



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

**INFLUENCIA DE LA COCINA JUDEOESPAÑOLA EN LA
REPOSTERÍA LIMEÑA; TENDENCIAS Y SIMILITUDES**

PRESENTADA POR
SABRINA ZARELLA CORDERO GÓMEZ

ASESOR
ALEXANDER HENRY RODRÍGUEZ PÉREZ

TESIS PARA OPTAR EL GRADO ACADÉMICO DE MAESTRA EN
CIENCIAS GASTRONÓMICAS

LIMA – PERÚ

2020



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

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

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



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

**INFLUENCIA DE LA COCINA JUDEOESPAÑOLA EN LA
REPOSTERÍA LIMEÑA; TENDENCIAS Y SIMILITUDES**

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

**PRESENTADO POR:
SABRINA ZARELLA CORDERO GÓMEZ**

**ASESOR:
MG. ALEXANDER HENRY RODRÍGUEZ PÉREZ**

LIMA, PERÚ

2020

DEDICATORIA

A mis hijos quienes han sido el motor y el aliento para iniciar, continuar y terminar esta investigación, en cada página que redacté; en cada libro que investigué y en cada cita que usé, están sus miradas atentas. Gracias Ale y Elune, porque por ustedes todo esto es posible y a mi esposo quien ha sido paciente y me ha apoyado en todo momento y a mi madre porque sin su empuje no hubiera continuado.

AGRADECIMIENTOS

A la comunidad judía; quienes con mucho recelo me ayudaron siendo partícipe de sus rituales para entender su gastronomía, a la familia Soriano porque con ellos conocí de manera cercana la cultura y la cocina judía de la mano de recetas caseras que representan a la cultura judía. Al Dr. Zapata, porque sin su guía no hubiera encontrado un tema tan interesante de investigar, al Mg. Hector Torres, porque sin su conocimiento sobre historia no hubiera podido continuar avanzado en mi investigación y a mi familia por su incondicional apoyo.

ÍNDICE DE CONTENIDO

	Páginas
PORTADA.....	1
DEDICATORIA.....	2
AGRADECIMIENTOS	3
ÍNDICE DE CONTENIDO.....	4
ÍNDICE DE TABLAS	6
ÍNDICE DE FIGURAS	7
RESUMEN	8
INTRODUCCIÓN	10
Descripción de la realidad problemática	11
Formulación del problema.....	13
Formulación de objetivos	13
Justificación de la investigación	14
Importancia de la investigación.....	14
Viabilidad de la investigación.....	16
Limitaciones del estudio.....	16
CAPÍTULO I: MARCO TEÓRICO.....	17
1.1 Antecedentes de la investigación	17
1.2 Bases teóricas.....	19
1.3 Definición de términos básicos.....	32
CAPÍTULO II: METODOLOGÍA.....	35
2.1 Diseño metodológico	35
2.2 Procedimiento de muestreo.....	35

2.3	Técnicas de recolección de datos	36
2.4	Rigor de la investigación.....	39
2.5.	Aspectos éticos	40
CAPÍTULO III: ANÁLISIS Y RESULTADOS.....		41
3.1	Resultados de la investigación	41
3.1.1.	Análisis de la guía de observación.....	41
3.1.2.	Análisis de la entrevista	44
3.2.	Matriz de triangulación de resultados cualitativos	49
CAPÍTULO IV: DISCUSIÓN		53
CAPÍTULO V: PROPUESTA.....		62
CONCLUSIONES.....		69
RECOMENDACIONES		73
FUENTES DE INFORMACIÓN		74
ANEXO A: Matriz de consistencia		79
ANEXO B: Matriz de la operacionalización de las variables		80
ANEXO C: Guion de entrevista		81
ANEXO D: Guion de observación		81
ANEXO E: Validación de expertos		83

ÍNDICE DE TABLAS

	Páginas
Tabla 1 Validación de instrumento	40
Tabla 2 Guía de observación A	42
Tabla 3 Guía de observación B	43
Tabla 4 Guía de entrevista – Experto 1 Madre Plácida Torralba.....	45
Tabla 5 Guía de entrevista – Experto 2 Madre Lina Leudena	46
Tabla 6 Guía de entrevista – Experto 3 Familia Pintado Soriano.....	47
Tabla 7 Guía de entrevista – Experto 4 Rabino.....	48
Tabla 8 Matriz de triangulación de los resultados de la guía de entrevista	49
Tabla 9 Validación por juicio de expertos	53

ÍNDICE DE FIGURAS

	Páginas
Figura 1: Portada del Compendio.....	64
Figura 2: Infografía 1	65
Figura 3: Infografía 2	66
Figura 4: Infografía 3	67
Figura 5: Infografía 4	68

RESUMEN

La presente tesis tiene como objetivo identificar la influencia de la cocina judeoespañola en la repostería Limeña del siglo XVI determinar las similitudes entre ambas cocinas y la tendencia generacional que las preside.

La metodología utilizada se realizó a través de una investigación cualitativa tomando como un primer punto de referencia análisis de documentos, la cual permitió reunir información clara y precisa de los aportes de la cocina judía a la cocina española y como esta llega al territorio peruano durante la invasión y migración española; así mismo se usó la observación y las entrevistas en profundidad con migrantes – residentes de la comunidad judía en el Perú lo cual llevo a entender y comprender las diversas similitudes que existen entre las comidas sobre todo en la repostería limeña.

Cabe mencionar que los resultados demostraron que por más mínima que haya sido el aporte de los judíos españoles a nuestra gastronomía; está marco un gran cambio y llevo a perfeccionar y mejorar las técnicas y los sabores tradicionales entre ambas culturas. España demostró que posee una influencia de 700 a 800 años de abundante intercambio gastronómico entre sus pueblos y que al migrar a este continente la migración y los aportes siguieron su camino e hicieron que ambas cocinas permitieran una gran parte a la culinaria peruana, reflejado en sus postres típicos y tan similares a los del pueblo judeoespañol.

Palabras claves: historia, cocina, religión, mosaicos, judaísmo, españoles, repostería, potajes.

ABSTRACT

The objective of this thesis is to identify the influence of Judeo-Spanish cuisine on 16th century Limeña pastries, to recognise the similarities between both cuisines and the generational trend that presides over them.

The methodology used was carried out through a qualitative research taking as a first point of reference document analysis, which allowed to gather clear and precise information on the contributions of Jewish cuisine to Spanish cuisine and how it reaches our territory during the Spanish invasion and migration; Likewise, observation and in-depth interviews with migrants - residents of the Jewish community in our country were used, which led us to understand and understand the various similarities that exist between our meals, especially in Lima's pastries.

It is worth mentioning that the results showed that no matter how minimal the contribution of Spanish Jews to our gastronomy has been; This marked a great change and led to perfecting and improving techniques and traditional flavors between both cultures.

Spain demonstrated that it has an influence of 700 to 800 years of abundant gastronomic exchange between its peoples and that when migrating to this continent, migration and contributions continued their path and made both cuisines allow a large part to Peruvian cuisine, reflected in their typical desserts and so similar to those of the Judeo-Spanish people.

Key words: history, cuisine, religion, mosaics, Judaism, Spanish, pastries, stews.

INTRODUCCIÓN

De partir sobre comida peruana es conversar de una mezcla interesante de culturas que acompañan día a día la mesa limeña. La cocina peruana esta considerara como una de las cinco mejores cocinas del mundo, se debe este gran don culinario a la biodiversidad geográfica, a la cultura ancestral y a la mezcla de razas que ha acompañado desde tiempos atrás.

Es así como nace una nueva cocina basada en la mezcla ancestral y moderna procedente de una tierra rica en especias y con miras a trasformar y crear nuevos platos con insumos novedosos y mucho más ricos en sabor.

Esta investigación se basa en una búsqueda exhaustiva de información, basada en entrevistas que describen cual es el punto de vista de los judíos con respecto a su presencia en la historia y los aportes que estos han de brindar en el escenario gastronómico peruano. Si bien es cierto; la actual crisis ha demostrado que los núcleos familiares guardan todos los secretos culinarios, esta pandemia ha llevado a experimentar de manera culinaria varias de sus recetas, en algunos casos olvidadas o nuevas que han generado un mayor acercamiento al mundo culinario.

Es por ello que esta investigación tiene a fin de hacer que se conozca y se reconozca la influencia que la gastronomía peruana tiene en base a la cultura judeoespañola y mora que ha acompañado durante todo este tiempo.

Descripción de la realidad problemática

Para los historiadores gastronómicos del Perú los platos de la culinaria peruana ascienden a 250 platos dulces y 460 platos salados. Pero de los cuales su origen deriva de la llegada de los españoles, cada plato presentado contiene historia, color y sabor. (Olivas, 1999)

Según los documentos históricos de Olivas, R (1999), la repostería peruana se operaba anteriormente bajo la influencia de una cocina tradicional, basada en frutas, harinas, y mieles naturales. Después de la llegada de los españoles; se trajeron recetas del sur del país, en la cual radicaban gran cantidad de pueblos árabes y dentro de ellos, el pueblo judío pieza importante dentro de la culinaria española.

Según Chomsky, D (2009), la cocina judía se desarrolló principalmente entre la diáspora hace casi 2000 años. A través de la migración, adquirió diferentes estilos, gustos y cambios en países europeos. La cocina judía es una colección de diferentes tradiciones culinarias de judíos de todo el mundo.

La cocina judía se divide en dos ramas principales, la judía sefardí de España y los países mediterráneos y la judía asquenazí de Europa Central, ambas mantienen métodos de cocción similares

Si se compara la comida kosher de Western Fahadi con la comida peruana, se encontrarán muchas similitudes que se dieron durante la invasión, la conquista y el paso de los años. La cocina judeoespañola está muy extendida en el norte de África, Italia, los Balcanes y América Latina, es aquí donde se darán cuenta de que la repostería limeña está indisolublemente relacionada con la cocina española obtenida durante la llegada de España al territorio peruano.

Hablar de cocina peruana se refiere a la mezcla de diversas culturas interesantes que se comparten en la mesa todos los días. Según Acurio, G (2012), la cocina peruana es considerada una de las mejores del mundo, este gran regalo culinario se debe a la biodiversidad geográfica que la rodea, la cultura ancestral y la mezcla étnica asociada al Perú.

A pesar de que España; es una ciudad de tres culturas: cristianismo, judíos y musulmanes, su conquista e invasión hizo que sus estándares dietéticos fueran muy diferentes a los peruanos, pero cuando estos conceptos se agregan o fusionan, la gente encuentra que mucho de la cocina limeña tiene una gran influencia española. Las recetas traídas por los españoles provienen de diferentes orígenes culturales, por lo que muchos postres y ciertos platos tienen este sabor tradicional tan especial.

Según Chomsky, D (2009), se manifiesta una serie de procesos y etiquetas a la hora de preparar comida kosher, pero en algunas de sus recetas son muy similares a las recetas peruanas. Por ejemplo, el ranfañote típico, considerado uno de los manjares más ricos y tradicionales del Perú, es un pan seco empapado en miel. Los judíos también tenían una especie de pan sin levadura, lo mojan en miel de dátiles y lo comían con frutos secos.

En la mesa peruana existe una variedad de platos de origen judío, musulmán y cristiano, que fueron traídos por España durante la conquista, el virreinato y la república.

Chomsky, D (2009) cree que el comienzo u origen de ciertos platos o postres de la cocina judía no están claros. Por ejemplo, una empanada típica en una pastelería peruana; son dos partes de masa con un relleno dulce o salado. Los

judíos las llaman tapadas, que representan las dos porciones de maná (dos capas) con un relleno que para ellos significaba la abundancia y la felicidad.

Esta información recopila una parte de la investigación, que consiste en realizar una exploración más profunda para comprender las razones de los postres peruanos, cómo nacen y se elaboran y sobre todo si se debe dicho nacimiento a la influencia de la cocina judeoespañola.

Formulación del problema

Pregunta general

¿Cuál es la influencia de la cocina judeoespañola en la repostería limeña?

Preguntas específicas

- ¿Cuáles son los insumos de la cocina judeoespañola que han influenciado en la repostería limeña?
- ¿Cuál es la tendencia generacional de la cocina judeoespañola con la repostería limeña?
- ¿Cómo las preparaciones de la repostería limeña han sido influenciadas por la cocina judeoespañola?

Formulación de objetivos

Objetivo general

- Identificar la influencia de la cocina judeoespañola en la repostería limeña.

Objetivos específicos

- Analizar los insumos de la cocina judeoespañola que han influenciado en la repostería limeña.
- Determinar la tendencia generacional de la cocina judeoespañola con la repostería limeña.
- Establecer las preparaciones de la repostería limeña que han sido influenciadas por la cocina judeoespañola.

Justificación de la investigación

Importancia de la investigación

El propósito de esta investigación es intercambiar y difundir hechos, datos, información, similitudes y razones; herencias, que no están incluidas en ningún libro de historia de la pastelería peruana. Durante la investigación, el chef peruano solo superó lo que sabía, y dejó de lado la historia de por qué comía y creó los platos que actualmente están en la mesa.

Aunque efectivamente hay una variedad de postres de España que se encuentran sumergidos en los tres principales grupos religiosos, el análisis de por qué y qué comer, cuando y a quién se le debe esta mezcla de sabores no se le presta la debida atención.

La sociedad peruana publica de 1 a 6 libros de cocina al año, coleccionables de cocina con 4 a 5 publicaciones al año en periódicos serios como El Comercio y el grupo Epena. Según el informe APEGA (2009), se publicaron un total de 50 libros gourmet, siendo las principales editoriales El Comercio y la Universidad de San Martín de Porres.

Cada periódico y revista tiene recetas, artículos sobre cocina e historias familiares, que abren nuevos lugares de comida tradicional o fusión. Desde Mistura hasta la feria gastronómica más sencilla y grandiosa, la cocina peruana se abre al mundo para que todos prueben su paladar. Es comprensible que cada año se publiquen más libros antiguos, libros de recetas adaptados y reinventados, pero, aunque estas recetas han cambiado en el proceso, en algunos casos sus insumos o técnicas se mantiene inalterables.

Durante la investigación se descubrió que la pastelería peruana es un libro inexplorado, este manuscrito tiene una importancia y relevancia trascendental porque tiene orígenes histórico- peruanos y la historia de más de un extranjero.

Esta investigación es conveniente porque le dará a la sociedad limeña un gran valor histórico y cultural, la sociedad limeña todavía cree que todas las creaciones son únicas, pero solo se pueden definir las actuales y modernas. Esta investigación se basa en perspectivas históricas y gastronómicas, y existe un nicho de mercado. No es que la cocina peruana no sea auténtica, sino que dicha originalidad se basa en una mezcla de culturas que deben ser conocidas y reconocidas y darles el lugar que se merecen en la historia de la gastronomía limeña.

La investigación en curso es original y novedosa y lo más importante pionera en este contexto, porque no existe ningún trabajo moderno que pueda contar o describir la influencia de la cocina judía en la cocina limeña. Lo más lamentable es que, como potencia gastronómica, Perú, no guarda los registros históricos de recetas después de la llegada de los españoles.

Hay varias declaraciones orales que pueden indicarle cómo hacer algunas recetas. Pero no se encontraron elementos físicos para verificarlos; así como recetas o libros que mencionen sus orígenes. Se espera que se pruebe en este estudio que el Perú sigue siendo un pueblo multicultural con un rico valor culinario, cuya historia se ve reflejada en los migrantes que aportaron sus técnicas a la biodiversidad para concebir y elaborar postres y platillos de propiedad actual.

Viabilidad de la investigación

Esta investigación no fue del todo factible, en términos de datos orales y algunos datos escritos, el factor tiempo es limitado, pero no insuficiente. Se obtuvo apoyo verbal de familias judías, rabinos y conocidos de comunidades españolas. Los materiales escritos son limitados en escrituras judías, pero son muy extensos en escrituras peruanas antiguas, que también han salvado algunas recetas de la compilación oral.

Limitaciones del estudio

Como se mencionó anteriormente, para realizar esta investigación, el tema de las fuentes bibliográficas generó cierta controversia en cuanto a la veracidad de la información, pues cerca del 40% al 50% del contenido eran fuentes orales judías, pero la literatura bibliográfica en el caso de Perú se llevó a cabo una revisión de recetas antiguas. La entrevista con el rabino fue un factor limitante, porque como su es muy tradicionalista, fue un poco limitante en sus respuestas.

CAPÍTULO I:

MARCO TEÓRICO

1.1 Antecedentes de la investigación

Para la elaboración de la presente investigación, se recurrió al análisis de tesis y artículos en algunas bibliotecas y revistas; asimismo de analizar fuentes electrónicas de información. En esta parte se definirá el término influencia gastronómica, de acuerdo a las diversas perspectivas que se presentan respecto al tópico a investigar. La presente investigación cuenta con los resultados referenciales de estudios en el Perú.

1.1.2. Estudios previos a nivel internacional y nacional

Gonzales, M. (2016). En su tesis doctoral planteó a la gastronomía como fenómeno de comunicación y de relación social, el objetivo de la investigación es la utilización del término gastronomía como un nuevo elemento de comunicación en los diferentes ambientes; la metodología utilizada para la investigación se basa en un estudio cualitativo basado en la observación y el estudio de hechos de interés.

Entre sus conclusiones destaca que la gastronomía ha desarrollado su propia mitología y paradigmas sociales propios, debido a la divulgación de los nuevos modelos de cocina, para Gonzales, M (2016) las comunicaciones han adoptado el fenómeno de la gastronomía no sólo como hábito necesario a la vida social, sino también como un fenómeno cultural y comunicativo.

Simone, C (2016). En su tesis doctoral planteó la búsqueda de una identidad judía a través de la comida. El objetivo de la investigación se basó en entrelazar la etnografía de dos poblaciones con a una investigación histórica del

desarrollo de cada una. La metodología fue de carácter cualitativo, que examinó y analizó la construcción y expresión de la identidad cultural-alimentaria de los judíos (principalmente inmigrantes) laicos, reformistas, y conservadores. La investigación trajo como conclusión que las culturas alimentarias transmiten un mensaje anhelante de añoranza, nostalgia y de la importancia de la memoria.

Así mismo al comer platos de otras tierras y transmitir recetas y culturas alimentarias de otros países no necesariamente quiere decir que uno quiere volver a estos hogares, sino que quiere seguir recordando las costumbres y las vidas en aquellas tierras.

Benitez, V. (2017). En su tesis de maestría explica como el turismo gastronómico y los alimentos tradicionales se transforman en productos culturales. El objetivo de su investigación fue analizar la relación del turismo con los alimentos tradicionales y como estos se transforman en parte del turismo. La metodología que utiliza el autor es un enfoque mixto, en que sobresale el enfoque cualitativo. La investigación dio como resultado que la preparación de alimentos tradicionales es una actividad heredada de generación en generación la cual es considerada como un regalo que debe ejercerse y conservarse.

Bernáldez, A (2015). En su tesis de maestría sobre la gastronomía y su aproximación conceptual definió a la gastronomía como un nuevo campo de conocimiento en el contexto social. El objetivo de su investigación fue dar a conocer la participación de la comida y la comensalidad en la formación de identidades, relacionados con la industria del turismo y la restauración en donde se entiende a la gastronomía como una actividad propiamente de rentabilidad y ganancia.

La investigación concluyó que las ciencias sociales y humanas consideran a la comida y la cocina como una construcción social en donde la cocina y la comida

en la Historia son parte importante de la vida cotidiana, lo que conlleva a una identidad cultural alimentaria y una interculturalidad.

Gomez, E. (2018) en su tesis de maestría sobre la difusión de la cocina tradicional para un mejor desarrollo turístico contempla la importancia del conocimiento de la cocina tradicional y su revalorización de la identidad del pueblo de Chincheros en Apurímac.

El objetivo de la investigación destaca en resaltar la gastronomía del interior del país y darle el valor representativo que le corresponde. La metodología empleada se ha basado en un análisis cualitativo que se basó en la observación y entrevistas.

El estudio concluyó con la elaboración de un registro gastronómico con el fin de preservar el memorial cultural del pueblo a través de un recetario donde se plasma las recetas que cuentan la historia Chincheros y deben ser trascendidos de generación en generación.

1.2 Bases teóricas

1.2.1 Migraciones y religión

1.2.1.1. Origen de los sefarditas

Se llama sefardíes a los judíos descendientes de los expulsados de la Península Ibérica a finales de la Edad Media.

La exclusión de los judíos de Castilla y Aragón en 1492 lanzó fuera de estos reinos a un contingente de cerca de 100.000 judíos, que fueron a asentarse en algunos sitios de Europa (Italia, el sur de Francia o Portugal), en el reino de Marruecos, o en las tierras del Mediterráneo Oriental que habían pertenecido al entonces pujante y riguroso imperio otomano.

La expulsión de los judíos de las tierras de Portugal se dio en 1497, lo que trajo consigo que se diera una conversión forzada para salvarse. Muchos de los nuevos cristianos o convertidos, mantuvieron a escondidas la costumbre de la religión judía. Durante los siglos XVI y XVII, varios convertidos volvieron al judaísmo y se integraron en las comunidades sefarditas de Marruecos o del Oriente Mediterráneo

Cuando se habla de cultura sefardí se distinguen tres grandes bloques geográficos: los sefardíes del Norte de África; los orientales, asentados en las tierras del Mediterráneo Oriental y los sefardíes occidentales, es decir, los que se asentaron en países de la Europa occidental. Cada grupo evolucionó de acuerdo a sus propias necesidades.

En las primeras décadas del siglo XX, se produce una segunda dispersión del pueblo judío que tiene como destino países de América del Norte (Estados Unidos, México) o del Sur (Argentina, Venezuela, Perú, Cuba, etc.) y de Europa (Francia, Italia, España).

Con la invasión mora se puede decir que llegó la liberación de los judíos en la Hispania. Se recomendó una independencia de culto, respeto por sus bienes y soberanía de derechos.

Más adelante, con la reconquista de España, a los judíos no les quedó más que salir en busca de otras tierras prometidas, algunos huyeron embarcándose a América, otros se convirtieron al cristianismo o, los más sumisos, aceptaron las más crudas reprimendas.

1.2.1.2. Contribuciones de los judíos y musulmanes al modelo mediterráneo culinario

Desde la instauración del modelo de producción y nutrición agro-silvo-pastoril, hasta la etapa actual, en los inicios del siglo XIX, se produjeron dos enormes cambios que impactaron en el modelo mediterráneo de nutrición.

Para Santamaria (1893) el primer cambio se debió a las visibles aportaciones que han realizado los árabes asentados en sus posesiones mediterráneas y que influyeron decisivamente en las prácticas de sus vecinos cristianos del sur de Europa. El segundo nació a finales del siglo XVI y el siglo XVII. Esto supuso la integración de los recientes productos llegados del conjunto de naciones americano y de Asia.

Más allá de la contribución árabe, y las influencias que se derivaron de la presencia turca en el oriente mediterráneo, se tuvo que tener en cuenta además el legado de los judíos que habitaron, desde hace tiempo, la Península Ibérica, y más adelante se extendieron en marcha por el Mediterráneo.

Entre las aportaciones más importantes de los árabes y otros pueblos islámicos a la nutrición mediterránea predomina la integración de comestibles como el arroz, la caña de azúcar y las berenjenas (originarias de la India); de Egipto llevaron el melón; de otras partes de África, la sandía y de Constantinopla, los higos. Todos estos insumos contemplan una exclusiva creación culinaria que acompañaría a los primeros migrantes españoles por medio de sus varios viajes hacia el nuevo conjunto de naciones.

Según Gonzales (1996); los árabes introdujeron en Europa, principalmente en España e Italia, novedosas técnicas de riego y abono, lo que conllevó todavía

mejor refinamiento de la etapa de cultivo y de igual modo incursionaron la forma de cocinar y elaborar los comestibles.

Para Gonzales (1996) otro valor a resaltar de la civilización islámica y muy considerable para el presente estudio es la integración del azúcar a la nutrición. Aunque tardó cierto tiempo en alcanzar como condimento o base para dulces, en el siglo XVII era ya un ingrediente importante en varios “manjares”, convirtiéndose en elemento primordial de la gastronomía mediterránea occidental, este suceso declara que a la llegada de los judíos mosaicos al territorio español acarrió con su llegada la incursión de tan preciado condimento que para la repostería limeña sería el primordial aporte.

1.2.1.3. Gusto Monástico versus Celebraciones Judías

Más allá de que es verdad a lo largo de la etapa de la conquista fue la iglesia la que marcó en los peruanos el dulce como lo reconocen en la actualidad. La iglesia determinó que postres y cuando consumirlos, del mismo modo que hace la civilización judía que reparte sus comestibles de una forma más rigurosa según las festividades y los designios de todos los días.

Según Dargant (2008) Cada monasterio poseía su especialidad, su muy particular recetario en dulces y golosinas: Santa Rosa era experto por la mazamorra al carmín, Santa Catalina por los pastelitos, las aves conservadas en leche de almendras y el manjar blanco, el Carmelo por los buñuelos de miel espolvoreados con hojas de arroz y lentejuelas de oro.

El Convento de Nuestra Señora de la Encarnación, preparaba pastas de almendra, alfajores de chirimoya, las alegrías, que son bizcochuelos rellenos de manjar blanco, bañado en almíbar y espolvoreado con canela, merengues “suspiros de monja”, y las ponderaciones.

El Convento de Santa Clara, fundado en 1606 y era conocido por sus cocadas, frejoles de terranova, el turrón de doña Pepa, los picarones, pastelitos de maíz, de yuca, ponche frío de huevo, torta de leche, postre de manzana, el clásico arroz con leche, dulce de higos verdes, la enorme empanada al horno. (Dargant, 2009)

En el Convento de Santa Catalina, era popular por el dulce de almendras, pasta labrada de leche en forma de corderos y gallinas, maná de coco de Panamá, frejoles colados, dulces de naranja en almendra, entre tantos otros. (Dargant, 2009)

El gusto monástico es el gusto de la sociedad. La repostería peruana es colorida, festiva, imaginativa, juguetona. Comentar de la cocina judía es comentar de una cultura cuya cocina está enlazada a una temporalidad marcada por el período de la naturaleza. Es por eso cada siembra y cosecha, es una festividad y cada festividad una comida y con estas una historia de vida. Esta clase de cocina está asociada como ya se detalló previamente a una temporalidad espiritual y aun clima donde, en cada elaboración, se pone en juego no solo los elementos sino además los tipos de cocción, los instrumentos de cocina, etc.

La cocina judía viene incorporando elementos y prácticas de cocina heterogéneas. Con el nombre de cocina judía se llama a este abanico de cocinas de diversa procedencia que se desarrollaron en todos los países y continentes donde se asentaron familias y comunidades judías: Europa, Asia, África, Oriente Medio, y el conjunto de naciones americano.

El calendario hebreo es el que va a marcar los tipos de comidas y métodos a continuar en todas las festividades como el Pesaj (Fiesta de la Libertad) o Sucot (Fiesta de las Cabañas), el Shavout (Fiesta de la distribución del Torá) el Rosh ha Shaná, (Año Nuevo), el Iom Kipur (Día de la Expiación), el Januka (Fiesta de las

Luminarias), el Purim y el Tu Bishvat, por ejemplo, fiestas religiosas marcan su acontecer culinario y comentan cómo y qué tienen que comer en cada festividad. (Chomsky, D 2009)

Esta similitud con la civilización católica - cristiana marca un período en la repostería peruana la cual es en un inicio regida por la iglesia y después famosa por el entender coloquial de la ciudad más importante y los pueblos que surgían a lo largo del virreinato, la república y hasta esta época.

Más allá de que es verdad Lima, localidad dulcera, se volvió combativa con el consumo prominente de azúcar, fueron los conventos, y las casa de los acaudalados españoles, que trajeron consigo la mayoría de las recetas y elevaron el paladar hacia bienestares culinarios algunos olvidados y otros que, aunque pasen los años siguen siendo emblemas de la repostería peruana. A ellos se les debe parte importante de los postres y a su especial gusto por el azúcar, la miel y otros bienestares dulces de la vida.

El peruano, más que nada el limeño, es apasionado, leal a los postres para acompañar la sobremesa. La mazamorra morada, el arroz con leche, ranfañote o picaron: si algo existe de indudable calidad en estas tierras es el buen trato que se le proporciona al paladar con las comidas; Lima se podría determinar muy bien que es las mieles de un dulce de camote. (Dargant 2009)

Es por eso que no únicamente se tiene nociones de la cocina judía de España, sino que hay o concurren semejanzas que hacen comprender que la cocina peruana, en esta situación la repostería fue influenciada en parte importante por la cocina judeoespañola y esta paralelamente por la mora-cristiana que ha plasmado e influenciado a la repostería limeña.

1.2.1.4. Culinaria judía

La cocina judía es el uso de costumbres culinarias de los judíos sefardíes. (Cantera 2003). Hay que aclarar un punto importante en esta premisa; puesto que sefardíes se les llama a los judíos nacidos en España y que son descendientes primarios de los judíos viajeros.

Esta cocina es característica de todos esos judíos de origen distinto al ashkenazi (alemán, ruso o centroeuropeo) y es parte integrante de la gastronomía mediterránea por la utilización de los elementos de esta región de Europa, añadiéndole algún tinte de misticismo a la preparación de algunas recetas habituales. Tiene enorme predominación de la cocina árabe y con el tiempo ha conseguido influencias de la cocina turca.

1.2.1.5. La dispersión y la repostería peruana

La cocina judía se desarrolló primordialmente en la Diáspora, ya hace 2000 años atrás hasta esta época. Por medio de las migraciones fue consiguiendo diferentes estilos, deseos y variantes acorde al lugar donde habitaban, tanto en países de Europa como en países orientales.

La cocina judía es una recopilación de las distintas tradiciones de cocina de los judíos a nivel mundial. La gastronomía judía está dividida en dos ramas primordiales, de los sefardíes, judíos de España y de los países mediterráneos, y de los askenazíes, judíos de Europa Central, las dos mantuvieron maneras de cocción semejantes, pero las recetas fueron incorporando tanto maneras de cocción como productos locales.

Aunque de una manera general, en la cocina judía se destaca la fritura, más que nada en sus postres, y la mezcla de lo dulce con lo salado. Los postres

peruanos tienen parte de sus raíces de aquí la noción de buñuelos, conservas, pastas dulces y saladas, la utilización de leches y frutos secos caracterizan a esta comida y se identifica con ella.

Si se hace un comparativo entre la comida judía sefardita y la limeña están muchas semejanzas adquiridas a lo largo de la invasión, conquista y el correr de los años.

De esta forma ya que, se debe la repostería sefardí es un caso de muestra de la alegría, que se expone en muchas de las festividades habituales judías. A lo largo de numerosos siglos fue la miel uno de los edulcorantes primordiales, y el más usado.

Son los árabes los introductores del cultivo de la caña de azúcar en la Península Ibérica; tras estos edulcorantes siguieron las frutas secas. Entre sus principales potajes dulces tenemos a los arrucaques son los dulces más populares en las celebraciones del día de Pascua y se elaboraban con pan ázimo, miel y otros aromatizadores. Los bimuelos, brumuelos o burmelos o comúnmente conocidos como buñuelos; eran bolas de masa de harina que se servían con miel o arrope.

Los formigos (u hormigos) son sopas frías de leche. Las tortas se elaboraban con una magdalena muy similar al alajú conquense (denominados también nuégados). Los travados son unas masas fritas (frutas de sartén), muy similar a los pestiños que en la actualidad se encuentran repartidos en diversos pueblos de Andalucía. Cuentan también con los mostachones que se sirven en las festividades del Purim y la Pascua. Así como las orejas de Hanan.

Numerosas elaboraciones de la repostería sefardíes tienen reflejo leal en la repostería de España de hoy, de esta forma como en otros territorios en los que estuvieron viviendo comunidades sefarditas tras el edicto de Granada.

Entre las más populares preparaciones reposteras judías es el llamado pan de España que es una clase de pan esponjado a partir de harina y huevo (bizcocho llamado pan esponjado). El piñonate que se constituye de una fritura de una masa de almendras aromatizada con distintas especias. Tras la diáspora es popular en distintas partes de Europa como pan de España. Con base en el pan, se tiene de todas formas las denominadas rebanadas de la parida (o sencillamente de la parida) que tienen su similitud con las torrijas.

De esta forma se elaboraban jaleas, compotas y mermeladas de distintas frutas. Las confituras se realizaban de almáciga, de albaricoques, higos, las comunes naranjas amargas (*Citrus aurantium*) de membrillo (donde se popularizó el dulce de membrillo). La alegría era muy recurrente en los sefardíes del oriente del Mediterráneo una clase de sopa desarrollada con frutos rojos adornados con semillas de ajonjolí.

Con almendra (*Prunus dulcis*) se hacen numerosas preparaciones dulces, una de las más populares son los nuégados o almendrados. El mazapán era un dulce habitual de la Pascua y Purim, algunas influencias están en la península ibérica en el mazapán de Toledo y las quesadicas.

Se tiene centenares de recetas de los conventos, algunas preservadas por el tiempo y otras ya adaptadas y modernizadas, eso pasa con la cocina en la actualidad se reinventa desde una receta madre.

El ranfañote se considera uno de los manjares más ricos y habituales del Perú, trozos de pan seco remojados en miel, los judíos además poseían un tipo de pan sin levadura que lo remojaban en miel de dátiles y lo comían con frutos secos; de esta forma además la rosca de reyes que podría tener dos influencias, una la cristiana que poseía un pan dulce que se hacía para la adoración del Dios Saturno

y se brindaba los días sábados y la judía por su pan de Challah (muy parecido a la rosca) o la Roska de Shabat de la cocina sefardí de Turquía que se come los días sábados y de esta forma se muestra este pan con apariencia de dona para los inicios del año nuevo; los buñuelos o bombitas fritas que podemos encontrar en la calle y se comen con miel.

Existe mucha variedad de platillos que los peruanos poseen cuya procedencia radica de pueblos judíos, musulmanes y cristianos todos traídos por los españoles durante la época de la conquista y los virreinos.

Más allá de que es verdad, la cocina judeoespañola llegó al Perú en el siglo XVI, varios de los platillos se han ajustado a la cocina peruana, por sus frutos, tubérculos e insumos diversos que se asocian. Algunos platos que se dijo líneas atrás van a dar un concepto o una guía de la similitud culinaria entre los judíos y los peruanos.

La mítica de estos platillos atrae a bastante más de un paladar y trasciende de generación en generación, escritos u orales estas recetas caracterizan y hacen que la gastronomía sea un creciente avance que se destaca por su originalidad, gusto y aromas exquisitos.

1.2.2 Cocina y repostería

1.2.2.1. Repostería judía-mosaica-española

Para comprender a la repostería judía-Mosaica-española cabe relata que la repostería sefardí es un exponente de las festividades habituales judías, con la miel como endulzante primordial a lo largo de numerosos siglos. Aunque con propagación más limitada, es sustancial la predominación de la dulcería mosaica que se producía en las mezquitas judías antes de la expulsión de los sefarditas;

repostería que posterior a 1492 estuvo cocinándose a escondidas en algunos hogares en teoría cristianizados, siempre íntimamente relacionado al calendario litúrgico judío.

Para la culinaria sefardí las frutas o dulces de sartén son frituras ligeras de masas en aceite hirviendo en una sartén. Para la culinaria sefardí la mayor parte de las recetas tienen dentro la elaboración de una masa o un recubrimiento que puede conducir queso rallado y huevo. Muchas recetas de la dulcería judeo-española se perdieron, pero lleva a cabo una repostería simple, de frutas o pasteles de frutas secas rellenas de pasta de pistacho o mazapán; esto siempre acompañado con un tazón de té o café, muy además de las comidas.

1.2.2.2. Tradición de la repostería limeña

En el Perú precolombino, las prácticas de cocina no incluían la utilización del azúcar, irreconocible por los pobladores de América. Según Meneses (2012) en el escenario de la cocina de España, ésta recién tuvo su avance desde la predominación romana, árabe y judía.

Una vez terminada la reconquista, tras 800 años de dominio musulmán, la predominación árabe morisca se deja sentir en la destacable presencia de los dulces, los almíbares, las mieles y de los caramelos en España. Una de las principales sorpresas al comprobar la genealogía de estos dulces es que no en todos los casos compatibilizaron con las prácticas de todo el mundo occidental. Inclusive hubo un instante en la época del siglo XVI cuando la venta de azúcar en Lima fue prohibida por las autoridades, quienes veían con preocupación el abundante consumo de sus comestibles derivados que se suponía podría inducir a estados alucinógenos. Podría parecer una escena extraída de la película

Chocolate, pero no es así; la crónica de los comestibles en el planeta está plagada de ese tipo de creencias que hoy tienen la posibilidad de parecer irrisorias y ridículas.

La búsqueda de esta identidad de cocina comienza con la llegada de los españoles, pero en ella intervinieron las manos de las mujeres que se criaron en esta tierra por diferentes generaciones. Meneses, R. (2012) periodista y escritor refiere, que no hay dulce que sea completamente peruano, que no tenga dentro contaminación cultural.

Dentro de los potajes con influencia contamos con el suspiro limeño, uno de los dulces más representativos de nuestra capital. Su característica reside en la fusión del merengue español, duro y reseco, con el manjar blanco. Esta insólita unión de elementos es el verdadero sello de la repostería peruana.

Hoy en día varios de estos antiguos dulces desaparecieron o fueron transformados en algo distinto. La mazamorra morada no es la misma de hace 150 años: los sabores artificiales de la modernidad van alejándonos cada vez bastante más de lo natural. Ya lo advertía en la primera mitad del siglo XX el Cronista Adán Felipe Mejía, sonado como El Corregidor, cuando se refería a la mazamorra morada, a los picarones, y a los turrone de Doña Pepa como ediciones adulteradas de una repostería que en el pasado había alcanzado escenarios artísticos.

Por su lado, la historiadora de cocina Olivas, R (2009) asegura lo siguiente: antes de la Conquista no existían en nuestro conjunto de naciones dulces ni postres elaborados. Los originarios disfrutaban de las abundantes frutas del lugar, de la miel de abejas, del camote asado y de las vainas del algarrobo. En Europa, en cambio, los cocineros de las cortes, de los conventos y de las familias

indispensables preparaban elaborados postres. Esto cambió desde 1518, a raíz de las primeras plantaciones azucareras que se dieron a conocer en Santo Domingo.

Algunos años luego de la Conquista, la caña de azúcar llegó al Perú. Según el cronista Garcilaso de la Vega, el primer talento de azúcar se plantó en Huánuco. La simplicidad con que se podía conseguir azúcar y miel de la caña originó en Lima una exagerada e incontrolable afición por el dulce en su forma más simple: pan remojado en miel de caña. El ranfañote, cuyo origen es este pan, es el dulce limeño más viejo y se apoya en esta práctica. Según Olivas ya se consumía en 1620.

1.2.2.4. Otras influencias

Si se habla de las influencias de cocina, culturales y religiosas que se han creado en el territorio europeo; estas no solo han alterado el curso de la gastronomía peruana sino además de la gastronomía de España la cual tuvo una enorme predominación judía, mosaica y cristiana; y de esta forma se ha anunciado una predominación andalusí, la cual ingresó un cambio innovador a las tradiciones de la etapa.

La utilización de las especias en la cocina andalusí permitió la primera parte de la canela, que viene de China, de esta forma como el azafrán, el comino, el jengibre, la nuez moscada, el anís, el sésamo, la alcaravea o el cilantro. Otro de los reconocimientos a la aportación andalusí hay que, a la primera parte de la caña de azúcar en todo el territorio europeo, como increíble sustituto de la miel en algunos platos y usos cotidianos.

Como toda gastronomía, la repostería andalusí es la que sin duda alguna conserva infinidad de potajes elaborados con almendras, pistachos, piñones, agua

de azahar y de rosas, miel, hojaldres (de origen judío), sésamo o aceite de almendras dulces, presentados tanto en fritura como en horneado.

Cabe nombrar que al conociendo del azúcar este se utilizó como parte sustancial en la conservación de frutas frescas, su conjunción causó toda clase de jaleas, mermeladas o siropes, El sherbet o sorbete, es otra de las herencias que se sigue fabricando y usando a partir de esencia de flores y frutos con agua fría o hielo.

Entre otras influencias también está presente las múltiples fusiones que se han dado entre las moras y las africanas quienes pusieron sabor y sazón a la diversidad de platos que están presentes.

Las migraciones demostraron que las diversas ciudades se mezclaron y consiguieron crear y recrear nuevos platos para diversos momentos religiosos y sociales. Si bien es cierto a la influencia africana no queda o no está totalmente marcada en la historia de la gastronomía peruana, Pancho Fierro describió que eran las morenas de las grandes casas las que ponían el sabor a la mesa. Pero esta influencia se dio gracias a las moriscas que pertenecían en su gran parte a los conventos quienes se dedicaron a utilizar los diversos insumos de estas fusiones para lograr combinaciones increíbles de sabor y color.

1.3 Definición de términos básicos

1.3.1. Cocina:

Según la R.A.E (2020) Para el cocinero tradicional es el arte de transmitir su historia hacia los comensales y así evocar recuerdos.

1.3.2. Cultura judía: Según Mendelssohn (1930) Conjunto de fenómenos culturales tanto religiosos como seculares, que involucra al pueblo judío y sus descendientes, sus líderes espirituales y los individuos que se identifican a sí mismos como judíos en distintos grados y proporciones. Implica el conocimiento de cada medio que se necesita para poder transmitir su historia hacia sus diversas sociedades.

1.3.3. Migración: Según la R.A.E. (2020) Es el movimiento de personas fuera de su lugar de residencia habitual, ya sea a través de una frontera internacional o dentro de un país.

1.3.4. Religión: Según Oxford Languages; la religión es un sistema de creencias, costumbres y símbolos establecidos en torno a una idea de la divinidad o de lo sagrado. Así, la religión es la doctrina que liga fuertemente al ser humano con dios o los dioses

1.3.5. Repostería: Según Olivas, F (2008) la repostería, confitería o pastelería es el arte de preparar o decorar pasteles u otros postres. El término repostería es el que se utiliza para denominar al tipo de gastronomía que se basa en la preparación, y decoración de platos dulces tales como tartas, pasteles, galletas, budines, etc.

1.3.6. Repostería limeña: Según Olivas, F (2008) la repostería tradicional del Perú tiene inicio en la época de la colonia, en esta etapa fue decisiva la introducción del cultivo de caña de azúcar, las costumbres europeas y la presencia de esclavos africanos

1.3.7. Repostería española: Según Arguiñano, E (2000) la repostería tiene una profunda tradición histórica en la cocina hispana, en algunas ocasiones muestra una gran influencia de la época andalusí (en el uso de almendras) y de la cocina sefardí que es la época cuando se impulsa verdaderamente la repostería española.

1.3.8. Repostería judía: Según Chomsky, D (2009) es una repostería aromática, robusta y contundente, con un sabor verdadero que te traslada a tiempos perdidos.

1.3.9. Identidad: Según Acurio, G (2000) esta se refiere a un conjunto de rasgos o características que permiten distinguirse de otras en un conjunto.

1.3.10. Cultura: Según Meneses (2013) es un conjunto de conocimientos, ideas, tradiciones y costumbres que caracterizan a un pueblo.

CAPÍTULO II:

METODOLOGÍA

En el presente capítulo se abordarán los aspectos metodológicos de la investigación.

2.1 Diseño metodológico

Los autores Blasco y Pérez (2007, p. 25), apuntan que la exploración cualitativa estudia la verdad en su contexto natural y cómo pasa, sacando e interpretando fenómenos según los implicados en la investigación. Usa diversidad de instrumentos para agarrar información como las entrevistas, imágenes, visualizaciones, historias de vida, en los que se describen las prácticas y las ocasiones problemáticas, de esta forma como los significados en la vida de los competidores.

El diseño empleado en la presente proposición es descriptivo – histórico - comparativo, con un enfoque cualitativo; puesto que se busca admitir, exhibir e interpretar el accionar entre las cambiantes de estudio: territorio, cocina, evolución; lo que acarrea a dilucidar los cambios e influencias gastronómicas que sufrió la repostería limeña del siglo XVI.

La presente exploración busca obtener datos históricos importantes que van a permitir investigar y adquirir las semejanzas y la predominación que sufrió la culinaria limeña de la cocina judo de España.

Se sabe que desde la información recolectada y las conclusiones de esta proposición se tiene la posibilidad de crear proposiciones acerca de los orígenes de

los postres habituales de la culinaria limeña y ofrecer el reconociendo a la civilización judía por sus aportes a la gastronomía de Lima del siglo XVI.

2.2 Procedimiento de muestreo

Esta proposición tomó como población de estudio a la gente con todas las perspectivas probables sobre el tema de estudios; personas expertas; o personas con una enorme predisposición a comentar de las propias vivencias. En esta situación se ha entrevistado a 2 personas en donde se ha analizado y visto su relación con las comunidades judías en el territorio limeño. Quienes radican en edades de 70-90 años y tienen entendimientos heredados por sus familiares en técnicas y recetas de la repostería judeo-mosaica-española.

De esta forma se ha entrevistado a 2 religiosas de congregaciones correspondientes a España que yacen en Lima cerca de 60 años a más.

En las indagaciones cualitativas no se busca representatividad entonces se utilizó un muestreo no aleatorio; de la gente que podían ser entrevistadas, se consideraron los próximos aspectos:

1. Personas correspondientes a comunidades judías que radican en Lima.
2. Representante de las congregaciones de monjas españolas que yacen en Lima.
3. Representante de comunidades judeo-limeñas que brindaron sus entendimientos en técnicas de ritos y prácticas de cocina.

2.3 Técnicas de recolección de datos

2.3.1. Entrevista

Se ha usado como instrumento de recolección la entrevista en profundidad (Anexo D), con una variante de entrevistas estandarizadas programadas, que están dirigidas a los individuos correspondientes a la religión judía como rabinos y judíos antiguos y modernos, a monjas de claustro que proceden de España y a reposteros de antaño que conservan la tradición de la cocina vieja. Se ha usado esta muestra de individuos ya que no se tienen contenidos escritos que logren ofrecer con certeza los datos obtenidos.

Entonces, la entrevista cualitativa debe ser abierta, sin categorías pre establecidas, de tal forma que los competidores expresen de la preferible forma sus vivencias y sin ser intervenidos por la visión del investigador o por los resultados de otros estudios (Creswell, 2005); y esto asiste para hacer de mejor forma la entrevista y de esta forma medir bien los datos que van a ser de la exploración.

Para esta exploración de información cualitativa se ha manejado las siguientes categorías

1. Repostería Limeña
2. Cocina Judeoespañola

2.3.2 Observación

La observación participante es una utilidad que permitió contrastar en la verdad lo manifestado por los entrevistados. Dentro de las definiciones más certeras se puede nombrar a Erlandson, Harris, Skipper & Allen (1993) quienes aseguran que; las visualizaciones facultan al espectador a detallar ocasiones que

ya están utilizando los cinco sentidos, ofreciendo una "foto redactada" de la circunstancia en estudio.

Para eso Fine (2003) ofrece qué; en esta especificación del desarrollo de observación, uno se convierte en parte del grupo estudiado, al punto de que los integrantes integren al espectador en la actividad y se vuelvan hacia el espectador en busca de información sobre cómo está operando el grupo. Este desarrollo que él detalla como transformarse en parte de la red social, mientras se observan sus hábitos y ocupaciones, es llamada observación participante.

2.3.3 Análisis documental

El análisis de información documental forma parte del desarrollo de compra y apropiación de los entendimientos latentes acumulados en diferentes fuentes de información. Durante dicho proceso se busca detectar la información "útil", ósea, aquella que atrae al usuario, desde una cantidad enorme de datos. Analizando el planteo previo, se puede comprender que el análisis documental sólo se produce para tener reportes o resultados almacenados.

Además, este tipo de análisis busca validar las fuentes a usar, ya que resulta muy considerable que la información a enseñar sea creíble y actualizada; para que los resultados que se consiguieron logren ser usados como corresponde en la toma de elecciones pero que también ofrezca elecciones de elección. Por medio de la revisión de documentos el investigador por lo general obtiene la más grande proporción de datos.

2.4 Rigor de la investigación

La confiabilidad de los instrumentos, la entrevista, observación y el análisis de documentos, fue establecida teniendo en cuenta los parámetros propios del pensamiento cualitativo interpretativo, ósea la técnica establece su confiabilidad en sí misma más que en la validez estadística de las técnicas cuantitativas (Valles, 1997).

Esto transporta a acordarse que los estudios cualitativos tienen como propósito el comprender un hecho real en un marco concreto según Patton (1982).

Se ofrecen 4 puntos que tienen que de tomarse en consideración para la evaluación de la confiabilidad de las técnicas cualitativas (Guba & Lincoln, 1985):

1. Credibilidad: afirma que los resultados de una exploración sean creíbles; que se logre creer en los resultados y conclusiones de la exploración.
2. Transferibilidad: este método afirma que los resultados de una exploración sean transferibles a otra gente o contextos.
3. Dependencia: vela por que los resultados de una exploración sean equilibrados.
4. Conformabilidad: vela por que los resultados (interpretaciones) estén confirmados.

Otra forma de poder esta confiabilidad es la triangulación, en esta situación se propuso la triangulación de las técnicas de levantamiento de información, se han utilizado tres para tener elementos de análisis que aceptan el contraste de las respuestas y las acciones de la gente estudiada.

Tabla 1

Validación de instrumento

Aspecto	Entrevista	Observación	Análisis de Documentos
Credibilidad	Se entrevistaron a 4 individuos en torno al tema. Transcripción de las entrevistas.	Se observaron dos reuniones de orden religioso, para entender ciertos criterios en cuanto a ritos y credos. Diario de observación.	Se analizaron documentos que permitieron entender los ritos y las creencias de la migración judía y su paso por España hacia el nuevo continente. Interpretación de recetas judeoespañolas.
Transferibilidad	Guion de entrevista	Parámetros de observación	Búsqueda de recetas y textos antiguos.
Dependencia	Revisión del guion de entrevista por parte del asesor metodológico. Aplicación de la triangulación con la observación participante.	Revisión de los parámetros de la observación por parte del asesor metodológico. Aplicación de la triangulación con la observación participante.	Revisión de los parámetros del análisis documental por parte del asesor metodológico. Aplicación de la triangulación con la observación participante.
Conformabilidad	Guion de entrevista.	Parámetros de observación.	Revisión, análisis e interpretación de textos.

Fuente: Elaboración propia (2020).

2.4.1. Técnicas de análisis de datos

Los datos obtenidos fueron analizados por medio de la técnica de análisis de contenido de las respuestas dadas en las entrevistas. Para eso se ha valido de matrices de triangulación y contraste de las mismas. Este es un análisis cualitativo que permitió realizar el propósito de comprender la predominación y semejanzas de la cocina judeoespañola en la repostería limeña.

2.5. Aspectos éticos

El presente trabajo de investigación se desarrolló cumpliendo los parámetros morales y legales, sin infringir normas, derechos o el confort de la gente entrevistas y observadas. Además, a lo largo del avance de esta búsqueda se ha moderado respetar y velar por los derechos de autoría, cita correspondiente y referenciado oportunamente a los autores que forman parte del marco teórico de la exploración.

CAPÍTULO III: ANÁLISIS Y RESULTADOS

3.1 Resultados de la investigación

1.1.1. Análisis de la guía de observación

Para el desarrollo de la guía de observación se tomó en cuenta las dos visitas realizadas a la familia Pintado Soriano para la celebración del Shabat y del Hánuka y sus rituales judíos que lo preceden.

Tabla 2

Guía de observación A

Festividad: Shabat : ritual de descanso semanal de los creyentes del Judaísmo.					
Fecha: DIC 2019					
Dimensiones	Puntos a Observar	Presenta	No presenta	Ítems encontrados	Observaciones
Influencia	1. Encendido de velas.	x		2 velas	Que son encendidas en la víspera de shabat, antes del anochecer del viernes. De acuerdo a lo observado se hace en honor a la mujer sobre todo a EVA, para expiarla de los pecados.
Insumos	2. Preparación de comidas especiales y el banquete de shabat.	x		Cholent o jamín	Plato de comida recalentada a base de papas, cebada, vainitas, ajos, cebolla y champiñones este plato según cuentan varía de acuerdo a la región judía sea sefardí u ortodoxo. Esta es la segunda comida servida para la festividad.
		x		Empanadas	Todas las comidas que se comen en shabat deben ser hechas el día anterior y son recalentadas el día de celebración. Esta representa la primera comida
		x		Pasteles dulces	Representa la primera comida de shabat.
		x		Jala o pan de shabat	Representa la tercera comida del día de shabat
		x		Biscochos, baclavas, platos dulces	Son los últimos platos que se degustan antes de terminar el día de shabat
Preparación	3. Uso de vestimentas especiales y festivos.	x			Por costumbre y tradición este día lo reciben con sus mejores ropas para celebrar el día de descanso que se tomó Dios después de la creación. Lo hacen como símbolo de respeto y gratitud por las maravillas que Dios dio al mundo.
	4. Uso de utensilios especiales y festivos.	x		Copas de vino	Se usaron en dos momentos para iniciar el shabat y el segundo para dar por terminada la festividad.
Influencia	5. Concentración en la elevación espiritual.	x		Cantos y rezos	Se canta y se reza por los hijos y la familia.
	6. Satisfacción y deleite físico.	x			La unidad que se vive es transmitida para los invitados quienes fuimos los que encendimos las velas del día de shabat el cual es un acto que los anfitriones por religión no pueden hacer. Ya que el día de shabat los invitados deben de trabajar y los anfitriones no se les eta permitido hacerlo.
	7. Estudio de la lectura semanal bíblico.	x		Presencia del TORAH	Se leen pasajes de la biblia durante varios momentos.

Fuente: Elaboración propia (2020)

Tabla 3

Guía de observación B

Festividad: Hanukkha – Janucá: Fiesta de las luces o luminarias					
Fecha: 22 - 30 DIC 2019					
Dimensiones	Puntos a Observar	Presenta	No presenta	Ítems encontrados	Observaciones
Influencia	1. Encendido de velas.	x		8 velas se encienden 1 por día en la MENORÁ	Desde el 22 de diciembre se enciende 1 vela por día. Se encienden de izquierda a derecha.
Insumos	2. Preparación de comidas especiales y el banquete	x		Laktes de papa	Son tortillas de papas fritas hechas de masa de papa que lo acompañan con salsa de manzana crema agria.
		x		Buñuelos de zanahoria y calabaza	Son pasteles dulces fritos.
		x		Sufganiyot u orejas de hannan	Son pasteles fritos rellenos de mermelada o chocolate
		x		Rugelach	Son un tipo de galletas rellenas
		x		Kugel	Es un tipo de budín que se puede comer dulce o salado.
		Cada una de estas preparaciones evoca a una mesa que invita a festejar la luz, ya que toda la comida es frita en aceite y este simboliza el encendido de las velas.			
Preparación	3. Uso de vestimentas especiales y festivos.		x		
	4. Uso de utensilios especiales y festivos.	x		Menorá	Candelabro de 8 brazos y 1 situado en el medio con el que se enciende cada vela de izquierda a derecha,
Influencia	5. Concentración en la elevación espiritual.	x		Tikum olam	Esta frase surgió durante los 8 días haciendo honor a brindar apoyo a causas que luchan por la libertad religiosa y de libre expresión.
	6. Satisfacción y deleite físico.	x		Se juega dreidel	Este juego es una variante de la perinola y se apuestan nueces o golosinas.
		x		Se dan regalos a los niños y los adultos	Por tradición se les da a los niños monedas de chocolate o pequeños regalos y a los adultos se les regala libros de cocina judío, o velas.
	7. Estudio de la lectura semanal bíblico.	x			Cada día que se enciende la menorá se realizan oraciones.

Fuente: Elaboración propia (2020)

1.1.2. Análisis de la entrevista

A continuación, se presentan los resultados de la aplicación de la entrevista a expertos, los cuales se han dividido en 4; el primero y segundo fue recogido de la Congregación de Franciscanas Misioneras de la Madre del Divino Pastor, el tercero fue recogido de la familia Pintado Soriano, el cuarto de un rabino de la comunidad judía sefardita ubicado en Lima. En los cuatro casos se analizaron las respuestas a través de la metodología de la triangulación.

Título	“Influencia de la cocina judeoespañola en la repostería limeña. Tendencias y similitudes”.
Problema General	¿Cuál es la influencia de la Cocina Judeoespañola en la Repostería Limeña?
Objetivo General	Identificar la influencia de la Cocina Judeoespañola en la Repostería.
Autor	Expertos en el tema

Fuente: Elaboración Propia (2020).

a) Entrevista a la Congregación de Franciscanas Misioneras de la Madre del Divino Pastor.

Tabla 4

Guía de entrevista – Experto 1

Madre Plácida Torralba

ex Directora del Colegio Santa Isabel de Hungría 1980 - 1992

CATEGORIA	INDICADORES	RESULTADOS
Repostería Limeña	¿Es usted descendiente directo de judíos o tiene nexos con la comunidad judía?	Ninguno, bueno tenemos conocidos, como comunidad en España.
	¿Qué opina usted de la repostería limeña?	Uyuyuy son dulces muy deliciosos, demasiado empalagosos, pero muy ricos.
	¿Qué opina usted de la repostería judeoespañola que llegó en la conquista?	En España se vivió en los conventos de aquella época de acuerdo a lo que nos contaron la hermanas y nuestros padres dulces muy ricos y sobre todo se basada en leches y huevos.
	¿Qué opina sobre los siguientes platillos ranfañote, guargüeros y del huevo chimbo?	Que te puedo decir, son postres muy ricos el ranfañote no lo he probado pero los guagüeros si son deliciosos. El huevo chimbo he escuchado del pero no lo hemos preparado en la congregación.
	De acuerdo a lo expuesto en la pregunta anterior qué potajes que usted recuerde tendrían semejanza con los postres judíos.	No tengo como compararlos, como te cuento de postres judíos no he probado, sé que hay influencias en varios postres españoles, pero desconozco cuales son.
	¿Usted piensa que la llegada de los españoles generó una importante marca en la repostería limeña?	Por historia se conoce que los españoles trajimos muchos cambios entre buenos y malos a los diversos sitios a donde llegamos. Sabemos por historia que la mezcla española marco muchos cambios. Es obvio que las hermanas de otras congregaciones son creadoras de muchos postres y han surgido escritos en España que identificaban a los conventos como los principales creadores de la repostería, y que no se tenía que envidiar a Francia. Yo llevo en Perú cerca de 30 años y aún recuerdo como en España la congregación las cuñoras eran las que preparaban diversos platos tanto dulces como salados, ente ellos el arroz con leche,
Cocina Judía	¿Cree usted que la religión de ambos pueblos marcó un punto importante en el consumo de los diversos potajes dulces?	Bueno nosotras como congregación siempre hemos pensado y nos han explicado que muchos platillos eran consumidos de acuerdo a fechas importantes, pero con respecto a Lima, cuando yo llegué aquí las religiosas que ya radicaban aquí tenían ciertas costumbres, sabores y sazones que tuve que acostumbrarme a comer.
	¿Cree usted que la migración de la cultura judía por diversos países trajo consigo que está adquiriera conocimientos de diversos platillos y al mismo tiempo permitiera llevar un poco de cada cultura por el resto del mundo?	Bueno España como tal es un país que lleva una mezcla increíble de culturas y por ello hay muchas versiones de comida. Cuando nosotras como congregación fuimos enviadas a qui a Perú comprendimos que era parte de nuestra labor enseñar la palabra y e por si las hermanas peruanas que son parte de nuestra comunidad nos enseñaron sus costumbres y nosotros las nuestras.
	¿Cree usted que existe una marcada influencia de la repostería judeoespañola en la repostería limeña?	No te sabría decir si es judía, pero que, si hay una influencia española si, porque de por si las primeras comunidades que llegaron a Perú fueron procedentes de España.
	¿Cree usted qué es necesario que esta semejanza culinaria entre ambas culturas debe ser reconocida? ¿Por qué?	Si a raíz de los que estas investigando descubres que si hay una influencia es lo mejor que puedes hacer ya que como bien comentas hay muchas cosas que nosotros desconocemos y es hora de darle su lugar en la historia.

Fuente: Elaboración propia (2020).

b) Entrevista a la Congregación de Franciscanas Misioneras de la Madre del Divino Pastor.

Tabla 5

Guía de entrevista – Experto 2

Madre Lina Leudena

Directora del Colegio Santa Isabel de Hungría 2000 – 2020

CATEGORÍA	INDICADORES	RESULTADOS
Repostería limeña	¿Es usted descendiente directo de judíos o tiene nexos con la comunidad judía?	Ninguno.
	¿Qué opina usted la repostería limeña?	Son muy ricos, muy ricos.
	¿Qué opina usted de la repostería judeoespañola que llegó en la conquista?	Mis hermanos que están en España siempre fueron muy gustosos de los postres yo, también, pero por tema de salud no puedo consumirlos mucho. Si hablas de la conquista es mejor que le preguntes a un historiador, porque yo te puedo decir que mi madre hacía una nata catalana muy rica, pero si es judía o no, ese dato no lo te lo puedo confirmar,
	¿Qué opina sobre los siguientes platillos ranfañote, guargüeros y del huevo chimbo?	Bueno de lo que me mencionas los guargüeros y los huevos chimbos que son pasteles húmedos muy dulces.
	De acuerdo a lo expuesto en la pregunta anterior ¿qué potajes que usted recuerde tendrían semejanza con los postres judíos.	Como te vuelvo a repetir esa pregunta es para un historiador si me dices postres te puedo hablar de ellos que comíamos en casa con mis hermanos cuando era niña.
	¿Usted piensa que la llegada de los españoles generó una importante marca en la repostería limeña?	Bueno nosotros como migrantes a los distintos puntos del Perú siempre hemos dejado muy en claro que nuestros gustos son diferentes, pero como congregación hemos sido más benevolentes con forma a nuestra presencia.
Cocina judía	¿Cree usted que la religión de ambos pueblos marcó un punto importante en el consumo de los diversos potajes dulces?	A ver, de acuerdo a mi mamá, que es una mujer muy católica, ella siempre decía que se tenía que respetar las enseñanzas de la iglesia hasta para comer.
	¿Cree usted que la migración de la cultura judía por diversos países trajo consigo que está adquiriera conocimientos de diversos platillos y al mismo tiempo permitiera llevar un poco de cada cultura por el resto del mundo?	España como tal es una mezcla, hija, y por ese motivo nosotros somos de muchas culturas, pero siempre ha primado el buen sentido de los españoles.
	¿Cree usted que existe una marcada influencia de la repostería judeoespañola en la repostería limeña?	Un postre muy típico que nosotros comíamos en casa es la leche catalana, la que aquí conocen como leche asada entonces si me preguntas si hay influencia española si la hay, del otro lado no te sabría afirmar si existe tal influencia.
	¿Cree usted qué es necesario que esta semejanza culinaria entre ambas culturas debe ser reconocida? ¿Por qué?	Bueno si hay semejanzas deben ser aclaradas y dadas a conocer. Porque esto definirá también si existe ese valor agregado judío del que me comentas.

Fuente: Elaboración propia (2020).

c) Entrevista a la Familia Pintado Soriano

Tabla 6
Guía de entrevista – Experto 3
Familia Pintado Soriano

CATEGORIA	INDICADORES	RESULTADOS
Repostería limeña	¿Es usted descendiente directo de judíos o tiene nexos con la comunidad judía?	Si, por mis padres y la familia de mi esposo.
	¿Qué opina usted de la repostería limeña?	Son postres realmente ricos y muy agradables, pero sobre todo muy parecidos a varios postres que solemos comer aquí en casa, que a veces preparamos con mis hermanas, pero son postres judíos.
	¿Qué opina usted de la repostería judeoespañola que llegó en la conquista?	Bueno por este tema, históricamente hablando los judíos siempre se movieron por toda Europa, recuerda que te conté que siempre han sido perseguidos desde la época de Moisés, muchos amigos del templo comentan que fue desde la llegada de Jesús que los judíos se desplazaron por el mundo, pero cada cambio que han tenido ha significado mucho para cada una de las variantes de nuestra religión.
	¿Qué opina sobre los siguientes platillos ranfañote, guargüeros y del huevo chimbo?	Bueno, el ranfañote lo pobre en tu casa en una de tus clases de repostería y por ti supe que tenía más de 100 años y te comenté que era muy parecido al pan ácimo con miel de dátiles que solemos comer en pascua. Pero con la diferencia que no le agregamos tantas frutas. Los guargüeros son muy ricos en casa mi mamá solía cocinarlos y mi hermana hace unos parecidos, pero con mermelada de frutas. Del huevo chimbo.. sino te puedo pinar porque no lo conozco tanto, pero parece un postre de sémola que es típico de nuestra cultura que los hacemos cuando alguno en casa cumple años. Es una costumbre de nuestra madre que siempre debía existir un postre para celebrar un acontecimiento.
	De acuerdo a lo expuesto en la pregunta anterior ¿qué potajes que usted recuerde tendrían semejanza con los postres judíos.	Bueno hay un postre el que te digo que se hace con sémola y miel se llama nomura, aunque a mi parecer es similar a un budín. Otro postre son los dulces de Hanan, que son unas masas fritas rellenas de manjar o mermelada. Aquí se come muchas galletas nosotros hacemos unas galletas que se llaman rugelach que su masa es con queso y rellenas de dulce, en las panaderías las he visto pero de forma diferente les dicen niditos.
	¿Usted piensa que la llegada de los españoles generó una importante marca en la repostería limeña?	Como profesora, es muy importante valorar todo aporte que nos ha dejado tantas migraciones a nuestro país.
Cocina judía	¿Cree usted que la religión de ambos pueblos marcó un punto importante en el consumo de los diversos potajes dulces?	mmm... bueno tú sabes cómo te he explicado la religión judía es la madre de todas las religiones por el mismo hecho de haber migrado por todo el mundo en busca de su libertad de expresión, por historia sabemos que nunca fuimos muy bien recibidos, pero a donde hemos caminado siempre hemos dejado enseñanzas que han marcado la vida, como en tu caso que a raíz de tu estudio te interesa aún más en nuestra cultura y has aprendido mucho en cuanto a nuestros ritos y costumbres. Y bueno a la cocina pues has aprendido a hacer panes y de más platillos, como dices tú buscando contraste tanto de los judíos en la cocina limeña que hasta yo misma me he sorprendido.
	¿Cree usted que la migración de la cultura judía por diversos países trajo consigo que está adquiriera conocimientos de diversos platillos y al mismo tiempo permitiera llevar un poco de cada cultura por el resto del mundo?	Eso es lo que siempre te dije que al migrar nosotros no solo llevamos nuestras costumbres, sino que nos llevamos de los lugares donde estamos partes de ellos, porque es una costumbre honrar el hogar y cada lugar que se visita hace parte importante de nuestro recorrido.
	¿Cree usted que existe una marcada influencia de la repostería judeoespañola en la repostería limeña?	Ahora que con nosotros has investigado a nuestra cultura y la has puesto en paralelo con la limeña, te puedo asegurar que creo firmemente que, si hay mucho de los judíos en ustedes, en sus preparaciones y sobre todo en todo el mundo.
	¿Cree usted qué es necesario que esta semejanza culinaria entre ambas culturas debe ser reconocida? ¿Por qué?	Es muy importante que lo que tú has descubierto merece ser conocido por todos, para que comprendan cuán importante es saber que dentro de sus raíces también albergan la de ellos judíos y que no somos diferentes ni en nuestra cocina ni en nuestra religión,

Fuente: Elaboración propia (2020)

d) Entrevista al rabino.

Tabla 7

Guía de entrevista – Experto 4

Rabino

CATEGORIA	INDICADORES	RESULTADOS
Repostería limeña	¿Es usted descendiente directo de judíos o tiene nexos con la comunidad judía?	Soy descendiente directo de judíos que llegaron a Perú hace 60 años.
	¿Qué opina usted la repostería limeña?	Son ricos y uy dulces, pero nuestros postres son más de frutas y masas fritas con mucha miel.
	¿Qué opina usted de la repostería judeoespañola que llegó en la conquista?	Bueno ese tipo de cocina la hacía mi madre pues ella es hija de españoles con ascendencia mora. Así que la cocina para ella siempre fue muy especiada y especial.
	¿Qué opina sobre los siguientes platillos ranfañote, guar güeros y del huevo chimbo?	Mmmm, son postres que no he comido, bueno los guar güeros son fritos y rellenos de manjar, verdad, ese si, los suelo comer o solía comer cuando pasaba por una panadería cerca a donde esta el templo.
	De acuerdo a lo expuesto en la pregunta anterior qué potajes que usted recuerde tendrían semejanza con los postres judíos.	Bueno mi madre siempre hizo el arroz con leche que es típico de nuestros dulces, así como el pan ácimo con miel de dátiles, y algunas galletas rellenas de dulce lo que sucede es que los postres judíos siempre fueron más relacionados con las frituras y las frutas, los postres peruanos creo a mi parecer son mas de leches, huevos y harinas. No muy distintos, pero nos diferenciamos.
	¿Usted piensa que la llegada de los españoles generó una importante marca en la repostería limeña?	Bueno, los españoles les cambiaron la vida a muchos pueblos incluido el mío, y eso que somos descendientes directos, pero es muy marcado el tema español en mi familia.
Repostería judía	¿Cree usted que la religión de ambos pueblos marcó un punto importante en el consumo de los diversos potajes dulces?	Viéndolo desde un punto de vista histórico si, la religión es cómplice de muchos cambios buenos o malos para las diversas sociedades. No solo en costumbres sino en comidas y en celebraciones o ritos.
	¿Cree usted que la migración de la cultura judía por diversos países trajo consigo que está adquiriera conocimientos de diversos platillos y al mismo tiempo permitiera llevar un poco de cada cultura por el resto del mundo?	L pueblo judío como ya migrado por todo el mundo y hemos llevado nuestras costumbres a todos los países por donde hemos pasado y al mismo tiempo hemos sido mensajeros de otras costumbres, insumos preparaciones cultura de los pueblos que visitábamos. Así que si, hay una clara influencia de nuestro pueblo en otros lugares y viceversa.
	¿Cree usted que existe una marcada influencia de la repostería judeoespañola en la repostería limeña?	Viéndolo de este modo y como lo hemos conversando me parece que sí, que tanta influencia hay eso tienes que averiguarlo tú pero hasta el momento si lo noto.
	¿Cree usted qué es necesario que esta semejanza culinaria entre ambas culturas debe ser reconocida? ¿Por qué?	Todo descubrimiento debe ser dado a conocer y sobre todo dar una oportunidad a que sea contemplado por otros y sobre todo apreciado.

Fuente: Elaboración propia (2020).

1.2. Matriz de triangulación de resultados cualitativos

Tabla 8

Matriz de triangulación de los resultados de la guía de entrevista

Categoría	Indicadores	EXPERTOS				Comparación	Resultados
		1	2	3	4		
Repostería limeña	¿Es usted descendiente directo de judíos o tiene nexos con la comunidad judía?	Ninguno, bueno tenemos conocidos, como comunidad en España.	Ninguno.	Si, por mis padres y la familia de mi esposo.	Soy descendiente directo de judíos que llegaron a Perú hace 60 años.	Los expertos están parcialmente de acuerdo	2 expertos son descendientes directos y 2 son españoles
	¿Qué opina usted la repostería limeña?	Uyuyuy son dulces muy deliciosos, demasiado empalagosos, pero muy ricos.	Son muy ricos, muy ricos.	Son postres realmente ricos y muy agradables, pero sobre todo muy parecidos a varios postres que solemos comer aquí en casa, que a veces preparamos con mis hermanas, pero son postres judíos.	Son ricos y muy dulces, pero nuestros postres son más de frutas y masas fritas con mucha miel.	Los expertos están totalmente de acuerdo	Los 4 expertos ratifican que los postres limeños son muy ricos y muy dulces
	¿Qué opina usted de la repostería judeoespañola que llegó en la conquista?	En España se vivió en los conventos de aquella época de acuerdo a lo que nos contaron la hermanas y nuestros padres dulces muy ricos y sobre todo se basada en leches y huevos.	Mis hermanos que están en España siempre fueron muy gustosos de los postres yo, también, pero por tema de salud no puedo consumirlos mucho. Si hablas de la conquista es mejor que le preguntes a un historiador, porque yo te puedo decir que mi madre hacia una nata catalana muy rica, pero si es judía o no, ese dato no lo te lo puedo confirmar,	Bueno por este tema, históricamente hablando los judíos siempre se movieron por todo Europa, recuerda que te conté que siempre han sido perseguidos desde la época de moisés, muchos amigos del templo comentan que fue desde la llegada de Jesús que los judíos se desplazaron por el mundo, pero cada cambio que han tenido ha significado mucho para cada una de las variantes de nuestra religión.	Bueno ese tipo de cocina la hacia mi madre pues ella es hija de españoles con ascendencia mora. Así que la cocina para ella siempre fue muy especiada y especial.	Los expertos están parcialmente de acuerdo	2 expertos consideran que los postres llegaron con la conquista, pero en función a su legitimidad 2 dicen ser españoles y 2 con influencia judía.
	¿Qué opina sobre los siguientes platillos ranfañote, guargüeros y del huevo chimbo?	Que te puedo decir, son postres muy ricos el ranfañote no lo he probado pero los guargüeros si son deliciosos. El huevo	Bueno de lo que me mencionas los guargüeros y los huevos chimbos que son pasteles húmedos muy dulces.	Bueno, el ranfañote lo pobre en tu casa en una de tus clases de repostería y por ti supe que tenía más de 100 años y te comenté que era muy parecido al	Mmmm, son postres que no he comido, bueno los guargüeros son fritos y rellenos de manjar, verdad, ese sí, los suelo comer o solía comer cuando pasaba	Los expertos están parcialmente de acuerdo	Los expertos no conocen muy bien los postres limeños antiguos, y solo han probado uno o dos de los mencionados.

		chimbo he escuchado de él pero no lo hemos preparado en la congregación.		pan ácimo con miel de dátiles que solemos comer en pascua. Pero con la diferencia que no le agregamos tantas frutas. Los gargueros son muy ricos en casa mi mamá solía cocinarlo y mi hermana hace unos parecidos, pero con mermelada de frutas. Del huevo chimbo.. sino te puedo pinar porque no lo conozco tanto, pero parece un postre de sémola que es típico de nuestra cultura que los hacemos cuando alguno en cas cumple años. Es una costumbre de nuestra madre que siempre debía existir un postre para celebrar un acontecimiento.	por una panadería cerca de donde está el templo.		
Repostería limeña	De acuerdo a lo expuesto en la pregunta anterior qué potajes que usted recuerde tendrían semejanza con los postres judíos.	No tengo como compararlos, como te cuento de postres judíos no he probado, se que hay influencias en varios postres españoles, pero desconozco cuales son.	Como te vuelvo a repetir esa pregunta es para un historiador si me dices postres te puedo hablar d ellos que comíamos en cas con mis hermanos cuando era niña.	Bueno hay un postre el que te digo que se hace con sémola y miel se llama nomura, aunque a mi parecer es similar a un budín. Otro postre son los dulces de Hanan, que son unas masas fritas rellenas de manjar o mermelada. Aquí se come muchas galletas nosotros hacemos unas galletas que se llaman rugelag que su masa es con queso y rellenas de dulce, en las panaderías las he visto pero de forma diferente les dicen niditos.	Bueno mi madre siempre hizo el arroz con leche que es típico de nuestros dulces, así como el pan ácimo con miel de dátiles, y algunas galletas rellenas de dulce lo que sucede es que los postres judíos siempre fueron más relacionados con las frituras y las frutas, los postres peruanos creo a mi parecer son más de leches, huevos y harinas. No muy distintos, pero nos diferenciamos,	Los expertos están parcialmente de acuerdo	Al no haber un registro más fehaciente de los postres españoles, y/o judíos son muy diferentes sus apreciaciones.
	¿Usted piensa que la llegada de los españoles genero una importante marca en la repostería limeña?	Por historia se conoce que los españoles trajimos muchos cambios entre buenos y malos a los diversos sitios a donde llegamos.	Bueno nosotros como migrantes a los distintos puntos del Perú siempre hemos dejado muy en claro que nuestros gustos	Como profesora, es muy importante valorar todo aporte que nos ha dejado tantas migraciones a nuestro país.	Bueno, los españoles les cambiaron la vida a muchos pueblos incluido el mío, y eso que como descendientes directos,	Los expertos están totalmente de acuerdo	Para ellos la religión es hito que ha marcado a ambos lados con sus ritos y creencias y que la misma ha sido

		<p>Sabemos por historia que la mezcla española marco muchos cambios. Es obvio que las hermanas de otras congregaciones son creadoras de muchos postres y han surgido escritos en España que identificaban a los conventos como los principales creadores de la repostería, y que no se tenía que envidiar a Francia. Yo llevo en Perú cerca de 30 años y aún recuerdo como en España la congregación las cuñoras eran las que preparaban diversos platos tanto dulces como salados, ente ellos el arroz con leche,</p>	<p>son diferentes, pero como congregación hemos sido más benevolentes con forme a nuestra presencia.</p>		<p>pero es muy marcado el tema español en mi familia.</p>		<p>impartida a cada lugar que han visitado.</p>
<p>Cocina Judía</p>	<p>¿Cree usted que la religión de ambos pueblos marcó un punto importante en el consumo de los diversos potajes dulces?</p>	<p>Bueno nosotras como congregación siempre hemos pensado y nos han explicado que muchos platillos eran consumidos de acuerdo a fechas importantes, pero con respecto a Lima, cuando yo llegué aquí las religiosas que ya radicaban aquí tenían ciertas costumbres, sabores y sazones que tuve que acostumbrarme a comer.</p>	<p>A ver, de acuerdo a mi mamá, que es una mujer muy católica, ella siempre decía que se tenía que respetar las enseñanzas de la iglesia hasta para comer.</p>	<p>mmm... bueno tú sabes cómo te he explicado la religión judía es la madre de todas las religiones por el mismo hecho de haber migrado por todo el mundo en busca de su libertad de expresión, por historia sabemos que nunca fuimos muy bien recibos, pero a donde hemos caminado siempre hemos dejado enseñanzas que han marcado la vida, como en tu caso que a raíz de tu estudio te interesante aún más en nuestra cultura y has aprendido mucho en cuanto a nuestros ritos y costumbres. Y bueno a l cocina pues has a aprendido ha hacer panes y de mas platillos, como dices tú buscando</p>	<p>Viéndolo desde un punto de vista histórico sí, la religión es cómplice de muchos cambios buenos o malos para las diversas sociedades. No solo en costumbres sino en comidas y en celebraciones o ritos.</p>	<p>Los expertos están totalmente de acuerdo.</p>	<p>Para los expertos la migración de las culturas española y judía son culturas que la migrar han trasmitido sus costumbres y han recogido de cada lugar una enseñanza.</p>

				encontraste tanto de los judíos en la cocina limeña que hasta yo misma me he sorprendido.			
	¿Cree usted que la migración de la cultura judía por diversos países trajo consigo que está adquiriera conocimientos de diversos platillos y al mismo tiempo permitiera llevar un poco de cada cultura por el resto del mundo?	Bueno España como tal es un país que lleva una mezcla increíble de culturas y por ello hay muchas versiones de comida, Cuando nosotras como congregación fuimos enviadas a qui a Perú comprendimos que era parte de nuestra labor enseñar la palabra y e por si las hermanas peruanas que son parte de nuestra comunidad nos enseñaron sus costumbres y nosotros las nuestras.	España como tal es una mezcla, hija, y por ese motivo nosotros somos de muchas culturas, pero siempre ha primado el buen sentido de los españoles.	Eso es lo que siempre te dije que al migrar nosotros no solo llevamos nuestras costumbres, sino que nos llevamos de los lugares donde estamos partes de ellos, porque es una costumbre honrar el hogar y cada lugar que se visita hace parte importante de nuestro recorrido.	El pueblo judío como tal a migrado por todo el mundo y hemos llevado nuestras costumbres a todos los países por donde hemos pasado y al mismo tiempo hemos sido mensajeros de otras costumbres, insumos preparaciones cultura de los pueblos que visitábamos. Así que si, hay una clara influencia de nuestro pueblo en otros lugares y viceversa.	Los expertos están totalmente de acuerdo.	Hay o existe una mezcla de culturas.
Cocina judía	¿Cree usted que existe una marcada influencia de la repostería judeoespañola en la repostería limeña?	No te sabría decir si es judía, pero que, si hay una influencia española si, porque de por si las primeras comunidades que llegaron a Perú fueron procedentes de España.	Un postre muy típico que nosotros comíamos en cas es la leche catalana, la que aquí conocen como leche asada entonces si me preguntas si hay influencia española si la hay, del otro lado no te sabría afirmar si existe tal influencia.	Ahora que con nosotros has investigado a nuestra cultura y la has puesto en paralelo con la limeña, te puedo asegurar que creo firmemente que, si hay mucho de los judíos en ustedes, en sus preparaciones y sobe todo en todo el mundo.	Viéndolo de este modo y como lo hemos conversando me parece que sí, que tanta influencia hay eso tienes que averiguarlo tú pero hasta el momento si lo noto.	Los expertos están parcialmente de acuerdo.	Si existe una marcada influencia d ellos judíos sobre la repostería limeña,
	¿Cree usted qué es necesario que esta semejanza culinaria entre ambas culturas debe ser reconocida? ¿Por qué?	Si a raíz de los que estas investigando descubres que si hay una influencia es lo mejor que puedes hacer ya que como bien comentas hay muchas cosas que nosotros desconocemos y es hora de darle su lugar en la historia.	Bueno si hay semejanzas deben ser aclaradas y dadas a conocer. Porque esto definirá también si existe ese valor agregado judío del que me comentas.	Es muy importante que lo que tú has descubierto merece ser conocido por todos, para que comprendan cuán importante es saber que dentro de sus raíces también albergan la d ellos judíos y que no somos diferentes ni en nuestra cocina ni en nuestra religión.	Todo descubrimiento debe ser dado a conocer y sobre todo dar una oportunidad a que sea contemplado por otros y sobre todo apreciado.	Los expertos están totalmente de acuerdo.	La influencia de los judíos sobre la repostería limeña debe darse a conocer.

Fuente: Elaboración Propia (2020).

CAPÍTULO IV: DISCUSIÓN

Previo al análisis de la controversia de los resultados, se validó el rigor de los instrumentos de recolección por medio del acompañamiento de profesionales en el tema, un metodólogo y un experto en el tema, los cuales tuvieron una calificación impecable de la misma forma que se expone ahora.

Tabla 9

Validación por juicio de expertos

Nombre de los expertos	Grado académico	Lugar donde laboran	Porcentaje de validez
Héctor Manuel Torres Oporto	Maestro	UPN	91.7%
Gustavo Isaac Barrantes Morales	Maestro	UPN	92.8%

Fuente: Elaboración propia (2020)

De la tabla N°9 se puede apreciar que la severidad de los instrumentos usados para las técnicas de recolección logró una media de 92.22%

Durante el desarrollo de la tesis, se observó que al realizar la medición de las categorías; éstas demostraron tener un gran impacto en los entrevistados y en la revisión de literatura que ayudó a establecer los vínculos que se relacionan a la cultura judía, con los españoles ya su vez con la migración que se dio a las tierras de Perú.

Si bien es cierto hubo apoyo de expertos; estos facilitaron en dar un enfoque más cualitativo de acuerdo a la percepción de los comensales en cuanto a la repostería limeña. Las limitaciones del estudio en función a la particularidad de los entrevistados en momentos específicos no ayudaban a que la investigación

continuara, pero al participar de las ceremonias judías en aquella familia, condescendió a dar mucha mayor relación entre la cocina judía y la limeña.

Se ha demostrado que existe una clara influencia de la cultura judeoespañola en la repostería limeña del siglo XVI; pero bajo la premisa judía, como único en este marco referencial no es correcto. Los autores como Chomsky, Garland y Bedoya han dejado en claro que los judíos como tal, no han sido únicos en este mestizaje, si se retrocede a los 800 años de migración de los moros sobre tierras españolas, se encuentra que en este inicio se generó la primera mezcla.

Muchos judíos huyeron de tierras santas para salvar su cultura y su religión; de diversos pueblos bárbaros que los llevaron a la expulsión de su propia tierra. Al mezclarse entre las diversas naciones del mundo antiguo, este pueblo perdió parte de su identidad y se instauró juntos con otros migrantes en la diversidad de los parajes europeos. De ahí nace esta nueva vertiente de judíos – sefarditas – andalusíes – askenazíes que llevaron consigo las enseñanzas de sus antepasados a nuevas tierras.

En 1492, España presenta la mayor migración de judíos hacia el nuevo continente, de aquí surgen parte de las primeras migraciones que se complementa con la llegada de los españoles a tierras americanas aportando moras y moros entre su personal de servicio y esclavos. Eran los esclavos blancos, así les decían antiguamente. Entonces cabe señalar que estos moros judíos no solo intercambiaron entre los territorios sus raíces, sino que; se hicieron uno para poder propagar su cultura y no quedar reducidos a escritos antiguos.

Es claro confirmar que, en la medida que el pueblo judeoespañol migro a Perú, la peregrinación de su cultura se resguardó durante los primeros siglos de las colonizaciones y que; conllevó a que los ciudadanos de la primera etapa del

mestizaje aprendieran, compartieran y transmitieran ambas culturas en beneficio de su preservación.

Si bien es cierto la revisión de literaria de la investigación ha demostrado limitaciones en cuanto a la reserva de la cultura judía en nuestro país de contar parte de sus experiencias en la cocina.

La comunidad que precede a los primeros migrantes no demuestra mucho interés de ser reconocida como una influencia ante la repostería peruana, pero hay que concientizar y aclarar que las similitudes de las cocinas son parte importante de este proceso de migración. Investigar con obstáculos de comunicación no ha sido sencillo, pero ha demostrado traer frutos que pueden ser aún mayores si esta investigación puede trascender fronteras.

A la premisa que, si las tendencias generacionales de ambas culturas han marcado un cambio en el marco de la investigación sobre su influencia, de acuerdo a la periodista e investigadora gastronómica Bedoya, S (2015); afirma que la culinaria general tiene mucho que ver con la culinaria judeoespañola, pero las generaciones actuales de ambas vertientes tienen de por sí diversos intereses en descubrir sobre si esta influencia es cierta.

Muchos cocineros judíos y peruanos tienen sus propias versiones, lo que conlleva a entender que la historia en cuanto a esta influencia aún no se esclarece del todo y que se necesita una mayor integración por parte de las generaciones futuras y recientes en conocer y divulgar la importancia de esta similitud culinaria entre ambas vertientes y demostrar que durante el siglo XVI, ambas convivieron como una sola y dieron a la luz la creación culinaria y recreación de varios potajes muy similares entre ellos.

De acuerdo a lo observado y analizado mediante la revisión de literatura se debería considerar a la cultura judía como la influencia gastronómica más importante que tuvo el Perú. A la llegada de los españoles procedente de Castilla y Andalucía con ellos llegaron los árabes-andaluces. Quienes tenía un gran apego por la tradición culinaria y el arte.

En su mayoría se recuerda; qué junto a los primeros conquistadores llegaron varios centenares de moriscos y moriscas, según lo precisa Vega, J. (2012) dice que:

“Las moriscas, llamadas las «esclavas blancas», fueron concubinas de varios españoles y en muchos casos se convirtieron en esposas, fueron ellas las que dejaron un sello especial en la cultura peruana criolla, costeña señaladamente, para siempre”.

Fueron estas damas las que llegaron para trabajar en las cocinas y en algunos casos como afectuosas o esposas de los grandes patrones qué les resulto muy fácil conservar e imponer sus tradiciones culinarias.

De acuerdo con Bedoya (2018) periodista e investigadora de la historia de la comida peruana, en varias de sus publicaciones comenta que el famoso ají de gallina vendría a ser una variante de la sopa desmigada de pan ácimo Sabbath, plato que tiene como remate una raja de huevo duro y aceituna, tal cual lo presentan en Lima, y en otras preparaciones como la crema huancaína.

Cabe mencionar que, al trasladarse los españoles de un continente a otro, entre sus muchos viajes encontraron e imitaron la preparación de los tamales procedentes de México y al llegar al Perú; tierra del maíz y de los ajíes recrearon por manos moras los famosos tamales como parte de nuestra culinaria. Olivas, R (2009) dice que:

A juzgar por las crónicas de la conquista del Perú, la comida de los diversos pueblos del Imperio eran saludables y probablemente no muy distinta de la de los pueblos árabe-andaluces. Es decir, una dieta rica en verduras y frutas, que encontraba las proteínas en la abundancia del pescado, en la caza. (p. 157 y 158)

Esto indica que se presentaba un panorama de similitud, la cocina andaluza y española en general con influencia árabe fue rápidamente aceptada. Entre los suministros que los españoles trajeron a esta tierra se encuentran el trigo, la cebada, la cebolla, el ajo, las arvejas, las zanahorias, los pimientos, las berenjenas, las aceitunas, las uvas, las naranjas, los limones y las coles.

Entre los dulces árabes cabe destacar a los picarones, los alfajores, el arroz con leche, el ranfañote, la mazamorra de cualquier tipo y las cocadas ese recuento de algunos platos según Bedoya (2018); propiciaron lo que es actualmente la gastronomía del Perú y al revisar la literatura y conversar con familias judías se puede entender este marco culinario que se presentó en la historia peruana.

Al seguir revisando la literatura concerniente a la cocina judía-andalusí, sefardí, mosaica, cristiana y limeña se contempla que la perfección de la gastronomía peruana es fruto de las grandes fusiones que se fueron dando entre la comida precolombina consistente en frutas, legumbres, verduras y proteína animal y las costumbres en la cocina migrante que trajeron los viajeros que vinieron de Italia, de China y de Japón, entre otros países.

La cocina judeoespañola data de 800 años de aportes e intercambios entre tantos pueblos europeos y migrantes que definir en sí; si la cocina española es pura o la cocina judía lo es; no están claro el panorama pues se debe retroceder más de 800 años para poder ubicar el inicio de la fusión; pero lo que si se rescata es

que de esos 800 años de fusión; sirvieron para instruir los principios de la nueva culinaria peruana y lo mucho que esto significaría para las próximas generaciones.

La cocina judeoespañola y la cocina peruana presentan rasgos y características que demuestran que; en el Perú se fusionaron tres grandes cocinas: la española, la judía y la peruana y esto trajo consigo un sin número de recetas similares entre dichas cocinas.

Al entrevistar a la familia Pintado Soriano, ellos manifestaron que la cocina judía a la cual representan y practican es un símbolo de lo ancestral y místico de su cultura, ya que son migrantes de 4ta generación que conservan aún las recetas que han sido transmitidas por sus familiares quienes aprendieron de sus antepasados.

La familia Pintado Soriano, cada Sabbat se reúne en torno a una mesa abundante y recuerdan los sucesos que acontecieron a la migración de su familia hacia el territorio peruano, lo que conllevó a tratar de conservar ritos y recetas que acompañaron a la familia desde tierras lejanas.

Los miembros de la comunidad judía que permitieron ser observados en su entorno social de diferentes ritos religiosos demostraron ser recelosos de su cocina, puesto que ellos la cuidan como un tesoro familiar que debe ser preservado.

Según uno de los sacerdotes del templo, las familias tradicionales guardan muchos secretos culinarios que no han sido ni se verán expuestos en los libros ya que son de aquellas recetas que se conservan en el núcleo familiar.

A diferencia de la familia Pintado Soriano, estos; consideraron que las recetas de los platillos tradicionales que se comen en PASCUA, PESAJ y en HANUKA son potajes que deben ser comunicados y transmitidos para no perder como pueblo los orígenes de sus tradiciones y cocinas.

Ellos afirman que su gastronomía es muy parecida a la cocina limeña debido a los años de convivencia y de la falta de algunos ingredientes típicos del lugar de su residencia.

De acuerdo a las investigaciones realizadas en cuestión de platos se ofrece una gran variedad de potajes a base de frutas y mieles que son parte de las culinarias como por ejemplo el ranfañote, que es un postre típico de la repostería limeña de más de 100 años de creación en nuestro país y que es la suma de frutas y frutos secos remojados en pan seco con miel de chancaca, la cual es fruto de la caña de azúcar; para los judíos este potaje representa la versión de su pan ácimo con miel de dátiles.

Otro plato que representa una singularidad en ambas culturas es el arroz con leche que tiene un origen en la mesa romana y luego fue presentado en la mesa judía con un toque de mayor sabor por el uso de la azúcar y cuando este llega al Perú es en manos de cocineras africanas y mosaicas que le dan esa espesura dulce y esa mezcla de canela y clavo que lo galardonan.

De acuerdo a Chomsky (2009) la cocina judía se torna mucho más religiosa y eso enmarca una característica muy importante que se compara con el catolicismo de la época que llevo a los peruanos a validar su culinaria y el respeto por la religión a través del consumo de ciertas preparaciones en épocas de fiesta religiosa, así como en Pascuas se consumen panes ázimos con miel, en la época monacal de acuerdo a Dargant (2008), los peruanos consumían diversos platos de acuerdo a la ordenanza y creencia de la religión.

La cocina judía se basaba en la etapa dulce en mieles y frutas, harinas fritas y postres rellenos, hay que mencionar que durante las migraciones judías-mosaicas

ellos atesoraron las comidas que se podían preservar y sobre todo contener algún tipo de relleno con la finalidad de prever el hambre durante los tiempos de viaje.

Esta costumbre también contempló en Perú la creación de diversos platos dulces y salados tomando como ejemplo al picaron que para los españoles sefarditas es un buñuelo de viento, para los árabes- judíos son masas fritas que se servían con miel o arropo y para los peruanos un infaltable potaje de la gastronomía que es una mezcla de harina, verdura y tubérculos fermentado con azúcar y levadura; frito en aceites y servido con una miel de chancaca.

Otro plato que enmarcó la culinaria judía fueron las *orejas de Haman*, que es una masa frita delgada elaborada con harina y muchos huevos, algunos judíos turcos le agregaban brandy a la masa y otros la comían con canela y miel; este plato se refleja en la culinaria peruana de a través los guargüeros de manjar; que es una masa de harina con yemas y pisco que se come frita y se rellena con dulce de leche o manjar de leches.

Roden, C (2012) escritora judía sefardí, sostuvo en su libro de *The Food of Spain*, que la cocina de España es una mezcla de cocina judía y árabe y que, tras los largos viajes de los españoles al nuevo continente, este les dio la oportunidad de una mezcla culinaria de insumos procedente del nuevo mundo como el Perú, del cual se llevaron tomates, pimientos o papas que hoy son ingredientes indispensables y que transformaron especialmente la cocina mediterránea.

Entonces cabe resaltar que la influencia de insumos y de preparación se dio entre ambas culturas tanto peruana como judeoespañola-árabe, lo que abrió el paso hacia una nueva visión culinarias. En una entrevista Roden (2012) afirmó que los judíos no consumían harina por el tema de la levadura y que está era reemplaza por pasta de almendras de acuerdo las leyes judías, pero hay que recordar que los

grupos judíos al dividirse por todo el territorio europeo cambiaron ciertas normas en su religión para aprovechar lo que los nuevos territorios le concedían.

CAPÍTULO V:

PROPUESTA

A lo largo de la historia del Perú, la gastronomía ha sido recopilada en una serie de recetarios, compendios, revistas, panfletos que han ayudado a resguardar tanpreciado valor cultural y tradicional como lo son las recetas.

La historia de cada una de ellas demuestra un gran concomimiento de técnica e insumos para una adecuada preparación. Este tipo de documento permite el salvaguardar y darle un sentido a que las generaciones futuras reconozcan y conozcan que el Perú es un universo lleno de cultura y herencia gastronómica que debe ser respetada, cuidada, comunicada y transitada a todas las generaciones para que reconozcan que se pertenece a una migración gastronómica que le ha permitido posicionarse dentro del mercado internacional como uno de los lugares turísticos con la mejor gastronomía del mundo.

Si bien es cierto los apuntes, y libros sobre cocina abundan, en el caso de repostería son un tanto escasos. Actualmente la repostería cuenta con alrededor de 250 postres tradicionales los cuales muchos por una falta de recopilación culinaria están siendo olvidado, por lo tanto, este estudio va a permitir crear una recopilación gastronómica en honor a la influencia del pueblo judeoespañol mosaico, que ha brindado una clara influencia debido a sus potajes tradicionales y como han ido incursionando en la gastronomía.

La propuesta que se consigna es la creación de un compendio a modo de infografía detallada, en la cual los lectores podrán descubrir las similitudes y las tendencias culinarias que se guardan en relación con la cocina judeoespañola, a través de este compendio los lectores y todo aquel estudiante que desee aprender

sobre la fusión judeoespañola con la repostería limeña encontrará técnicas, ingredientes y sobre todo un reconocimiento cultural el cual ayuda a reconocer que los postres de convento han partido de la cocina judeoespañola y recreados en el territorio con insumos propios del territorio.

Dicho compendio permitirá compilar en 4 capítulos los postres más representativos de nuestra gastronomía y además será seccionados de acuerdo a su consumo por festividades, potajes típicos y tradicionales, como aquellos que se pueden contemplar como pastelería salada y dulce, de acuerdo a los primeros hallazgos en la investigación sobre la influencia de cocina judeoespañola en la repostería limeña, tendencias y similitudes.

El compendio, tendrá la siguiente presentación:

Título:	Recordando los sabores de la verdadera tradición... El secreto de los postres.
Autor:	Chef pâtissier Sabrina Cordero Gómez
Co autores:	Familias de descendientes judíos, moros y españoles.
	Introducción
	Dedicatoria
	Agradecimiento
Capítulo I	Los clásicos que cuentan historias
Capítulo II	La nostalgia de mi tierra
Capítulo III	La tradición de las fiestas
Capítulo IV	El cariño de mamá
	Glosario de términos
	Tabla de conversiones
	Bibliografía

Fuente: Elaboración propia (2020).

Ejemplo Visual Preliminar de contenido de recetas



Figura 1: *Portada del Compendio*

Fuente: Elaboración propia (2020).

CAPÍTULO I: LOS CLÁSICOS QUE CUENTAN HISTORIAS



Figura 2: Infografía 1

Fuente: Elaboración propia (2020).



Figura 3: Infografía 2

Fuente: Elaboración propia (2020).



Figura 4: Infografía 3

Fuente: Elaboración propia (2020)



Figura 5: Infografía 4

Fuente: Elaboración propia (2020).

CONCLUSIONES

1. El presente estudio demuestra que bajo la premisa de la existencia de una clara influencia judeoespañola en la gastronomía peruana es momento de entender lo siguiente: ambos países tanto España como Perú acontecieron con migraciones de diversas culturas que enriquecieron en su mayoría la historia, la cultura, la política, la religión y la cocina de estos países; lo que conllevó a que su cultura gastronómica tuviera una mezcla de sabores y sazones y matices adoptados.

España se vio envuelta en 800 años de migraciones moras, judías y cristianas lo que conllevó a presentar una gastronomía mediterránea basada en frutas verduras, azúcares, mieles, etc. y dentro de esta concepción culinaria se viajó al nuevo continente en donde esta influencia mora se impartió en las principales ciudades de Perú logrando popularizar sus potajes entre los pobladores peruanos.

Así mismo dichos potajes dulces no fueron recreados tal cual se estipulaba en las recetas tradicionales judías andaluzas sino que; el locatario peruano las transformó en su mejor visión y complementó su sabor con los insumos del territorio.

2. Es de entender que, si la influencia de los moros judíos se impartió en el territorio peruano, se ha de comprender que las similitudes de los potajes son claras. Ejemplo de ello es la versión de su pan ázimo con miel de dátiles que ha sido presentada por la repostería limeña como el conocido ranfañote que se vendía en las tardes limeñas de los climas fríos y se consumía con pan frío, mucha miel de chancaca y frutos secos.

Otra similitud que se observa en los potajes son los guargüeros de manjar; que si bien es cierto un grupo de judeoespañoles no consumía harina por el gluten, otro sector sefardí propuso la creación de unas orejas de Hanan que se hacían con harina, huevos y licor que se freían y se comían con miel, los guagüeros limeños son masas fritas de harina, yemas y pisco que se acompañan con manjar de leches, si es claro entender este plato también procede de la culinaria española pero es muy consumido y solicitado en las dulcerías limeñas de antaño por ser un deleite de sabor con su toque de peruanidad.

Con los buñuelos de viento, también se da una similitud ya que, es una receta española que también se encuentra en los recetarios judíos como buñuelo que se comían con miel o arrope; el origen del picaron puede provenir de diversas influencias.

No todas las masas fritas son árabes. Los buñuelos por ejemplo, son de origen francés, italiano, inglés, judío sefardí y, por supuesto, aquellos de creación propia en determinados lugares, por ejemplo, los picarones de Lima. Claro esta premisa deja entre ver que lo picarones son una creación propia de los peruanos, pero nace de un criterio anterior debido a las diversas migraciones que mostraron sus buñuelos tradicionales y a raíz de estos surgió este exquisito manjar.

De esta manera y con una muestra representativa se puede dar cuenta de que parte de la gastronomía, en este caso la repostería del siglo XVI encontró grandes acercamientos en función de la cocina judeoespañola, si bien el asar de los tiempo fueron andalusíes o sefarditas los que siguieron

incursionando con su culinaria en el territorio, ambas vertientes se fueron conociendo y a través de los insumos y de las prácticas culinarias de la época, lograron hacer que la culinaria peruana tuviera una mayor influencia mora-judeo-española.

3. La tendencia de usar mieles y frutas era lo que mejor representó a lo peruano de aquella época, ya que el territorio desde un inicio solo consumía frutas y mieles en lo que a repostería se refería, pero con la llegada de los migrantes españoles y estos a su vez eran mezclas de diversas razas y culturas estrecharon lazos culinarios y se permitieron avanzar, crear y recrear potajes típicos del viejo continente con insumos del nuevo continente y engrandecer sus cocinas.
4. La religión por su lado demostró impartir aún más el respeto por el consumo de diversos platos en tiempos de cuaresma, pascua, navidad, entre otros y compartió con los migrantes judíos la determinación de marcar las fiestas con potajes típicos de cada celebración, cabe resaltar que dichos potajes y costumbres solo perduraron un corto periodo ya que las costumbres peruanas en torno a la religión prefirieron presentar los potajes dulces en cualquier momento del año a comparación de la cultura judía que siempre se caracteriza por el cumplimiento de las festividades y lo que se debe preparar y consumir para dichas fiestas.

En el siglo XVI, la iglesia impartió costumbres que deberían haberse conservado, pero como las generaciones también cambiaron el nuevo

continente marco un paso diferente y el consumo de los potajes tradicionales para fiestas fue popularizado para todas las fechas.

Es el caso que los judíos y los católicos peruanos compartieron momentos culinarios en fechas religiosas, pero solo unos cuantos conservaron la tradición.

5. Cada una de las premisas de la investigación conlleva a demostrar que ha existido una clara influencia gastronómica por parte de los judíos españoles sobre la cocina peruana, y más aún se encuentran vestigios en las recetas y los insumos demuestran que hubo una gran similitud y apego entre ambas culturas para una mejor comprensión gastronómica.

No hay que olvidar que muchos investigadores, periodistas, sacerdotes y familias entienden el maravilloso concepto que esta fusión trajo para la repostería limeña y la sazón y el sabor que se proclamó en Perú que gracias a estas migraciones del viejo continente que no solo se quedaron en Perú, sino que migraron aún más a tierras altas y siguieron presentando su culinaria tradicional con una mezcla de insumos peruanos dentro de sus recetas.

RECOMENDACIONES

Una vez concluida la tesis, se considera interesante investigar sobre otros aspectos relacionados con la influencia judeoespañola:

- Expandir el campo de investigación de esta migración judeoespañola hacia todo el territorio de América del Sur, debido a que durante la revisión de literatura y la observación de grupos de interés se ha encontrado aún más datos de que dicha influencia se ha trasladado a países como Brasil en donde su gastronomía y la peruana tienen mucha relación y esto se debe a la migración de los judeoespañoles del territorio al de ellos, lo mismo se puede apreciar en la gastronomía venezolana y la argentina.
- Reconocer los aportes de los judeoespañoles en la gastronomía peruana a través de una recopilación gastronómica y así comunicar a las generaciones futuras la importancia de esta fusión y como esta marca un hito en la historia de la gastronomía peruana.
- Analizar en profundidad que los datos de esta investigación cualitativa son una recopilación de datos objetivos y subjetivos que demuestran que existió una influencia y que debe ser reconocida en libros y en el marco de la historia gastronómica que debe ser acotado en las enseñanzas de los institutos y universidades dedicados a la educación de la gastronomía del Perú.

FUENTES DE INFORMACIÓN

Bibliográficas

- Atanasio, M. (1998). La Ciudad De Los Reyes Y La Guía Del Viajero En Lima. Instituto Latinoamericano De Cultura Y Desarrollo. Perú. Ilax Grafica Irl.
- Bedoya, S. (2009). Coloquio Lo Cholo En El Perú. Migraciones Y Mixtura T. II. Biblioteca Nacional del Perú. Perú.
- Bernáldez, A (2015). Gastronomía y estudios gastronómicos: una aproximación conceptual y epistemológica. México.
- Benítez, V. (2017). Turismo gastronómico, los alimentos tradicionales como producto cultural: el caso de Aculco de Espinoza, México. Universidad Autónoma de la Ciudad de México. México
- Cantera, E. (2003). La carne y el pescado en el sistema alimentario judío en la España medieval. UNED. Espacio, Tiempo y Forma III, Hª Medieval, 16.
- Cardoso, C.- Pérez, H. (1976). Los Métodos De La Historia. España. Crítica Grijalbo.
- Chomsky, D. (2009). Cocina Judía Para Celebrarla Vida. España. Trea S.L.
- Cuadernos De La Escuela Diplomática Numero 51. Ministerios De Asuntos Exteriores Y Cooperación. Gobierno De España. (2014)
- Dargent, E. (2009). La Cocina Monacal En La Lima Virreinal. Lima – Perú. Fondo Editorial Universidad San Martín De Porres.
- De Caracas, X. S. S. De Sabores, Decires Y Cantares. XIII Semana Sefardi, 4.
- Díaz, I. La evolución de la alimentación y la gastronomía en España. España

- Díaz-Mas, P (2002). Los Sefardíes: Una Cultura Del Exilio. Centro De Investigación Y Difusión De La Cultura Sefardí. Boletín De La Fundación Juan March. Madrid.
- González, E. (1996). El fogón del pobre. Recetario de cocina popular española. Serbal.
- García, N. (2004). Diferentes, Desiguales Y Desconectados. España. Gedisa.
- Olivas, R. (1993) Cultura, Identidad Y Cocina En El Perú. Lima –Perú. Universidad De San Martín De Porres.
- Olivas, R. (1998) Cocina En El Virreinato Del Perú. Historia Y Cultura. Lima – Perú. Editorial Universidad De San Martín De Porres.
- Olivas, R. (1999) Los Dulces Tradicionales Del Perú, De: Historia Y Sabor De 30 Siglos De La Cocina Peruana. Lima – Perú. Editorial Universidad De San Martín De Porres.
- Porras Barrenechea, R. (1986) Historia General De Los Peruanos 2 El Perú Virreinal. Lima – Perú. Ediciones Peisa.
- Rabino Sternberg, R. (1998) La Cocina Sefardí: La Riqueza Cultural De La Saludable Cocina De Los Judíos Mediterráneos. Barcelona. Zendera Zariquiey.
- Rivas, E. (2001). La Cultura Gastronómica Judía En Extremadura. Alcántara: Revista Del Seminario De Estudios Cacereños, (53), 239-254.
- Sisson Porras, J. (1994) El Perú Y Sus Manjares Un Crisol De Culturas. Lima Perú. Edit. Mastergraf S.A.

Electrónicas

Bedoya, S. (2017). Historias del buen comer: lamula.pe. Extraído de:

<https://historiadelbuencomer.lamula.pe/>

El postre peruano – ranfañote. Extraído de:

<http://elpostreperuano.blogspot.com/2013/02/el-ranfanote.html>

Gastronomía de herencia andalusí. Extraído de: **<https://www.gastroandalusi.com>**

González, M. (2016). La Gastronomía como fenómeno de comunicación y de relación social Aproximación histórica y estado actual. Tesis Doctoral.

Universidad de Vigo. Italia. Extraído de:

<http://www.investigobiblioteca.uvigo.es/xmlui/handle/11093/650>

Gómez, E. (2018). 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. Tesis Maestría. Universidad Privada

San Martín de Porres. Perú. Extraído de:

<http://repositorio.usmp.edu.pe/handle/20.500.12727/4368>

Marco, A. (2013). Un par de Cocinillas: pan challah. Extraído de:

<Http://Unpadrecocinillas.Blogspot.Com/2013/12/Pan-Challah.Html>

Mi Europa SABE a Mediterráneo : Aportaciones De Judíos Y musulmanes Al

Modelo Alimentario Mediterráneo Extraído de:

<http://mieuropasabeamediterraneo.com/aportaciones-judios-musulmanes-modelo-alimentario-mediterraneo/>

Moya, J. (2015). Estudio investigativo de técnicas y materiales relacionados con la pastelería artística y su difusión en la ciudad de Quito. Universidad

Tecnológica Equinoccial. Ecuador. Extraído de:

<http://repositorio.ute.edu.ec/handle/123456789/13004>

Portela, C. (2014). Historia del Ranfañote. Extraído de:

<http://www.generacion.com/magazine/578/ranfaote>

Recetas Judías. Sitio Delacole.com (en español) Dispone de una página con amplio recetario judío. Extraído de: **<http://www.recetasjudias.com/>**

Rodan, C. (2012). The Food of Spain. Del cocido a la fideuá: el legado árabe y judío en la cocina española. Inglaterra. Extraído de:

<https://www.tarbutsefarad.com/recomendamos-libros/5338-libro-de-cocina-tradicional-espanola-por-la-judia-sefardi-claudia-roden.html>

Santa Cruz, J. Gastronomía alternativa: El largo peregrinaje de los postres peruanos. Extraído de: **http://www.gastronomiaalternativa.com/ga-23_49-el-largo-peregrinaje-de-los-postres-peruanos.html**

Santamaría, S. Ritos y costumbres de los hebreos españoles. Biblioteca Virtual Miguel de Cervantes Extraído de: **http://www.lluisvives.com/servlet/SirveObras/hist/12470622102347285554679/p0000001.htm#l_0**

Simone, C. (2016). Guacamole, kneidalaj y ñora: La búsqueda de una identidad judía a través de la comida. Un estudio transatlántico entre Austin y Barcelona. Tesis doctoral. Universidad de Barcelona. Recuperado de: **http://diposit.ub.edu/dspace/bitstream/2445/109613/1/CSG_TESIS.pdf**

Weber, M. (1999) Sociología De La Religión. Editado Por El Aleph.Com Extraído de: **http://www.mercaba.org/k/areligiones/max_weber_-_sociolog%c3%ada_de_la_reliqi%c3%b3n.pdf**

Zamora, E. (Srta. Paladares) Sin estas influencias, la gastronomía peruana no sería lo que es Extraído de: <https://matadornetwork.com/es/influencias-gastronomia-peruana/>

ANEXO A: Matriz de consistencia

Título: INFLUENCIA DE LA COCINA JUDEOESPAÑOLA EN LA REPOSTERÍA LIMEÑA. TENDENCIAS Y SIMILITUDES

	PROBLEMA	OBJETIVOS	CATEGORIAS
GENERAL	¿Cuál es la influencia de la Cocina Judeoespañola en la Repostería Limeña?	Identificar la influencia de la Cocina Judeoespañola en la Repostería Limeña.	Categoría 1: Cocina Judeoespañola
	¿Cuáles son los insumos de la cocina judeoespañola que han influenciado en la repostería limeña?	Analizar los insumos de la cocina judeoespañola que han influenciado en la repostería limeña.	Dimensión: Insumos Tendencia generacional
ESPECÍFICOS	¿Cuál es la tendencia generacional de la cocina judeoespañola con la repostería limeña?	Determinar la tendencia generacional de la cocina judeoespañola con la repostería limeña.	Categoría 2: Repostería Limeña
	¿Cómo las preparaciones de la repostería limeña han sido influenciadas por la cocina judeoespañola?	Establecer las preparaciones de la repostería limeña que han sido influenciadas por la cocina judeoespañola.	Dimensión: Preparación

Fuente: Elaboración propia (2020).

ANEXO B: Matriz de la operacionalización de las variables

Título: Influencia de la cocina judeoespañola en la repostería limeña. Tendencias y similitudes.

Categoría	Definición Conceptual	Dimensiones	Def. Operacional	Indicadores	Ítems
Cocina Judeoespañola	Para Gonzales (1996) otro valor a destacar de la cultura islámica y muy importante para el presente estudio, es la incorporación del azúcar a la alimentación. Aunque tardó cierto tiempo en extenderse como condimento o base para dulces, en el siglo XVII era ya un componente indispensable en muchos “manjares”, convirtiéndose en elemento fundamental de la gastronomía mediterránea occidental, este hecho revela que a la llegada de los judíos mosaicos al territorio español trajo consigo la incursión de tan preciado condimento que para la repostería limeña sería el principal aporte.	Insumos	X1 Material para la creación de potajes,	Repostería judeoespañola	3, b, 5, 9,
				Repostería limeña	2, 7, 9
		Tendencia generacional	X2 Efecto, consecuencia o cambio	Religión	a, e, g, 7
				Descendencia	1, c, d
				Migración	3, 6, 7, 8
		Repostería limeña	Para Dargant (2009) aseveró que el peruano, sobre todo el limeño, es amante fiel de los postres para acompañar la sobremesa. La mazamorra morada, el arroz con leche, ranfañote o picaron: si algo existe de indudable calidad en estas tierras es el buen trato que se le da al paladar con las comidas; Lima se podría definir perfectamente que es las mieles de un dulce de camote.	Preparaciones	X3 Proceso para cumplir un fin
Platillos tradicionales	b, 4,				
Analogía y divulgación de platos	f, 4, 5, 9, 10				

Fuente: Elaboración propia (2020).

Ítems:

- Letras minúsculas: Guía de observación.
- Números: Guía de entrevista

ANEXO C: Guion de entrevista

Guion de entrevista

Introducción

Actualmente la cocina peruana es una de las más galardonadas a nivel internacional y si bien es cierto cada potaje creado lleva consigo un pedazo de la historia del Perú. Uno de los países que influyó fuertemente es la cultura española que lleva consigo 800 años de influencia judía y mora y por este motivo nuestros potajes dulces son un gran referente de esta mezcla.

PREGUNTAS

1. ¿Es usted descendiente directo de judíos o tiene nexos con la comunidad judía?

2. ¿Qué opina usted de la repostería limeña?

3. ¿Qué opina usted de la repostería judeoespañola que llegó en la conquista?

4. ¿Qué opina sobre los siguientes platillos ranfañote, guargüeros y del huevo chimbo?

5. De acuerdo a lo expuesto en la pregunta anterior ¿qué potajes que usted recuerde tendrían semejanza con los postres judíos.

6. ¿Usted piensa que la llegada de los españoles generó una importante marca en la repostería limeña?

7. ¿Cree usted que la religión de ambos pueblos marcó un punto importante en el consumo de los diversos potajes dulces?

8. ¿Cree usted que la migración de la cultura judía por diversos países trajo consigo que está adquiriera conocimientos de diversos platillos y al mismo tiempo permitiera llevar un poco de cada cultura por el resto del mundo?

9. ¿Cree usted que existe una marcada influencia de la repostería judeoespañola en la repostería limeña?

10. ¿Cree usted qué es necesario que esta semejanza culinaria entre ambas culturas debe ser reconocida? ¿Por qué?

Fuente: Elaboración propia (2020).

ANEXO D: Guion de observación

Guion de observación 1

Festividad:

Fecha:

Dimensiones	Puntos a Observar	Presencia		Ítems encontrados	Observaciones
		Presenta	No presenta		
Influencia	a) Encendido de velas.				
Insumos	b) Preparación de comidas especiales y el banquete				
Preparación	c) Uso de vestimentas especiales y festivos.				
	d) Uso de utensilios especiales y festivos.				
Influencia	e) Concentración en la elevación espiritual.				
	f) Satisfacción y deleite físico.				
	g) Estudio de la lectura semanal bíblico.				

Fuente: Elaboración propia (2020)

ANEXO E: Validez de contenido de instrumentos por juicio de expertos



VALIDEZ DE CONTENIDO DE INSTRUMENTOS POR JUICIO DE EXPERTOS

DOCUMENTOS QUE DEBE PRESENTARSE AL EXPERTO:

1. Solicitud.
2. Informe de validación del instrumento.
3. Matriz de consistencia.
4. Matriz de la operacionalización de las variables.
5. Instrumentos (cuestionario, guion de entrevista, lista de cotejo, etc.).



SOLICITO: Validación de instrumento de investigación

(Maestro(a) o Doctor(a)): ...Hector Manuel Torres Oporto

Yo, **Sabrina Zarella Cordero Gómez**, Integrante del Curso de Seminario de Tesis II de la Sección de posgrado de Turismo y Hotelería de la Universidad de San Martín de Porres, me dirijo respetuosamente para expresarle lo siguiente:

Que siendo necesario contar con la validación de los instrumentos para recolectar datos que me permitan contrastar las hipótesis propuestas en mi trabajo de investigación para la tesis titulada: **"Influencia de la Cocina judeoespañola en la repostería Limeña", tendencias y similitudes"**

Solicito a Ud. tenga a bien validar como juez experto en el tema, para ello acompaño los documentos siguientes:

1. Informe de validación del instrumento.
2. Matriz de consistencia.
3. Matriz de la operacionalización de las variables.
4. Instrumentos (cuestionario, guion de entrevista, lista de cotejo, etc.).

Le agradezco anticipadamente por la atención a la presente solicitud.

Atentamente,

Lima, 01 de Noviembre de 2019

Sabrina Zarella Cordero Gómez

INFORME DE OPINIÓN DE EXPERTOS DE INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

I. DATOS GENERALES:

- 1.1. Apellidos y nombres del validador: ...Héctor Manuel Torres Oporto.....
- 1.2. Grado académico: ...Maestro en Administración y Maestro en Educación ...
- 1.3. Institución donde labora:Universidad Privada del Norte.....
- 1.4. Especialidad del validador: Educación
- 1.5. Título de la investigación: "Influencia de la cocina judeoespañola en la repostería Limeña. Similitudes y tendencias."
- 1.6. Autor del instrumento: ...Sabrina Zarella Cordero Gómez.....

II. INSTRUMENTO 1 Categoría1: Cocina Judeoespañola

2.1. VALIDACIÓN DEL INSTRUMENTO

PERTINENCIA DE LOS ÍTEMS CATEGORÍA COCINA JUDEOESPAÑOLA

Escala Ítems	0- 25 No pertenece	26-50 Probablemente no pertenece	51-75 Probablemente sí pertenece	76-100 sí pertenece	Observaciones
INSUMOS					
1. Repostería limeña				86	
2. Repostería judeoespañola				80	
INFLUENCIA					
3. Religión				80	
4. Descendencia				86	
5. Migración				80	
PREPARACIÓN					
6. Recetas de platos antiguos				80	
7. Platos tradicionales				86	
8. Similitud y divulgación de platos				86	
9. Recetas de platos antiguos				80	

PROMEDIO DE VALORACIÓN: 81.11%

2.2. ASPECTO GLOBAL DEL INSTRUMENTO

INDICADORES	CRITERIOS	Deficiente 00-20%	Regular 21-40%	Buena 41- 60%	Muy Buena 61- 80%	Excelente lente 81-100%
1. CLARIDAD	Está formulado con lenguaje apropiado y específico.					85
2. OBJETIVIDAD	Está expresado en conductas observables.					85
3. ACTUALIDAD	Adecuado al avance de la ciencia y la tecnología.					80
4. SUFICIENCIA	Comprende los aspectos en cantidad y calidad					80
5. INTENCIONALIDAD	Adecuado para valorar aspectos de las estrategias					80
6. CONSISTENCIA	Basado en aspectos teórico-científicos					85
7. COHERENCIA	Entre los índices, indicadores y las dimensiones.					85
8. METODOLOGÍA	La estrategia responde al propósito del diagnóstico					80
9. PERTINENCIA	El instrumento es funcional para el propósito de la investigación.					85

PROMEDIO DE VALORACIÓN: 91.66%

OPINIÓN DE APLICABILIDAD:

(X) El instrumento puede ser aplicado, tal como está elaborado.

() El instrumento debe ser mejorado antes de ser aplicado.

Lima, 01 de noviembre 2019



Firma del experto informante

DNI N° 07967149

Teléfono N° 999049068

III. INSTRUMENTO 2 CATEGORIA 2: Repostería limeña

3.1. VALIDACIÓN DEL INSTRUMENTO

PERTINENCIA DE LOS ITEMS CATEGORIA REPOSTERÍA LIMEÑA

Ítem	Escala	0- 25 No pertenece	26-50 Probablemente no pertenece	51-75 Probablemente si pertenece	76-100 si pertenece	Observaciones
INSUMOS						
1. Repostería limeña					85	
2. Repostería judeoespañola					100	
INFLUENCIA						
3. Religión					85	
4. Descendencia					80	
5. Migración					80	
PREPARACIÓN						
10. Recetas de platillos antiguos					85	
11. Platillos tradicionales					85	
12. Semejanza y divulgación de platos					85	
13. Recetas de platillos antiguos					85	

PROMEDIO DE VALORACIÓN: 84.44%

ASPECTO GLOBAL DEL INSTRUMENTO


INDICADORES	CRITERIOS	Deficiente 00-20%	Regular 21-40%	Buena 41- 60%	Muy Buena 61- 80%	Excelente 81-100%
1. GLARIDAD	Está formulado con lenguaje apropiado y específico.					85
2. OBJETIVIDAD	Está expresado en conductas observables.					85
3. ACTUALIDAD	Adecuado al avance de la ciencia y la tecnología.					80
4. SUFICIENCIA	Comprende los aspectos en cantidad y calidad					80
5. INTENCIONALIDAD	Adecuado para valorar aspectos de las estrategias					80
6. CONSISTENCIA	Basado en aspectos teórico-científicos					85
7. COHERENCIA	Entre los índices, indicadores y las dimensiones.					85
8. METODOLOGÍA	La estrategia responde al propósito del diagnóstico					80
9. PERTINENCIA	El instrumento es funcional para el propósito de la investigación.					85

PROMEDIO DE VALORACIÓN: 91.7%

OPINIÓN DE APLICABILIDAD:

- (X) El instrumento puede ser aplicado, tal como está elaborado.
 () El instrumento debe ser mejorado antes de ser aplicado.

Lima, 01 de noviembre 2019



Firma del experto informante

DNI N° 07967149

Teléfono N° 999049088



SOLICITO: Validación de instrumento de investigación

(Maestro(a) o Doctor(a)): ... **GUSTAVO ISAAC BARRANTES MORALES**

Yo, **Sabrina Zarella Cordero Gómez**, integrante del Curso de Seminario de Tesis II de la Sección de posgrado de Turismo y Hotelería de la Universidad de San Martín de Porres, me dirijo respetuosamente para expresarle lo siguiente:

Que siendo necesario contar con la validación de los instrumentos para recolectar datos que me permitan contrastar las hipótesis propuestas en mi trabajo de investigación para la tesis titulada: **"Influencia de la Cocina judeoespañola en la repostería Limeña", tendencias y similitudes"**

Solicito a Ud. tenga a bien validar como juez experto en el tema, para ello acompaño los documentos siguientes:

1. Informe de validación del instrumento.
2. Matriz de consistencia.
3. Matriz de la operacionalización de las variables.
4. Instrumentos (cuestionario, guion de entrevista, lista de cotejo, etc.).

Le agradezco anticipadamente por la atención a la presente solicitud.

Atentamente,

Lima, 01 de Noviembre de 2019

Sabrina Zarella Cordero Gómez

INFORME DE OPINIÓN DE EXPERTOS DE INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

I. DATOS GENERALES:

- 1.1. Apellidos y nombres del validador: ...Gustavo Isaac Barrantes Morales.....
- 1.2. Grado académico: ...Maestro en Gerencia de Operaciones y Logística
- 1.3. Institución donde labora:Universidad Privada del Norte.....
- 1.4. Especialidad del validador: Administración y Negocios Internacionales
- 1.5. Título de la investigación: "Influencia de la cocina judeoespañola en la repostería limeña. Similitudes y tendencias."
- 1.6. Autor del instrumento: ...Sabrina Zarella Cordero Gómez.....

II. INSTRUMENTO 1 Categoría1: Cocina Judeoespañola

2.1. VALIDACIÓN DEL INSTRUMENTO

PERTINENCIA DE LOS ÍTEMS CATEGORÍA COCINA JUDEOESPAÑOLA

Escala Ítem	0-25 No pertinencia	26-50 Probablemente no pertinencia	51-75 Probablemente si pertinencia	76-100 Si pertinencia	Observaciones
INSUMOS					
1. Repostería limeña				95	
2. Repostería judeoespañola				95	
INFLUENCIA					
3. Religión				95	
4. Lengua				95	
5. Migración				95	
PREPARACIÓN					
6. Recetas de platos antiguos				95	
7. Platos tradicionales				95	
8. Similitud y divulgación de platos				95	
9. Recetas de platos antiguos				95	

PROMEDIO DE VALORACIÓN: 95%

2.2. ASPECTO GLOBAL DEL INSTRUMENTO

INDICADORES	CRITERIOS	Deficiente 00-20%	Regular 21-40%	Buena 41-60%	Muy Buena 61-80%	Excelente lento 81-100%
1. CLARIDAD	Está formulado con lenguaje apropiado y específico.					95
2. OBJETIVIDAD	Está expresado en conductas observables.					95
3. ACTUALIDAD	Adecuado al avance de la ciencia y la tecnología.					90
4. SUFICIENCIA	Comprende los aspectos en cantidad y calidad					90
5. INTENCIONALIDAD	Adecuado para valorar aspectos de las estrategias					90
6. CONSISTENCIA	Basado en aspectos teórico-científicos					95
7. COHERENCIA	Entre los ítems, indicadores y las dimensiones.					95
8. METODOLOGÍA	La estrategia responde al propósito del diagnóstico					95
9. PERTINENCIA	El instrumento es funcional para el propósito de la investigación.					95

PROMEDIO DE VALORACIÓN: 92.2%

OPINIÓN DE APLICABILIDAD:

- () El instrumento puede ser aplicado, tal como está elaborado.
 () El instrumento debe ser mejorado antes de ser aplicado.

Lugar y fecha 01 de noviembre del 2019



Firma del experto informante

DNI N° 40957810

Teléfono N° 983480057

III. INSTRUMENTO 2 CATEGORÍA 2: Repostería limeña

3.1. VALIDACIÓN DEL INSTRUMENTO

PERTINENCIA DE LOS ITEMS CATEGORÍA REPOSTERÍA LIMEÑA

Ítem	Escala	0-25 No pertenece	26-50 Probablemente no pertenece	51-75 Probablemente sí pertenece	76-100 Sí pertenece	Observaciones
INSUMOS						
10. Repostería limeña					95	
11. Repostería limeña					95	
INFLUENCIA						
12. Religión					95	
13. Dependencia					95	
14. Migración					95	
PREPARACIÓN						
15. Recetas de pastillas antiguas					95	
16. Pastillas tradicionales					95	
17. Similitud y divulgación de pasteles					95	
18. Recetas de pastillas antiguas					95	

PROMEDIO DE VALORACIÓN: 95%

3.2. ASPECTO GLOBAL DEL INSTRUMENTO

INDICADORES	CRITERIOS	Deficiente 00-20%	Regular 21-40%	Buena 41-60%	Muy Buena 61-80%	Excelente lento 81-100%
1. CLARIDAD	Está formulado con lenguaje apropiado y específico.					90
2. OBJETIVIDAD	Está expresado en conductas observables.					95
3. ACTUALIDAD	Adecuado al avance de la ciencia y la tecnología.					95
4. SUFICIENCIA	Comprende los aspectos en cantidad y calidad					90
5. INTENCIONALIDAD	Adecuado para valorar aspectos de las estrategias					90
6. CONSISTENCIA	Basado en aspectos técnico-científicos					95
7. COHERENCIA	Entre los índices, indicadores y las dimensiones.					95
8. METODOLOGÍA	La estrategia responde al propósito del diagnóstico					95
9. PERTINENCIA	El instrumento es funcional para el propósito de la investigación.					95

PROMEDIO DE VALORACIÓN: 93.3%

OPINIÓN DE APLICABILIDAD:

- () El instrumento puede ser aplicado, tal como está elaborado.
 () El instrumento debe ser mejorado antes de ser aplicado.

Lugar y fecha Lugar y fecha 01 de Noviembre del 2019



Firma del experto informante

DNI Nº 40957810

Teléfono Nº 983480057