha de diciembre hasta fines de abril, época más fría y lluviosa. Tradicionalmente conocida como chupe de choclo. Si es de choclo antiguamente lo molían en batan, pero con la aparición del molino lo trituran ahí, pero también se pueden licuar en licuadora agregando leche y agua hasta obtener un puré y luego se pasa por colador. Es un plato neto de Uripa, pero se pueden encontrar otras recetas con carnes, algunas variaciones en su modo de preparar en otros pueblos.	Job Helio Curo (Chef de la zona)
9	Sopa de chochoca	Chochoca Gallina Apio Poro Orégano verde Kion Papa Zapallo	Olla de barro, cocina a leña, cuchara de palo, cuchillo, platos de mate, batan (o molino).	Mayo - Junio	En una olla hervir agua y cuando ha hervido echar la gallina (1 hora aproximadamente) y cuando hierve, se le echa la chochoca, y se deja cocinar por 45 minutos. Echar apio, poro, orégano verde, kion, papa, zapallo y dejarlo hervir hasta que esté listo. Servir.	Esta es una sopa que se cocina en cualquier temporada. La chochoca se obtiene luego de sancochar el choclo fresco y ponerlo a secar bajo el sol. Posteriormente es molido en batan o molino.	Ceferina Chávez

Fuente y elaboración: Propia en base a entrevistas

ITEMS							
Nro	CASOS	INGREDIENTES	UTENSILIOS USADOS	TEMPORADA DE PREPARACIÓN	PREPARACIÓN	OBSERVACIONES	FUENTE
10	Yacu Chupi de papa (chupe de papa)	1 litro y 1/2 de agua 250 gr. De papas blancas peladas y picadas en cubo 100 gr papas amarillas peladas en cubos 2 rodajas de choclo Ajo en pasta 1 taza de queso fresco desmenuzado 3 huevos 1 taza de leche 2 cucharas de Huacatay, muña, paico, cebollita china, culantro, orégano sal y pimienta	Cocina a gas, olla de barro, Cuchillo, cucharon de palo, tabla de picar	Tiempo de cosecha de papa	Poner en una olla 1 litro y 1/2 de agua, luego las 2 variedades de papas en cubos más el choclo dejar hervir por 20 minutos luego incorporar las habas dejar cocinar en fuego medio hasta que las papas amarillas se destrocen, luego incorporar la pasta de ajos sal pimienta más la leche, queso, huevo ligeramente batidos e incorporados al hilo a la sopa muy caliente. Agregar las hierbas picadas por cucharadas de cada uno: huacatay, muña, paico, cebollita china, culantro, orégano. Finalmente servir acompañado con cancha.	Es una sopa compuesta de papa hervida en caldo, acompañada con queso y hierbas aromáticas, que generalmente se prepara en tiempos de cosecha de la papa. Se toma en las mañanas frías, esto debido a su consistencia y potente sabor que lo mantiene a uno despierto y con fuerzas para escarbar papa es por ello que también se le denomina un caldo "levanta muertos". Este plato cambia sus preparaciones de acuerdo en qué lugar nos encontremos muchas veces se encontrarán recetas con charqui ya soasados, o con carnes, o gallina. Las hierbas aromáticas también variaran, de acuerdo a quien lo prepare. Históricamente el plato tiene sus orígenes chanka inca.	Job Helio Curo (Chef de la zona)
11	Sopa de Oca	1/2 kilo de Oca Agua 1 litro 1/4 de habas verdes Quesillo al gusto Papa Hierbas: Huacatay, muña, culantro, cebolla china Sal al gusto	Se cocina en cocina de leña, olla de barro, cuchillo, platos, cucharon de palo.	Abril, mayo	Primero tienes que ir a la chacra a coger oca. Luego lo lavas bien lavado y lo picas y lo hechas a la olla que está con agua, después echar papa pelada y echar las habas verdes pelada, hasta que esté bien cocido. Picar las hierbas: cebolla china, huacatay, muña, culantro, quesillo, echar sal a gusto.	Esta comida es consumida en casa en cualquier ocasión, durante los meses señalados.	Juana Moreano Ore
12	Sopa de Olluco	Olluco Papas Habas frescas (1 kilo aproximadamente) Leche Hierbas aromáticas: Huacatay, culantro, muña menuda Queso o quesillo de vaca Sal al gusto	Olla de barro, cocina a leña, cucharon de palo, platos	Marzo, abril	Primero, tienes que ir a la chacra a traer el olluco, luego lavar el olluco sacar sus ojitos y picar bien menudo y poner en una olla que esté con agua y echar el olluco, dejarlo que hierva y echar la papa picada y las habas frescas sin cascaras. Tiene que hervir bien cocido. Picar las verduras, culantro, huacatay, muña menuda. Enseguida lo pones el queso encima, la leche, sal a gusto se mueve y empieza a servir.	Esta comida ancestral, se consume en temporada de cosecha de olluco, en las casas. El tiempo de preparación es de 30 minutos aproximadamente.	Maribel Yslachin

Fuente y elaboración: Propia en base a entrevistas

ITEMS							
Nro	CASOS	INGREDIENTES	UTENSILIOS USADOS	TEMPORADA DE PREPARACIÓN	PREPARACIÓN	OBSERVACIONES	FUENTE
13	Sopa de Calabaza	Para (6 personas) 1 1/2 de litro de agua 1 Calabaza pequeña verde Habas verde Papa blanca (al gusto) Hierbas aromáticas: culantro, cebolla china, limun yuyu, huacatay, muña Quesillo o queso de vaca Huevo de gallina de corral (opcional) Sal a gusto	Se cocina en olla de barro, cocina de leña, cuchillo, cucharon de palo, platos	Octubre a marzo	Coger la calabaza de la chacra, lavarla, pelarla y picarla en trozos y en una olla con poca agua, porque la calabaza vota su propia agua, dejar hervir. Posteriormente echar papa blanca picada, habas verdes, dejarlo hervir hasta que la papa esta cocida. Agregar el quesillo o queso de vaca, el huevo batido y la sal. Al momento de servir el plato echar las hierbas: culantro, cebolla china, huacatay, muña, limun yuyu, cebolla china picada. Servir.	Es considerada una comida ancestral y una comida de diario. Se prepara durante la primera cosecha de calabazas, antes esta comida se servía en entierros.	Rufina Chávez Cruz
14	Puchero	Carne de Vaca Carne de chancho Carne de oveja Menudencias: patas de vaca, patas de chancho Papa blanca Yuca Apio Poro Arracacha Hierba aromática: hoja de atacco hierba buena Haba seca Col común Sal de piedra roja	Olla de barro, cocina de leña, cuchara de palo, cuchillo.	En ocasiones festivas	Primero tienes que ir a la chacra a coger la col común, se lava, se parte el cuatro se pone en una olla con agua y se deja que de un hervor. Luego agregar, patas de vaca, de chancho, las carnes hasta que cocinen. Agregar papas peladas y partidas en dos, yuca, arracachas, habas secas pero remojadas y enteras. Sazonar con una hoja de atacco, hierbabuena entera, sal de piedra roja y tiene que hervir hasta que esté listo. Se sirve en platos hondos grandes, se acompaña con mote pelado, choclo y ají de perejil, preparado en batan.	La col común crece en las chacras. Este plato es considerado una comida festiva social, la costumbre era preparar en tiempo de carnavales, en matrimonios y en el wasi wasi (techado de casa), pascua.	Ceferina Chávez
15	Sopa de morón con charqui	Morón partido o entero Charqui Papas blancas Habas verdes peladas Apio Zanahoria Hierbas aromáticas: huacatay, paico, Sal a gusto	Olla de barro, cocina a leña, cuchara de palo, cuchillo, platos de mate.	Toda la temporada del año	En una olla hervir agua y echar el morón. Posterior echar la carne de charqui y dejar que hierva. Al ver que el morón ya está cociéndose (reventado), echar la zanahoria, habas, apio y dejar hervir hasta que reviente el morón, echar papa y sal a gusto. Servir acompañado con las hierbas aromáticas.	El charqui puede ser de vaca, oveja, chancho, cabra, llama. Para hacer charqui, la carne se le echa sal y se cuelga bajo el sol (depende mucho del calor, el tiempo que estará expuesto, puede ser una semana)	Maribel Yslachin

Fuente y elaboración: Propia en base a entrevistas

ITEMS							
Nro	CASOS	INGREDIENTES	UTENSILIOS USADOS	TEMPORADA DE PREPARACIÓN	PREPARACIÓN	OBSERVACIONES	FUENTE
16	Sopa de trigo con limón yuyo	250 gr. Trigo partido 1 y 1/2 litro de agua 2 papas blancas grandes peladas y cortadas y cortadas en cuartos habas verdes pelada 20 gr de zapallo macre cortado en juliana Zanahoria cortada en juliana pequeña. Porro cortado en juliana. Queso en cubos Huevo Un atado de limón yuyo Orégano seco Culantro Sal a gusto Ajo en pasta Leche de vaca (opcional)	Olla de barro, cocina, cuchara de palo, cuchillo, colador, platos.	Temporada de lluvia	Lava el trigo y deja en remojo toda la noche. Al iniciar la preparación escurre el agua usando un colador y vuelve a lavarlo un par de veces más. Pelar la papa y cortar en cuadros, luego quita la cáscara de las habas. Coloca el agua en la olla y llévalo a la hornilla, echa las porciones de trigo luego papa, zapallo, zanahoria, poro, Deja cocer por unos 30 minutos revolviendo constantemente para evitar que el trigo se pegue en el fondo de la olla. Cuando las papa estén a punto de cocinar, añade las habas y deja cocer por unos 10 a 15 minutos más. Finalmente, cuando el trigo este cocido agregar queso leche, huevo orégano y ratificar la sal finalmente el limón yuyo, más culantro luego apagar la hornilla, luego tapa la olla y deja reposar un par de minutos antes de servir. Así de fácil, ya podemos saborear esta rica sopa. Puedes colocar en la mesa un poco más de limón yuyo.	Como su nombre lo dice el ingrediente principal es el trigo y el "limón yuyo" que es una planta que se caracteriza por tener el sabor muy parecido al limón, por eso el nombre. Se utiliza en sopas, ensaladas y el famoso qapchi. Crece en la temporada de lluvia en las alturas. La sopa de trigo es una típica sopa andina, especialmente de la zona de Uripa donde la preparan en olla de barro y se consume preferentemente luego de largas jornadas de trabajo, pues este cereal de alto valor nutritivo es rico en hidratos de carbono, que ayuda a la recuperación de energía. También existen muchas versiones de este plato en Apurímac. La sopa se puede preparar con gallina, pollo, carne, o sólo con verduras, siempre quedará riquísima además es contundente. El principal secreto de esta sopa, es usar la cantidad exacta de trigo para que quede cremosa pero lo suficientemente líquida a la vez.	Job Helio Curo (Chef de la zona)
17	Sopa de trigo	Trigo entero pelado Papa Haba seca remojada Ajo Cebolla Achiote Charqui de chanco o gallina Sal	Olla de barro, cocina a leña, cuchara de palo, platos de mate, batan (Algunos ya usan el molino eléctrico)	Todos los meses del año	Pelar el trigo en un batan, remojar el trigo para sancochar. En una olla hervir agua y echar el trigo para sancochar con charqui de chanco. Se echa el haba seca, papa picada y dejar hervir por 1 hora. Luego preparar el aderezo aparte, freír cebolla picada, ajo molido, achiote y sal a gusto; cuando ya esté listo echar a la sopa y mover para que el aderezo de color a la sopa, luego echar la sal. Servir la comida.	Comida ancestral. Actualmente reemplazan el charqui de chanco por la gallina. Otra variación es el reemplazar el achiote por el ají especial. Y la cebolla y ajos se ponían enteros no picados. Es considerada una comida festiva social, se degustaba en matrimonios; ahora se ha vuelto parte de la comida diaria de la zona. Considerada como un comida con mucho valor nutritivo.	Ceferina Chávez

Fuente y elaboración: Propia en base a entrevistas

Fondo/ Segundos

ITEMS							
Nro	CASOS	INGREDIENTES	UTENSILIOS USADOS	TEMPORADA DE PREPARACIÓN	PREPARACIÓN	OBSERVACIONES	FUENTE
18	Guiso de lavano (Nabo Silvestre)	Hojas de nabo silvestre (lavanos) Manteca de chanco Cebolla Papa sancochada Hoja de ajo macho Un poco de comino Sal a gusto	Ollas de barro, cocina de leña, cuchara de palo. Cuchillo	Octubre y Noviembre	Recoger la planta de la chacra en una manta. Antes de cortar se lava con agua. Preparar lejía de ceniza para cocinar. Hervir agua y lejía de ceniza según la cantidad del nabo y cocinar 10 min aproximadamente. Después de ser cocinado se lava con bastante agua fría para sacar toda la lejía. Hecho todo esto, ya se puede cocinar la comida. Se prepara el aderezo utilizando primero la manteca de cerdo, cuando está caliente echar la cebolla picada, luego la hoja de ajo macho y un poco de comino y sal y se echa agua de acuerdo a la cantidad de las hojas de nabo. Se echa la papa sancochada, pelada y aplastada, el nabo silvestre y se va mezclando hasta que tenga buena consistencia. Se deja hervir por 3 minutos. Se sirve este plato acompañado de ají molido, mote o cancha.	Hace 10 años atrás esta planta crecía para consumo en los meses de octubre y noviembre, cuando empezaba la lluvia. Ahora crece casi todo el tiempo del año porque la agricultura ya es rotativa, antes no era rotativa, sino era por campaña. Esta planta recogía las mamas para utilizar como consumo, mayormente en tiempo de escases de alimentos, porque antes la población de Uripa sólo sacaban la cosecha por una sola campaña, entonces la hambruna para los meses de octubre y noviembre se utilizaba esta planta para el consumo de la población. También es un plato que se utiliza para el trabajo de chacra. Actualmente es una comida que se puede consumir cualquier temporada. Los lavanos se utilizan como verduras, se echa en la sopa, como sopa de trigo. También se preparaba como caldo para dar comida a los que dieron a luz.	Maribel Yslachin
19	Picante de Atacco	Atacco papa cebolla roja ajos macho Manteca de chanco	Olla, cocina de leña, recipientes, cucharón de palo, platos	Enero a Marzo	Vas a la chacra y recoges atacco tierno. Lo lavas bien y lo haces hervir en agua. Cuando esté listo, sacar y escurrir su agua haciendo una forma de bola con las manos. Se hace a parte en una olla el aderezo con manteca, cebolla roja, ajos macho y cuando este todo dorado, se echa el atacco y la papa sancochada y destrozada con la mano. Echar sal a gusto. Se acompaña con maíz tostado (cancha) o maíz sancochado (mote)	El atacco es una hierba silvestre que crece en el maíz. Es común conseguir esta hierba en épocas de lluvia.	Ceferina Chávez

Fuente y elaboración: Propia en base a entrevistas

ITEMS							
Nro	CASOS	INGREDIENTES	UTENSILIOS USADOS	TEMPORADA DE PREPARACIÓN	PREPARACIÓN	OBSERVACIONES	FUENTE
20	Haba Picante	Habas verdes frescas Queso Huacatay Cebolla Papa Manteca de chancho Sal a gusto	Olla de barro, cocina de leña, cucharon de palo, cuchillo de acero.	Marzo a Abril	Se va a la chacra a recoger las habas verdes y frescas. Se pelan las cascarras y luego cuando están listas, se lavan y se ponen en una olla con agua para que hierva, cuando ya hirvió el agua, poner las habas. En otra olla, se sancocha las papas y cuando estén ya sancochadas, se pela la cascara. Se pica la cebolla en cuadraditos y cuando ya vemos que la papa y las habas estén listas, se empieza a aderezar la cebolla en una olla con manteca caliente, cuando este dorado se echa el ajo y cuando éste ya se haya dorado, se le pone las habas y se baja el fuego. Las papas se desmenuzan y se echa al aderezo de habas. Se echa también, el queso, el huacatay, sal y se empieza a mover y machucar en la olla todos los ingredientes hasta que estén las habas en pedazos. Luego servir.	Esta es considerada una comida de diario. Se cocinaba en la casa cuando se llevaba a los animales de las casas a la puna. Antes este picante se comía solo, ahora lo acompañan con arroz. Es considerada como una comida de sabor especial y tiene un alto valor nutritivo.	Rufina Chávez Cruz
21	Chicharrón de chancho o cerdo	Dos kilos de carne de chancho (de preferencia las costillas) 1/4 kilo de cebolla (cortada en juliana o tiras) Unas ramitas de hierbabuena Sal al gusto Aceite o manteca Limón	Cocina, perol de cobre, cucharon de palo, platos o fuentes	Toda la temporada del año	Corta el chancho en trozos de regular tamaño y ponlos a hervir en una olla o cacerola con agua, hasta que esta se consuma y empiecen a dorarse con su propia grasa o sino también poner en la olla aceite para lograr que este bien fritos. Una vez que los trozos ya se han frito y hayan adquirido un color dorado: es el momento de escurriarlos y servirlos bien calientes. Se suele acompañar este plato con papas sancochadas o papas doradas o también rodajas de camote dorados en la grasa de los chicharrones. También se acompaña con ramitas de hierbabuena y bastante cebolla cortada en tiritas delgadas (corte juliana) remojadas en jugo de limón.	Esta comida especialmente se consume en ocasiones especiales, momentos festivos.	Job Helio Curo (Chef de la zona)

Fuente y elaboración: Propia en base a entrevistas

ITEMS							
Nro	CASOS	INGREDIENTES	UTENSILIOS USADOS	TEMPORADA DE PREPARACIÓN	PREPARACIÓN	OBSERVACIONES	FUENTE
22	Picante de Atupi de maíz o carbón de maíz	Atupi o carbón de maíz Agua 1/2 litro Manteca de chanco Cebolla macho roja Papa Ajo macho Sal a gusto	Olla de barro, cucharon, cuchillo, cocina a leña, mortero	Marzo, Abril	Primero se cocina en una olla con agua los atupis lavados, más o menos por 10 minutos. Luego se exprime el agua para aderezarlo y se despedaza. Mientras tanto a parte sancochar la papa y cuando esta cocida, pelear y despedazar. Se prepara el aderezo: manteca, cebolla macho (grande) roja, cuando esta transparente se echa el ajo macho. Se mezcla todo y se deja cocinar por 10 minutos, se agrega sal a gusto y luego se sirve acompañado de mote de maíz. Actualmente se puede acompañar con arroz.	La manteca de chanco se hace de la siguiente manera: Se fríe el chicharrón (trozos de chanco) al realizar esto, con el calor se derrite la grasa del chanco y se vuelve en manteca cuando enfría (la manteca de chanco puede durar hasta 1 año) se guarda en una olla de barro. El atupi aparece junto con los choclos en el maizal (no es común) es del choclo, más grande y es de color negrito, parece en el mes de marzo dentro del maizal. Es consumido en épocas de lluvia, cuando aún no hay cosecha.	Rufina Chávez Cruz
23	Tarwi picante	Tarwi Papa Cebolla Ajo Agua Huacatay Manteca de chanco	Olla de barro, cocina de leña, mortero, recipiente, platos	Toda la temporada del año	En una olla, echar la manteca y dejar calentar, echar la cebolla y luego el ajo, cuando este el aderezo listo se le echa agua calculando según la cantidad de tarwi que tenemos. Cuando el agua hierve, se echa el tarwi molido y se hace hervir 3 a 5 minutos. Después se agrega la papa aplastada sal al gusto, huacatay picado y lo mezclas y listo.	El tarwi crece en las partes altas. Se cosecha en el mes de agosto y setiembre después de la cosecha, se hace secar el tarwi. Cuando ya está seco se cocina el tarwi, poco a poco porque se hincha al cocinar. El tarwi pica, pero para que no pique el tarwi se remoja por 3 días y 3 noches (se remoja en caudales o río) ya cuando esta remojado lo sacas de agua y se puede preparar en comida. Luego de remojar en agua, se muele en molino, para empezar a cocinar. Actualmente ya no se aplasta la papa, sino se echan papas picadas en cuadro y como acompañamiento se sirve el arroz. Esta comida es de diario, pero también se venden en ferias. Es considerado un alimento de alto valor nutritivo, para los niños.	Rufina Chávez Cruz

Fuente y elaboración: Propia en base a entrevistas

ITEMS							
Nro	CASOS	INGREDIENTES	UTENSILIOS USADOS	TEMPORADA DE PREPARACIÓN	PREPARACIÓN	OBSERVACIONES	FUENTE
24	AjÍ de trigo	Trigo pelado Pollo (queso) AjÍ amarillo picado sin venas Un poco de palillo Cebolla roja picada Ajo Manteca/ Aceite Leche	Olla de barro, cocina de leña, cuchara de palo. Cuchillo, sartén de aluminio, mortero, licuadora	Toda la temporada del año	Remojar el trigo pelado, el día anterior, hasta la hora de preparar el almuerzo. Lavar el trigo Luego en una olla hervir el agua y echar el trigo y el pollo para que hiervan juntos. Cuando el pollo ya este cocido, sacarlo en un recipiente para poder desmenuzar el pollo separando la pulpa de los huesos. En una sartén, echar aceite y cuando este el aceite caliente echar la cebolla y dorar, echar luego el ajo, un poco de palillo y ajÍ amarillo y hacer que estén bien doradas y dejar enfriar para poder licuar la preparación. Echar toda la preparación en la olla donde se está sancochando el trigo. Luego echar el pollo desmenuzado, leche y sal a gusto.	Este alimento es considerado una comida de diario, ya que se consume en las casas en cualquier ocasión, durante todo el año.	Maribel Yslachin
25	Alverja Picante	Alverja verde Cebolla Ajo Queso Huacatay Manteca de chanco Cebolla China Sal Papa sancochada	Ollas de barro, cocina de leña, cuchara de palo. Cuchillo, recipientes. Plato de mate	Setiembre a Diciembre	Primero tienes que coger la alverja de la chacra, luego pelarlo y lavarlos. En una olla echar agua y dejar que hierva, luego se echa la alverja, y dejarlo cocinar por aproximadamente 20 minutos. Después se echa la papa sancochada. Se pica la cebolla y se adereza en una olla con aceite caliente. Cuando este dorado echar encima la alverja y también el queso y lo machucas con el cucharon, agregar la sal a gusto, huacatay picado y cebolla china picada.	Años atrás se comía sólo, ahora se puede acompañar con arroz. Esta es una comida de diario, se comen en las casas, durante la temporada de las alverjas.	Clideria Cruz
26	Trucha frita	Trucha fresca Ajo Orégano seco y molino Sal a gusto Maíz morocho (a medio moler) Aceite	Sartén, cocina de leña, platos, tazón, cucharon de freír.	Toda la temporada del año	Se coge la trucha de la piscigranja, lo lavas bien y echas ajo molido, sal. Dejas que repose. Luego apanar con maíz morocho, antes de freír. Se frie en abundante aceite caliente. Se servir con papas sancochadas, maíz mote sancochado, ajÍ de rocoto y ensalada de cebolla y tomate.	Este es un plato muy apreciado en el distrito, por su agradable sabor. Y puede ser consumido como plato de diario.	Maribel Yslachin

Fuente y elaboración: Propia en base a entrevistas

ITEMS							
Nro	CASOS	INGREDIENTES	UTENSILIOS USADOS	TEMPORADA DE PREPARACIÓN	PREPARACIÓN	OBSERVACIONES	FUENTE
27	Saltado de Kallampa	400 gr de kallampas secas Cebolla Ajos molido Aceite Cebolla china fresca Vinagre Ají amarillo en tiras Tomate Pimienta Comino Orégano molido Sal a gusto	Cocina a leña, olla o sartén, cucharón de palo, platos.	Cuando hay lluvia	Lavar y remojar previamente las kallampas en agua tibia para ablandarlas. En una sartén colocar el aceite, luego el ajo, pimienta comino, vinagre, ají amarillo en tiras y las kallampas cortadas en tiras, además del vinagre. Echar el tomate y la cebolla. Al final echar sal y orégano molido. Este plato se puede acompañar con arroz y papas fritas. Es similar al lomo saltado, sólo que los hongos reemplazan a la carne.	Las kallampas son hongos silvestres que crecen al lado de los pinos en los bosques en las alturas. Estas se encuentran en abundancia cuando hay abundante lluvia. El modo de secado de las kallampas es: ir al bosque y recoger los hongos, lavarlos bien y pelarlos con cuidado, luego se corta en lonjas y se ponen a secarlo al sol, pero de forma indirecta, es decir protegido con plástico o una malla rashell. Si el calor es permanente sólo necesitará secar un día. Un secreto para mejor secado y sabor es hacerlo inmediato después de cosechar. Actualmente ya se venden kallampas secas en el mercado, pero no son tan buenas.	David García
28	Ají de quinua	Quinua Ají amarillo Leche Pollo sancochado y deshilachado Apio Orégano seco Aceite Sal a gusto Galleta soda	Olla de barro, cocina de leña, cucharón de palo, colador, licuadora eléctrica,	Se prepara en toda la temporada del año	Antes de cocinar la quinua debe lavarse varias veces para que no pique, después de lavar, tienes que hacer secar. En una olla con agua hirviendo colocar la quinua para que se sancoche. Cuando ya esté sancochado, cuando ya esté sancochado se escurre el agua en un colador. Para el aderezo, en una olla se pone el aceite y cuando este caliente se pone la cebolla picada, después de dorar la cebolla, se pone los ajos, palillo, orégano, echar el ají amarillo y dorar un poco. Cuando este dorado, echar el pollo deshilachado se mezcla con el aderezo y se echa la quinua y se hace hervir para que sea espesito. La galleta se licua con la leche y se echa a la preparación. El secreto está en mover constantemente para que no se queme. Se echa sal a gusto. Se sirve acompañado de arroz al costado y papas sancochadas.	Luego de cosechar la quinua se tiene que hacer secar, para poder luego cocinarlo. Esta comida es considerada una comida de diario, su preparación es similar al ají de gallina. Esta comida los pobladores la consideran por su alto valor nutritivo.	Maribel Yslachin

Fuente y elaboración: Propia en base a entrevistas

ITEMS							
Nro	CASOS	INGREDIENTES	UTENSILIOS USADOS	TEMPORADA DE PREPARACIÓN	PREPARACIÓN	OBSERVACIONES	FUENTE
29	Huallpa Ccowe	Papa Cuy (6 a 7 cuyes grandes) Gallina Manteca de Chanco, ajo macho, cebolla, achiote, un poco de agua, sal al gusto	Olla de barro, cocina de leña, cucharón de palo, sartén platos.	Se prepara en ocasiones especiales	Se sancocha primero las papas y luego se le saca la cascara y se pica en cuadraditos. Para el aderezo se calienta la manteca de chanco y se echa la cebolla picada, el ajo macho y el achiote. Cuando este dorado, se echa un poco de agua y las papas (el agua se echa calculando para mezclar con la papa) y ya está listo la papa picante. Por otro lado, se sancocha el cuy entero pelado y limpio, por 10 minutos luego se adereza con sal y ajos macho, se deja reposar y luego se fríe. Luego se sancocha la gallina por 1 hora y media (con ella se prepara la sopa de chochoca). Se sirve el cuy sobre la papa picante.	Es considerada una comida festiva social, comida especial para pedidas de mano.	Ceferina Chávez
30	Segundo de Chalona	Cordero bebe Papas para sancochar Manteca, sal, cebolla roja. Ajo, comino, pimienta.	Olla de barro, cocina de leña, cucharón de palo, tazones, platos.	Agosto y setiembre	La carne de cordero bebe se cocina entera para luego desmenuzarla. A parte de sancocha las papas. Posteriormente realizar el aderezo en una olla, echando manteca, cebolla roja, ajo, pimienta, comino echar la carne y luego dejar que hierva un poco, finalmente echar las papas sancochadas y partidas y mezclar. Servir.	La chalona es carne de cordero bebe que moría por algún motivo al nacer. Se puede cocinar fresco o en charqui	Ceferina Chávez
31	Teqte de chuño	Chuño, cebolla, ajo, huevo, perejil, Sal, manteca	Sartén, olla, cocina a leña, cuchillo,	Julio, Agosto	En una sartén se pone manteca y se fríe la cebolla y el ajo, se pica el chuño, en cuadraditos y se echa a la preparación se deja hervir y luego echa el huevo, sal y por último el perejil	Antes se comía sólo con cancha actualmente lo puedes acompañar con arroz.	Fortunata Mendoza
32	Picante de llullucha	Agua Llullucha Papa Manteca de chanco Cebolla roja Ajo macho Sal a gusto	Olla de barro, cocina de leña, cucharón de palo, platos.	Diciembre-Marzo	Hervir en un litro de agua la llullucha. Cuando esté listo, hacer el aderezo con manteca, cebolla roja, ajos macho. Mezclar con la llullucha, echar la papa sancochada y destrozada. Echar sal a gusto.	La llullucha o cochayuyo, es un alga que crece en las punas, dentro del agua empozada en las punas.	Zozimo García
33	Tortillas	Perejil Espinaca Huevos de corral Manteca (1 cucharada por cada tortilla) Harina de maíz o trigo molido Sal a gusto	Sartén, cocina de leña, platos, tazón, cucharón de freír.	En cualquier época del año	Batir los huevos, echar la harina de maíz, mezclar el perejil y espinaca picada, echar la sal y mezclar. Calentar la sartén y echar la manteca, para freír las tortillas.	Actualmente el trigo se muele en molino, antes se molía en batan.	Maribel Yslachin

Fuente y elaboración: Propia en base a entrevistas

ITEMS							
Nro	CASOS	INGREDIENTES	UTENSILIOS USADOS	TEMPORADA DE PREPARACIÓN	PREPARACIÓN	OBSERVACIONES	FUENTE
34	Charqui taka	Carne (para charqui, puede ser de: vaca, chancho, oveja, cabra, llama, alpaca) Agua (cantidad necesaria) Mote Papa Sal Lechuga Tomate Limón	Batan, cocina de leña	Temporada de lluvia	Cuando ya está listo el charqui, se pone sobre las brasas del fuego hasta que este tostado (se va volteando consecutivamente para que pueda dorar bien) una vez que este tostado, se saca y se mete en agua un minuto y luego se lleva a chancar en el batán para que este más suave. Se sirve acompañado de papa y mote. Actualmente lo acompañan también con ensaladas de lechuga y tomate y kachi qollpa (opcional)	Se corta la carne "fileteadito" finamente, en trozos como para parrilla y se echa la sal. Se deja secar por una semana. Este plato se consume en temporada de siembra y cosecha, en actividades importantes de la chacra.	Ceferina Chávez
35	Chaufa de trigo	Trigo pelado Pollo Cebolla China Pimentón Kion Sillao Ajo Aceite Pimienta y comino Sal a gusto	Olla de barro, cocina de leña, cucharón de palo, platos, sartén, cuchillo de acero platos	Se prepara en toda la temporada del año	Primero se pone la olla con agua para sancochar el trigo, debe de la cantidad del trigo. Una vez sancochado escurrir el agua. Ojo el trigo tiene que estar pelado. Por otro lado, en una sartén dorar el pollo con comino, pimienta, sal y ajo, luego echar el kion y pimentón y la cebolla china. Mezclar poco a poco con el trigo y servir.	Esta comida es considerada como una comida de diario. Usualmente en Uripa se come más trigo que arroz. Se prepara en toda la temporada del año porque el trigo guarda después de la cosecha.	Deysi Martínez
36	Cuy Frito	Cuy Manteca Sal a gusto Ajo Maíz morocho molido Papa sancochada Mote de maíz Comino, pimienta	Olla de barro, sartén de aluminio. Cocina a leña, batan, cuchillo, platos	Se prepara en los momentos festivos durante el año	Se pone al cuy (pelado y lavado) en una olla con agua hirviendo y dejar cocinar ahí por 10 minutos. Después de esto, se adereza el cuy con ajos, comino, sal y pimienta. Poner la sartén en el fuego y agregar la manteca y dejarlo calentar. Una vez el cuy este aderezado, se le echa maíz molido y se empieza a freír el cuy. Sancochar previamente en una olla la papa y el mote de maíz. Una vez el cuy frito acompañarlo con la papa sancochada y el mote de maíz. También se sirve junto con el qapchi o yatan.	Esta comida es considerada una comida festiva social, se cocina en matrimonios o cumpleaños, en cualquier momento festivo para la familia o la sociedad; por ello pueden prepararse en cualquier fecha del año. El cuy es un animal que se cría en las casas, al lado del calor del fogón. La textura de la piel es crocante y la carne muy suave, lo que es muy apreciado por los consumidores. Generalmente, suele acompañar a otros platos típicos fríos.	Deysi Martínez

Fuente y elaboración: Propia en base a entrevistas

Bebidas

ITEMS							
Nro	CASOS	INGREDIENTES	UTENSILIOS USADOS	TEMPORADA DE PREPARACIÓN	PREPARACIÓN	OBSERVACIONES	FUENTE
37	Chicha Blanca	kilo Habas seca 1/2 kilo maíz Almidón semi tostado 1/4 kilo Ajonjolí tostado. Residuo de chicha de jora	Batan, cocina de leña, olla, cucharon de palo, colador, vasos de mate	Toda la temporada del año	Primero se remoja el haba seca y después de remojar se muele en batán o molino. Luego el maíz almidón semi tostado también se muele y también el ajonjolí tostado. Se mezcla todos estos ingredientes y se hierbe por 1 hora. Cuando ya hirvió todo se cuele y se le echa un poco de residuo de chicha de jora. Se deja fermentar por la noche.	De preferencia se echa chicha de jora, aunque actualmente ya se viene usando levadura en vez de la chicha de jora. Por esta preparación se echaría 1/2 cucharadita de levadura.	Ceferina Chávez
38	Ponche de siete semillas	Harina de: Maíz, Kiwicha, Arveja, Cañihua, ajonjolí, (siete semillas) Canela Clavo Azúcar rubia Leche de vaca Agua (cantidad necesaria)	Olla, cocina, cucharon de palo	Temporada de frio y lluvia	En una olla, diluir en agua la harina de siete semillas. Llevarlo al fuego echando canela y clavo de olor. Dejar que rompa el hervor y agregar la leche de vaca además del azúcar. Mover constantemente y dejarlo hervir.	Esta preparación se consume como desayuno. Es considerado de alto valor nutritivo.	Maribel Yslachin
39	Marca chanco	Cebada Agua (cantidad necesaria) Canela Clavo de olor Limón Azúcar rubia	Olla, cocina, cucharon de palo, colador, vasos	Toda la temporada del año	Primero tostar la cebada, luego se hace hervir en una olla con agua, con canela y clavo de olor, por aproximadamente media hora. Colar con colador y echar limón y miel o azúcar.	Se toma como refresco.	Maribel Yslachin
40	Chicha de jora también llamado aqa	Maíz de preferencia maíz morocho Chancaca quemada (opcional)	Batan, olla, tumin (llamado cántaro grande para fermentar la chicha), cucharón de palo, cocina.	Toda la temporada del año	Se muele el maíz seco en batan. En una olla grande se llena agua y se prepara para hacer hervir el maíz, con la chancaca quemada por aproximadamente una hora. Luego escurrir su agua, una vez escurrido se deja enfriar. Cuando a este esté frio se coloca en el tumin, donde se debe dejar fermentar en 2 días aproximadamente.	Para que tenga más sabor se echa chancaca quemada o azúcar quemada. Mayormente se prepara en matrimonios, bautizos, corrida de toros, fiestas patronales, aniversario, limpieza de sequía (yarqa faina) carnavales, pascua, navidad, día de los santos (día de los muertos)	Natividad Huacre Pillaca

Fuente y elaboración: Propia en base a entrevistas

Pan y postres

ITEMS							
Nro	CASOS	INGREDIENTES	UTENSILIOS USADOS	TEMPORADA DE PREPARACIÓN	PREPARACIÓN	OBSERVACIONES	FUENTE
41	Tanta wawa	Harina de trigo de la zona Mantequilla Azúcar rubia Leche Huevos Anís (de Curahuasi) Cascara de naranja	Batan o molino, horno a leña, planchas de metal	Abril y Noviembre	Moler el trigo en batan o molino y luego en un recipiente echar la harina, huevos, mantequilla azúcar, la leche y se mezclan bien, echar la cascara de naranja, el anís. Se bate hasta que todo esté bien unido y se deja en reposo, luego se forman las wawas. Se calienta el horno a leña para poder poner las latas con las figuras ya hechas. Se le pone encima grajeas de colores.	Usualmente se usa como leña el eucalipto. Tradicionalmente las tanta wawas se consumen de forma especial en el día de los santos y las pascuas. Aunque ahora puedes encontrarlo durante todos los años, en las ferias dominicales que hace el pueblo.	July G
42	Api de leche	Maíz morocho (medio molido) Leche fresca de vaca Canela Azúcar rubia	Olla de barro, cocina de leña, cucharon de palo, platos	Temporada de frío y lluvia	Echar la leche, recién ordeñada de la vaca en una olla y echar la harina de maíz disuelto, la canela y el azúcar dejarlo hervir por aproximadamente 20 minutos, moviendo constantemente y listo. Servir	El maíz morocho se debe hacer secar una semana, luego se tuesta el maíz. Posteriormente se muele en batan para hacer harina. Este es un postre que se consume en las noches frías por la helada, junto al fogón y en familia.	Feliciana García Oré
43	Mazamorra de calabaza	Ingredientes 1 calabaza madura 1 taza de agua 1 raja de canela 4 clavos de olor ½ tapa de chancaca 1 taza de azúcar rubia	Olla, cocina, cucharon, platos	Mes de julio.	Partir la calabaza, pelarla y trozarla. Cocinarla con agua, canela, clavo de olor y chancaca, moviendo constantemente. Cuando esté cocida rectificar el azúcar y si es necesario agregar un poco más. Servir.	Consejos del Chef La mejor calabaza para preparar este postre típico, es la que tiene color amarillento y sus pepas son negras. Es buena fuente de fibra, que da sensación de saciedad. Además, es rica en vitamina C y en betacaroteno, que el organismo transforma en vitamina A, ambas son antioxidantes porque retrasan los procesos del envejecimiento.	Job Helio Curo (Chef de la zona)

Fuente y elaboración: Propia en base a entrevistas

ITEMS							
Nro	CASOS	INGREDIENTES	UTENSILIOS USADOS	TEMPORADA DE PREPARACIÓN	PREPARACIÓN	OBSERVACIONES	FUENTE
44	Mazamorra de maíz Llipta	2 mazorcas de maíz "paru" crudo (sin tostar) secos. 1 Litro de agua 3 a 4 gotas de lejía de ceniza 1 hoja de taya pichana Azúcar rubia (a gusto)	Olla, cocina a leña, batan, cucharon de palo	Toda la temporada del año	Se muele el maíz crudo y seco en batan. En una olla grande se coloca un litro de agua, con lejía de ceniza y el maíz molido diluido en agua, se hace hervir moviendo, hasta que espese se echa la azúcar rubia a gusto y la hoja de taya pichana	La taya pichana es una planta silvestre que crece toda la temporada del año en la puna. La lejía de ceniza se hace mezclando la ceniza en agua y se deja reposar por 15 minutos en un recipiente. La ceniza se sienta en el fondo y el agua se utiliza. Esta mazamorra se puede comer en ayunas por las mañanas cuando se tiene empacho o dolor de estómago, ya que limpia el estómago, ayuda a los niños que sufren de gases.	Ceferina Chávez
45	Mazamorra de papaya andina	Papaya andina Agua hervida Canela Clavo de olor Azúcar Chuño	Olla, cocina, cucharon de palo, platos	Toda la temporada del año	Se cosecha la papayita andina, se lava y se corta en cuadraditos, sacando sus pepas. Luego en una olla se pone las papayitas picadas y se echa agua, canela, clavo de olor para que hierva hervir, luego cuando ya se ve que están suaves se echa azúcar y también el chuño se mueve constantemente y se deja hervir.	La papaya andina, se consigue casi en toda la temporada del año, pero más cantidad se encuentra en el mes de febrero.	Clotilde Pillaca

Fuente y elaboración: Propia en base a entrevistas

ANEXO N° 12: Ley N° 14909- Creación del Distrito de Anco Huallo

LEY N°. 14909.

Creando el Distrito de Anco-Huallo, en la Provincia de Andahuaylas, Departamento de Apurímac.

EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA.

POR CUANTO:

El Congreso ha dado la ley siguiente:
EL CONGRESO DE LA REPUBLICA PERUANA.

Ha dado la ley siguiente:

ARTICULO 1º.—Créase el Distrito de Anco-Huallo, en la Provincia de Andahuaylas, del Departamento de Apurímac, que tendrá por capital el pueblo de Uripa.

ARTICULO 2º.—El Distrito que se crea por esta ley, estará integrado por los anexos de: Challhuani, Chuparo, Ccolípapampa, Maucallaccta y Chulccay, que se segregan del Distrito de Chincheros, y por el anexo de Muñapucro, que se segrega del Distrito de Cocharcas.

ARTICULO 3º.—Los límites de este nuevo Distrito serán los siguientes: Por el Norte, una línea que partiendo del cerro Punta Negra, sigue por las cumbres de los cerros Pico de Loro y Ayavi, hasta su extremo Este, en los límites con el Distrito de Ongoy; por el Este del extremo Este del Cerro Ayavi, baja para continuar por la divisoria de aguas del río Uripa y Ranracancha, hasta llegar a Ccollpaccasa donde se desvía el camino carretero a Ranracancha, en los límites con el Distrito de Ccobamba, continúa por este camino carretero, hasta encontrar el antiguo camino de herradura a Andahuaylas; sigue por este camino, hasta la carretera a Andahuaylas, en los

límites con el Distrito de Talavera; por el Sur, el camino carretero hacia Uripa, para luego tomar las alturas de Manchana, cerro Jerusalén, baja por las faldas de este cerro, hasta la confluencia de los ríos Titulobamba y Pomabamba, en los límites con el Distrito de Cocharcas; por el Oeste, sigue la línea el curso del río Pomabamba, aguas arriba, hasta el lugar en que el río toma dirección Este, en los mismos límites con el Distrito de Cocharcas, para luego continuar por las cumbres de los cerros Saulle Cruz, Huanamarcapata y Rocoto, hasta llegar al puente Atajara, y de este puente, sigue por las lomas, pasa por los lugares denominados Antajarapata, Huillorpata y Ccaracha, en los límites con el Distrito de Chincheros, hasta llegar al cerro de Punta Negra, lugar donde comenzó esta delimitación.

Comuníquese al Poder Ejecutivo para su promulgación.

Casa del Congreso, en Lima, a los diecinueve días del mes de Febrero de mil novecientos sesenta y cuatro.

JULIO DE LA PIEDRA, Presidente del Senado.

FERNANDO LEON DE VIVERO, Presidente de la Cámara de Diputados.

CARLOS MALPICA, Senador Secretario.

LUIS F. RODRIGUEZ, Diputado Secretario.

Al Señor Presidente Constitucional de la República.

POR TANTO:

Mando se publique y cumpla.

Dado en la Casa de Gobierno, en Lima, a los veinte días del mes de febrero de mil novecientos sesenta y cuatro.

FERNANDO BELAUNDE TERRY.

Juan Languasco de Habich.

5

ANEXO N°13: Ajo macho (*Allium ampeloprasum* var. *Ampeloprasum*)



Fuente: Elaboración propia en base a trabajo de campo.

ANEXO N° 14: Caigua de los incas (*Cylanthera explodens*)



Fuente: Elaboración propia en base a trabajo de campo.

ANEXO N° 15: Mashua negra (*Tropaeolum tuberosum*)



Fuente: Elaboración propia en base a trabajo de campo.

ANEXO N° 16: Oca (*Oxalis tuberosa*)

Técnica de secado de oca, extendida bajo el sol



Fuente: Elaboración propia en base a trabajo de campo.

ANEXO N° 17: Kallampas (*Suillus luteus*).



Fuente: García, David (2018)

ANEXO N° 18: Hongos de Maíz o Carbón de Maíz (*Ustilago maydis*)



Fuente: Elaboración propia en base a trabajo de campo.

**ANEXO N° 19: Limun yuyu, hierba aromática silvestre.
(No registra nombre científico)**



Fuente: Elaboración propia en base a trabajo de campo.

ANEXO N° 20: Chickchimpay (*Tagetes mandoni. i.*)



Fuente: Elaboración propia en base a trabajo de campo.

**ANEXO N° 21: Taya Pichana, hierba aromática silvestre.
(No registra nombre científico)**



Fuente: Abel García (2018)

ANEXO N° 22: Capulí (*Prunus capulí*)



Fuente: Wilder Martínez Arango (2018)

ANEXO N° 23: Siraca (*Rubus robustus* - p)



Fuente: Wilder Martinez Arango (2018)

ANEXO N° 24: Papaya nativa o papaya andina (*Carica pubescens*)



Fuente: Elaboración propia en base a trabajo de campo.

ANEXO N° 27: Qapchi de quesillo



Fuente: Wilder Martínez Arango (2018)

ANEXO N° 28: Sopa de Morón



Fuente: Elaboración propia en base a trabajo de campo.

ANEXO N° 29: Trucha frita.



Fuente: Elaboración propia en base a trabajo de campo.

ANEXO N° 30: Api



Fuente: Wilder Martínez Aramgo (2018)

ANEXO N° 31: Mazamorra de calabaza



Fuente: Wilder Martínez Aramgo (2018)

ANEXO N° 32: Presentación de chichas. Festival de chicha, Quispimarca. Uripa



Fuente: Cuenta oficial de Facebook de la Municipalidad de Anco Huallo.

ANEXO N° 33: Horno ancestral.



Fuente: Wilder Martinez Aramgo (2018)

ANEXO N° 34: Vendedora de panes chaplas y maicillos. Mercado Central- Uripa.



Fuente: Elaboración propia en base a trabajo de campo.

ANEXO N° 35: Vendedora de Yogurt Natural y Majar blanco hecho en casa.



Fuente: Cuenta oficial de Facebook de la Municipalidad de Anco Huallo.

ANEXO N° 36: Huatia de Calabaza. Feria dominical Uripa



Fuente: Elaboración propia en base a trabajo de campo.

ANEXO N° 37: Festival de Tanta wawa



Fuente: Cuenta oficial de Facebook de la Municipalidad de Anco Huallo.

ANEXO N° 38: Variedad de papas nativas, presentadas en Festival



Fuente: Cuenta oficial de Facebook de la Municipalidad de Anco Huallo.

ANEXO N° 39: Festival de Papas Nativas



Fuente: Cuenta oficial de Facebook de la Municipalidad de Anco Huallo.

ANEXO N° 40: Inauguración de la XXVII Feria Agropecuaria, Agroindustrial, Artesanal, Gastronómica y Folklórica- Uripa 2018



Fuente: Cuenta oficial de Facebook de la Municipalidad de Anco Huallo.

ANEXO N° 41: Mercado Central Uripa (Propuesta de Ruta N°: 1)



Fuente: Elaboración propia en base a trabajo de campo.

ANEXO N° 42: Chicharrones (Propuesta de Ruta N°: 1)



Fuente: Elaboración propia en base a trabajo de campo.

ANEXO N° 43: Caldo de mote (Propuesta de Ruta N°: 1)



Fuente: Elaboración propia en base a trabajo de campo.

**ANEXO N° 44: Agricultores de papa nativa- Asoc. Sumaq papa.
Centro Poblado de Motoy (Propuesta de Ruta N°: 1)**



Fuente: Elaboración propia en base a trabajo de campo.

**ANEXO N° 45: Chanchayro Wayqu. (Propuesta de Ruta N°: 1)
(Izquierda) Rostro de Sinchi Ancco Huayllo. (Derecha) Cascada, Velo de novia.**



Fuente: Elaboración propia en base a trabajo de campo.

**ANEXO N° 46: Entrada al Centro Poblado de Challhuani
(Propuesta de Ruta N°: 1)**



Fuente: Elaboración propia en base a trabajo de campo.

ANEXO N° 47: Criadero de truchas en Challhuani (Propuesta de Ruta N°: 1)



Fuente: Elaboración propia en base a trabajo de campo.

ANEXO N° 48: Ordeño de ganado vacuno (Propuesta de Ruta N°: 1)



Fuente: Cuenta oficial de Facebook de la Municipalidad de Anco Huallo.

ANEXO N° 49: Api de leche (Propuesta de Ruta N°: 1)



Fuente: Elaboración propia en base a trabajo de campo.

ANEXO N° 50: Museo Uripa (Propuesta de Ruta N°: 1)



Fuente: Elaboración propia en base a trabajo de campo.

ANEXO N° 51: Charki Kanka (Propuesta de Ruta N°: 1)



Fuente: Elaboración propia en base a trabajo de campo.

ANEXO N° 52: Cuy Chactado (Propuesta de Ruta N°: 1)



Fuente: Elaboración propia en base a trabajo de campo.

ANEXO N° 53: Coliseo cerrado de Uripa- Tintipuuquio (Propuesta de Ruta N°: 1)



Fuente: Elaboración propia en base a trabajo de campo.

**ANEXO N° 54: Adultos mayores compartiendo sus saberes.
(Propuesta de Ruta N°: 1)**



Fuente: Cuenta oficial de Facebook de la Municipalidad de Anco Huallo.

ANEXO N° 55: Paisaje Natural, camino a Manchana. (Propuesta de Ruta N°: 2)



Fuente: Elaboración propia en base a trabajo de campo.

ANEXO N° 56: Avistamiento de Camélidos Sudamericanos en Manchana. (Propuesta de Ruta N°: 2)



Fuente: Elaboración propia en base a trabajo de campo.

ANEXO N° 57: Laguna de Pacucha. (Propuesta de Ruta N°: 2)



Fuente: Elaboración propia en base a trabajo de campo.

ANEXO N° 58: Trucha frita, en Pacucha. (Propuesta de Ruta N°: 2)



Fuente: Cuenta oficial de Facebook del Restaurante Recreo Mirador Wislla Pacucha.

ANEXO N° 59: Complejo Arqueológico Sónдор. (Propuesta de Ruta N°: 2)



Fuente: Elaboración propia en base a trabajo de campo.

**ANEXO N° 60: Fiesta de Sónдор Raymi, epopeya Chanka.
(Propuesta de Ruta N°: 2)**



Fuente: Diario el Comercio.

<https://elcomercio.pe/vamos/peru/conoce-celebracion-sondor-raymi-andahuaylas-378940?foto=2>

ANEXO N° 61: Trigo to Uchuquwi (cuy Picante)



Trigo al dente en salsa de ají amarillo acompañado de cuy crocante (confitado y frito).
Propuesta del restaurante Allpapa Rurun.
Fuente: Wilder Martínez Arango (2018)

ANEXO N° 62: Challwa con tabulé de quinua



Trucha crocante, acompañado de tabulé de quinua, decorado con culantro hidratado y láminas de rabanito. Se sirve con salsa de huacatay y salsa de maracuyá.
Fuente: Wilder Martínez Arango (2018)

ANEXO N° 63: Feria dominical de productos agropecuarios- Uripa.



Fuente: Elaboración propia en base a trabajo de campo.

ANEXO N° 64: Ofertas de menús.



Fuente: Elaboración propia en base a trabajo de campo.

ANEXO N° 65: Brochure IX Festival de la papa nativa

COMISIÓN ORGANIZADORA

Presidente
Gilberto Quispe Huarhuachi

Secretario
Juan Carlos Yahu Pillaca

Tesorero
Marta Pillaca Diaz

Fiscal
Juan Carlos Pillaca Aquise

Comisario
SUB GERENCIA DE DESARROLLO ECONOMICO Y AMBIENTAL - Anco Huallo, Agencia Agraria de Chincheros.

AUSPICIAN:






Municipalidad Distrital de Anco Huallo
Sub Gerencia de Desarrollo Económico y Ambiental
Sectores Regulares de la Municipalidad Distrital de Anco Huallo
Trabajadores de la Municipalidad Distrital de Anco Huallo
Asoc. de Aprovechamiento Papan Nativas de Manay
Asoc. de Aprovechamiento Papan Nativas de Huanay Huayco
Asoc. de Aprovechamiento Papan Nativas de Uripa
Asoc. de ganaderos Kanchaq Inti
Presidente de la Comunidad Campesina de Uripa
Clinica Dental Universal
El Doc. Eloy Huarhuachi Quispe
Botica Arca del Angel
Ferretería Zarzo
Gerente pro-empresa
ADEA-Agencia - Uripa
Militar Eloy YAHU
Edilberto Zamora de Cosmos chin
Segunda Nominación de juez de paz
Sr. Estelito Pillaca Quispe

Emp. Trans. Urpi S.A.C.
Estética UNISEX MIA
Clinica veterinario CONDOR EL ANDINO
Empre. A&C INGENIEROS del Sr. Wilber Huarhuachi Quispe
Multiservicios PUMA EL ANDINO del Sr. Victor Puma Chacón
Panadería LAS DELICIAS
Prof. Heli Cáceres Gutierrez
Sr. Sabino Cándor Olate
Sr. Sebastián Huarhuachi Huamán
Sr. Jeronimo Córdova Sica
Juez de la primera nominación del señor Epitacio Ramos
Sr. Juan Alchirraz Cáceres

Radio Eko
Radio Lider
Radio Uripa
Radio Git

Ely Cáceres
Juan Pedro Las

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE ANCO HUALLO

IX Festival de la Papa Nativa

Totorabamba 2018

23 JUNIO

La Gestión apoyando el desarrollo productivo

PRESENTACIÓN

IX Festival de la Papa Nativa Totorabamba 2018

La Municipalidad Distrital de Anco Huallo, en coordinación con la Municipalidad del Centro Poblado de Totorabamba, Municipalidad Provincial de Chincheros, Gobierno Regional de Apurímac, Dirección Sub Regional Agraria Andahuaylas-Chincheros, Asociación de productores de papas nativas, Instituciones públicas-Privadas, programas Sociales y de más organizaciones, organizan el IX FESTIVAL PROVINCIAL DE PAPA NATIVA TOTORABAMBA 2018. Programado para el día 23 de junio del presente año, para reforzar la identidad de la papa, mostrando que se trata de un producto 100% peruano originario de nuestros andes que se convirtió en una fuente de alimento de todo el mundo por su versatilidad para elaborar cantidades infinitos platos deliciosos al paladar y con alto valor nutritivo. Para lo cual se invita a la activa participación de todos los agentes de la cadena productiva de la papa de nuestra región de Apurímac.

Comisión Organizadora

PROGRAMA GENERAL

Sábado 23 de junio

- 08:30 am.** Recepción, inscripción y ubicación de expositores.
- 09:00 am.** Inauguración del IX FESTIVAL PROVINCIAL DE LA PAPA NATIVA TOTORABAMBA 2018 y la V Feria Agropecuaria - Agroindustrial - Artesanal - Gastronómica y Folclórica
- 09:30 am.** Recorrido y visita de stands de los participantes y Autoridades.
- 10:00 am.** Inicio de promoción, exhibición, venta de papa Nativa y diferentes productos Agropecuarios
- 11:00 am.** Concurso de Huatia, pachamanca y platos típicos
- 12:30 pm.** Concurso de exhibición de papa nativa.
- 01:30 pm.** Concurso de jincanas
 - papa pelay - Leche Chaway
 - papa Qipiy - Leche wariyay
 - Huatia mikuy - Huasco Churay
- 02:00 pm.** Presentación de Danzas.
- 02:30 pm.** Premiación a los ganadores de los diferentes concursos.

Fuente: Cuenta oficial de Facebook de la Municipalidad de Anco Huallo.

ANEXO N° 66: Brochure Festival de la trucha

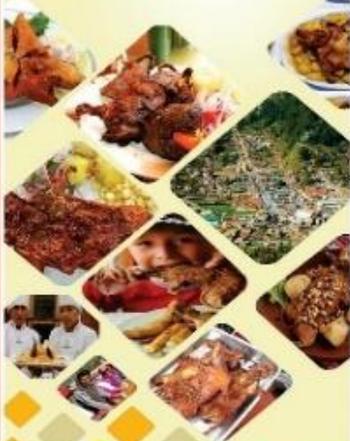


Fuente: Cuenta oficial de Facebook de la Municipalidad de Anco Huallo.

ANEXO N° 67: Brochure Festival del cuy

COMISIÓN ORGANIZADORA

- Presidente: Faustino Cáceres Huayllisco
Asociación de Productores de Animales Menores Cuy - Uripa
- Vicepresidenta: Luciana Alcarraz Cáceres
Asociación de Criadores de Cuyes "Sumac Inti" - Miraflores
- Secretario: Agencia Agraria Chincheros
- Tesorero: Municipalidad Distrital de Anco - Hualla
- Fiscal: Asociación de Criadores "Kancha Inti" - Buena Vista
- Vocal 1: Asociación de Criadores "Bella Uripeta"
- Vocal 2: Programa Bosques Manejados - Chincheros
- Comisaria: Agencia Agraria Chincheros, AGRORURAL y SENASA





Concurso de mascotas



Asociación de productores de animales menores cuy uripa



ASOC. AGROP. CRIADORES DE ANIMALES MENORES SUMACC INTI - MIRAFLORES

Asociación Agraria criadora de animales menores SUMACC INTI - Miraflores

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE ANCO HUALLA

III FESTIVAL DEL CUY

URIPA - 2017



Octubre 28 y 29

LUGAR: PLAZA DE ARMAS DE URIPA



Impulsando la cadena productiva de cuyes... **COMITÉ FERIA PAPA (MIRAFLORES)**

Invitación

La Comisión organizadora del III Festival del Cuy, Uripa 2017, al conmemorarse el Día Nacional del Cuy, hace extensiva la invitación a todos los productores de Cuyes, productores agropecuarios y transformadores del Distrito de Anco Hualla, Provincias de la Región Apurímac y de otras regiones a participar en este importante certamen que se llevará a cabo los días 28 y 29 de Octubre del presente año, en la Plaza de armas del Distrito de Anco Hualla, cuyo evento es con el propósito de promocionar la producción y consumo de carne de cuy, dinamización de la economía local, intercambio comercial a nivel Distrital, Provincial y Regional, así como la identidad cultural a través de las expresiones artísticas y folclóricas. La Comisión central, agradece anticipadamente por su activa participación.



PROGRAMA GENERAL

SABADO 28 DE OCTUBRE

- 08:45 am. Recepción e instalación de productores de cuyes, agropecuarios y participantes en general.
- 11:00 am. Gen. Pascarella a cargo de las organizaciones de productores e instituciones públicas y privadas.
- 12:00 am. Inauguración del III Festival del Cuy, Uripa 2017, con programa especial.
- 01:00 pm. Concurso de desfilas de tejidos.
- 02:00 pm. Carrera de cuyes.
- 04:00 pm. Presentación de Sabados Culturales con la participación de instituciones educativas.
- 07:00 pm. Presentación musical de las diferentes organizaciones de productores.
- 08:00 pm. Presentación de croquetas y ponchada baileable con participantes en general.

DOMINGO 29 DE OCTUBRE

- 08:00 am. Revisión del III Festival del Cuy, a cargo de la comisión organizadora.
- 09:00 am. Izamiento del Pabellón Nacional, a cargo de la Comisión organizadora del festival de cuy.
- 10:00 am. Concurso de Cuyes y abstracción del Cuy de Uripa.
- 11:00 am. Concurso de mascotas de Cuy.
- 12:00 am. Exhibición de platos a base de carne de Cuy.
- 01:00 pm. Concurso de desfilas de tejidos.
- 04:00 pm. Premiación a participantes parados en el evento.
- 05:00 pm. Clausura del III Festival del Cuy, Uripa 2017.
- 06:00 am. Presentación de artesías musicales.



AUSPICIAN:



ESPECIAL AGRADECIMIENTO:

- CESAR AYVA BOMBINA
- JUAN PEDRO QUESPE SALAS
- AGRIVETERINARIA "ALLIN KAWASAY"
- AGRIVETERINARIA "MENEZ"
- AGRIVETERINARIA "CENARO"
- BOTICA "MEDIC FUMINA"
- COMERCIAL "MANOH"
- COMERCIAL "JESUS HUADRE"
- COMERCIAL "JANICHO"
- YARADA ZARZO




Fuente: Cuenta oficial de Facebook de la Municipalidad de Anco Huallo.

ANEXO N° 68: Brochure feria Agropecuaria, agroindustrial, artesanal, gastronómica y folclórica Uripa 2018

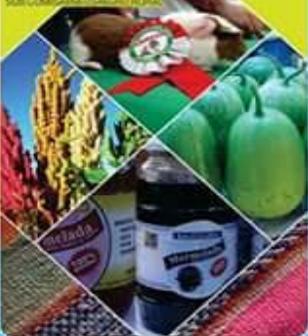
01:00 pm - Juergamento de cuyes en sus diferentes categorías.

04:00 pm - Premiación a los ganadores y participantes en la Feria Agropecuaria.

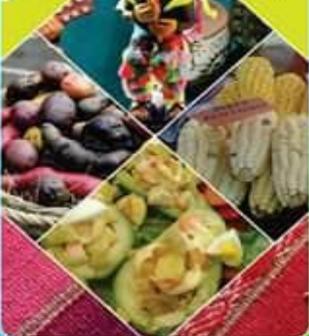
05:00 pm - Clausura de la Feria Agropecuaria Uripa 2018.

COMISION CENTRAL

PRESIDENTE: EDILBERTO PILLACA PUELLA
VICEPRESIDENTE: ALC. DEL DISTRITO DE ANCO HUALLO
SECRETARIA: ASOC. DE GANADEROS BELLA URIPENA
TESORERA: MUNIC. DISTRITAL DE ANCO HUALLO
FISCAL 1: FORCODES JARU WIRAY
FISCAL 2: ASOC. DE PAPA NATIVAS DE MOTOF
FISCAL 3: ASOC. DE PAPA NATIVAS DE JATUN HUAYCO
VOCAL 1: ASOC. DE ANAN, EL MENORÉS CUYERIA
VOCAL 2: INST. SUP. TECNOLÓGICO DE CHINCHEROS
COMISARADO: AGENCIA AGROPECUARIA SENASA
SUB COMISARADO: INSTITUTO TECNOLÓGICO

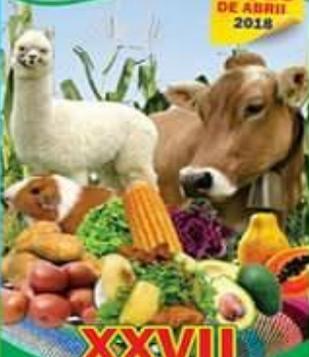


AUSPICIAN:

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE ANCO HUALLO

27, 28 DE ABRIL 2018



XXVII FERIA AGROPECUARIA Agroindustrial - Artesanal Gastronómica - Folklórica URIPA 2018

LUGAR: ESTADIO HEROES DEL CENEP

Invitación

Se celebrará la XXVII FERIA AGROPECUARIA 2018, en nuestro distrito de Anco Huallo - Uripa, deseo expresar mi enorme gratitud a nuestra tierra que nos vio nacer, e invocar a cada uno de nuestros hermanos en esta fecha tan importante, con sentimiento de mayor afecto y unión, hacia nuestros pueblos, ya que se trata de una fiesta de todos los productores agropecuarios de nuestro distrito. Por consiguiente a nombre del cuerpo de regidores y todo los trabajadores de la municipalidad distrital de Anco Huallo - Uripa, y al más propio hago extensivo la invitación a participar en esta XXVII Feria Agropecuaria, Agroindustrial, Artesanal y Folklórica Uripa 2018, en cada una de las actividades programadas, que consolidan nuestros lazos de amistad, confraternidad e identidad de nuestro distrito.

Edilberto Pillaca Puella
ALCALDE



Programa General

JUEVES 26 DE ABRIL

09:00 am - Deslinde del Campo Ferial a cargo del SENASA (Estadio Heroes del Cenepa - Uripa)

11:00 am - Inscripción de productores participantes en la Feria Agropecuaria.

02:00 pm - Entrega de stands y credenciales a participantes de la Feria Agropecuaria.

VIERNES 27 DE ABRIL

09:00 am - Inscripción, recepción e instalación de participantes en las diferentes áreas de producción.

11:00 am - Gran pasacalle con la participación de instituciones públicas y privadas, asociaciones y organizaciones de productores agrarios.

01:00 pm - Inauguración de la Feria Agropecuaria, Uripa 2018 con programa especial (Estadio Heroes del Cenepa - Uripa)

02:00 pm - Recorrido y visita de stands de los participantes por autoridades y personalidades asistentes al evento.

03:00 pm - Concurso de danzas y cuadros costumbristas por parte de las asociaciones.

SABADO 28 DE ABRIL

06:00 pm - Gran presentación de artistas.

08:00 pm - Panchada con participantes en general en la Feria Agropecuaria.

08:30 am - Reinicio de la Feria Agropecuaria con participación de la comisión organizadora, autoridades y productores practicantes en el evento.

09:00 am - Concurso de ordeño de vacas en producción en sus diferentes categorías.

09:30 am - Concurso de leche waqta.

10:00 am - Juergamento de ganado vacuno en sus diferentes categorías.

11:00 am - Calificación de productos agrícolas, agroindustriales, artesanía, gastronomía y otros.

12:00 m - Presentación de productos artesanales.



Fuente: Cuenta oficial de Facebook de la Municipalidad de Anco Huallo.

ANEXO N° 69: Brochure Festival de Tanta wawa, Uripa

AUSPICIAN:

Municipalidad del C.P. Vista Alegre
Junta Local Vista Alegre
Retti Cáceres Gutiérrez
Miguel Huacre Méndez
Ing. Edwin Sicha Huaman
Cuenca pampa
Doc. Ever Huarhuachi Islachin
Comercial MECHA
Jesús Navarro Serna

Prof. Cristóbal Ojeda Pacheco
Milquedades Pillaca Quispe
Alfredo Espinoza Quispe
Calep Pillaca Janampa
Prof. Timoteo Acevedo Yañe
David Tito Quispe
Emilia Vargas Yupanqui
Doc. Michael Martínez
Carnicería LLOCCLA

Comisión organizadora

Presidenta: Epifanía Condor Ramos
Secretario: Joel Gutiérrez Navarro
Tesorero: María Quispe Quispe
Vocal 1: Elsa Olarte Chilingano
Vocal 2: Juana Nauto Zevallos

Autoridades Presidente Local:
Olardo Aquisé Olarte

Teniente Gobernadora:
Julia Nauto Saccaco.

Agente Municipal:
Celestina Flores Zevallos.

Inscripciones: 999011805

Municipalidad Distrital de ANCO HUALLLO

URIPA

02 de Noviembre

FESTIVAL DE TANTA WAWA

URIPA 2018

Quilinchita de Uruancha
Jhoncito de Apurimac
Orquesta ARCO IRIS DEL PERU

Lugar: Anexo de San Cristóbal
Hora: 08:00 am.

Disfruta de las delicias de tanta wawa

EDILBERTO Pillaca Puclla
ALCALDE

Construyendo juntos el desarrollo...!

Informes e inscripciones en el 3er piso de la Municipalidad Distrital

INVITACION

La comisión organizadora del VIII festival de tanta wawa san Cristóbal 2018, hace extensiva la invitación a toda la población en general del distrito de Anco Huallo - Uripa, Provincias de la región Apurimac y de otras regiones a participar en este importante certamen que se llevara a cabo el día Viernes 02 de noviembre del presente año, en la loza del anexo de san Cristóbal del centro poblado de vista alegre, cuyo evento es con el proposito de promocionar el consumo de tanta wawa. la comisión central agradece anticipadamente por su activa participación.

COMISIÓN ORGANIZADORA
San cristóbal vista alegre
ANEXO ANCO HUALLLO - Uripa

TANTA WAWA

PROGRAMA GENERAL

Viernes 02 NOVIEMBRE

HORA: 08:00 am.
LUGAR: SAN CRISTÓBAL
 Distribución e Instalación de los participantes en el VIII festival de tanta wawas.

HORA: 10:00 am.
LUGAR: SAN CRISTÓBAL
 Inauguración y apertura del VIII festival de tanta wawas san Cristóbal 2018.

HORA: 11:00 am.
LUGAR: SAN CRISTÓBAL
 Calificación de tanta wawas en el VIII Festival.

HORA: 11:00 am.
LUGAR: SAN CRISTÓBAL
 Inicio de actividades deportivas

Categoría

Máster varones y mujeres
Libre Varones y mujeres

HORA: 01:00 pm.
LUGAR: SAN CRISTÓBAL
 Concurso de negrillos con grandes premios

HORA: 02:00 pm.
LUGAR: SAN CRISTÓBAL
 Concurso de wawa waltay, wawa mikuy y bautismo de wawa tanta.

HORA: 05:00 pm.
LUGAR: SAN CRISTÓBAL
 Premiación a los participantes del festival de tanta wawa.

HORA: 08:00 pm.
LUGAR: SAN CRISTÓBAL
 Presentación de artistas musicales al estilo arpa y violín (quilinchita de uruancha y jhoncito de APURIMAC) y Orquesta ARCO IRIS DEL PERU.

2018

Fuente: Cuenta oficial de Facebook de la Municipalidad de Anco Huallo.

ANEXO N° 70: Programa por Aniversario de distrito

FELIZ LIV ANIVERSARIO
DISTRITO DE ANCO HUALLO-URIPA
01 DE MAYO

URIPA CAPITAL DE LA PASCUA
Tierra de los bravos
CHANKAS

PROGRAMACIÓN OFICIAL
2018

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE ANCO HUALLO

Mantenimiento del local Municipal

Mantenimiento de caminos vecinales
Mototy-Ccallpapata y Mototy-Yanaurco

VIERNES 27 DE ABRIL

10:00 a.m. PASACALLE DE LOS PARTICIPANTES DE LA XXVII FERIA AGROPECUARIA, AGROINDUSTRIAL, ARTESANAL Y FOLKLÓRICA
Lugar: Estadio Municipal Héroes del Cenepa
Organiza: Sub Gerencia de Desarrollo Económico y Ambiental de la Municipalidad Distrital de Anco Huallo

11:00 a.m. INAUGURACIÓN DE LA XXVII FERIA AGROPECUARIA, AGROINDUSTRIAL, ARTESANAL Y FOLKLÓRICA
Lugar: Estadio Héroes del Cenepa
Organiza: Sub Gerencia de Desarrollo Económico y Ambiental de la Municipalidad Distrital de Anco Huallo

12:00 am INAUGURACIÓN DEL OBRA: "CREACIÓN DE ESPACIOS DEPORTIVOS EN EL CENTRO POBLADO DE MIRAFLORES DEL DISTRITO DE ANCO HUALLO - CHINCHEROS APURÍMAC" Y ENCUENTRO DEPORTIVO ENTRE AUTORIDADES
Lugar: Loma sintética de Miraflores
Organiza: Municipalidad Distrital de Anco Huallo y la Municipalidad del Centro Poblado de Miraflores

URIPA ZONA TURISTICA, ECOLOGICA Y GASTRONOMICA

VIERNES 26 DE ABRIL

07:00 p.m. **CONCURSO DE FAROLES Y DRAGONES**
Organiza: Municipalidad Distrital de Anco Huallo
Participar: Instituciones Educativas (Inicial, Primaria, Secundaria) y CETPROS del Distrito.

07:30 p.m. **GRAN SERENATA BAILABLE CON ARTISTAS DE RENOMBRE NACIONAL Y LOCAL**
Lugar: Av. La Cultura
Organiza: Municipalidad Distrital de Anco Huallo y el Programa Vaso de Leche

09:00 p.m. **FANTASÍA EN EL CIRCO**
Lugar: Av. La Cultura

MARTES 01 DE MAYO - DÍA CENTRAL

05:00 a.m. **SALVA DE 21 CANABETAZOS**
Organiza: Municipalidad Distrital de Anco Huallo y la Policía Nacional del Perú - Uripa

08:00 a.m. **MISA DE BEM EN LA IGLESIA SAN PEDRO DE URIPA**
Responsable: Municipalidad Distrital de Anco Huallo y el Páramo de la Iglesia San Pedro

10:00 a.m. **CEREMONIA PROTOCOLAR POR EL 51 ANIVERSARIO DEL DISTRITO**
- Excmo. de Fielidad Nacional
- Concejo de Deidre Escudé
- Deidre Civico Militar e Institucional
- Presidencia del Concejo de Deidre

02:00 p.m. **SESIÓN SOL ESNE**
Lugar: Auditorio de la Municipalidad Distrital de Anco Huallo

03:00 p.m. **PRESENTACIÓN DE ARTISTAS DE RENOMBRE NACIONAL Y LOCAL**
Lugar: Av. La Cultura

VIERNES 01 DE MAYO

07:00 p.m. **EXHIBICIÓN DE MOTOKAR - TVS-BAJAJ**
Lugar: Municipalidad Distrital de Anco Huallo y Club Motocarristas

SÁBADO 02 DE MAYO

08:00 a.m. **CIRCUITO Y RALLY DE MOTOKAR TVS-BAJAJ-COPA TVS**
Organiza: Municipalidad Distrital de Anco Huallo y Club Motocarristas
Lugar: Plaza de Armas de Uripa

02:00 p.m. **RALLY MOTOKAR TVS-BAJAJ-COPA TVS**
Organiza: Municipalidad Distrital de Anco Huallo y Club Motocarristas
Lugar: Puerto cancha

05:00 p.m. **RECEPCIÓN DE PARTICIPANTES EN LA GRAN COMPETENCIA DEL CIRCUITO AUTOMOVILISTICO Y RALLY URIPA 2018**
Organiza: Municipalidad Distrital de Anco Huallo y Club Motocarristas
Lugar: Frente de la Municipalidad Distrital de Anco Huallo

SÁBADO 02 DE MAYO

09:00 a.m. **GRAN COMPETENCIA DEL CIRCUITO AUTOMOVILISTICO URIPA 2018**
Organiza: Municipalidad Distrital de Anco Huallo y Motor Club Apurímac.
Itinerario: Plaza Miraflores - Chupuro - San Cristóbal - Chupuro - Vista Alegre - Uchayucollpa - Buena Vista - Totorabamba - Chupuro - Mulpacuro-Potococacha.

01:30 p.m. **SUPER PRIME 2018**
Organiza: Municipalidad Distrital de Anco Huallo y Motor Club Apurímac.
Lugar: Puerto cancha

05:00 p.m. **PREMIACIÓN A LOS PARTICIPANTES DEL CIRCUITO AUTOMOVILISTICO Y RALLY URIPA 2018**
Lugar: Plaza de armas

VIERNES 26 DE ABRIL

07:00 a.m. **LA MARA DE LA MILITARIA**
Organiza: Municipalidad Distrital de Anco Huallo y la Asociación de Profesores de Educación Básica - APEFEBH - Chincheros.
Lugar: Plaza de Armas de Uripa.
Participan: Público en general

08:00 a.m. **CICLISMO DE ALTA MONTANA - DOWNHILL "COPA ANCOHUAYLLO"**
Organiza: Municipalidad Distrital de Anco Huallo, Municipalidad del Centro Poblado de Totorabamba y Club DownHill Andahuaylas
Lugar: Totorabamba - Uchayucollpa y Cerro San Cristóbal

04:00 p.m. **CLAUSURA DE LA XXVII FERIA AGROPECUARIA, AGROINDUSTRIAL, ARTESANAL Y FOLKLÓRICA**
Lugar: Estadio Héroes del Cenepa
Organiza: Sub Gerencia de Desarrollo Económico y Ambiental de la Municipalidad Distrital de Anco Huallo

06:00 p.m. **NOCHE DE ACCIÓN DE GRACIAS**
Organiza: Municipalidad Distrital de Anco Huallo, Iglesia Evangélica y Católica

DOMINGO 29 DE ABRIL

10:00 a.m. **GRAN CARRERA DE CABALLOS**
Organiza: Municipalidad Distrital de Anco Huallo y la Municipalidad del Centro Poblado de Miraflores
Lugar: C.P. Miraflores

Fuente: Cuenta oficial de Facebook de la Municipalidad de Anco Huallo.

ANEXO N° 71: Brochure Fiesta Pascua Uripa

RESEÑA HISTORICA

Una gran fiesta que empezaba el día domingo de pascua en la tarde donde los pobladores disfrazados con sus vestimentas tradicionales salían a las calles tocando las queñas, tinyas y cascabeles. Aquella noche de domingo de pascua paseaban en grupos por los anexos, visitando las viviendas y cantando a todo pulmón. En las casas no faltaba un carnero colgado y chicha de jora. La fiesta se realizaba en chimpa plaza hasta el mediodía del martes pascua; luego de ello chimpa plaza se convertía en un lugar de disputas con los famosos Siqullus en las cuatro esquinas de la plaza generándose bravías grescas y peleas. Es de resaltar en la vestimenta las famosas Paychilas elaborados por los mismos pobladores. Luego la fiesta se trasladaba a diferentes pueblos y anexos, culminando en Quispimarca.

Esta gran fiesta es conocida a nivel regional y nacional pronto a convertirse en patrimonio inmaterial de la nación.





Uripa, Capital de la Pascua...

Informes e inscripciones:
Cela: 954813905 - 956888328
Correo: info@encuentropascua.com
Facebook: Municipalidad Distrital de Anco Huallo - Uripa

EDILBERTO Pillaca Puclla | ALCALDE
 



INVITACION

El X Encuentro Regional y Nacional de Pascua Uripa 2018, es un evento importante en nuestro distrito. Fecha en el cual nuestros hermanos de los centros poblados y anexos participan a través de cantos y bailes.

La pascua es una fiesta de alegría y unidad. Participemos de esta importante festividad, en la cual apreciaremos la danza y el baile de nuestros pueblos. Además las costumbres de nuestros hermanos visitantes revalorando nuestra cultura en cada canto, baile, etc. Expresiones culturales que perduraran a través del tiempo.

Queremos agradecer al trabajo y esfuerzo de todas las autoridades del distrito, que gracias a ellos se lleva a cabo este evento importante, demostrando así su compromiso y trabajo por el desarrollo de nuestro distrito.

Es nuestro sueño que nuestra pascua; joya cultural de nuestro pueblo, sea declarado como patrimonio inmaterial de la nación, para que cada año tengamos más afluencia de visitantes, para ello necesitamos trabajar juntos y lograr nuestro objetivo.

A nombre del cuerpo de regidores y trabajadores de la municipalidad distrital de AncoHuallo - Uripa y el mío propio hacemos extensiva la invitación a participar a cada uno de ustedes hermanos y hermanas al "X Encuentro Regional y Nacional de Pascua - Uripa 2018".

Edilberto Pillaca Puclla
Alcalde

Construyendo juntos el desarrollo...!!!!

PROGRAMACION

del 05 al 12 de Marzo

Primera Jornada de Invitación para la participación del X Encuentro Regional y Nacional de Pascua- Uripa. A nivel Nacional, Regional, Provincial y Local.

11, 18 y 25 de Marzo

1 Feria Artesanal, Textil, Gastronómica y Cultural Pascua 2018
Lugar: Parque Santa Rosa Hora: 10:00 am

del 19 y 28 de Marzo

Segunda Jornada de Invitación para la participación del X Encuentro Regional y Nacional de Pascua- Uripa a nivel Nacional, Regional, Provincial y Local.

Domingo 01 de Abril

X Encuentro de Comparsas Pascua 2018 del Distrito de Anco Huallo- Uripa.
LUGAR: Estadio HÉROES DEL CENEPA Hora: 1:00 pm

Lunes 02 de Abril

X Encuentro Regional y Nacional de las Agrupaciones Visitantes.
LUGAR: Estadio HÉROES DEL CENEPA Hora: 10:00 am

Martes 03 de Abril

1) X Encuentro de Pascua en el C. P. CHALHUANI.
2) X Encuentro de Pascua en el C. P. MUÑAPUCO

Miércoles 04 de Abril

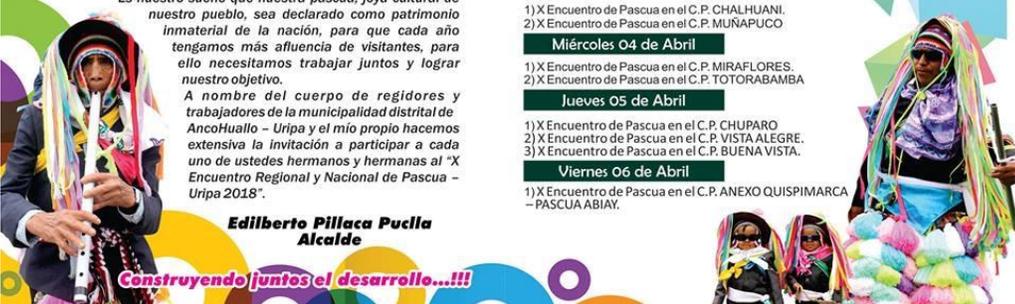
1) X Encuentro de Pascua en el C. P. MIRAFLORES.
2) X Encuentro de Pascua en el C. P. TOTORABAMBA

Jueves 05 de Abril

1) X Encuentro de Pascua en el C. P. CHUPARO
2) X Encuentro de Pascua en el C. P. VISTA ALEGRE.
3) X Encuentro de Pascua en el C. P. BUENA VISTA.

Viernes 06 de Abril

1) X Encuentro de Pascua en el C. P. ANEXO QUISPIMARCA - PASCUA ABIAY.



Fuente: Cuenta oficial de Facebook de la Municipalidad de Anco Huallo.

ANEXO N° 72: Brochure Carnaval Uripeño



CARNAVAL URIPEÑO
SUMAQ KUYANAKUY

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

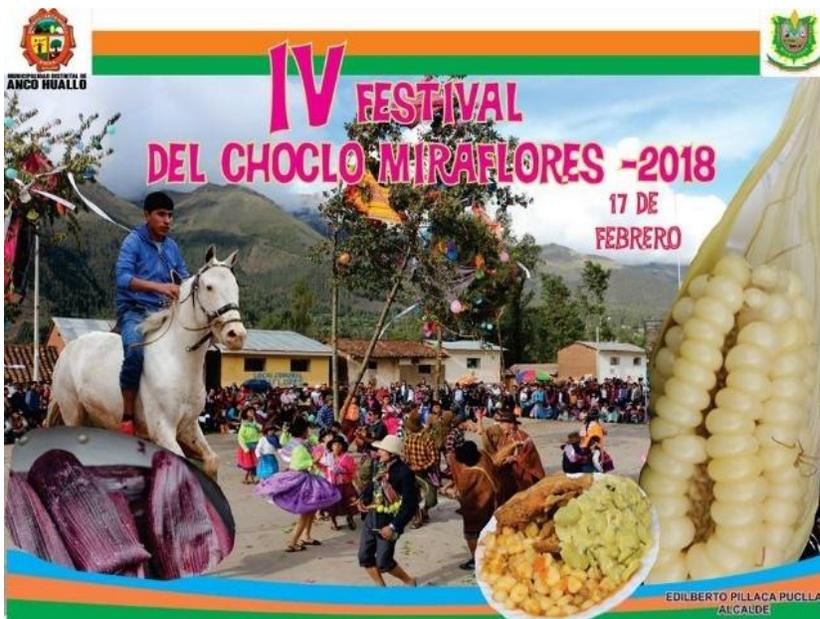
ACTIVIDAD	HORA	FECHA	LUGAR
Concentración de autoridades y comparsas	9:30 a.m.	11 de febrero	Frontis de la Municipalidad de Anco Huallo-Uripa
Pasacalle del No Carnavalon	10:30 a.m.	11 de febrero	Jr. Francisco Venegas, Jr. Juan Espinoza Medrano, Av. José Antonio de Sucre, Av. Los Incas, Av. Micaela Bastidas, Av. Andrés Avelino Cáceres, Plaza de Armas
Concurso de Guerra de Globos (Después de la entrada del No carnavalón).	1:30 p.m.	11 de febrero	Frontis de la Municipalidad de Anco Huallo-Uripa
Gran corta monte, amenizada con artistas locales.	5:00 p.m.	11 de febrero	Frontis de la Municipalidad de Anco Huallo-Uripa
Concentración de autoridades y comparsas Carnavalescas.	9:30 a.m.	14 de febrero	Frontis de la Municipalidad de Anco Huallo-Uripa
Pasacalle de los grupos concursantes	10:30 a.m.	14 de febrero	Av. La cultura, Parque Sinchi Ancocobuzillo, Av. Los incas, Av. Micaela Bastidas, Jr. José Olaya, Av. Túpac Amaru, Jr. Andrés Avelino Cáceres, Plaza de Armas
XXVI Concurso De Comparsas Carnavalescas "Sumaq Kuyanakuy" Uripa 2018	1:00 p.m.	14 de febrero	Frontis de la Municipalidad de Anco Huallo-Uripa
Gran corta monte, amenizada con artistas locales y nacionales: Porfirio Ayvar y Linda Sirenita de Andahuaylas.	5:00 p.m.	14 de febrero	Frontis de la Municipalidad de Anco Huallo-Uripa



¡Construyendo Juntos el Desarrollo...!
Edilberto Pillaca Pucillo
Alcalde

Fuente: Cuenta oficial de Facebook de la Municipalidad de Anco Huallo.

ANEXO N° 73: Brochure IV Festival del Choclo Miraflores



Fuente: Cuenta oficial de Facebook de la Municipalidad de Anco Huaylo.

ANEXO N° 74: Fiesta Pascuas Uripa, en la Plaza de Armas.



Fuente: Elaboración propia en base a trabajo de campo.

ANEXO N° 75: Invitación al Festival de la Chicha y vaca Marcay



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE ANCO HUALLO – URIPA
"Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional"

Imagen Institucional



INVITACIÓN

XII FESTIVAL DE LA CHICHA Y VACA MARCAY-QUISPIMARCA

2018

La Municipalidad Distrital de Anco Huallo a través de la Sub Gerencia de Desarrollo Económico Ambiental en el marco del I Aniversario de Creación Política del Centro Poblado Unión Quispimarca invita a la población en general al **XII Festival de la Chicha y Vaca Marcay-Quispimarca -2018**, a realizarse el día lunes 13 de agosto a partir de las 9:00 am en el Centro Poblado de Quispimarca.

En dicha actividad se desarrollará el Gran Vaca Marcay, concurso de cometa, gran Chiku Chiku, Ccollpa y otros.

Quispimarca te espera...

Dirección: Av. Ricardo Palma S/N - Plaza de Armas Uripa - Anco Huallo - Chincheros - Apurímac
Cel. 939689633 - 966-158284 RUC:20175831747
www.muniancohuallo.gob.pe
muniancohuallo@gmail.com

*Construyendo
Juntos
El Desarrollo...!*

ANEXO N° 76: Proyecto ley para considerar a la Pascua Uripa como patrimonio cultural de la Nación.

Expediente en proceso

Fecha	Título
20/07/18	Dictamen de la Comisión de Cultura y Patrimonio Cultural

Número de Proyecto	Fecha de Presentación	Título
02760	19/04/18	Ley que declara de interés nacional y necesidad pública la declaratoria como Patrimonio Cultural de la Nación a la Fiesta de Pascua en el distrito de Anco Huallo-Uripa, provincia de Chincheros, Región Apurímac

Fuente:

http://www.leyes.congreso.gob.pe/Documentos/2016_2021/Proyectos_de_Ley_y_de_Resoluciones_Legislativas/PL0276020180419.pdf

ANEXO N° 77: Modelo de diario de observación

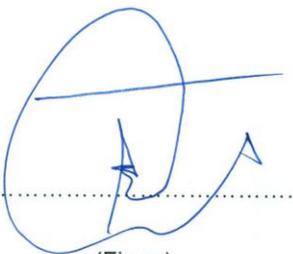
DIA N° 1		
NOMBRE DEL LUGAR VISITADO:		
FECHA:		
ACTIVIDAD	TIEMPO EMPLEADO	OBSERVACIÓN/ DATOS IMPORTANTES

ANEXO N° 78: AUTORIZACIÓN DE ENTREVISTAS A ESPECIALISTAS

Lima, 23 de octubre de 2018

Yo, PEDRO PABLO CCOPA ANTAY
Con DNI N° 10718687 autorizo la grabación de la entrevista
hecha a mi persona, así como la utilización de la información dada en la misma,
para la tesis: "REVALORACIÓN DE LA COCINA TRADICIONAL DE ANCO
HUALLO, CHINCHEROS – APURÍMAC A TRAVÉS DE UN REGISTRO
GASTRONÓMICO, PARA SU DIFUSIÓN Y DESARROLLO TURISTICO" de la
Lic. Elizabeth Sara Gomez Castillo.

Atentamente,



(Firma)

Lima, 24 de octubre de 2018

Yo, Wilder Martinez Aramgo,
Con DNI N° 71.891.995 autorizo la grabación de la entrevista
hecha a mi persona, así como la utilización de la información dada en la misma,
para la tesis: "REVALORACIÓN DE LA COCINA TRADICIONAL DE ANCO
HUALLO, CHINCHEROS – APURÍMAC A TRAVÉS DE UN REGISTRO
GASTRONÓMICO, PARA SU DIFUSIÓN Y DESARROLLO TURISTICO" de la
Lic. Elizabeth Sara Gomez Castillo.

Atentamente,



.....

(Firma)