



UNIVERSIDAD
PRIVADA
DEL NORTE

FACULTAD DE **NEGOCIOS**

Carrera de Administración y Servicios Turísticos

**“LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL QUE PREVALECE
EN LOS RESTAURANTES DE LA CAMPIÑA DE MOCHE
– CAMINO LA GENERALA EN EL AÑO 2019”**

Tesis para optar el título profesional de:

Licenciada en Administración y Servicios Turísticos

Autores:

Paula Alexandra, Ramos Aranda.

Fiorela Rosiluz, Rivera Pérez.

Asesora:

Mg. Hurtado Castañeda, Jamy María.

Trujillo - Perú

2019

DEDICATORIA

A Dios y a nuestros padres, quienes son las personas más importantes en nuestra vida ya que siempre confiaron en nuestra capacidad y en lograr nuestros objetivos trazados, además de su muestra de apoyo incondicional en todo este tiempo.

AGRADECIMIENTO

A la Universidad Privada del Norte, a nuestra asesora, y a cada uno de los docentes que se esfuerzan cada día por transmitirnos sus conocimientos y experiencias dentro de la profesión, nuestro más sincero agradecimiento a cada persona de la Campiña de Moche, por el apoyo constante en cada visita in situ que hicieron que esta tesis se pueda concretar. Una vez más gracias al pilar inherente que es DIOS en esta fase ya culminada.

Tabla de contenidos

DEDICATORIA	2
AGRADECIMIENTO.....	3
ÍNDICE DE TABLAS	5
ÍNDICE DE FIGURAS	6
CAPÍTULO I. INTRODUCCIÓN	8
CAPÍTULO II. METODOLOGÍA	28
CAPÍTULO III. RESULTADOS	33
CAPÍTULO IV. DISCUSIÓN Y CONCLUSIONES	43
REFERENCIAS	52
ANEXOS	55

ÍNDICE DE TABLAS

TABLA N° 01	28
TABLA N° 02	30
TABLA N°03.....	33

ÍNDICE DE GRAFICOS

GRAFICO N°0 1.....	7
GRAFICO N°0 2.....	35
GRAFICO N°0 3.....	36
GRAFICO N°0 4.....	37
GRAFICO N°0 5.....	38
GRAFICO N°0 6.....	39
GRAFICO N°0 7.....	40
GRAFICO N°0 8.....	41
GRAFICO N°0 9.....	42

RESUMEN

La gastronomía tradicional viene siendo un boom, ya que hoy en día se busca rescatar y dar a conocer dicha información a las futuras generaciones y que así se mantengan en el tiempo de forma sostenible. Además, hay que resaltar que este tipo de gastronomía es capaz de generar desarrollo a la comunidad receptora.

La presente tesis titulada “**LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL QUE PREVALECE EN LOS RESTAURANTES DE LA CAMPIÑA DE MOCHE – CAMINO LA GENERALA EN EL AÑO 2019**”, está orientado a determinar las Tradiciones Gastronómicas que prevalecen, y asimismo darlas a conocer.

La tradición es una clara evidencia de lo que nuestros antepasados nos han heredado como lo es el aporte de la Milenaria Cultura Moche, que ha sido transmitida de generación en generación principalmente de padres a hijos, la Campiña de Moche posee una gran diversidad de platos que evidencia la forma tradicional de su elaboración, pues es muy variada pero poco valorada y consumida ya que algunas de ellas no son promocionadas, ni lo incluyen en sus cartas con frecuencia o simplemente no lo venden, reflejando así un notorio desinterés no solo de los propietarios de los restaurantes y ramadas, sino también por parte de las autoridades locales e inclusive de los pobladores, careciendo así de identidad gastronómica, según los datos obtenidos de esta investigación.

Se llevaron a cabo encuestas y entrevistas tanto a los propietarios y cocineros originarios de la Campiña, determinándose finalmente que en la Campiña de Moche – Camino La Generala posee aun insumos, instrumentos y técnicas tradicionales, que son la evidencia particular del sabor agradable que brindan en sus comidas, pero que muchas de ellas han sido reemplazadas.

Palabras clave: Gastronomía tradicional, tradición, turismo gastronómico.

CAPÍTULO I. INTRODUCCIÓN

1.1. Realidad problemática

En la actualidad, la gastronomía ha incrementado notoriamente, además de presenciar su crecimiento acelerado y la proliferación de múltiples restaurantes tanto sofisticados como el acondicionamiento de casas o espacios de la misma.

Perú, es uno de los países que posee grandes cualidades turísticas, existen lugares en el cual la cultura, tradiciones, gastronomía y las actividades diarias que realizan los pobladores, se convierten en oferta.

En los últimos años ha habido una importante expansión global de los movimientos alimentarios, culinarios y gastronómicos. El auge del tema de la cocina y la alimentación se refleja en el interés creciente de las entidades gubernamentales, las organizaciones privadas y las agrupaciones ciudadanas.

Según el Diario Gestión, el movimiento comercial de los restaurantes registró un crecimiento de 6.77% en setiembre, informó el Instituto Nacional de Estadística e Informática. INEI (04 de octubre del 2019). Mistura y otras ferias gastronómicas dinamizaron expansión de restaurantes. Diario Gestión. Recuperado de <https://gestion.pe/economia/inei-mistura-ferias-gastronomicas-dinamizaron-expansion-restaurantes-52972-noticia/>

Hoy en día, es necesario comenzar a darle énfasis a la problemática que aqueja a la gastronomía tradicional, la cual actualmente se encuentra en todo su esplendor. Existen muchos proyectos e investigaciones que buscan salvaguardar esta gastronomía, pero la realidad es muy deprimente e indiferente con la cultura gastronómica de nuestros antepasados.

Los avances tecnológicos producto de la globalización, han propiciado cambios en la conducta humana, a ritmos muy acelerados. Se han recibido otras costumbres, comportamientos así como formas de comer, cocinar y producir los alimentos, al grado que vamos uniformizando los cultivos y se consume lo que el mercado global demanda, reemplazando nuestros mercados regionales. Y es así, como se comienza a optar otros comportamientos alimenticios, nos apropiamos de cosas novedosas, sazonadas en otros lugares, con aromas y sabores que reflejan nuestra identidad, adquirimos productos menos nutritivos y poco saludables y lo que es peor, caemos en ese afán de mostrarnos distintos, más sofisticados y menos autóctonos. Una forma ignorante es pensar que pertenecemos a otra clase social y a un mejor estatus por el simple hecho de consumir productos de moda. Todo esto, nos conduce a olvidarnos de nuestras raíces, menospreciando nuestra historia, a considerarla inferior, y es así como se pierde la historia particular que es nuestro ADN que nos constituye plenamente como humanos.

Leiva, T. D; Pérez, V. A. (2015). Pérdida de las raíces culinarias por la transformación en la cultura alimentaria. Revista Mexicana de Ciencias Agrícolas, vol.6,núm.4. Recuperado de <https://www.redalyc.org/pdf/261/263138102016.pdf>.

Campiña de Moche o en su inicio conocido como Moche Viejo, tiene una gran problemática relacionada a su gastronomía tradicional, ya que influenciada por la globalización, interculturalidad y con las ganas de mejorar su estilo de vida ha ido transformándose e inclinándose por las nuevas tendencias al momento de ofertar su gastronomía.

La cocina peruana ha ido ganando prestigio y reconocimiento a nivel mundial a través de festivales gastronómicos en Europa, América del Norte y América del Sur. Siendo uno de los más importantes el de la IV Cumbre Internacional de Gastronomía Madrid Fusión 2006, donde el Perú fue representado por reconocidos chefs peruanos que expusieron y deleitaron con la comida peruana y el pisco, bebida nacional, logrando consolidar su fama culinaria pues la ciudad de Lima fue declarada capital gastronómica de América Latina. Ello se ve reflejado, en el esfuerzo combinado de la Asociación Peruana de Gastronomía conocida como APEGA y la Unión de Cervecerías Peruanas Backus y Johnston bajo un convenio firmado por cinco años se promovió las Rutas Gastronómicas del Perú.

A inicios del 2013, los tours gastronómicos comenzaban “La Ruta Gastronómica Moche” dando prioridad a la comida norteña. Las regiones de Lambayeque, La Libertad y Ancash estaban incluidas, dando valor a las costumbres y cultura gastronómica de cada región de las relevantes zonas del país, también se incluían en las actividades a los gobiernos regionales y museos de sitio. El problema principal, fue la falta de difusión y publicidad, no logró tener una gran acogida y terminando siendo solo una propuesta de desarrollo. Según el Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (2001). Inventario de recursos turísticos del Perú: provincia Lima. Recuperado el 29 de octubre del 2019.

La gastronomía tradicional de una región se compone por las recetas culinarias y costumbres transmitidas de generación en generación. Este tipo de gastronomía es una de las más valiosas para prevalecer el patrimonio inmaterial de cada lugar con un gran potencial turístico, con el fin de promocionar diferentes destinos gastronómicos.

Puesto que es una de las principales motivaciones del turista gastronómico degustar los platos tradicionales de una región, siendo esto el reflejo de la cultura de una zona. Asimismo Padilla expone que:

La gastronomía tradicional constituyen un elemento de sinergia sobre diversos aspectos de la vida de las comunidades: la agricultura, dietas, mercados tradicionales, formas de conservar los alimentos, tradiciones, procedimientos desde las viejas tecnologías hasta las innovaciones más recientes.

Meléndez Torres, Juana María, & Cañez De la Fuente, Gloria María. (2009). La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local: el caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México. *Estudios sociales (Hermosillo, Son.)*, 17(spe), 181-204. Recuperado en 01 de diciembre de 2019, de http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0188-45572009000300008&lng=es&tlng=es.

Así como también las cocinas están en constante transformación e intercambios culturales regionales que van conformando las identidades en el ir y venir de sus pobladores. Sin duda, la globalización y sus efectos de homogenización están presentes en las dinámicas culinarias, sin embargo lejos de creer que hay que instalarnos en el plano de lo global, afirmamos que las cocinas regionales tradicionales y sus procesos continuos de enriquecimiento se gestan y se reproducen en el espacio de lo local, es decir en nuestro espacio, aquel que habitamos, conocemos y se va transformando con el impulso de múltiples fuerzas sociales. (Padilla, 2006:2)

Es importante considerar a los alimentos como parte de la historia asociada con el pasado de quienes lo consumen; las técnicas empleadas para encontrar, procesar,

preparar, servir y consumir esos alimentos varían culturalmente y tienen sus propias historias. Es por ello que según Barrera & Bringas sostiene que:

La gastronomía local no sólo es una identificación cultural, sino que puede crear de forma adecuada, productos turísticos propios. Este concepto incrementa el valor del destino en sí mismo junto al valor del producto (Barrera & Bringas, 2008).

La cocina regional representa la cocina tradicional más realista y expresiva, guarda una relación directa con el medio geográfico y el entorno cultural junto a la propia singularidad de la zona donde se realiza, de ahí el interés de conocerla y degustarla (Villegas, 2013)

Hernández Rojas, Ricardo D, & Dancausa Millán, María Genoveva. (2018). Turismo gastronómico: La gastronomía tradicional de Córdoba (España). Estudios y perspectivas en turismo, 27(2), 413-430. Recuperado en 02 de diciembre de 2019, de http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1851-17322018000200012&lng=es&tlng=es.

Existen entidades tanto públicas como privadas que promueven la gastronomía, una de ellas fue la Universidad Nacional de Trujillo, con la iniciativa del 1º Festival Gastronómico de la Campiña de Moche, el cual se realizó en las instalaciones del Museo Huacas de Moche (a 500 metros de la Huaca de la Luna), dónde se expusieron platos de la gastronomía propias del lugar (sopa teóloga, Bretaña, raya sancochada y guisada, entre otros). Además para los más pequeños se brindó el Programa “Pinta como los moches”, el cual es una manera didáctica de aprender y concientizar a los más pequeños acerca de la importancia del patrimonio cultural.

I Festival gastronómico de la Campiña de Moche (2014). Diario de Trujillo. Recuperado de <https://detrujillo.com/i-festival-gastronomico-de-la-campina-de-moche/>. Podemos asegurar que los intentos por prevalecer y dar a conocer nuestra gastronomía no ha sido nada fácil a lo largo de todos estos años, así como también tener que lidiar con las malas experiencias de no obtener los resultados esperados mediante las múltiples estrategias promocionales, es precisamente lo que buscamos mediante esta investigación desarrollada en la Campiña de Moche – Camino La Generala, con el fin de determinar si la gastronomía tradicional aún prevalece en los restaurantes.

Se puede contrastar los intentos para promocionar los platos más representativos de Moche en general, actualmente en la gestión del DR. Cesar Arturo Fernández Bazán - Alcalde Distrital de Moche, con la feria gastronómica “sabor Moche” mediante diversos medios promocionales impulsan los platillos con mayor jerarquización. En la feria antes mencionada, los platos más representativos no han tenido la demanda esperada ya que muchos de los asistentes optan por degustar platillos de otras regiones. Es por ello que la feria gastronómica “Sabor Moche” va distorsionando su objetivo principal con el cual se inició.

Según Hermógenes Sachún el Historiador y poblador más emblemático de Moche o también conocido como “El sabio de Moche”, manifiesta lo siguiente:

“Hoy en día, las ferias y fiestas religiosas, no son más que con fines lucrativos, antes no existían tantas fechas de celebración y eran netamente ceremonias religiosas donde se ofrecía lo que el pueblo tenía, y una de esas cosas era su gastronomía, además los pobladores eran más arraigados a sus raíces y tradiciones”.

La evolución de las nuevas tendencias gastronómicas, cambios socioeconómicos y nuevas tecnologías han afectado de manera considerable en las zonas urbanas y con esto la repercusión en las localidades rurales, que se han visto vulneradas y obligadas de manera inconsciente a dejar de lado a sus tradiciones y costumbres gastronómicas. Por lo que en esta investigación nos planteamos las siguientes preguntas ¿qué ha ocurrido con la gastronomía de las comunidades rurales y productoras de alimentos? ¿Cómo ha sido transformada su cocina tradicional y su práctica culinaria? Haciendo énfasis en sus efectos sobre desarrollo local de estas comunidades.

Hoy en día en la gastronomía moche ha cambiado radicalmente y todo esto debido a que sus patrones de consumo ya no son los mismos que prevalecen en el tiempo, tanto por el abandono de las actividades agrícolas e intereses económicos.

Esta transformación alimentaria también se manifiesta en el traslado de la preparación de los alimentos considerados como tradicionales consumidos en el ámbito doméstico o privado, hacia el comercial o público, convirtiéndose en parte de las estrategias de obtención de ingreso de las familias o grupos domésticos del lugar.

En este cambio, la participación femenina en la cocina en el espacio doméstico (privado) se traslada al ámbito público en donde la mujer quedó como la principal productora de alimentos para la venta.

Aunque en la mayoría de los casos se han instalado establecimientos familiares en los que participan tanto hombres como mujeres en la venta, son estas últimas las que se dedican a la preparación de alimentos pues son portadoras de un patrimonio cultural alimentario, que contiene una experiencia y saber culinario que ahora se concreta en un nuevo espacio de consumo.

Se tuvo en cuenta trabajos de investigación relacionados con el tema: “GASTRONOMIA TRADICIONAL”. De tal manera que, como toda investigación debe ser fundamentada se tomaron trabajos de otros estados y países relacionados con el tema:

Dentro del ámbito internacional, se consideraron algunos estudios de investigación:

- Toledo, E. (2018). Historia, tradición y gastronomía en la fiesta de la Santa Cruz. Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas, Tuxtla, México. Establecieron como objetivo describir la fiesta y la gastronomía de la Santa Cruz que se celebra en la ermita del Cerrito en el Municipio de Tuxtla Gutiérrez. En cuanto a su metodología se aplicó el método cualitativo y como técnica la observación no participativa y entrevistas a las cocineras. Finalmente basados en los resultados de la investigación concluye que desde el punto de vista gastronómico la fiesta también nos provee de una gran variedad de platillos y sabores como lo son los tamales de hoja de milpa, el wacasís caldú, el putzatze, ninguijuti, zispolá entre otros, que si no se hace algo por preservarlos, desaparecerán como ya es el caso de varios de ellos.

Esta tesis contribuye a la investigación en sentido que, si se sigue dejando de lado aspectos fundamentales relacionados a la gastronomía tradicional como la falta de promoción y difusión de las comidas y bebidas más emblemáticas, simplemente estas pasaran al olvido. Y eso es lo que se debe evitar para prevalecer nuestra cultura gastronómica, porque forma parte importante en la historia de cada región, a esto el turismo sostenible lo señala como una estrategia de desarrollo.

- Castro, A. (2011). Estudio investigativo de las tradiciones culinarias del cantón Babahoyo, para el mejoramiento de la cultura gastronómica. Universidad Tecnológica Equinoccial, Quito, Ecuador. Estableció como objetivo, investigar y estudiar la gastronomía del cantón Babahoyo; y desarrollar una propuesta alimenticia técnicamente elaborada, a base de diversas preparaciones originarias de la zona, nutritivamente balanceadas y con singulares presentaciones. En cuanto a la metodología se aplicó el método descriptivo y como técnica la encuesta. Finalmente concluye que el cantón Babahoyo vive una disminución de su cultura gastronómica, pues como todos conocemos la cultura de un pueblo es considerada como la base familiar; esta disminución se debe a la vida ajetreada, pues existen personas que consideran a las comidas típicas como muy laboriosas y optan por una alimentación más rápida. Esto provoca que las nuevas generaciones no tengan el conocimiento adecuado, lo cual hace difícil que ellos tengan una alimentación con los platos típicos de la región.

Esta tesis contribuye a la investigación, dándonos indicios de que la pérdida de cultura gastronómica es recurrente en muchas regiones y esto debido al efecto de la globalización, asimismo es importante fortalecer las bases de toda gastronomía tradicional, es por ello que se debe incentivar a las nuevas generaciones a fortalecer estos lazos culturales, por más laborioso que sea su preparación, ya que ello también forma parte de su identidad.

- Jaramillo, D. (2016). Estudio de la cultura gastronómica del Cantón Lago Agrio, y elaboración de una guía gastronómica 2014. Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Riobamba, Ecuador. La cual tiene como objetivo principal, estudiar la cultura gastronómica del Cantón Lago Agrio y la elaboración de la

guía gastronómica. Teniendo en cuenta que su método de investigación fue No Experimental, y que como técnicas utilizaron la recolección de datos, y como instrumento la encuesta, entrevista y la observación directa al problema. En esta investigación se concluye que, el cantón Lago Agrio, Provincia de Sucumbíos, es un lugar con una variedad gastronómica única, manteniendo aun costumbres y tradiciones culinarias ideales para el turista.

Esta tesis aporta a la investigación, lo importante y fundamental que es su desarrollo gastronómico tradicional, ya que se obtienen impactos positivos y sostenibles conservando las costumbres y tradiciones culinarias.

- Guerra, D. (2013) “La gastronomía tradicional y su incidencia en el desarrollo turístico de la parroquia Atocha-Ficoa”. Universidad Técnica de Ambato, Ecuador. Haciendo mención que su objetivo de este estudio fue determinar el aporte de la gastronomía tradicional en el desarrollo turístico de la parroquia Atocha-Ficoa del cantón Ambato, donde la metodología utilizada fue exploratoria - descriptiva ,y utilizando como instrumento la encuesta, llegando a la conclusión que se determinó que la gastronomía tradicional forma un eje principal dentro de la actividad turística en la parroquia Atocha- Ficoa, tanto para el visitante extranjero como para el nacional y la forma de preparación y técnicas de muchos de los platillos del cantón tienen practicas ancestrales las que se han convertido en un factor muy apreciado por los turistas.

Esta tesis contribuye a la investigación en sentido que, no solo se busca prevalecer la gastronomía como tal, ya que no solo se basa en una receta, sino también las técnicas y formas de preparación, que usualmente son olvidadas y

poco valoradas por los pobladores de una comunidad pero muy significativas para los turistas.

- Flores, E. (2016).el valor turístico cultural de la gastronomía típica de la parroquia atocha – ficoa y su contribución en la identidad gastronómica del cantón Ambato. UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO, Ambato – Ecuador. La cual tiene como objetivo principal, Analizar el valor turístico cultural de la gastronomía típica de la parroquia Atocha- Ficoa y su contribución en la identidad gastronómica del Cantón Ambato. Teniendo en cuenta que su nivel o tipo de investigación que se empleará es de tipo exploratoria – Descriptiva, como técnica utilizaron como técnicas utilizaron la recolección de datos, y como instrumento la encuesta. De esta investigación se pudo determinar que en la actualidad las técnicas de preparación alimenticia ancestral han ido perdiendo valor debido a las nuevas propuestas de alta cocina olvidando la importancia que tiene conservar todos los sabores autóctonos que caracterizan y distinguen al cantón Ambato, además que los propietarios de los establecimientos junto con colaboradores coinciden que es sumamente necesario mantener las tradiciones culinarias, transmitir a nuestros jóvenes para que aprecien su historia, raíces y trascender conjuntamente.

Esta tesis aporta a la investigación, el interés por promover a las futuras generaciones su historia gastronómica, y no solo darles una visión de emprendimiento sino que esta se desarrolle de forma sostenible.

- Saltos, G. (2018) Identificación de la gastronomía ancestral en la mejora del turismo sostenible caso cantón San Vicente. Universidad Laica “Eloy Alfaro De Manabi”,Bahia De Caraquez- Manabi- Ecuador. La cual tiene como objetivo diseñar una ruta gastronómica con influencia ancestral para potenciar el turismo gastronómico y lograr un desarrollo sostenible en el cantón San Vicente. Teniendo en cuenta que su nivel o tipo de investigación que se empleará es de tipo descriptiva e histórica, como técnicas utilizaron la recolección de datos, y como instrumentos la encuestas y entrevistas, llegando a la conclusión que El cantón San Vicente cuenta con establecimientos que ofrecen comida tradicional, pero no le dan el verdadero interés potencial que se encuentra inmerso en la gastronomía y que podría tener un mejor aprovechamiento económico para solventar en mejor forma sus condiciones de vida, dando importancia al turismo gastronómico. Esta tesis contribuye en esta investigación dando énfasis con las grandes oportunidades que se pueden generar gracias al turismo gastronómico tradicional y sus múltiples beneficios en el desarrollo local y regional, es así como lo establece el turismo sostenible mediante sus tres pilares, especialmente para comunidades que carecen de desarrollo turístico; sin embargo, el desarrollo local no debe ser visto sólo en términos económicos, sino también desde la perspectiva cultural, social e incluso ecológica.

Dentro del ámbito nacional, se consideraron algunos estudios de investigación:

- Romero, D. (2016). “Énfasis en la aplicación de tecnologías modernas, para mejorar la calidad de la promoción de la gastronomía típica de la provincia de Arequipa, 2015. Universidad autónoma san francisco, Arequipa – Perú. La cual tiene como objetivo principal Establecer parámetros para la correcta preparación de la gastronomía arequipeña. Teniendo en cuenta que su método de investigación fue científica y su técnica fue de análisis histórico y lógico y técnica de análisis y síntesis, así como los instrumentos utilizados fueron encuesta y ficha de observación. En esta tesis el investigador concluye que hay un acuerdo común en base de la tradición y a las costumbres. La forma tradicional de elaborar los platos y bebidas es un conocimiento muy valioso que ha demorado siglos en plasmarse y es de interés general conservar y perpetuar. Naturalmente se han dado cambios, como dejar la cocina y horno a leña por la cocina a gas, otras recetas se han perdido con el paso del tiempo, cada picantería determina la proporción de insumos y condimentos a usar, no se puede afirmar la continuidad original de la gastronomía tradicional arequipeña pero lo central se mantiene.

Esta tesis contribuye con la presente investigación con su importante énfasis en conservar la forma tradicional de la elaboración de platos, ya que la gastronomía es un producto que favorece la sostenibilidad, mientras mantiene tradiciones y preserva la autenticidad de nuestros destinos, para esto es esencial consolidar las raíces culturales de su gastronomía local, como principal atractivo para futuras generaciones.

- Márquez, L. (2015) La gastronomía del distrito de Saposoa, provincia de Huallaga - Región San Martín para su desarrollo turístico, 2015. Universidad Nacional de Trujillo - Perú. La cual tiene como objetivo Identificar como se manifiesta la gastronomía del distrito de Saposoa, provincia del Huallaga – Región San Martín para su desarrollo turístico, la cual cuenta con un método de investigación Analítica sintética, método etnográfico y por último método genético, para lo cual se aplicaron técnicas de investigación como observación directa, entrevista, registros gráficos y fichaje. Asimismo se empleó instrumentos como libreta de campo y cuestionario de entrevista. Con lo cual se concluyó en que la gastronomía del distrito de Saposoa se manifiesta en una gran cantidad de platos y bebidas típicas, elaborados con insumos particulares de la Amazonia peruana y con equipos de cocina que conservan características ancestrales de los antiguos pueblos latinos de la zona cuyo conocimiento culinario ha sido transmitido de generación en generación agregando un sabor original a los alimentos.
- Esta tesis aporta a la presente investigación, ya que como refiere los autores (Hjalager y Richards, 2002): la gastronomía de un país es una manifestación de su cultura, sus mercados de alimentos locales son reconocidos como elementos importantes de la experiencia cultural y turística de una región, su identidad local puede ser fortalecida gracias a los productos que vende. Por lo tanto, la relación entre la producción local de alimentos y el turismo ha ganado un reconocimiento cada vez mayor dentro del sector turístico. Es decir es imprescindible para la gastronomía tradicional, conservar sus orígenes y valorar sus productos e instrumentos ancestrales, para preservar este legado tan importante.

- Tapia, S. García, J. (2011) Picanterías típicas para la promoción turística en el barrio de San Blas del Cuzco, 2011. Universidad Nacional de San Antonio Abad del Cuzco - Perú, cuyo objetivo general es Demostrar que las picanterías típicas del barrio de San Blas al ser promocionadas diversifica la oferta de atractivos del Cuzco, con un tipo de investigación descriptiva y utilizó técnicas como entrevista, encuestas, observación de campo y análisis documental, concluyendo en que las picanterías típicas del barrio de San Blas acuden en su mayoría clientes locales pero también una pequeña cantidad de turistas que gustan de la gastronomía típica que se expende en estos restaurantes típicos, lo cual las convierte en un atractivo potencial a ser visitado por los turistas nacionales e internacionales.

Esta tesis contribuye a la presente investigación, que el principal personaje para el desarrollo de una comunidad dentro de una localidad es la interacción del turismo interno, ya que es allí donde empieza a generarse las primeras oportunidades de desarrollo, oferta y mejoras en la demanda, tal y como lo dice el turismo sostenible que es aquel que potencia el consumo de productos autóctonos y naturales de las zonas en que se realiza.

Dentro del ámbito local, se consideraron algunos estudios de investigación:

- Reyes, P. (2016). Atributos de la gastronomía tradicional del pueblo de Moche, para el desarrollo del turismo gastronómico. Universidad Nacional de Trujillo, Perú. La cual tiene como objetivo principal, identificar los atributos de la gastronomía tradicional del pueblo de Moche, para el desarrollo del turismo gastronómico. Utilizando como métodos de investigación, etnográfico y

analítico – sintético, haciendo uso de las siguientes técnicas: entrevista, observación directa y la encuesta. Obteniendo como conclusión primordial que el pueblo de Moche posee insumos tradicionales muy destacados en su Particularidad de originalidad, naturalidad y por contener un alto valor nutritivo que le brindan a las comidas; como el ají mochero, camote chisco, yuca, azafrán, lenteja bocona, cebolla colorada de cabrito, culantro, entre otros. Siendo esto un atributo de la gastronomía tradicional del pueblo para el desarrollo del turismo gastronómico.

Esta tesis contribuye a la presente investigación porque rescata la particularidad de sus cultivos en Moche y busca resurgir el atractivo local para recuperar sus cultivos, usando técnicas tradicionales y así conseguir que la gastronomía de la zona y sus singularidades que caracterizan al pueblo de Moche sean el ADN de la oferta para ser capaz de atraer a los visitantes.

- Gómez, C. (2016), Actividad Turística de la comunidad de la Campiña de Moche desde el enfoque de la sostenibilidad. Universidad Nacional de Trujillo, Perú. Teniendo como objetivo principal que la actividad turística en la comunidad de la Campiña de Moche cumple con el pilar económico de la sostenibilidad, mas no con el pilar ambiental y sociocultural. Desarrollando esta investigación bajo el método etnográfico y utilizando la técnica de la entrevista. Concluyendo así que la actividad turística en la comunidad de la Campiña de Moche desde el enfoque de la sostenibilidad ha sido analizado bajo sus tres pilares: económico, medioambiental y sociocultural; por tal se contrasto que dos grupos culturales de fuerza mayor son la artesanía y la gastronomía, por su gran

valor, legado y tradición cultural son los que aún mantienen la cultura viva de Moche.

Esta tesis aporta a la investigación con la reafirmación de que existe un legado y atributos gastronómicos en moche y que se debe valorar y conservar para mantenerse en el tiempo. Es importante considerar en el turismo gastronómico una oportunidad de fomentar el crecimiento económico local y sus diversos aportes culturales.

- Rufasto, D. (2017). La gastronomía tradicional en la Provincia de Trujillo para el Desarrollo de rutas culinarias en el año 2017. Universidad César Vallejo, Trujillo, Perú. Teniendo como objetivo principal determinar la gastronomía tradicional en la provincia de Trujillo como base para el desarrollo de rutas culinarias. Habiendo utilizado el método de investigación No experimental transversal. Concluyendo además, que las técnicas que hoy en días usan, gracias a la herencia de sus antepasados son: “dejar secar la caballa al sol por un par de días”, “tostar y moler los insumos en batán”. Hoy en días por eficacia en la preparación y sobre todo el tiempo que conlleva algunas preparaciones, la mayoría de los cocineros usan utensilios no tradicionales, se pudo rescatar aun algunos tradicionales como el batán, la cocina a leña, las ollas de barro y cucharones de palo

Esta tesis aporta a la presente investigación porque implica el problema que siempre aqueja a la gastronomía tradicional para seguir vigente a pesar de las nuevas tendencias, es importante por ello recalcar que el turismo gastronómico tiene una gran conexión entre la cocina y la cultura gastronómica del lugar donde se desarrolla.

La presente investigación se enfocará en determinar la gastronomía tradicional que prevalece en los restaurantes de la Campiña de Moche – Camino La Generala, considerando la existencia de diferentes enfoques, teorías y modelos de análisis, se ha realizado la consolidación de información teórica desde el enfoque del turismo sostenible y sus tres pilares, teniendo en cuenta las teorías del turismo gastronómico, la gastronomía tradicional y todo lo que la conforma, con la finalidad de facilitar el entendimiento y manejo, en una realidad concreta. Efectuándose para el caso algunas técnicas e instrumentos como las entrevistas y encuestas.

Conscientes del protagonismo que va adquiriendo la gastronomía hoy en día, y el desarrollo que viene logrando en algunas comunidades, es que despierta el interés por ir más allá de lo que todos pueden conocer de forma superficial, enfocándonos en cómo surge la gastronomía tradicional de la Campiña de Moche y su subsistencia en el tiempo, ya que bien sabemos que el turismo gastronómico no solo trae consigo aspectos positivos sino también negativos, como por ejemplo sus nuevas tendencias, interculturalidad y aculturación. Dejándose de lado los pilares fundamentales de la sostenibilidad, con el fin de satisfacer sus necesidades y aspiraciones personales.

Creando así una gran controversia y distorsión entre lo tradicional y lo moderno, de tal modo que se va perdiendo la autenticidad y ADN gastronómico ante otras comunidades. Asimismo, esta investigación facilitara con información a futuros proyectos, que deseen recopilar datos, recetas, formas de preparación, expresiones artísticas, entre otros datos característicos y relacionados a la gastronomía tradicional que prevalece en la Campiña de Moche, de tal forma que esta información no se pierda en el tiempo y se desarrolle de forma sostenible.

Esta tesis se ha desarrollado bajo un propósito, el cual es determinar la gastronomía tradicional que prevalece en los restaurantes de la Campiña de Moche, teniendo como eje principal el desarrollo de un turismo gastronómico sostenible, mostrando la realidad y su práctica cotidiana en la cocina, comparando, analizando e identificando sus ventajas y desventajas. De tal modo que a futuro se convierta en un producto gastronómico, ya que posee muchas características inigualables y con gran potencial gastronómico, sin dejar de lado que su ubicación es un punto a favor y la coloca en el escenario perfecto para su desarrollo y difusión.

Cabe resaltar, que esta investigación y su contenido espera aportar significativamente para futuras investigaciones, proyectos u otros documentos afines que busquen difundir y conocer la gastronomía tradicional de la Campiña de Moche.

1.2. Formulación del problema

¿La gastronomía tradicional prevalece en los restaurantes de la Campiña de Moche – Camino la Generala en el año 2019”

1.3. Objetivos

1.3.1. Objetivo general

Determinar la gastronomía tradicional que prevalece en los restaurantes de la Campiña de Moche – Camino La Generala, en el año 2019.

1.3.2. Objetivos específicos

- Identificar que cultivos hay en la localidad.
- Identificar las influencias históricas relacionadas a la gastronomía de Moche.

Identificar los relatos y expresiones

artísticas relacionadas a la gastronomía local de Moche.

- Registrar los procesos de preparación, formas de conservación e instrumentos que aun predominan.
- Describir los recetarios conservados en las familias de Moche.
- Identificar las fiestas religiosas asociadas con la gastronomía de Moche.
- Identificar la vinculación de la producción artesanal con la gastronomía.
- Identificar los lugares tradicionales de venta de los alimentos.

CAPÍTULO II. METODOLOGÍA

Tabla N° 01

VARIABLE	DEFINICIÓN CONCEPTUAL	INDICADORES
GASTRONOMIA TRADICIONAL	Constituyen un elemento de sinergia sobre diversos aspectos de la vida de las comunidades: la agricultura, la dieta, los mercados tradicionales, las formas de conservar los alimentos, las tradiciones, los procedimientos desde las viejas tecnologías hasta las innovaciones más recientes. Así como también las cocinas están al centro de procesos de intercambios culturales regionales que van conformando las identidades en el ir y venir de sus pobladores. Sin duda, dinámicas como la globalización y sus efectos de homogenización están presentes en las dinámicas culinarias, sin embargo lejos de creer que hay que instalarnos en el plano de lo global, afirmamos que las cocinas regionales tradicionales y sus procesos continuos de enriquecimiento se gestan y se reproducen en el espacio de lo local, es decir en su espacio, aquel que habitamos, conocemos y se va transformando con el impulso de múltiples fuerzas sociales. (Padilla, 2006:2)	Influencias históricas.
		Métodos de conservación de los alimentos.
		Cultivos de la región.
		Elaboración de comidas.
		Expresiones sobre la cocina regional.
		Tradiciones culinarias familiares.
		Expresiones artísticas en torno a la gastronomía.
		Actividades religiosas asociadas con las comidas.
		Utensilios de uso en la cocina tradicional.
		Producción artesanal vinculada a la gastronomía.
Centros de abasto para la compra de insumos.		

Fuente: Elaboración propia

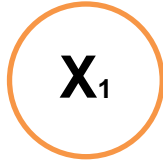
2.1. Tipo de investigación

La presente investigación, es de tipo cuantitativa descriptiva, este enfoque se basa en recolección de datos, asimismo tiene un diseño no experimental de corte transversal, porque no se hará ninguna manipulación o modificación a la variable de estudio.

Dentro de los esquemas de investigación de corte transversal, esta investigación se sitúa dentro de los de carácter descriptivo, motivo por el cual, este proyecto tiene como objetivo indagar si la gastronomía tradicional prevalece en la Campiña de Moche.

Por lo tanto, el esquema del diseño es el siguiente:

Dónde:



X₁: Gastronomía tradicional

2.2. Población y muestra (Materiales, instrumentos y métodos)

2.2.1. Unidad de estudio

Propietarios de los restaurantes de la Campiña de Moche – Camino La Generala.

2.2.2. Población

El “Camino La Generala” de la Campiña de Moche cuenta con un total de 21 restaurantes, siendo nuestra población finita, en la cual se llevará a cabo la presente investigación.

2.2.3. Muestra

Se trabajó con toda la población ya que es finita y se requerirá del aporte de los 21 restaurantes identificados (Anexo N° 01), con el fin de obtener el resultado de la investigación, el cual es conocer la gastronomía tradicional que aún prevalece en los restaurantes del Camino La Generala en la Campiña de Moche.

- Para el análisis de datos se utilizaron tablas y gráficos estadísticos elaborados en Excel.

- Para la aplicación de la encuesta, se utilizó la aplicación de google formularios.

2.3. Técnicas e instrumentos de recolección y análisis de datos

Tabla N° 02

TECNICAS	INSTRUMENTOS	JUSTIFICACION
Encuesta (Anexo N° 02)	Cuestionario de preguntas	Permite corroborar la información de la gastronomía tradicional recopilada en las visitas en situ, además por brindar información verídica.
Entrevista (Anexo N° 03)	Formato de entrevista	A fin de poder conocer cuál es la percepción de los propietarios de los restaurantes, referente a la gastronomía tradicional. Además de poder generar una situación de interrelación o dialogo.
Análisis documental	Ficha de texto	A fin de conocer los aspectos generales y específicos de la gastronomía tradicional en la Campiña de Moche.

Fuente: Elaboración propia

Respecto a las encuestas

Se recurrió a esta técnica con la finalidad de obtener información real de los propietarios de los restaurantes de la Campiña de Moche, respecto a indicadores que permitan determinar LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL QUE PREVALECE EN LOS RESTAURANTES DE LA CAMPIÑA DE MOCHE –

CAMINO LA GENERALA, para que a partir de ello, se pueda determinar que tradiciones relacionadas a las gastronomía aún están vigentes.

Para el desarrollo de esta técnica, las investigadoras se contactaron de manera directa con los propietarios, realizando previas visitas a los establecimientos, con el fin de programar las reuniones, para el desarrollo de esta técnica.

Se les formuló el cuestionario de preguntas, y una vez culminada toda la muestra se procedió a tabular los resultados obtenidos, para luego realizar el análisis correspondiente.

Respecto a las entrevistas

El objetivo de esta técnica fue obtener la opinión directa y detallada de cada cocinero (a) mochero (a), de los restaurantes de la Campiña de Moche – Camino La Generala, cabe resaltar que la mayoría de ellos realizan esa doble función de PROPIETARIO – COCINERO.

También se hicieron algunas entrevistas a personas representativas tanto de Campiña de Moche, como de Moche pueblo, quienes son nacidos en esta localidad y manejan información relevante para el desarrollo de esta investigación, algunos de ellos historiadores, cocineros, entre otros. Con el fin de tener diferentes puntos de vista, que contribuyan a dar respaldo y sustento al presente trabajo de investigación.

Para el desarrollo de esta técnica, las investigadoras se contactaron con los especialistas de manera personal y por otros medios, tales como, llamadas telefónicas, Facebook y luego que aceptaron apoyar con la investigación, se procedió a mostrarles el cuestionario de entrevista, luego de ello, su programación

para ser aplicada. Una vez completada la muestra, se procedió a tabular los resultados para luego ser analizados.

Respecto al análisis documental

La obtención de dicha información fue a través de bibliotecas universitarias, así como también de libros, artículos, revistas y tesis virtuales, cuyas fuentes de información fueron Google Académico, Scielo, entre otros. Se tomó la información más relevante en los resultados para luego hacer su análisis correspondiente.

CAPÍTULO III. RESULTADOS

Se utilizó como instrumentos la encuesta y para la recolección de datos el cuestionario, con preguntas relacionadas al tema de investigación. Una encuesta, aplicada a 21 restaurantes de la Campiña de Moche – Camino La Generala dando como resultado los siguientes datos:

Tabla N°03

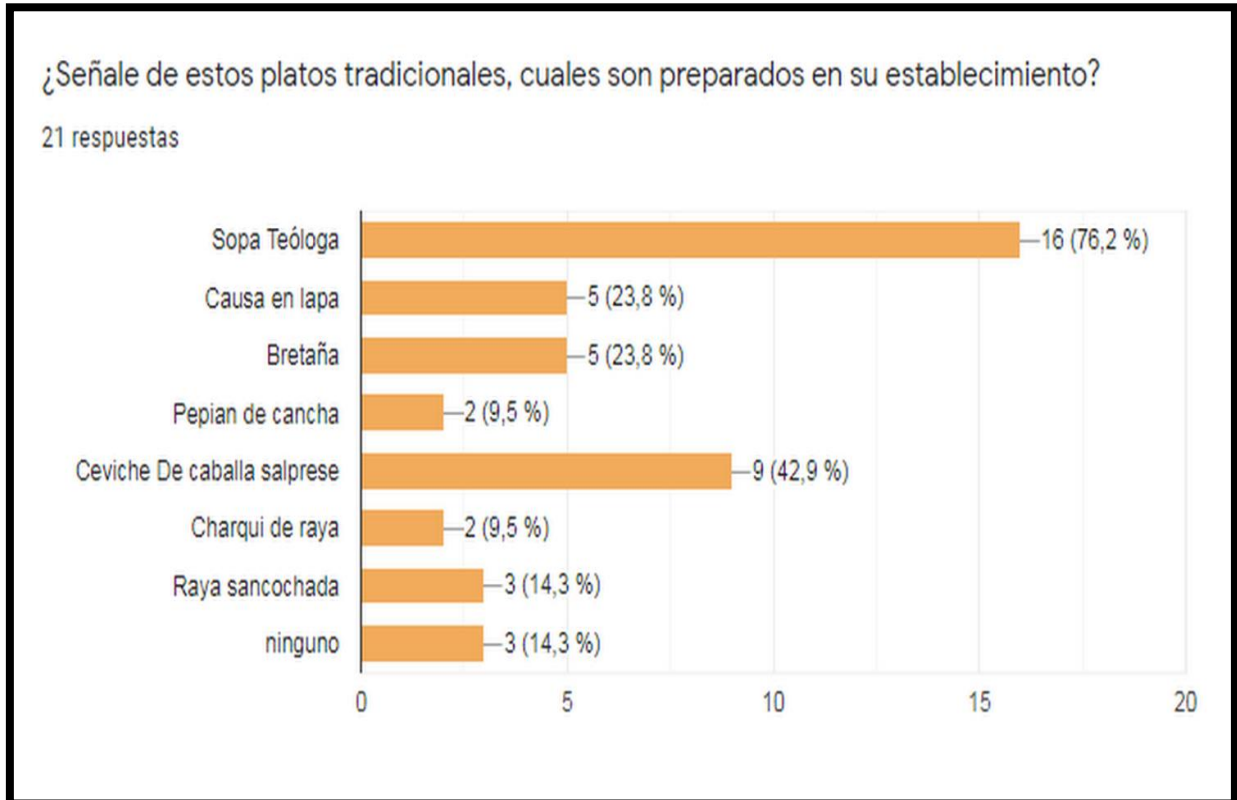
LISTADO DE RESTAURANTES

RESTAURANTES DE LA CAMPIÑA DE MOCHE - CAMINO LA GENERALA	
N°	RESTAURANTES DE PROPIETARIOS FORÁNEOS
1	CASA BLANCA
2	REY SOL
3	HUERTO RESTAURANT EL ESTABLO
4	LOS 4 WARIKES
5	RESTAURANTE TAMBO DE LOS MUCHIK
6	RESTAURANTE TURISTICO WAKAPIEDRA
7	LA CILINDRADA DE KENY
8	SOL Y LUNA
9	RESTAURANTEY EVENTOS KPUXAIDA
10	RESTAURANTE CAMPESTRE HUABAL
11	RESTAURANTE TURISTICO SIMONA
	RESTAURANTES DE PROPIETARIOS MOCHEROS
12	RAMADA CAMPESTRE HUACA DEL SOL
13	PEDRITO AZABACHE RAMADA
14	MOCHE FLOR
15	RAMADA Y PICANTERIA MI BERTHITA
16	RESTAURANTE ROSITA
17	RAMADA TURISTICA MAMA MARIA
18	LA JARRITA RAMADA
19	CAMARONCITO MOCHERO
20	RAMADA LOS MANGUITOS
21	RAMADA EL ZORRO

Fuente: *Elaboración propia*

GRAFICO N° 0 1

PLATOS TRADICIONALES PREPARADOS EN LOS RESTAURANTES DE LA CAMPIÑA DE MOCHE

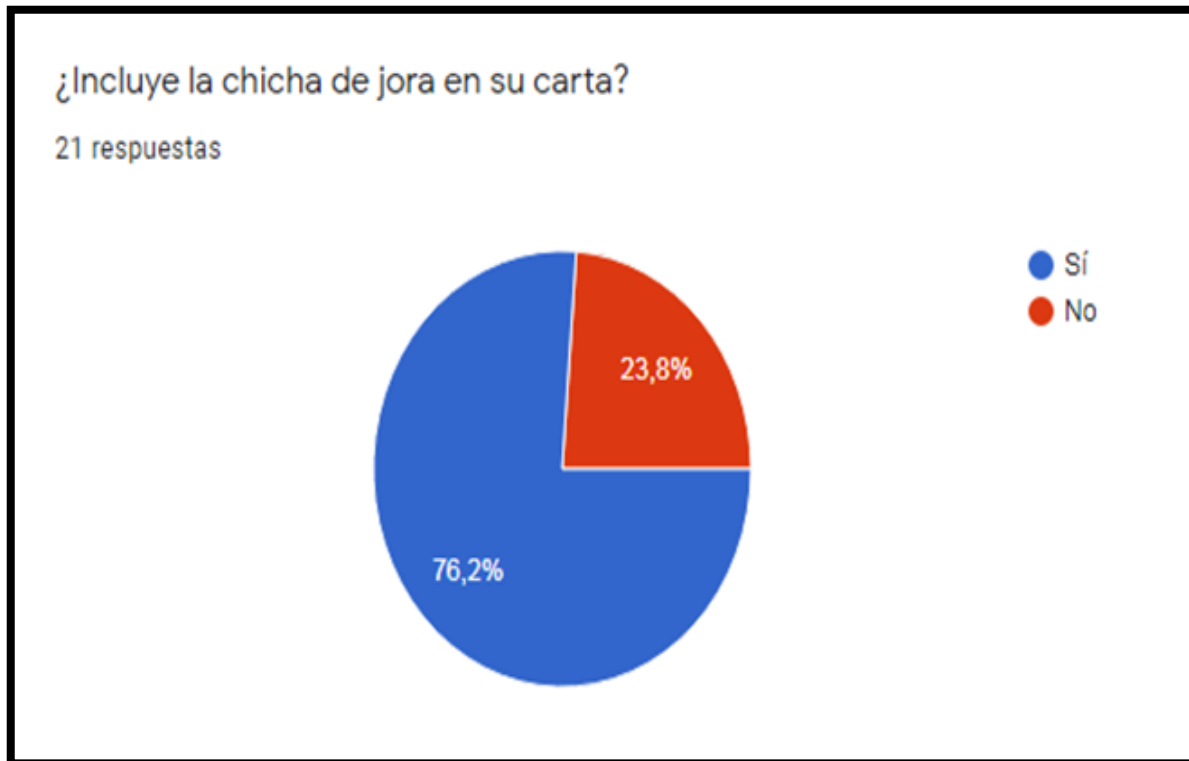


Fuente: Elaboración propia

Interpretación: Más del 76.2% de los restaurantes ofrecen la sopa teóloga, ya que es uno de los platos tradicionales con más fama gastronómica, luego tenemos al cebiche de caballa salpresa con un 42.9% platillo más ofrecido por los restaurantes los fines de semana y en verano, también tenemos dentro de los tres primeros platos con mayor oferta a la causa en lapa y a la Breña con un 23.8%, hay algunos platillos que no suelen ofrecerse con tanta frecuencia como es la raya sancochada con un 14.3%, teniendo por otro lado un 14.3% de restaurantes que no ofrece ninguno de estos platos tradicionales debido al enfoque de su negocio el cual es muy distinto a la gastronomía tradicional. Sin dejar de lado el charqui de raya con un 9.5% que se ofrece en los establecimientos.

GRAFICO N°0 2

INCLUYEN A LA CHICHA DE JORA EN SU CARTA LOS RESTAURANTES DE LA CAMPIÑA DE MOCHE

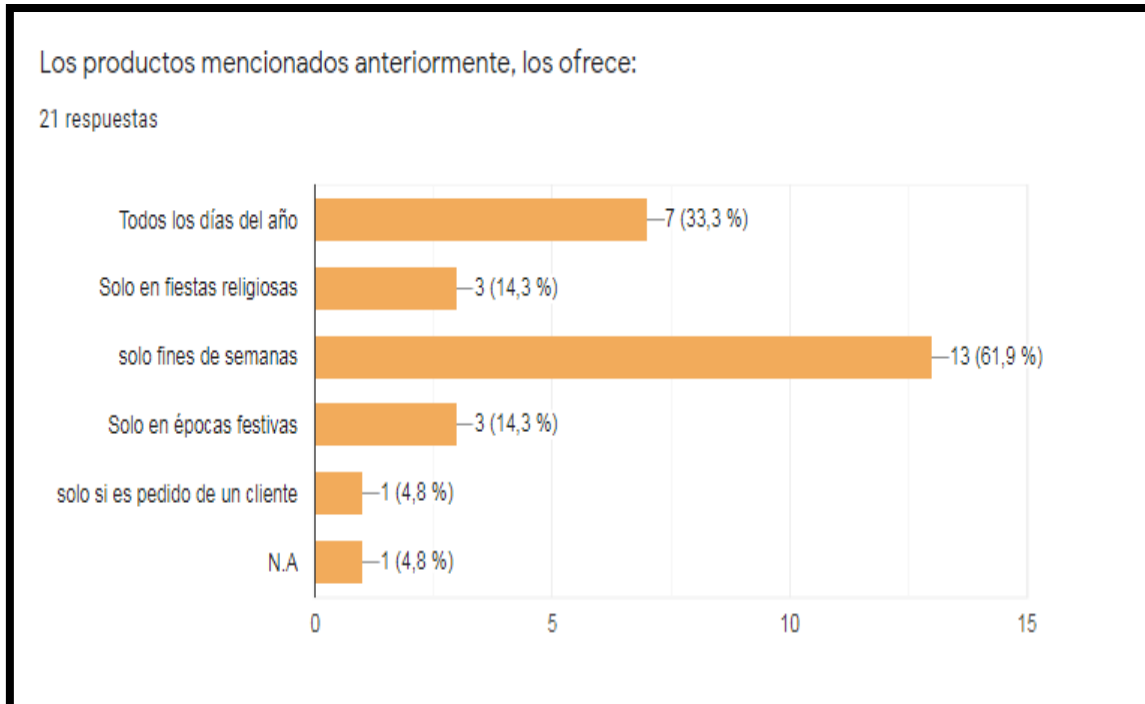


Fuente: Elaboración propia

Interpretación: Más del 76.2% de los restaurantes ofrecen la chicha de jora como una alternativa de bebida, mientras un 23.8% no lo considera en su carta.

GRAFICO N° 3

PLATOS TRADICIONALES OFERTADOS SEGÚN OCASIÓN

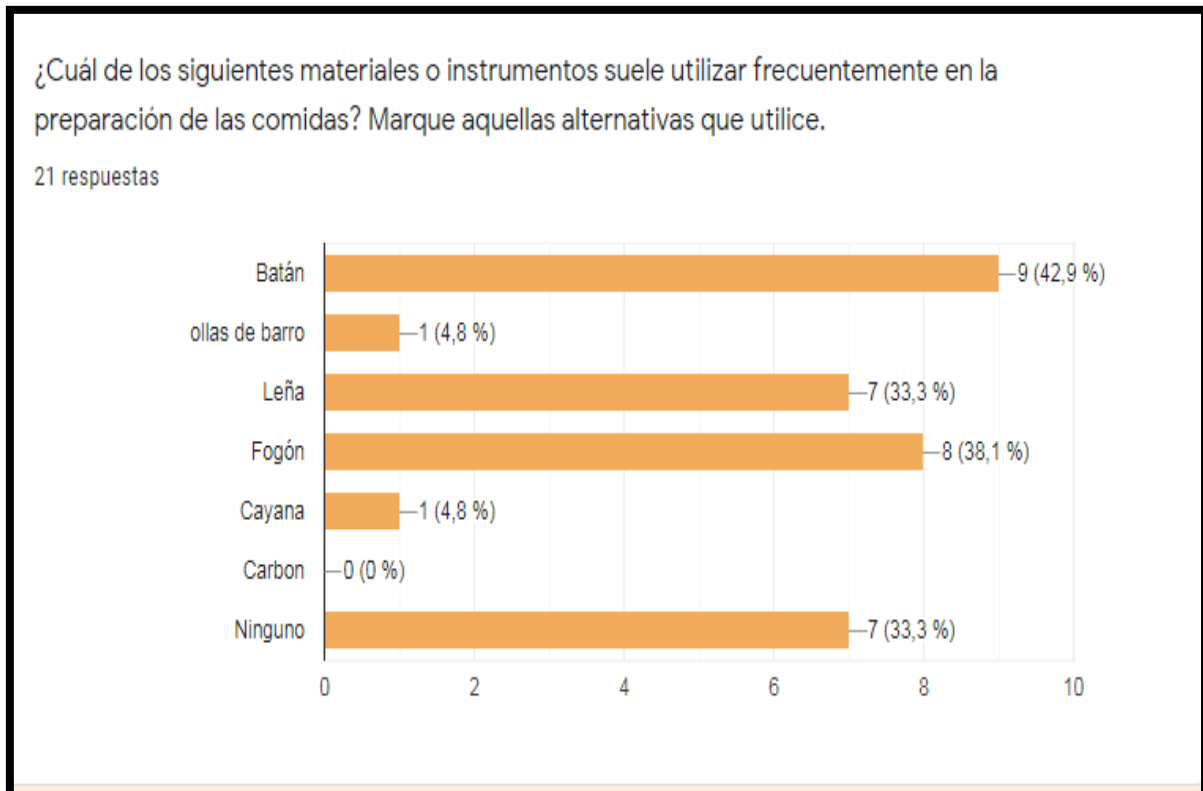


Fuente: Elaboración propia

Interpretación: Más del 65% de los restaurantes ofrecen los platos y bebidas tradicionales solo fines de semana, por la afluencia de turistas, mientras el 35% lo ofrece todos los días del año, con un 15% tenemos a algunos de los restaurantes que los ofrecen solo en fiestas religiosas y en épocas festivas, un 5% solo los elaboran por pedido, y un 4.8% ninguna de las anteriores.

GRAFICO N° 4

MATERIALES O INSTRUMENTOS UTILIZADOS FRECUENTEMENTE EN LA PREPARACION DE LAS COMIDAS

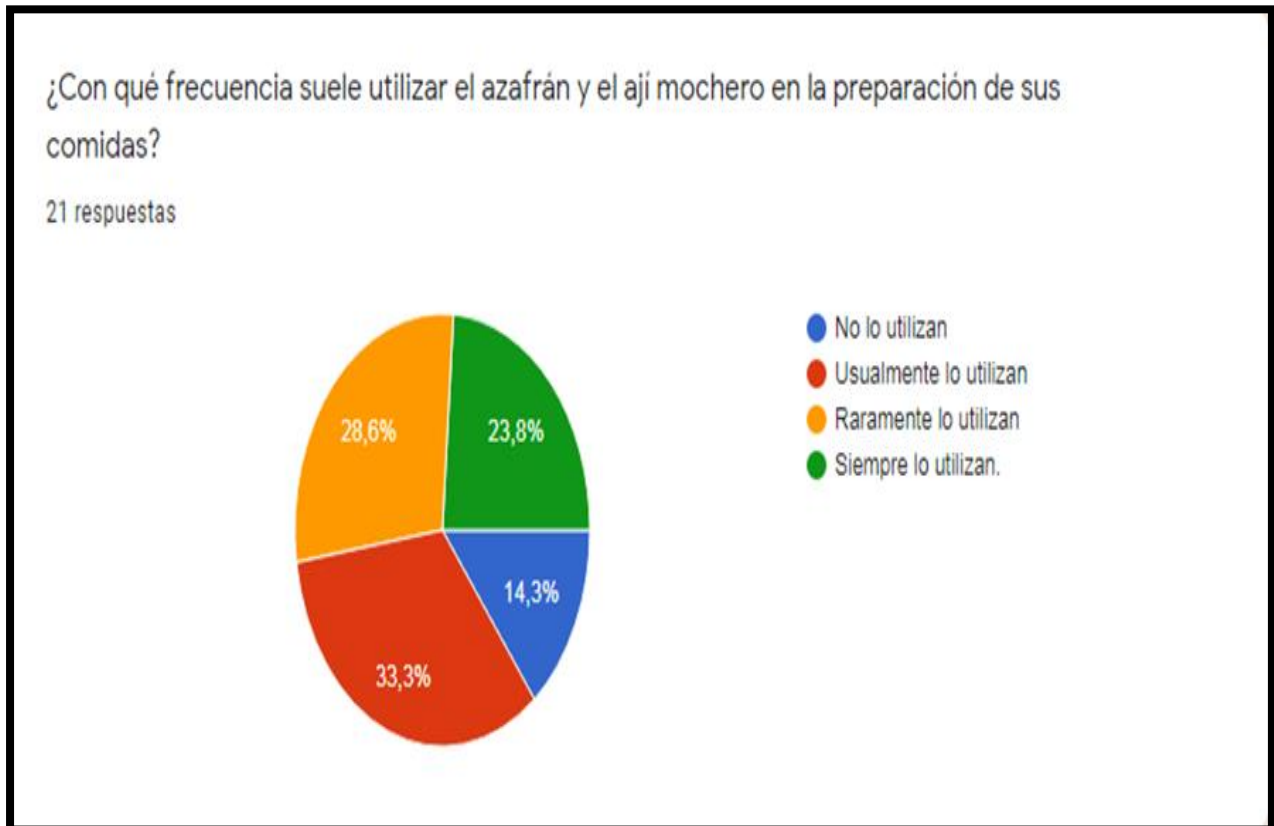


Fuente: Elaboración propia

Interpretación: Más del 42.9% de los restaurantes suelen utilizar el batán, para la elaboración de los platos gastronómicos entre otros. También tenemos a los fogones con un 38.1% como uno de los instrumentos que suelen utilizar con mayor frecuencia, sin dejar de lado la leña con un 33.3%, por otro lado tenemos a un 33.3% que no hace uso de ninguno de los materiales o instrumentos mencionados. Otros de los materiales con poco uso en la cocina son las ollas de barro con un 4.8% y para la fermentación de la chicha como instrumento principal la cayana con un 4.8%.

GRAFICO N° 5

USO DEL AZAFRÁN Y EL AJÍ MOCHERO EN LA PREPARACION DE LAS



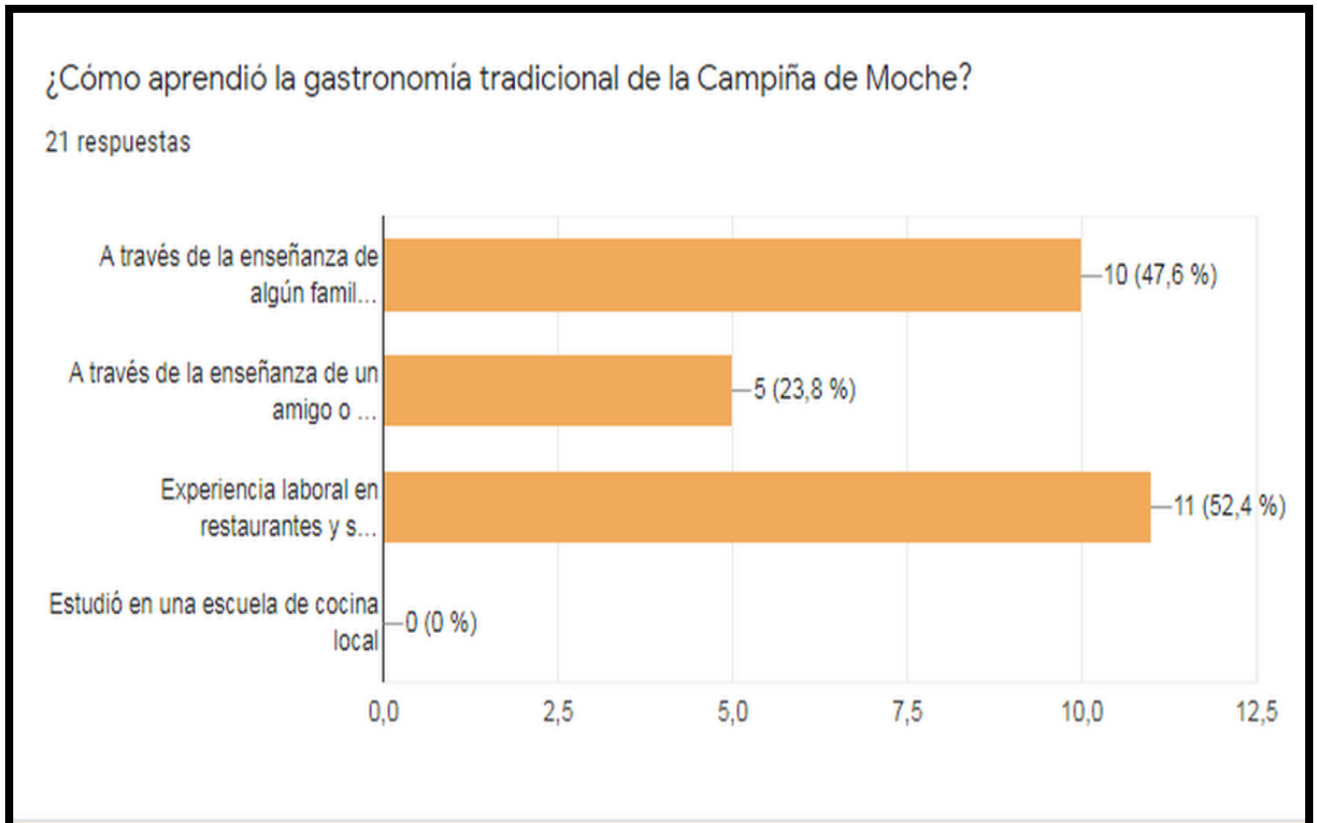
COMIDAS

Fuente: Elaboración propia

Interpretación: El 33.3% de los restaurantes usualmente utilizan el azafrán y el ají mochero en sus preparaciones, pero un 28.6% raramente lo utilizan. Pero la población encuestada también sostiene que un 23.8% siempre utilizan estos insumos en sus preparaciones mientras un 14.3% indica que no los utilizan.

GRAFICO N°0 6

APRENDIZAJE DE LA GASTRONOMIA TRADICIONAL DE LA CAMPIÑA



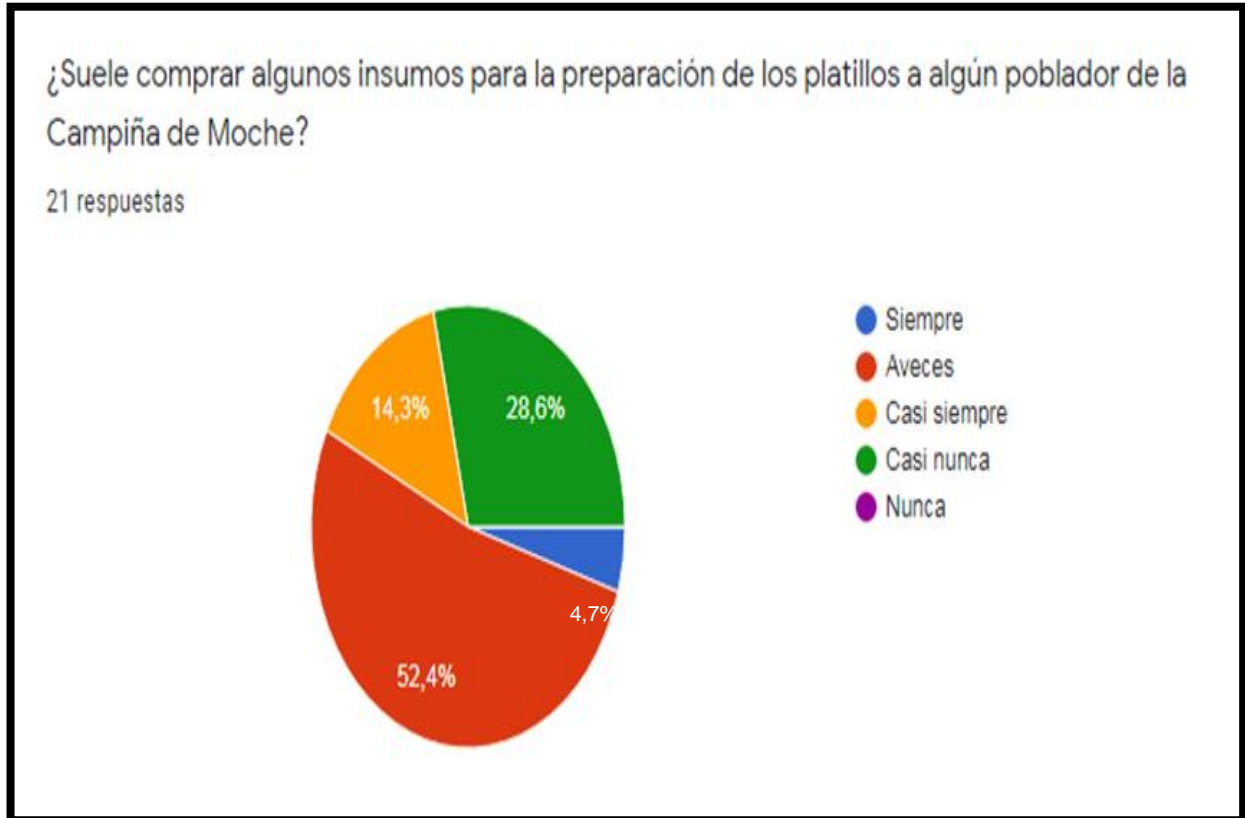
DE MOCHE

Fuente: Elaboración propia

Interpretación: El 52.4% de la población encuestada, sostiene que aprendió de la cocina tradicional de la Campiña de Moche por medio de experiencia laboral en restaurantes y servicios afines, mientras un 47.6% indicó que aprendió a través de la enseñanza de algún familiar. Otro grupo con un 23.8% indica que aprendió a través de la enseñanza de un amigo o conocido oriundo del lugar, mientras un 0% de la población encuestada sostiene que no estudió en una escuela de cocina local.

GRAFICO N° 0 7

COMPRA DE INSUMOS A LOS POBLADORES DE LA CAMPIÑA DE

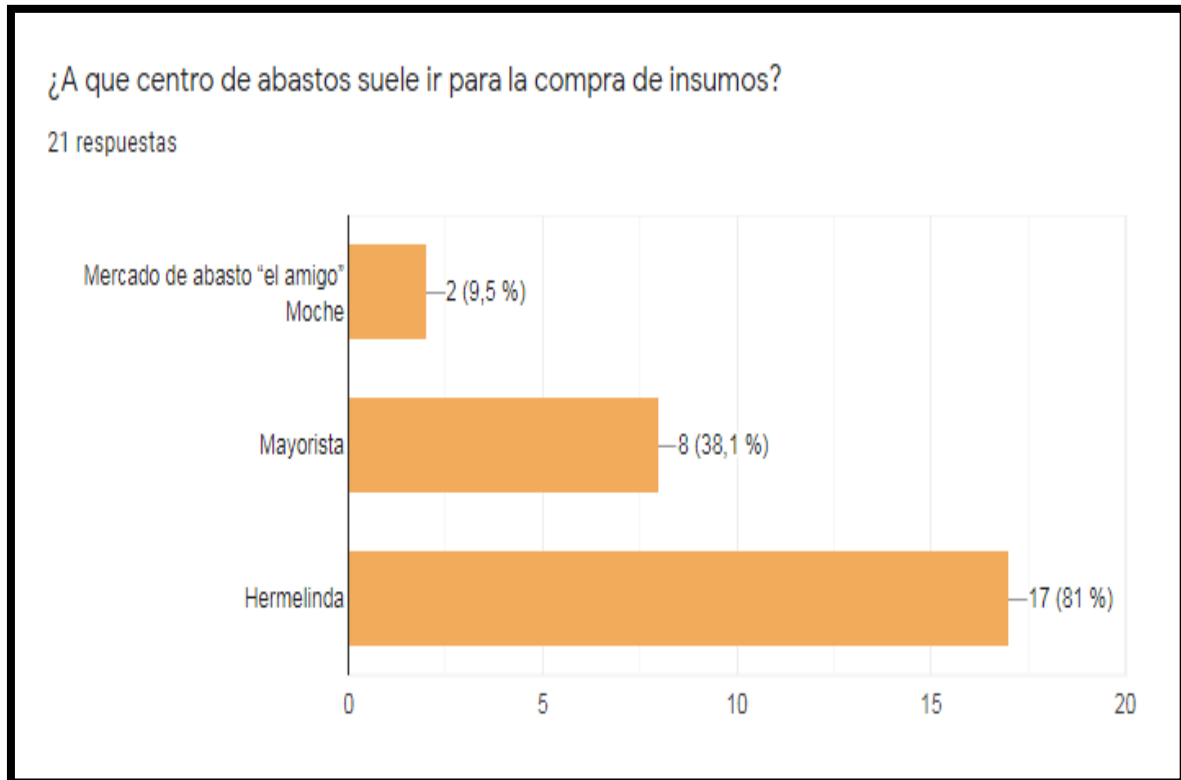


MOCHE

Fuente: Elaboración propia

Interpretación: El 52.4% de la población encuestada, sostiene que a veces suele comprar algunos insumos para la preparación de los platillos a algún poblador de la Campiña de Moche, mientras un 28.6% indica que casi nunca suele adquirirlos por medio de ellos. También tenemos que un 14.3% sostiene que casi siempre suele comprarles, y por otro lado un 4.7% siempre suele comprar sus insumos a los pobladores.

GRAFICO N°0 8

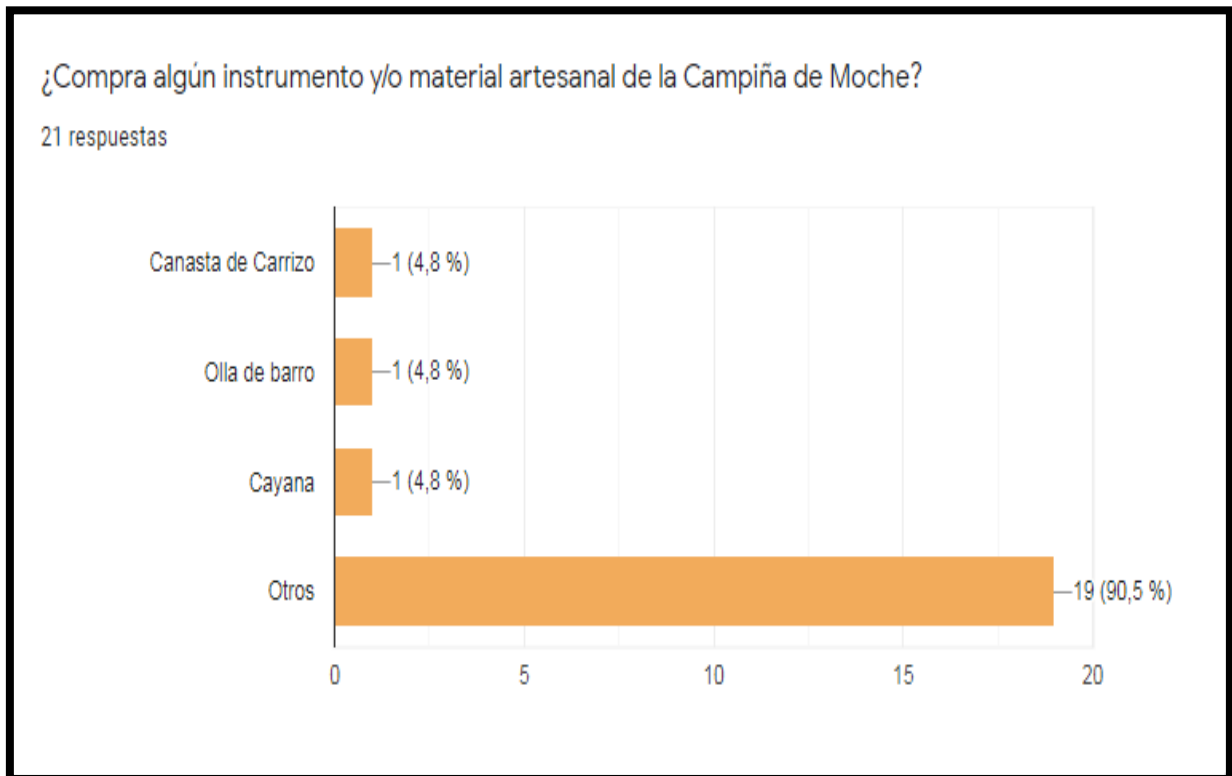


CENTRO DE ABASTOS A LOS QUE SUELEN IR A REALIZAR LA COMPRA DE INSUMOS

Fuente: Elaboración propia

Interpretación: El 81% de la población encuestada indico que suele ir al mercado “La Hermelinda”, mientras un 38.1% al mercado “Mayorista”. Por otro lado tenemos un 9.5% de los encuestados que suelen ir al centro de abasto “El Amigo – Moche”.

GRAFICO N° 9
COMPRA DE INSTRUMENTOS Y/O MATERIAL ARTESANAL DE LA
CAMPIÑA DE MOCHE



Fuente: Elaboración propia

Interpretación: Más del 90.5% compra instrumentos y/o materiales artesanales de la Campiña de Moche, mientras estos tres instrumentos: canasta de carrizo, olla de barro y la cayana muestran un porcentaje de 4.8% respectivamente.

CAPÍTULO IV. DISCUSIÓN Y CONCLUSIONES

4.1 Discusión

Esta investigación tuvo como propósito determinar “LA GASTRONOMIA TRADICIONAL QUE PREVALECE EN LOS RESTAURANTES DE LA CAMPIÑA DE MOCHE – CAMINO LA GENERALA, EN EL AÑO 2019”, además de identificar aspectos relacionados. Estos resultados se obtuvieron gracias a la información recopilada mediante la encuesta aplicada a los propietarios de los restaurantes y las entrevistas correspondientes a los cocineros (a) – propietarios (a) originarios de la Campiña de Moche (ANEXO N°04).

Este lugar cuenta con gran diversidad gastronómica, debido a su historia y tradición que se desarrolló por los antiguos pobladores de Moche. Además de contar con una ubicación estratégica, ya que a pocos metros se encuentra “LA HUACA DEL SOL Y LA LUNA”, generando así gran afluencia turística y colocando su gastronomía como punto de atracción.

En la tesis “Estudio de la cultura gastronómica del Cantón Lago Agrio, y elaboración de una guía gastronómica 2014 de Jaramillo (2016) afirma que el Cantón de Lago Agrio es un lugar con una variedad gastronómica única, manteniendo aun costumbres y tradiciones culinarias ideales para el turista, al igual que en la Campiña de Moche, en donde se rescata gran potencial gastronómico y tradición culinaria.

Por otro lado, mediante el resultado de la encuesta realizada se logró determinar que la mayoría de restaurantes pertenecen a propietarios foráneos, con un total de 11 establecimientos, mientras 10 restaurantes son de propiedad de pobladores de la Campiña.

En relación a los platos tradicionales que son preparados en los restaurantes de la Campiña de Moche, tenemos a la sopa teóloga con un 76.2% siendo uno de los platillos con mayor oferta y demanda, al igual que ceviche de caballa salprese con 42.9%, mientras la causa en lapa y la breña obtuvieron un 23.8% respectivamente, dejando con poca oferta a la raya sancochada con 14.3%, ya que si bien es cierto es ofrecida mas no

solicitada, además un porcentaje de la población 14.3% sostienen que no oferta ninguno de estos platillos, dejando en último lugar al pepián de cancha con 9.5% de oferta. También se obtuvo como resultado que el 76.2% de los restaurantes ofrecen la chica de jora en sus cartas como una de las opciones de bebidas y cabe resaltar que en muchos de estos establecimientos no se prepara sino lo tercerizan. Se puede apreciar por medio de estas cifras que por lo menos los platos tradicionales son ofertados en algunos de los restaurantes, con cierta desproporción ya que no es ajeno que la sopa teóloga es un plato icono en la Campiña de Moche, pero se puede afirmar que después de dos años de investigación la gastronomía tradicional está en proceso de revaloración y difusión, claro está que esto no solo depende de las personas que expenden estos platos en sus establecimientos, sino también por parte de las autoridades y el interés integro que demuestren, ya que según la información presentada en la realidad problemática tenemos varias ferias con gran impulso a su realización pero que lamentablemente no son constantes o como lo mencionaron durante una de las entrevistas el Sr. Esteban y el Sr. Sachun personajes importantes de Moche pueblo por la gran información que pueden facilitar, ellos coinciden en lo siguiente “La Feria Sabor Moche, más parece un mercado, donde las personas solo vienen a comercializar sus comidas, bebidas, artesanías y no se está respetando el objetivo principal de su realización el cual es la difusión de platos tradicionales”, ya que también hacen mención que existen fines lucrativos que predominan más que los intereses a beneficio de la comunidad. Además hay que resaltar que una de nuestras limitaciones durante la realización de la investigación fue la escasa y casi nula información existente en la Municipalidad de Moche, biblioteca local, y por las personas que laboran dentro de estas instituciones, ya que desconocen rotundamente los temas, a excepción del área de desarrollo que se encarga de la organización de la feria, entre otros eventos asociados, quienes te brindan información de forma muy general y

limitada, sin embargo, se apreció muy notoriamente la falta de inclusión a los pobladores de la Campiña de Moche en estas entidades.

Otro de los puntos importantes recopilados, fue que el 65% de los establecimientos ofrece estos platos y bebidas tradicionales solo los fines de semana considerando que es la fecha con mayor afluencia de turistas locales, nacionales y extranjeros, algo que si tenemos que hacer mención y no pasar por alto es la pérdida de elaboración de los productos tradicionales mencionados anteriormente, en las festividades religiosas que se obtuvo un 15% donde se supone que era su mejor vitrina de exhibición, pero hoy en día como lo menciona el Sr. Sachun, en una de las entrevistas “Se ha ido perdiendo aquellas ceremonias religiosas donde los mayordomos daban su casa y la comida tradicional a los asistentes para la realización del evento, hace mención también a que hoy en día se ha ampliado el calendario de ceremonias religiosas por un extenso calendario de festividades, donde el único fin es el baile, los tragos y cosas ajenas a lo que realmente se realizaba años atrás, además de la gastronomía ofrecida que no guarda relación con el objetivo principal de su realización”.

Además se identificó el uso de materiales o instrumentos que suelen utilizarse frecuentemente en la preparación de las comidas, como el batán con un 42.9%, el fogón 38.1%, ninguno de los mencionados 33.3%, leña 33.3%, cayana (recipiente de para la fermentación de la chicha de jora) 4.8%, ollas de barro 4.8% y el carbón un 0%. Cabe resaltar que a pesar de la encuesta aplicada, en la cual ellos afirman su uso, la realidad no concuerda con la información obtenida por las entrevistas y las visitas in situ. Inclusive se puede afirmar que, algunos si bien es cierto los consideran en su elaboración pero solo de vez en cuando o para ciertos platillos y bebidas, más su uso no es constante ni a diario, según las entrevistas la gran mayoría afirma que la gastronomía tradicional se ha ido transformando y no solo se refieren a la preparación, sino también al reemplazo de los

instrumentos mencionados anteriormente como por ejemplo al batán por el mortero o la licuadora en la mayoría de los casos, las ollas de barro por las ollas de fierro, el fogón y la leña por cocinas a gas e industriales, y todo este cambio se debe muchas veces por la facilidad que les brindan estos instrumentos, además de mencionar que se han visto en la obligación de realizar algunos cambios por temas ambientales y de salud en el caso de la leña y el fogón. También en otros ítems tenemos el uso del azafrán y el ají mochero, productos esenciales para la elaboración de algunos de los platillos, y los resultados fueron que el 33.3% usualmente lo utilizan, 28.6% raramente lo utilizan, 23.8% siempre lo utilizan y el 14.3% no lo utilizan, hay que aclarar que algunos de los restaurantes no lo utilizan porque no se dedican a elaborar gastronomía tradicional, además existe la famosa “sibarita” con la cual reemplazan al azafrán, al igual que el uso ají mochero, suele ser reemplazado por rocotos o ajíes más comerciales que se ven reemplazados muchas veces debido a su precio y a la poca siembra de dicho producto. Asimismo, la población encuestada afirmó que aprendieron de esta gastronomía tradicional por experiencia laboral en restaurantes y servicios afines con un 52.4%, mientras un 47.6% lo aprendió a través de la enseñanza de algún familiar al igual que un 23.8% a través de la enseñanza de un amigo, mientras un 0% indica haber estudiado en una escuela de cocina local.

En la tesis “La gastronomía del distrito de Saposoa, provincia de Huallaga - Región San Martín para su desarrollo turístico, Márquez (2015) afirma que la gastronomía del distrito de Saposoa se manifiesta en una gran cantidad de platos y bebidas típicas, elaborados con insumos particulares de la Amazonia peruana y con equipos de cocina que conservan características ancestrales de los antiguos pueblos latinos de la zona cuyo conocimiento culinario ha sido transmitido de generación en generación agregando un sabor original a los alimentos. Al igual que se ha dado en la Campiña de Moche, así que podemos

contrastar y corroborar con esta tesis, solo hay que tener en cuenta de prevalecer dichos instrumentos, insumos y transmitir todo acerca de la gastronomía tradicional de manera sostenible y así siga siendo vigente y característica con sus atributos inigualables. En la tesis “Estudio investigativo de las tradiciones culinarias del cantón Babahoyo, para el mejoramiento de la cultura gastronómica, Castro (2011) sostiene que el cantón Babahoyo vive una disminución de su cultura gastronómica, pues como todos conocemos la cultura de un pueblo es considerada como la base familiar; esta disminución se debe a la vida ajetreada, pues existen personas que consideran a las comidas típicas como muy laboriosas y optan por una alimentación más rápida. Esto provoca que las nuevas generaciones no tengan el conocimiento adecuado, lo cual hace difícil que ellos tengan una alimentación con los platos típicos de la región, es precisamente por lo que atraviesa la Campiña de Moche, ya que la mayoría de los pobladores buscan hoy en día una vida con más comodidades y mejores oportunidades, y como lo menciona el autor en su tesis se debe a una “vida ajetreada y consideran la gastronomía tradicional como algo “laborioso” y ello se corrobora mediante las entrevistas realizadas ya que muchos mencionan que no elaboran ciertos platillos porque son muy trabajosos, además de que eso solo lo consumen los pobladores mocheros, mas no turistas y es que esto aplica a la famosa frase muy conocida en aulas de la carrera “No se quiere lo que no se conoce” claro que aplicada a esta investigación sería “No se prueba lo que no te ofrecen” porque nadie difundirá mejor que uno mismo (poblador de la Campiña de Moche) su propia gastronomía.

Hay que hacer mención también que la población encuestada sostuvo que suele comprar algunos insumos para la preparación de los platillos a algún poblador de la Campiña de

Moche, con un 52.4% indican que a veces les compran algunos productos, mientras un 28.6% casi nunca les compra, un 14,3% casi siempre y un 4.7% siempre los adquiere por

medio de ellos, y es que hay que relacionarlo con este otro ítem de la encuesta que guarda relación, el cual es a que centro de abastos suelen ir a comprar insumos a lo cual el 81% suele ir al mercado “La Hermelinda”, el 38.1% suele ir al mercado “Mayorista”, y un 9.5% compra en el mercado “El Amigo - Moche”, debido a las diferencias de precios y a la cantidad que algunos requieren, precisamente es por ello que casi no adquieren los productos directamente a los pobladores de la Campiña y otro punto fundamental es que los agricultores prefieren muchas de las veces venderlo directo a un solo comprador que vender al menudeo.

En cuanto a la compra de algún instrumento y/o material artesanal de la Campiña de Moche, el 90.5% de la población sostiene que adquiere otros productos, como por ejemplo adornos, servilleteros de arcilla, entre otros; y un 4.8% respectivamente menciona que adquiere canastas de carrizo, ollas de barro, cayanás. Esto se puede identificar también con las visitas in situ y es que muchos de los establecimientos prefieren cosas de fuera, como mantelería, adornos y como lo mencionamos en nuestra realidad problemática ello se debe a una aculturación lo cual es un impacto generado por el turismo.

Otros puntos importantes son los resultados de las entrevistas y aunque algunas las hemos ido mencionando ya que se relaciona con las preguntas de la encuesta, hay otras que no, pero son importantes como por ejemplo.

Cuando les solicitamos que nos relaten sobre el origen y los antecedentes de la gastronomía tradicional la mayoría desconocía acerca de este tema, solo el Sr Sachun o

conocido como el historiador de Moche, fue quien nos brindó información, asimismo pasó con el ítem de si conocen alguna expresión artística o relatos referente a la gastronomía, y los datos brindados son mínimos, lo cual nos hace afirmar que hay un desconocimiento total en cuanto a esta información y solo se maneja la información “más comercial”. Hay que hacer mención también que la mayoría de los entrevistados consideran que la gastronomía tradicional sigue vigente, pero que definitivamente se han dado cambios, ya que hoy en día los turistas/clientes hacen sus cambios al momento de pedir los platillos a degustar, lo cual poco a poco va transformándose a gusto del cliente.

4.2 Conclusiones

- Se puede llegar concluir que la gastronomía tradicional que prevalece en los restaurantes de la Campiña de Moche – Camino La Generala, aún sigue vigente ya que es transmitido de generación en generación por la población mochera desde sus antepasados, además es importante mencionar que en la actualidad esta gastronomía se ha visto afectada por algunos cambios dados por nuevas tendencias gastronómicas, esto sin duda representa un peligro, lo cual puede ocasionar la pérdida de cultura gastronómica en la población.

- La Campiña de Moche, cuenta con extensas áreas agrícolas, en las cuales aún prevalecen cultivos oriundos del lugar como (camote boca de chisco, lenteja bocona, aji mochero, entre otros), es importante mencionar que estos cultivos tradicionales se encuentra en peligro de extinción y por ello es imprescindible la conservación de los sembríos más representativos de la campiña como lo es el ají mochero, el azafrán, entre otros, para que se conserven en el tiempo y no se disminuya su producción como en años anteriores, debido a la venta de terrenos para la construcción de áreas de recreación, salones de eventos o casas de campo.

- Las influencias históricas relacionadas a la gastronomía de la Campiña de Moche, es uno de los puntos en los que la mayoría de los propietarios y/o cocineros tienen escasos conocimientos, pero por intermedio de personas referentes de Moche, se rescató que fueron muy hábiles en diferentes aspectos de la historia, asimismo aprovechando la influencia de los españoles y con su llegada diferentes insumos traídos para preparar platillos muy ricos y con gran aporte cultural, este es el caso de la famosa sopa teóloga o también conocida como la boda mochera que cuenta con una historia singular y valiosa para los antecedentes gastronómicos del lugar.

- La gastronomía de la campiña de moche cuenta con una diversidad de platos tradicionales (sopa teóloga, pepián de cancha, raya sancochada, ceviche de caballa salpreso, Bretaña, causa en lapa) en los cuales aún conservan los procesos de preparación que fueron transmitidos por generaciones pasadas, es así que las familias más emblemáticas de la Campiña de Moche (Fam. Asmat, García Asmat, Enco Garcia, Azabache, entre otros) aún prevalecen estos recetarios y costumbres que le dan el sabor característico de la gastronomía Mochera. Además cabe recalcar que algunas formas de conservación, siguen vigentes, como por ejemplo la técnica utilizada en el ceviche salpreso, lo cual ayuda a mantener el sabor particular de su comida tradicional.

- Entre las fiestas más representativas donde sobresale la gastronomía de Moche, tenemos las festividades religiosas, siendo la más importante la de San Isidro Labrador y fiestas santas en donde la gastronomía moche se luce y forma parte valiosa con la famosa sopa teóloga como platillo principal.

- La producción artesanal formo parte fundamental en la gastronomía de moche, siendo las ollas de barro y las lapas, instrumentos utilizados por las generaciones pasadas para conservar las alimentos y en la elaboración de la bebida sagrada de los dioses la chicha de jora.

En la actualidad la artesanía es utilizada en la decoración de los restaurantes de la campiña y representa la cultura de los moches.

REFERENCIAS

INEI (04 de octubre del 2019). *Mistura y otras ferias gastronómicas dinamizaron expansión de restaurantes*. Diario Gestión. Recuperado de <https://gestion.pe/economia/inei-mistura-ferias-gastronomicas-dinamizaron-expansion-restaurantes-52972-noticia/>

Leiva, T. D; Pérez, V. A. (2015). *Pérdida de las raíces culinarias por la transformación en la cultura alimentaria*. Revista Mexicana de Ciencias Agrícolas, vol. 6, núm. 4. Recuperado de <https://www.redalyc.org/pdf/2631/263138102016.pdf>

Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (2001). *Inventario de recursos turísticos del Perú: provincia Lima*. Recuperado el 29 de octubre del 2019.

Hernández Rojas, Ricardo D, & Dancausa Millán, María Genoveva. (2018). *Turismo gastronómico: La gastronomía tradicional de Córdoba (España)*. Estudios y perspectivas en turismo, 27(2), 413-430. Recuperado en 02 de diciembre de 2019, de http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1851-17322018000200012&lng=es&tlng=es.

I Festival gastronómico de la Campiña de Moche (2014). Diario de Trujillo. Recuperado de <https://detrujillo.com/i-festival-gastronomico-de-la-campina-de-moche/>

Toledo, E. (2018). *Historia, tradición y gastronomía en la fiesta de la Santa Cruz*. Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas, Tuxtla, México.

Castro, A. (2011). *Estudio investigativo de las tradiciones culinarias del cantón Babahoyo, para el mejoramiento de la cultura gastronómica*. Universidad Tecnológica Equinoccial, Quito, Ecuador.

Jaramillo, D. (2016). *Estudio de la cultura gastronómica del Cantón Lago Agrio, y elaboración de una guía gastronómica 2014*. Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Riobamba, Ecuador.

Guerra, D. (2013). *La gastronomía tradicional y su incidencia en el desarrollo turístico de la parroquia Atocha-Ficoa*. Universidad técnica de Ambato, Ecuador.

Flores, E. (2016). *El valor turístico cultural de la gastronomía típica de la parroquia atocha – ficoa y su contribución en la identidad gastronómica del cantón Ambato*. Universidad Técnica de Ambato, Ambato – Ecuador.

Saltos, G. (2018). *Identificación de la gastronomía ancestral en la mejora del turismo sostenible caso cantón San Vicente*. Universidad Laica “Eloy Alfaro De Manabi”, Bahía De Caraquez- Manabi- Ecuador.

Romero, D. (2016). *Énfasis en la aplicación de tecnologías modernas, para mejorar la calidad de la promoción de la gastronomía típica de la provincia de Arequipa, 2015*. Universidad autónoma san francisco, Arequipa – Perú.

Márquez, L. (2015). *La gastronomía del distrito de Saposoa, provincia de Huallaga - Región San Martín para su desarrollo turístico, 2015*. Universidad Nacional de Trujillo - Perú.

Tapia, S. García, J. (2011). *Picanterías típicas para la promoción turística en el barrio de San Blas del Cuzco, 2011*. Universidad Nacional de San Antonio Abad del Cuzco – Perú

Reyes, P. (2016). *Atributos de la gastronomía tradicional del pueblo de Moche, para el desarrollo del turismo gastronómico*. Universidad Nacional de Trujillo, Perú.

Gómez, C. (2016). *Actividad Turística de la comunidad de la Campiña de Moche desde el enfoque de la sostenibilidad*. Universidad Nacional de Trujillo, Perú.

Rufasto, D. (2017). *La gastronomía tradicional en la Provincia de Trujillo para el Desarrollo de rutas culinarias en el año 2017*. Universidad César Vallejo, Trujillo, Perú.

ANEXOS

ANEXO N° 01 – LISTA DE RESTAURANTES DE LA CAMPIÑA DE MOCHE – CAMINO LA GENERALA.

RESTAURANTES DE LA CAMPIÑA DE MOCHE - CAMINO LA GENERALA	
N°	RESTAURANTES DE PROPIETARIOS FORÁNEOS
1	CASA BLANCA
2	REY SOL
3	HUERTO RESTAURANT EL ESTABLO
4	LOS 4 WARIKES
5	RESTAURANTE TAMBO DE LOS MUCHIK
6	RESTAURANTE TURISTICO WAKAPIEDRA
7	LA CILINDRADA DE KENY
8	SOL Y LUNA
9	RESTAURANTEY EVENTOS KPUXAIDA
10	RESTAURANTE CAMPESTRE HUABAL
11	RESTAURANTE TURISTICO SIMONA
RESTAURANTES DE PROPIETARIOS MOCHEROS	
12	RAMADA CAMPESTRE HUACA DEL SOL
13	PEDRITO AZABACHE RAMADA
14	MOCHE FLOR
15	RAMADA Y PICANTERIA MI BERTHITA
16	RAMADA ROSITAS
17	RAMADA TURISTICA MAMA MARIA
18	RAMADA LA JARRITA
19	CAMARONCITO MOCHERO
20	RAMADA LOS MANGUITOS
21	RAMADA EL ZORRO

ANEZO N° 02 – FESTIVIDADES/CEREMONIAS RELIGIOSAS

FESTIVIDADES RELIGIOSAS	FECHA
La Epifanía/ Pascua de Reyes	06 De Enero
San José	19 De Marzo
Semana Santa	Marzo – Abril (Movable)
Fiesta de las Cruces	03 De Mayo
Virgen María	12 De Mayo
San Isidro Labrador	15 De Mayo
Corpus Christi	23 De Mayo
San Antonio	13 De Junio
Cruz Cerro Grande	24 De Junio
Corazón de Jesús	30 De Junio
Virgen del Carmen	16 De Julio
Santa Rosa	30 De Agosto
Señor del Calvario	14 De Septiembre
Virgen de la Merced	24 De Septiembre
San Francisco	04 De Octubre
Virgen de Fátima	14 De Octubre
San Judas Tadeo	28 De Octubre
Señor de la Misericordia	31 De Octubre
Todos los Difuntos	01 De Noviembre
Todos los Santos	02 De Noviembre
San Martin de Porres	03 De Noviembre
Santa Cecilia	22 De Noviembre
Santa Lucia	13 De Diciembre
Virgen de la Puerta	15 De Diciembre
Navidad	25 De Diciembre

Fuente: División de Gestión Turística – Municipalidad de Moche

CEREMONIAS RELIGIOSAS	FECHA
Corpus Christi	03 De Junio
Señor de la Misericordia	31 De Octubre
Santa Lucia	13 De Diciembre
Virgen de la Puerta	15 De Diciembre

Fuente: Elaboración propia, en base a la entrevista del Señor Hermógenes Sachun.

ANEXO N° 03 – FORMATO DE ENCUESTA

ENCUESTA A LOS PROPIETARIOS DE LOS RESTAURANTES DE LA CAMPIÑA DE MOCHE – CAMINO LA GENERALA

INVESTIGACIÓN PARA DETERMINAR LA GASTRONOMIA TRADICIONAL QUE PREVALECE EN LOS RESTAURANTES DE LA CAMPIÑA DE MOCHE – CAMINO LA GENERALA, EN EL AÑO 2019.

Estimado(a) señor(a)/caballero (señorita):

La presente encuesta pertenece al estudio de investigación para el curso de proyecto de tesis dictado en la “Universidad Privada del Norte”. Dicha encuesta tratará de recopilar información verídica de la gastronomía tradicional que practican dichos establecimientos que se ubican en la Campiña de Moche.

INSTRUCCIONES

- Contestar todos los ítems del cuestionario con la mayor sinceridad posible.
- Lea cuidadosamente las interrogantes y responda marcando con una “X” dentro de los paréntesis requeridos.
- No hay respuestas correctas ni incorrectas.

Nombre del Establecimiento:

1. ¿Señale de estos platos tradicionales, cuales son preparados en su establecimiento?

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Sopa Teóloga | <input type="checkbox"/> Causa en lapa |
| <input type="checkbox"/> Breña | <input type="checkbox"/> Ceviche de caballa Salpresa |
| <input type="checkbox"/> Charqui de raya | <input type="checkbox"/> Pepián de cancha |

2. ¿Incluye la chicha de jora en su carta?

- | | | |
|---------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Siempre | <input type="checkbox"/> A veces | <input type="checkbox"/> Nunca |
| <input type="checkbox"/> Casi siempre | <input type="checkbox"/> Casi nunca | |

3. Los productos mencionados anteriormente, los ofrece:

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Todos los días del año | <input type="checkbox"/> Solo en semana santa |
| <input type="checkbox"/> Solo fines de semana | <input type="checkbox"/> Solo si es pedido de un cliente |
| <input type="checkbox"/> Solo en festividades religiosas | |
| <input type="checkbox"/> Otros | |

4. ¿Cuál de los siguientes materiales o instrumentos suele utilizar frecuentemente en la preparación de las comidas? Marque aquellas alternativas que utilice.
- Batán Fogón
 Leña Carbón
 Ollas de barro Cayana
 Otros
5. ¿Con qué frecuencia suele utilizar el azafrán y el ají mochero en la preparación de sus comidas?
- No lo utilizan. Usualmente lo utilizan.
 Raramente lo utilizan. Siempre lo utilizan.
6. ¿Cómo aprendió la gastronomía tradicional de la Campiña de Moche?
- A través de la enseñanza de algún familiar.
 A través de la enseñanza de un amigo o conocido oriundo del lugar.
 Experiencia laboral en restaurantes y servicios afines.
 Estudió en una escuela de cocina local.
7. ¿Suele comprar algunos insumos para la preparación de los platillos a algún poblador de la Campiña de Moche?
- Siempre A veces Nunca
 Casi siempre Casi nunca
8. ¿A qué centro de abastos suele ir para la compra de insumos?
- Mercado de abastos “LA AMISTAD” – MOCHE
 Mercado La Hermelinda
 Mercado mayorista
9. ¿Compra algún instrumento y/o material artesanal de la Campiña de Moche?
- Canastas de carrizo
 Ollas de barro
 Cayana (recipiente para macerar la chicha de jora)
 Otros

ANEXO N° 04 – FORMATO DE ENTREVISTA

ENTREVISTA A PROPIETARIOS – COCINEROS ORIGINARIOS DE LA CAMPIÑA DE MOCHE – CAMINO LA GENERALA

**INVESTIGACIÓN PARA DETERMINAR LA GASTRONOMIA TRADICIONAL
QUE PREVALECE EN LOS RESTAURANTES DE LA CAMPIÑA DE MOCHE
– CAMINO LA GENERALA, EN EL AÑO 2019.**

ENTREVISTA N°

Nombre del Establecimiento:

Nombre del entrevistado(a):

1. ¿Qué platos tradicionales prepara en su establecimiento? ¿Cuál es el que tiene más demanda?
2. ¿Qué podría comentarnos sobre el origen y los antecedentes de la gastronomía de la Campiña de Moche?
3. ¿Considera que los platos tradicionales siguen vigentes? O ¿Cuáles de los platos tradicionales cree usted que se está dejando de consumir y/o preparar? ¿Por qué?
4. ¿Considera que ha habido cambios en la gastronomía tradicional de la Campiña de Moche durante los últimos años? ¿Cuáles? ¿Por qué?
5. Relate como prepara un plato tradicional.
6. ¿Conoce alguna expresión artística o relato referente a la gastronomía tradicional? ¿Cuál?
7. ¿Qué cultivos en la región considera que contribuyen a mantener viva la gastronomía tradicional?
8. ¿Qué utensilios da uso en la cocina tradicional aún se mantienen vigentes?
9. ¿Qué técnicas de cocción/conservación de la gastronomía tradicional aún mantiene en la campiña de moche?

ANEXO N° 05 –RESULTADO DE ENTREVISTAS

Nombre del entrevistado(a):	¿Qué platos tradicionales prepara en su establecimiento?	¿Cuál es el que tiene más demanda?
RAMADA ROSITAS	Sopa teóloga, causa en lapa, Bretaña y ceviche de caballa salpresa.	Sopa teóloga y la causa en lapa
RAMADA TURÍSTICA MAMÁ MARÍA	Sopa teóloga, causa en lapa y ceviche de caballa salpresa.	Ceviche de caballa salpreso.
JORGE ESTEBAN SÁNCHEZ IPANAQUE – COCINERO ILUSTRE DE MOCHE.	Sopa teóloga, causa en lapa, Bretaña, ceviche de caballa salpresa y charqui de raya	Sopa teóloga
RAMADA EL ZORRO	Sopa teóloga, ceviche de caballa salpresa, charqui de raya y causa en lapa, pepián de cancha	Ceviche de caballa salpreso.
CAMARONCITO MOCHERO	Sopa teóloga, causa en lapa, Bretaña, Raya sancochada, ceviche de caballa salpresa y charqui de raya	Ceviche de caballa salpresa, Raya sancochada
RAMADA PEDRITO AZABACHE	Sopa teóloga y ceviche de caballa salpreso.	Ceviche de caballa salpreso.
RAMADA CAMPESTRE HUACA DEL SOL	Sopa teóloga, causa en lapa, Bretaña y ceviche de caballa salpreso.	Sopa teóloga
RAMADA LA JARRITA	Sopa Teóloga, raya sancochada, causa en lapa y pepián de cancha.	Sopa teóloga.
RAMADA LOS MANGUITOS	Sopa teóloga, causa en lapa y ceviche salpreso.	Sopa teóloga.
MOCHE FLOR	Sopa teóloga, raya sancochada y causa en lapa.	Causa en lapa.
RAMADA Y PICANTERIA MI BERTHITA	Raya sancochada y ceviche de caballa salpreso.	Raya sancochada y ceviche de caballa salpreso.

	¿Qué podría comentarnos sobre el origen y los antecedentes de la gastronomía de la Campiña de Moche?
RAMADA ROSITAS	--
RAMADA TURÍSTICA MAMÁ MARÍA	La gastronomía en Moche es muy rica, ellos tienen muy buenos antecedentes de las personas mayores, ellos tenían todo a la mano, porque aquí se criaban las ricas gallina, pavitas de corral y sembraban cebolla, yuca, camote, para el famoso cabrito que incluye la sopa teóloga
JORGE ESTEBAN SÁNCHEZ IPANAQUE – COCINERO ILUSTRE DE MOCHE.	Es una gastronomía se desarrolla en la Campiña de Moche, es allí donde están las familias más emblemáticas y en donde se ha desarrollado la difusión de las recetas.
RAMADA EL ZORRO	--
CAMARONCITO MOCHERO	--
RAMADA PEDRITO AZABACHE	--
RAMADA CAMPESTRE HUACA DEL SOL	--
RAMADA LA JARRITA	--
RAMADA LOS MANGUITOS	--
MOCHE FLOR	--
RAMADA Y PICANTERIA MI BERTHITA	--

	<p>¿Considera que los platos tradicionales siguen vigentes? O ¿Cuáles de los platos tradicionales cree usted que se está dejando de consumir y/o preparar? ¿Por qué?</p>
RAMADA ROSITAS	Si, El pepián de cancha, por su elaboración y no es muy aceptado por el público.
RAMADA TURÍSTICA MAMÁ MARÍA	Si, y otros ya no tanto como el charqui de raya, la Breña que si se preparan pero para el consumo diario en mi familia ,porque esos productos como la raya seca es escasa y costosa, además la gente no lo conoce y prefiere otros platillos por falta de difusión o propaganda
JORGE ESTEBAN SÁNCHEZ IPANAQUE – COCINERO ILUSTRE DE MOCHE.	Si
RAMADA EL ZORRO	Si
CAMARONCITO MOCHERO	Si
RAMADA PEDRITO AZABACHE	Si, El pepián de cancha no es del agregado de los turistas.
RAMADA CAMPESTRE HUACA DEL SOL	Si
RAMADA LA JARRITA	Si
RAMADA LOS MANGUITOS	No
MOCHE FLOR	Si
RAMADA Y PICANTERIA MI BERTHITA	No

	<p>¿Considera que ha habido cambios en la gastronomía tradicional de la Campiña de Moche durante los últimos años? ¿Cuáles? ¿Por qué?</p>
RAMADA ROSITAS	Ahora ya no se utiliza tanto el batan
RAMADA TURÍSTICA MAMÁ MARÍA	Si, Antes todo se cocinaba con leña, pero ahora por salud de la persona que cocina, ya nos e utiliza eso. También antes mucho se usaba la manteca de chanco, pero ahora resulta ser dañino para la salud y se evita su uso en la cocina, ahora también he dejado de usar el batán y lo he reemplazado por el mortero, porque ahí no se caen los ingredientes y resulta más fácil.
JORGE ESTEBAN SÁNCHEZ IPANAQUE – COCINERO ILUSTRE DE MOCHE.	Si, por las nuevas tendencias y por el cambio de nuevas innovaciones en la gastronomía que ayudan a facilitar la vida en la cocina.
RAMADA EL ZORRO	Si. la necesidad de las personas, hace que opten por nuevas innovaciones que le facilite el proceso de la preparación de los platos tradicionales
CAMARONCITO MOCHERO	Si, en la actualidad por la demanda turística, que genera impactos en las tradiciones gastronómicas de la campiña.
RAMADA PEDRITO AZABACHE	Si, ahora ya utilizamos las ollas de fierro, cuando antes usaban ollas de barro, porque ahora se cocina en cantidades grandes y ese tipo de ollas no se utilizan
RAMADA CAMPESTRE HUACA DEL SOL	-
RAMADA LA JARRITA	-
RAMADA LOS MANGUITOS	-
MOCHE FLOR	Si, las costumbres han cambiado mucho ya hora con la facilidad de la tecnología es mucho más rápido utilizar artefactos que las antiguas herramientas de la gastronomía de la campiña de moche.
RAMADA Y PICANTERIA MI BERTHITA	-

Relate como prepara un plato tradicional. (RECETARIO)

Nombre: Sopa teóloga

Fecha de preparación: Fines de semana y fiestas religiosas



Receta:

Se corta la pavita en 4 partes iguales, para luego colocarlo en una olla junto con los garbanzos remojados y sal al gusto.

En la tapa de la olla o en una cazuela se pone a tostar el azafrán, para aportarle sabor al ave que se está sancochando. Una vez sancochado el ave se retira el caldo, dejando los garbanzos sancochados para usarlos después como decoración. Luego en un perol de bronce, vertimos aceite para luego esparcir el azafrán molido con la mano. Luego colocar el pan cortado desde la base hasta la superficie dejando una ventana de aire entre trocito y trocito. Agregar con mucho cuidado a este el caldo del ave hirviendo. Colocar el perol a fuego lento de la leña, ir probando y siempre moviendo con la finalidad de no quemar ni humearse, agregando un chorrito de aceite vegetal. Preparar en un perol pequeño un aderezo consistente en aceite, azafrán y agregar luego ají de sopa junto con la cebolla de cola cortada "a la juliana".

Se sirve la sopa teóloga, encima la presa del ave agregando los demás insumos decorativos, encima se coloca el pepián de arroz, la presa de cabrito con un poco de guiso. Se coloca a un costado la jeta y al otro lado la rosca de fiesta.

INSUMOS:

Pavita de corral

cabrito de leche

Pan

Azafrán

Manteca de chancho

Garbanzos

Cebolla

Perejil

Aceitunas

Ají

Huevos

Tomatito de campo

Lenteja bocona

Rosca de manteca

TECNICAS:

Moler la lenteja en batán

Remojar el garbanzo en agua un día antes

UTENSILIOS :

Perol

Ollas de barro

Cocina de leña

Cucharon de palo

Batan

Nombre: Causa en Lapa

Fecha de preparación: Todos los días del año



Receta:

Sancochar las papas para luego proceder amasar combinando con el agua de pescado, que previamente se puso a sancochar, hasta lograr una pasta, a la misma se agregar aceite, sal, pimienta y el jugo de medio limón. Para lograr la salsa, se coloca en una olla aceite con el ají panca, dejar freír unos minutos para agregar la cebolla y la aceituna dejándolo cocinar unos tres minutos. Al finalizar se coloca una base de lechuga en el plato luego el puré, colocar encima las presas de pescado sancochado y agregar la salsa, para finalizar se decora con yuca, camote, choclo. Esto viene acompañado del ají mochero

Insumos

Caballa salada

Papa amarilla

Naranja agria

Yuca

Cebolla

Camote(boca chisco)

Ají panca

Lechuga

Aceituna

Ají mochero

Sal

TECNICAS

Prensar la papa, usando la mano

Moler el ají panca en Batan

Utensilios :

Cocina de leña

Batan

Ollas de barro

Nombre: Bretaña

Fecha de preparación: Fines de semana y fiestas religiosas



Receta:

Lavar el arroz 5 veces, dejarlo orear por 20 minutos, luego sancochar los frejoles con el pellejo de chanco hasta que este cocido. Retiramos el pellejo de chanco y dejamos enfriar para cortarlo en trocitos. Agregamos el arroz oreado en la olla de frejoles sancochados y agregar agua constantemente. Tener la cebolla picada en cuadritos, después lavar la raya y cortarla en trocitos macerados con ajos molidos, sal, pimienta, chicha de jora mochera y jugo de limón. Poner en un perol aceite y dorar los ajos, para agregar cebolla y dejar freír, agregar los ajíes molidos y formar un aderezo al cual agregaos el yuyo. Dejar cocinar y agregar una parte a la olla de arroz con los frejoles tratando que se mezclen. Agregar las presas de raya y culantro en forma de atado, dejar que cocine y retirar el culantro. Agregar una parte de este guiso al arroz con frejoles. Servir en el mate el arroz con frejol y en el centro la presa de raya guisada, decorado con yuca sancochada.

INSUMOS:

Raya
Arroz
Pan
Frejol garbancillo
Yucas
Ajo
Ají amarillo
Ají panca
Cebolla
Yuyo
Culantro
Limonos
Pellejo de chanco
Chicha de jora mochera
Sal y pimienta

Aceite

TECNICAS:

Lavar el arroz 5 veces y orear por 20 min

UTENSILIOS :

Perol
Cucharon de palo
Batan

Nombre: Ceviche de caballa

Fecha de preparación: Todos los días del año, mayor demanda en verano



Receta:

Se retiran las vísceras de la caballa, para luego lavarse bien y retirarle las espinas, después se agrega sal.

La caballa se corta en láminas y se coloca en una fuente junto con el jugo de limón exprimido. Luego se machacan unas ramas de culantro junto al ají mochero y los ajos, se agrega a la preparación, para finalmente colocar la cebolla cortada en juliana y acompañarse con camote, yuca, zarandaja y choclo.

Insumos

Yuca

Camote mochero (boca de chisco)

Choclo

Zarandaja

Culantro

Ají Mochero

Ajo

Caballa

Limón

Sal

TECNICAS

Pescado con sal

Machacar el ajo en el batan

UTENSILIOS TRADICIONALES

Batan

Leña

Cucharon de palo

Nombre: Pepián de cancha

Fecha de preparación: solo si es un pedido



Receta:

Se tuesta el maíz serrano con arena limpia en una sartén a fuego lento, moviendo constantemente, para luego molerlo en el batán.

Para el aderezo se utiliza cebolla de cabeza cortada en Brunoise, esto se sofríe en manteca de chacho y aceite, junto con ajos molidos, ají panca, ají escabeche y paprika, agregándole también un atado de culantro y agua constantemente hasta llegar a su punto.

Este platillo se acompaña con una presa de cordero o pato guisado y yuca.

INSUMOS:

Maíz serrano

Ajos

Paprika

Ají panca

Cebolla de cabeza

Ají escabeche

Yuca

Culantro

Cordero

Manteca de chanco

TECNICAS:

Moler el maíz con el batan

UTENSILIOS :

Batan

Nombre: Charqui de Raya

Fecha de preparación: solo si es un pedido



Receta:

Se saja la raya fresca con sal y se coloca al sol durante una semana, para luego sancocharla y deshilacharla. Luego en una olla aparte se sofríe la cebolla de rabo en brunoise con ajos molidos, luego se agrega el ají panca molido, ajo escabeche molido y un atado de culantro para luego agregar la raya deshilachada, junto con la papa sancochada en forma de cuadros, removiendo siempre hasta cocinar todo, finalmente se acompaña con arroz, yuca y zarza criolla

INSUMOS:

Raya seca

Papa

Ají mochero

Yuca

Cebolla

Arroz

TECNICAS:

Secar la raya

Nombre: Chicha de Jora

Fecha de preparación: Todos los días



Receta:

Se pone a hervir en un perol u olla todos los ingredientes excepto la chancaca, por un promedio de 6 horas para que hierva bien. Luego se pone a enfriar por un lapso de 12 horas, después de ese lapso se cuele y se vierte en el cántaro (cayana) donde se le agrega la chancaca para su fermentación. Al tercer día ya es posible tomarla como chicha fresca a partir del cuarto día esta fuerte y embriaga. Sin embargo, esta fermentación puede continuar estabilizándose con chancaca.

Según la Sra. Graciela Azabache señala “La chicha es muy celosa, no cualquiera puede acercarse cuando está hirviendo o fermentando”

Nota: Siempre la mezcla estar en constante movimiento con un palo de madera para que no se humeé.

INSUMOS:

- Chuño de Jora colorada
- Cebada tostada
- Garbanzo remojado
- Habas
- Quinua
- Arroz
- Pata de vaca
- Chancaca
- Agua

TECNICAS:

- Dejar el garbanzo remojar
- Dejar madurar la chicha dos o tres días

UTENSILIOS :

- Fogón
- Leña
- Cayana
- Palo de madera

	¿Conoce alguna expresión artística o relato referente a la gastronomía tradicional? ¿Cuál?
RAMADA ROSITAS	No
RAMADA TURÍSTICA MAMÁ MARÍA	Si, la sopa teóloga, antiguamente solo se utilizaba cuando había bodas y las roscas significaban los aros de los novios.
JORGE ESTEBAN SÁNCHEZ IPANAQUE – COCINERO ILUSTRE DE MOCHE.	Si, la canción “Mochero soy” del autor Teodoro ÑIQUE
RAMADA EL ZORRO	Si, La causa en lapa, antiguamente se servía en calabazas secas que se le llamaban lapas es de ahí donde deriva su nombre, lo hacían porque se decía que conservaba mejor el sabor de la comida
CAMARONCITO MOCHERO	No
RAMADA PEDRITO AZABACHE	No
RAMADA CAMPESTRE HUACA DEL SOL	No
RAMADA LA JARRITA	No
RAMADA LOS MANGUITOS	No
MOCHE FLOR	No
RAMADA Y PICANTERIA MI BERTHITA	Si, la sopa teóloga

	¿Qué cultivos en la región considera que contribuyen a mantener viva la gastronomía tradicional?
RAMADA ROSITAS	El ají mochero y el azafrán
RAMADA TURÍSTICA MAMÁ MARÍA	El ají mochero, el camote boca chisco y el famoso azafrán
JORGE ESTEBAN SÁNCHEZ IPANAQUE – COCINERO ILUSTRE DE MOCHE.	El ají mochero, lenteja bocona, yuca, el camote boca chisco y el famoso azafrán
RAMADA EL ZORRO	El ají Mochero y el azafrán
CAMARONCITO MOCHERO	El ají Mochero y el azafrán
RAMADA PEDRITO AZABACHE	El ají Mochero y el azafrán
RAMADA CAMPESTRE HUACA DEL SOL	El ají Mochero y el azafrán
RAMADA LA JARRITA	El ají Mochero y el azafrán
RAMADA LOS MANGUITOS	El ají Mochero y el azafrán
MOCHE FLOR	El ají Mochero y el azafrán
RAMADA Y PICANTERIA MI BERTHITA	El ají Mochero y el azafrán

	¿Qué utensilios da uso en la cocina tradicional aún se mantienen vigentes?
RAMADA ROSITAS	El fogón y leña
RAMADA TURÍSTICA MAMÁ MARÍA	El batán, Fogón y leña
JORGE ESTEBAN SÁNCHEZ IPANAQUE – COCINERO ILUSTRE DE MOCHE.	El fogón
RAMADA EL ZORRO	El batán, Fogón, la cayana y leña
CAMARONCITO MOCHERO	La cayana, el batán, la leña
RAMADA PEDRITO AZABACHE	El batán, Fogón y leña
RAMADA CAMPESTRE HUACA DEL SOL	El batán, Fogón, la cayana y leña
RAMADA LA JARRITA	El batán, Fogón, la cayana y leña
RAMADA LOS MANGUITOS	El batan
MOCHE FLOR	El batan
RAMADA Y PICANTERIA MI BERTHITA	El batan

	¿Qué técnicas de cocción/conservación de la gastronomía tradicional aún mantiene en la campiña de moche?
RAMADA ROSITAS	Ninguna
RAMADA TURÍSTICA MAMÁ MARÍA	Poner a secar la caballa para el ceviche salpreso
JORGE ESTEBAN SÁNCHEZ IPANAQUE – COCINERO ILUSTRE DE MOCHE.	-
RAMADA EL ZORRO	-
CAMARONCITO MOCHERO	-
RAMADA PEDRITO AZABACHE	Desconoce
RAMADA CAMPESTRE HUACA DEL SOL	Desconoce
RAMADA LA JARRITA	-
RAMADA LOS MANGUITOS	-
MOCHE FLOR	-
RAMADA Y PICANTERIA MI BERTHITA	-

ANEXO N° 05 – FOTOS

BATÀN TRADICIONAL



[Fotografía de Alexandra Ramos Aranda]. (Campiña de Moche. 2019)

RECIPIENTE PARA FERMENTAR LA CHICHA DE JORA EN CAYANA



[Fotografía de Alexandra Ramos Aranda]. (Campiña de Moche. 2019)

INGREDIENTES PARA LA PREPARACION DEL CEBICHE DE CABALLA

SALPRESO



[Fotografía de Fiorela Rivera Pérez]. (Campaña de Moche. 2019)

PLATO TRADICIONAL CEBICHE DE CABALLA SALPRESO



[Fotografía de Fiorela Rivera Pérez]. (Campaña de Moche. 2019)

ENTREVISTA CON DUEÑA DE LA RAMADA TURISTICA MAMA MARIA



[Fotografía de Fiorela Rivera Pérez]. (Campaña de Moche. 2019)

RECIPIENTE DE LAPA DONDE SE SERVIAN ANTIGUAMENTE LA CAUSA EN LAPA



[Fotografía de Fiorela Rivera Pérez]. (Campaña de Moche. 2019)

PLATO TRADICIONAL CAUSA EN LAPA



[Fotografía de Fiorela Rivera Pérez]. (Campaña de Moche. 2019)

EL AZAFRÁN MOCHERO EN FLOR



[Fotografía de Alexandra Ramos Aranda]. (Campaña de Moche. 2019)

EL AZAFRAN EN PROCESO DE SECADO



[Fotografía de Alexandra Ramos Aranda]. (Campaña de Moche. 2019)

FOTOGRAFIA CON EL HISTORIADOR EMBLEMÁTICO DE MOCHE



[Elaboración propia]. (Campaña de Moche. 2019)

ARTESANÍAS QUE UTILIZAN LOS RESTAURANTES DE LA CAMPIÑA DE MOCHE



[Fotografía de Fiorela Rivera Pérez]. (Campiña de Moche. 2019)