



Universidad Nacional José Faustino Sánchez Carrión

Facultad de Educación

Escuela Profesional de Educación Secundaria

Especialidad: Ciencias Sociales y Turismo

La gastronomía y la identidad cultural según los estudiantes del Colegio Guadalupe -  
Huaura

Tesis

Para optar el Título Profesional de Licenciada en Educación Nivel Secundaria

Especialidad: Ciencias Sociales y Turismo

Autora

Sheyla Mayly Ayala Caballero

Asesora

Mg. Ysmelda Farro Lucas

Huacho – Perú

2024



**Reconocimiento - No Comercial – Sin Derivadas - Sin restricciones adicionales**

<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/>

**Reconocimiento:** Debe otorgar el crédito correspondiente, proporcionar un enlace a la licencia e indicar si se realizaron cambios. Puede hacerlo de cualquier manera razonable, pero no de ninguna manera que sugiera que el licenciante lo respalda a usted o su uso. **No Comercial:** No puede utilizar el material con fines comerciales. **Sin Derivadas:** Si remezcla, transforma o construye sobre el material, no puede distribuir el material modificado. **Sin restricciones adicionales:** No puede aplicar términos legales o medidas tecnológicas que restrinjan legalmente a otros de hacer cualquier cosa que permita la licencia.



**UNIVERSIDAD NACIONAL  
JOSÉ FAUSTINO SÁNCHEZ CARRIÓN**

**LICENCIADA**

*(Resolución de Consejo Directivo N° 012-2020-SUNEDU/CD de fecha 27/01/2020)*

**FACULTAD DE EDUCACIÓN  
ESCUELA PROFESIONAL DE EDUCACIÓN SECUNDARIA  
ESPECIALIDAD: CIENCIAS SOCIALES Y TURISMO**

**INFORMACIÓN DE METADATOS**

<b>DATOS DEL AUTOR (ES):</b>		
<b>NOMBRES Y APELLIDOS</b>	<b>DNI</b>	<b>FECHA DE SUSTENTACIÓN</b>
Sheyla Mayly Ayala Caballero	75165379	22 de Agosto del 2024
<b>DATOS DEL ASESOR:</b>		
<b>NOMBRES Y APELLIDOS</b>	<b>DNI</b>	<b>CÓDIGO ORCID</b>
Lic. Farro Lucas Ysmelda	15593761	0000-0002-4185-1261
<b>DATOS DE LOS MIEMROS DE JURADOS – PREGRADO/POSGRADO-MAESTRÍA-DOCTORADO:</b>		
<b>NOMBRES Y APELLIDOS</b>	<b>DNI</b>	<b>CODIGO ORCID</b>
Dra. Gavedia Garcia De Hajar Gladys Margot	15855951	0000-0003-2514-4572
Dra. Pablo Agama Carmen Olga	15605378	0000-0002-6600-0914
M(o). Torres Feliciano Luis Felix	42023266	0000-0002-6625-9766

# LA GASTRONOMIA Y LA IDENTIDAD CULTURAL SEGÚN LOS ESTUDIANTES DEL COLEGIO GUADALUPE - HUAURA

## INFORME DE ORIGINALIDAD



## FUENTES PRIMARIAS

1	<a href="http://repositorio.unjfsc.edu.pe">repositorio.unjfsc.edu.pe</a> Fuente de Internet	3%
2	<a href="http://repositorio.une.edu.pe">repositorio.une.edu.pe</a> Fuente de Internet	2%
3	<a href="http://repositorio.ucv.edu.pe">repositorio.ucv.edu.pe</a> Fuente de Internet	1%
4	<a href="http://repositorio.udl.edu.pe">repositorio.udl.edu.pe</a> Fuente de Internet	1%
5	<a href="http://es.slideshare.net">es.slideshare.net</a> Fuente de Internet	1%
6	<a href="http://repositorio.unas.edu.pe">repositorio.unas.edu.pe</a> Fuente de Internet	1%
7	Submitted to Universidad Catolica Los Angeles de Chimbote Trabajo del estudiante	1%
8	<a href="http://repositorio.usanpedro.edu.pe">repositorio.usanpedro.edu.pe</a> Fuente de Internet	1%

**LA GASTRONOMIA Y LA IDENTIDAD CULTURAL SEGÚN LOS  
ESTUDIANTES DEL COLEGIO GUADALUPE - HUAURA**

## **DEDICATORIA**

Dedicado a mi familia quienes me inspiran y motivan para salir adelante y no rendirme jamás, a mis docentes y amistades que confiaron en mi y apostaron en todo momento.

Sheyla Mayly

## **AGRADECIMIENTO**

Agradecimiento único a mi asesora quien me acompañó en este camino para la obtención de mi título profesional y la elaboración de mi tesis, a mis familiares quienes me motivaron en todo momento y a mi persona por no rendirse jamás y luchar para este logro.

Sheyla Mayly

## **RESUMEN**

El trabajo: “LA GASTRONOMIA Y LA IDENTIDAD CULTURAL SEGÚN LOS ESTUDIANTES DEL COLEGIO GUADALUPE - HUAURA”, se realizó para obtener la licenciatura en Educación en la especialidad de Ciencias Sociales y turismo de la UNJFSC, Huacho. El enfoque es básico, descriptivo, relacional y no experimental, y la hipótesis es: “La gastronomía está relacionada con la identidad cultural, según estudiantes de escuelas de Guadalupe Huara”. La población y muestra fue de 61 estudiantes. El principal instrumento utilizado en el estudio fue el cuestionario, el cual se aplicó a ambas variables. Los resultados evidencian que existe relación de intensidad buena entre la gastronomía y la identidad cultural según los estudiantes del colegio Guadalupe- Huaura.

El autor

**Palabras claves:** gastronomía, identidad, cultural, social, económica.



## **ABSTRACT**

El trabajo: “LA GASTRONOMIA Y LA IDENTIDAD CULTURAL SEGÚN LOS ESTUDIANTES DEL COLEGIO GUADALUPE - HUAURA”, se realizó para obtener la licenciatura en Educación en la especialidad de Ciencias Sociales y turismo de la UNJFSC, Huacho. El enfoque es básico, descriptivo, relacional y no experimental, y la hipótesis es: “La gastronomía está relacionada con la identidad cultural, según estudiantes de escuelas de Guadalupe Huara”. La población y muestra fue de 61 estudiantes. El instrumento principal utilizado en el estudio fue el cuestionario, el cual se aplicó a ambas variables. Los resultados evidencian que existe relación de intensidad buena entre la gastronomía y la identidad cultural según los estudiantes del colegio Guadalupe- Huaura.

The author

Keywords: gastronomy, identity, cultural, social, economic.

## INDICE

DEDICATORIA.....	6
AGRADECIMIENTO .....	7
RESUMEN .....	8
ABSTRACT .....	9
INDICE DE TABLAS.....	12
INDICE DE FIGURAS .....	13
CAPITULO I PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	16
1.1. Descripción de la realidad problemática.....	16
1.2. Formulación de problema .....	17
1.2.1. Problema general .....	17
1.3. Objetivos.....	18
1.3.1. Objetivo general .....	18
1.4. Justificación .....	19
1.4.1. Teórica.....	19
1.3.2. Social.....	19
1.5. Delimitaciones .....	19
1.6. Viabilidad del estudio .....	20
CAPITULO II MARCO TEÓRICO.....	21
2.1. Antecedentes de la Investigación.....	21
2.2. Bases teóricas.....	25
2.2.1. La Gastronomía .....	25
2.2.2. La Identidad cultural .....	29
Identidad Cultural y sentido de pertenencia.....	29
2.3. Bases filosóficas.....	35
2.4. Definición de términos básicos.....	38
2.4. Hipótesis .....	39
2.4.1. Hipótesis general .....	39
2.5. Operacionalización de Variables .....	39
3.1. Tipo de estudio.....	41
3.2. Población y muestra.....	41

3.2.1. Población .....	41
3.2.2. Muestra .....	42
3.3. Método de investigación .....	42
3.4. Técnicas de recolección de datos .....	42
3.5. Método de análisis de datos .....	44
CAPITULO IV ANALISIS DE LOS RESULTADOS .....	45
4.1. Resultados descriptivos de las variables .....	45
4.2. Generalización entorno la hipótesis central .....	50
CAPITULO V DISCUSIÓN, CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES .....	58
CONCLUSIONES .....	60
RECOMENDACIONES .....	61
REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS .....	62
5.1. Fuentes documentales .....	62
5.2. Fuentes Bibliográficas .....	63
5.3. Fuentes Electrónicas .....	63
MATRIZ DE CONSISTENCIA .....	66
MATRIZ DE DATOS .....	68
INSTRUMENTO 01 .....	70
INSTRUMENTO 02 LA IDENTIDAD CULTURAL .....	71

## INDICE DE TABLAS

Tabla 1. Operacionalización de la variable X.....	39
Tabla 2. Operacionalización de la variable Y.....	40
Tabla 3. Población del estudio.....	41
Tabla 4. Muestra del estudio.....	42
Tabla 5. Validez del cuestionario .....	44
Tabla 6. La gastronomía .....	45
Tabla 7. Dimensión social .....	46
Tabla 8. Dimensión económica .....	47
Tabla 9. Dimensión educativa .....	48
Tabla 10. La identidad cultural.....	49
Tabla 11. La gastronomía y la identidad cultural .....	50
Tabla 12. La dimensión social y la identidad cultural.....	52
Tabla 13. La dimensión económica y la identidad cultural.....	54
Tabla 14. La dimensión educativa y la identidad cultural.....	56

## INDICE DE FIGURAS

Figura 1. La gastronomía.....	45
Figura 2. Dimensión social.....	46
Figura 3. Dimensión económica.....	47
Figura 4. Dimensión educativa.....	48
Figura 5. La identidad cultural .....	49
Figura 6. <i>La gastronomía y la identidad cultural</i> .....	51
Figura 7. La dimensión social y la identidad cultural.....	53
Figura 8. La dimensión económica y la identidad cultural.....	55
Figura 9. La dimensión educativa y la identidad cultural.....	57

## INTRODUCCIÓN

La gastronomía trasciende la mera alimentación; es un fenómeno cultural que encapsula historia, tradición y pertenencia. En el Colegio Guadalupe de Huaura, la gastronomía no solo alimenta los cuerpos, sino que también nutre las conexiones emocionales y sociales que definen la identidad colectiva de esta comunidad educativa. En este contexto, los alimentos y las prácticas culinarias no son simplemente productos de la cocina; son vínculos vivos con el pasado, portadores de significado y agentes de continuidad cultural.

Ubicado en Huaura, una ciudad con un rico patrimonio cultural que se remonta a tiempos precolombinos y que ha sido escenario de momentos clave en la historia peruana, el Colegio Guadalupe emerge como un microcosmos donde las tradiciones ancestrales y las influencias contemporáneas se entrelazan en la mesa diaria. Este estudio se propone explorar cómo los estudiantes de esta institución perciben y valoran la gastronomía local como un componente esencial de su identidad cultural.

La investigación se centrará en comprender las percepciones individuales y colectivas sobre los alimentos que conforman la dieta cotidiana de los estudiantes del Colegio Guadalupe. A través de métodos cualitativos como entrevistas en profundidad y observaciones participativas, se buscará desentrañar las historias y significados detrás de los platos que ocupan un lugar central en la mesa y en el corazón de esta comunidad estudiantil.

Este estudio se enfoca en explorar cómo los estudiantes del Colegio Guadalupe perciben y valoran la gastronomía local como una expresión de su identidad cultural. A través de metodologías cualitativas como entrevistas en profundidad, observaciones participativas y análisis de contenido, se buscará comprender qué alimentos y prácticas culinarias son considerados esenciales para mantener y transmitir la identidad cultural haurina.

La investigación no se limita a catalogar platos típicos, sino que se adentra en las historias que rodean cada receta, los contextos sociales y familiares en los cuales se preparan y consumen, y cómo estos rituales gastronómicos se convierten en vehículos de transmisión de valores y tradiciones entre generaciones. Asimismo, se explorará cómo la

comunidad educativa del Colegio Guadalupe contribuye a la revitalización y adaptación de estas prácticas ancestrales en un entorno moderno y globalizado.

Este trabajo académico aspira a aportar no solo a la comprensión teórica de la intersección entre gastronomía e identidad cultural, sino también a ofrecer recomendaciones prácticas para fortalecer la integración de la gastronomía local en el currículo educativo. Al profundizar en la relación entre comida y cultura en un entorno educativo específico como el Colegio Guadalupe - Huaura, se espera proporcionar insights valiosos para otros contextos similares interesados en promover la diversidad cultural y la preservación del patrimonio gastronómico.

Además de explorar qué alimentos son considerados representativos de la identidad local, este estudio también se adentrará en cómo se transmiten y reinterpretan estas tradiciones gastronómicas entre las generaciones más jóvenes. En un entorno educativo como el Colegio Guadalupe, donde se fomenta tanto el aprendizaje académico como el arraigo cultural, es crucial entender el papel que juega la gastronomía en la formación de la identidad cultural de los estudiantes.

Al final, este trabajo aspira a contribuir al conocimiento académico sobre la intersección entre gastronomía y cultura, específicamente en el contexto educativo de Huaura. Más allá de simplemente documentar prácticas alimentarias, se busca iluminar cómo los alimentos actúan como vehículos de memoria colectiva, fortaleciendo el sentido de comunidad y preservando la diversidad cultural en un mundo cada vez más globalizado.

# CAPITULO I

## PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

### 1.1. Descripción de la realidad problemática

La gastronomía es un aspecto fascinante de la cultura de cada región del mundo, y cada país tiene su propio conjunto de platos y tradiciones culinarias únicas. La cocina francesa es considerada una de las más sofisticadas y refinadas del mundo. Con platos emblemáticos como el boeuf bourguignon, el coq au vin, el foie gras y los macarrones, la gastronomía francesa se basa en técnicas culinarias tradicionales y el uso de ingredientes frescos y de alta calidad.

La cocina italiana es conocida por su simplicidad y sus ingredientes frescos. Platos como la pasta, la pizza, el risotto, la lasaña y el tiramisú son solo algunos ejemplos de la rica variedad de la gastronomía italiana. La calidad de los ingredientes, como el aceite de oliva virgen extra y los quesos artesanales, es fundamental en la cocina italiana.

La cocina china es increíblemente diversa, con una amplia gama de estilos regionales que ofrecen sabores únicos y variados. Desde el picante Sichuan hasta el dulce y agrio cantonés, la gastronomía china incluye platos emblemáticos como el pato laqueado, el dim sum, el Mapo tofu y el arroz frito.

La cocina japonesa se caracteriza por su énfasis en la frescura, la estacionalidad y la presentación artística. El sushi, el sashimi, el ramen, el tempura y el teppanyaki son solo algunos ejemplos de los platos japoneses más conocidos. Los ingredientes de alta calidad, como el pescado fresco y el arroz de grano corto, son fundamentales en la gastronomía japonesa.

La gastronomía desempeña un papel fundamental en la identidad cultural de una comunidad, una región o incluso un país. Los platos y recetas transmitidos de generación en generación a menudo reflejan la historia y las tradiciones de un pueblo. Por ejemplo, la paella española puede evocar imágenes de las vastas llanuras de Valencia, mientras que el sushi japonés está arraigado en la rica tradición pesquera de Japón.



Como vemos, en muchas partes del mundo, la gastronomía es una fusión de influencias culturales diversas. Por ejemplo, la cocina brasileña combina elementos indígenas, africanos y europeos, reflejando la historia colonial del país. Esta diversidad culinaria se convierte en un símbolo de la riqueza multicultural de una sociedad.

El Perú es una nación con una diversidad enorme, que comprende desde los territorios áridos de la costa hasta los montes andinos y el Amazonas. Esta diversidad se nota en la cocina de Perú, donde se emplean una vasta gama de componentes nativos, como la papa, el maíz, el ají, la quinua, los camarones, los cítricos y una gran diversidad de frutas exóticas. La mezcla de estos componentes genera una explosiva combinación de aromas únicos y diversas características.

La comida de Perú viene a ser la consecuencia de una mezcla de influjo de culturas originarias, europeas, asiáticas y africanos. La cocina de Perú toma técnicas y conceptos ancestrales de las civilizaciones preincaicas y el legado de la cocina originado por los colonizadores españoles, además de las influencia de origen chino, japonés y italiano. Esta mezcla de culturas ha generado mezclas características como el ceviche, el ají de gallina, el lomo traspuesto y el cebiche.

Debido a eso, el estudio se ejecutará en la I.E. Particular Guadalupe del municipio de Huaura, donde se identificarán y se verán las partes en estudio. Huaura se encuentra en la provincia de Huaura, en la región Lima, de Perú. Además, cuenta con una interesante tradición alimenticia que manifiesta la singularidad de su cultura. Aunque es una zona de tamaño geográfico reducido, Huaura tiene una diversidad de alimentos y bebidas que son originarios de la zona y que ayudan a la diversidad de su cultura.

## **1.2. Formulación de problema**

### **1.2.1. Problema general**

¿Qué relación existe entre la gastronomía y la identidad cultural según los estudiantes del colegio Guadalupe- Huaura?

### **1.2.2. Problemas específicos**

¿Qué relación existe entre la dimensión social de la gastronomía y la identidad cultural según los estudiantes del colegio Guadalupe- Huaura?

¿Qué relación existe entre la dimensión económica de la gastronomía y la identidad cultural según los estudiantes del colegio Guadalupe- Huaura?

¿Qué relación existe entre la dimensión educativa de la gastronomía y la identidad cultural según los estudiantes del colegio Guadalupe- Huaura?

## **1.3.Objetivos**

### **1.3.1. Objetivo general**

Determinar la relación que existe entre la gastronomía y la identidad cultural según los estudiantes del colegio Guadalupe- Huaura.

### **1.3.2. Objetivos específicos**

Determinar la relación que existe entre la dimensión social de la gastronomía y la identidad cultural según los estudiantes del colegio Guadalupe- Huaura.

Establecer la relación que existe entre la dimensión económica de la gastronomía y la identidad cultural según los estudiantes del colegio Guadalupe- Huaura.

Determinar la relación que existe entre la dimensión educativa de la gastronomía y la identidad cultural según los estudiantes del colegio Guadalupe- Huaura.

## **1.4. Justificación**

### **1.4.1. Teórica**

La justificación teórica de la importancia de la gastronomía en el distrito de Huaura, podemos recurrir a varios marcos conceptuales y teorías que resaltan la conexión entre la comida, la identidad cultural y el desarrollo local. La teoría de la identidad cultural sostiene que la comida no es solo una forma de nutrición, sino también una expresión de la identidad de un grupo social. En el caso de Huaura, la gastronomía local, con sus platos tradicionales y técnicas culinarias únicas, sirve como un símbolo de la identidad cultural de la región.

### **1.4.2. Justificación pedagógica**

La cocina es una manifestación esencial de la cultura de Huaura. Cuando se incluye la comida local en el plan de estudios, los estudiantes tienen la ocasión de indagar y comprender su herencia cultural a través del alimento. Esto puede colaborar a promover el sentimiento de identidad y asimilación al grupo, además de estimular el respeto y apreciación de la diversidad de culturas.

### **1.3.2. Social**

La industria de la comida puede ser una importante fuente de trabajo en la zona de Huaura. En el momento en que se apoya la comida local y se apoya a los comercios, oficinas de comida y restaurantes, se pueden generar posibilidades de empleo para los habitantes del lugar. Esto puede colaborar a disminuir el desempleo y mejorar las condiciones socioeconómicas de la comunidad.

## **1.5. Delimitaciones**

### **a. Disponibilidad de tiempo**

En cada ocasión en la que fue necesario desarrollar, aplicar y entender, el mismo investigador tuvo que trabajar en un empleo con un horario

laboral definido, esto causó que la disponibilidad de tiempo sea escasa. No obstante, la disposición a fin de colaborar con el estudio hizo que se programaran horas y lugares además de la colaboración de distintos colegas para sobrellevar esa dificultad.

**c. Limitados medios económicos**

La ejecución del estudio demandó una inversión económica que, debido a su carácter de financiarse por el mismo investigador, presentó ciertas dificultades.

**1.6. Viabilidad del estudio**

El análisis de investigación se realizará en las instituciones Educativas del distrito de Huaura, y la muestra la dará el colegio Guadalupe, ya que los estudiantes de este colegio facilitarán la recolección de información, que será cubierta por los fondos del investigador.

## CAPITULO II

### MARCO TEÓRICO

#### 2.1. Antecedentes de la Investigación

##### 2.1.1. Internacionales

Calleja (2023) en Tesis: “*La gastronomía, patrimonio identitario en las comunidades San Juan de otates y San José del Portero de León Guanajuato*”. Tesis: se ha planteado como principal objetivo analizar la problemática de la región e identificar las razones por las cuales se han dejado de recolectar ingredientes y preparar ciertos guisos en cuya elaboración se utilizan productos agrícolas endémicos de la región. Para llevar a cabo este trabajo fue necesario seguir una serie de pasos que incluyen la búsqueda de información en archivos y bibliotecas locales, con el objetivo de recopilar datos sobre la historia y el contexto de las comunidades rurales, así como indagar sobre su cultura gastronómica. Se concluyó sosteniendo que se observan que tienen una serie de similitudes en su forma de vivir y de guisar, así como la manera de conservar sus costumbres y tradiciones culinarias. Dada la cercanía entre ambas comunidades y que son contemporáneas comparten algunos guisos y sus formas de elaboración, también los vegetales recolectados ya sea sembrados o nativos de la zona.

Gomez (2020) en Tesis: “*Historias y métodos ancestrales de la cocina en el ámbito profesional de la cocina de la UNAB con el fin de preservar el patrimonio cultural de Colombia*”. En primer lugar, se hizo una exploración literaria de ideas, conceptos y hechos que aportaron datos fundamentales para el fin general del proyecto. Al tratarse de un punto de vista de tipo cualitativo, el material de estudio y la fuente de información fueron capaces de ser divididas en dos: en primer lugar, los docentes de cocina y especialistas. La segunda porción de la población fue conformada por los siguientes cocineros y cocineras, aunque en específico por los estudiantes que se educan en Gastronomía y en alta cocina de la Unab. Luego se establecieron

cuestionarios y entrevistas como herramientas para recolectar información, las cuales posibilitaron obtener información acerca de cada uno de los grupos de estudio. En el transcurso del trabajo de campo, se evidenció que dentro del programa hay muchos conocimientos ancestrales, que tienen los alumnos y los docentes, de diferentes zonas de América latina y además se conoció la importancia que tiene la cocina tradicional dentro del ámbito cultural de una región o nación. También se evidenció la importancia del procedimiento de investigación como instrumento para conseguir acercarle al futuro cocinero, y al docente, a la cocina ancestral y sus propias costumbres, de esta forma el cocinero se acerca al mismo tiempo al patrimonio de su nación, preservando, mezclando y agregando valor a la cultura del alimento de su país.

González, A. (2018) *“La reputación turística de los jóvenes del lugar Balneario de huanchaco”*. Postulaciones para conseguir el título de profesionalidad de: licenciada en Administración y Servicios Turísticos. Como consecuencia se evidenció que los niños identifican aquello que pertenece a su comunidad, sin embargo, no existe el estímulo y el sentido de la comunidad en ellos para preservar y desarrollar sus costumbres y, además, no es poco lo que se puede hacer como comunidad en función de sus características naturales para su bienestar y el de su territorio.

### **2.1.2. Nacionales**

Bravo (2020) en Tesis: *“El estudio de la cultura en la Gastronomía”*. La diversidad en los sabores, presentación y disfrute de los alimentos, se origina por la diversidad cultural y por las diversas costumbres de cada nación. Todos los lugares o agrupaciones tienen maneras distintas de ver la existencia, además tienen diferentes maneras de acceder a los recursos, porque no todos viven en una misma realidad. Hay zonas en donde los animales son muy estimados y no los incluyen en la comida, al igual que pueblos que no pueden elegir qué comer y, en su lugar, llevan a cabo lo que más les resulta fácil. Estos componentes están encarnados en la cultura de cada sitio, basados en los propios principios, creencias y comportamientos colectivos, que son transmitidos de generación

en generación y que hacen parte de la existencia de la persona por el mismo sentido de adscribirse al grupo. Estos entendimientos se expresan en la comida, donde exhiben la herencia que han venido recibiendo de manos de las diferentes generaciones y la manera en que se diferencia de los otros grupos. El interrogante que se debía desvelar fue la manera en la que la cultura influye en el progreso de la comida.

Orbegoso (2019) en su tesis "*La administración y el arte culinario en el litoral de Huacho durante el 2019*". Establecer la manera en la que la Administración del Estado tiene influencia en la comida de la región de Huacho durante el 2019. Métodos: La comunidad está compuesta por 2154 individuos de la zona de la Campiña de Huacho, vinculados a los oficios comerciales dentro de los restaurantes y alojamientos, por medio de un muestreo aleatorio se consideró a 317 personas. Es un estudio en ejecución, de diseño sin pruebas. Para la recolección de información, se usó el programa estadístico SPSS versión 19 y las características propias; El instrumento estadístico no paramétrico de Chi-cuadrado fue usado para examinar las hipótesis. Un cuarenta por ciento (128) de los entrevistados indica que en su percepción únicamente a veces se está haciendo realidad la misión de la municipalidad distrital de Santa María, y un treinta y ocho por ciento (123) indica que en su percepción únicamente a veces se está haciendo realidad la visión. Conclusión Se estableció que la administración si tiene un gran efecto en la comida de la región de Huacho durante 2019, debido a que se consiguió una prueba de chi cuadrado de 23.116 y una importancia de  $p=000<0.05$ , lo que significa que existe una buena correlación entre las variables.

Serin (2017) su tesis "*La cultura identificable y su efecto sobre el incremento de la diversificación del turismo en la localidad de Huamachuco, 2017*". El documento en cuestión tiene como objetivo estimular la consideración de la cuestión de la cultura, a través de un breve análisis de cómo han evolucionado los conceptos de cultura, historia, patrimonio y costumbres, entre otros. El análisis por su tipo fue mezclado con información de cuantía y de calidad, su ámbito temporal fue temporal, y su diseño fue investigativo. Se usó un muestra

de los números 382 de una suma de 62 424 habitantes de la ciudad de población que viven en Huamachuco; se utilizaron dos cuestionarios que contenían preguntas cerradas y abiertas de las cuales se obtuvo información de las diferentes variables en cuestión, siendo este un método para procesar la información a través del software de estadística para las ciencias sociales SPSS V21. Los resultados se muestran en tablas y figuras estadístico-culturales corroboradas con datos cualitativos que, a través de la influencia de la cultura en el turismo de Huamachuco, 2017, se obtuvo un resultado significativo, extraordinario o límite de la etapa inicial de la cuantificación. El resultado que se consiguió por la influencia de la cultura en el desarrollo del turismo de Huamachuco, utilizando el Coeficiente de Contingencia del estadístico de prueba Tau-b de Kendall es 0.25, que tiene un nivel de significancia del 0.01 por ciento. Este análisis es de suma importancia, debido a los descubrimientos que se obtienen nos llevan a emitir sugerencias como; que las universidades públicas y privadas deben fomentar la cultura de Huamachuco y de esta forma aumentar la popularidad del turismo en la zona.

Rufasto (2017) en su trabajo *“La comida tradicional de la región de Trujillo con el fin de desarrollar vías de comida en el año 2017”*, El objetivo general de la investigación fue determinar la comida tradicional de la provincia de Trujillo, y los objetivos específicos fueron: analizar la elaboración de los alimentos, determinar los suministros utilizados, analizar las técnicas y herramientas tradicionales usadas en la creación, analizar la importancia y presencia de los cocineros para que la comida tradicional se conserve en la provincia de Trujillo y para terminar, desarrollar una ruta de comida que concuerda con los requerimientos y gastos del viajante real que se desplaza a la región de Trujillo. En la hipótesis se sugiere que la comida que tiene la provincia de Trujillo se basa en los componentes propios, en las técnicas y en los utensilios tradicionales, en la variedad de alimentos y en la labor de los cocineros. El procedimiento que se emplea fue no experimental, narrativo. En esta, usamos el observatorio y la conversación para conseguir datos. Se llegó a la conclusión de que en la actualidad la comida de Perú es una sucesión de fama, la comida tradicional de la región de Trujillo está entre los primeros



puestos. Los ancestros que nos precedieron nos transmitieron algunos menajes que hasta el día de hoy se siguen cocinando, sea por costumbre o por tradición.

## **2.2. Bases teóricas**

### **2.2.1. La Gastronomía**

La palabra Gastronomía, tiene su origen en las vocales griegas gáster y gnomos, que quiere decir estómago o vientre, y por lo tanto, se relaciona con la expresión arte del estómago y la comida. Sin embargo, un famoso francés llamado Brillat-Savarin que tenía pasión por la comida, describió la noción de conocimiento fundamentado en todas las áreas de la alimentación.

La comida entonces no solo tiene un valor nutritivo y de subsistencia para el ser humano, sino que además tiene un valor simbólicamente significativo dentro de las diferentes sociedades ya que representa la manera en la que se come alimentos.

Roca-Rey (2011) afirma que la comida es uno de los ejemplos más delicados de expresión cultural y que nos representa más bien.(p.1).

Gonzales Lara (2009) ha definido la comida como el análisis de la vínculo entre cultura y alimentación. La cocina se encarga de analizar varias características de la cultura en torno a la comida como eje principal.(p.1).

Entiendo la noción de Roca-Rey, es verdad que la comida es uno de los ejemplos más patentes y complicados de la cultura de Perú, además, que nos hace mejor como nación.

#### **La comida de Perú**

Haciendo alusión a lo previamente mencionado por Roca-Rey (2011), me parece que, la capacidad de entendimiento de la cocina de Perú, es la cualidad que posibilita que la misma genere proyectos que sean triunfantes; y que, además, en la cocina tradicional, sea un parámetro de calidad, delicadeza y espíritu chef. La comida de Perú es muy apreciada, y permite la administración del talento y el establecimiento de modelos de negocios; en cada uno de los restaurantes o en casa, se viva una experiencia real de comida, de modo que, se resalten los rasgos culturales y se genera el orgullo en el pueblo peruano.

Además, de acuerdo a Valderrama (2009), se puede afirmar que en la actualidad vivimos inmersos en la revolución culinario de Perú; la cocina se encuentra de modas en los medios informativos de gran tamaño; además, este desarrollo actual de la cocina de Perú habría sido imposible sin la contribución de las cocinas tradicionales y la costumbre popular que se trasmite de generación en generación, originando así mismo el desarrollo del turismo culinario.

### **Gastronomía como identidad cultural**

Flores (2008) manifiesta que la comida de Perú se resalta por su singularidad, diversidad, mezcla de alimentos, combinaciones de aromas y texturas, siendo una de las más importantes manifestaciones culturales a nivel mundial; debido a que se origina en una rica historia de cultura, fruto de la característica mezcla en el país.

Los menús de Perú vienen de miles de años de elaboración de cultura, y por esta razón tienen una gran importancia, además representan nuestra costumbre. Se debe admitir que la cultura alimenticia de nosotros no es totalmente pureza, sino que está mezclada, y es la perfecta combinación de las mejores manifestaciones de diversas culturas.

La comida de nuestro país es un ejemplo de la diversidad cultural, y es notoria por la variedad de sus recursos, además de las diferentes civilizaciones, territorios, flora y fauna, que, no obstante no parezca, afectan la comida de Perú. Cada elemento de nuestro hogar es una muestra de lo que somos, y los residentes, se sienten verdaderamente atraídos a las cosas que hacen y a la manera en que se sienten.

Es posible afirmar que la comida va más allá del simple deleite del paladar, constituye una manifestación artística, y manifiesta la identidad y el sentimiento de comunidad que tiene el pueblo peruano.

Además, de acuerdo a los conceptos expresados por Gonzales-Lara (2009), duzco que, en efecto, el mestizaje de Perú ha sido la causa de que la cocina sea el lugar de encuentro de diversas culturas, y que hoy en día, luego del proceso de globalidad, se haya conservado la esencia de la cultura y se haya redefinido.

### **La gastronomía como parte del patrimonio cultural**

Irma Magaña Carrillo and Carmen Padín Fabeiro. (2008), señala que la cultura es un elemento fundamental para la creación de un destino vacacional. El turismo, en tanto a que se trata de una actividad que requiere del trato de una persona, se establece en base a la esencia de un sitio y de los habitantes que ahí habitan, la cual está compuesta por el patrimonio cultural material (el paisaje, los edificios, la pintura) y el intangible (las costumbres, las ideas, la religión). Este patrimonio se encuentra ya metafóricamente en los habitantes de esa Plaza, que se identifican como personas a través de sus costumbres, sus signos y su cosmovisión del lugar en donde viven, que los hace herederos de una cultura. La comida es un pedazo de este legado cultural inalterado. La comida es un procedimiento fundamental para las personas y, dentro del ámbito cultural.

### **Dimensiones de la Gastronomía**

La gastronomía es un campo multidimensional que abarca una variedad de aspectos, más allá de la simple preparación y consumo de alimentos.

**Cultural:** La comida como cultura se encarga de reflejar los hábitos, costumbres, creencias y procedimientos de la sociedad. Los alimentos y las maneras en que se cocinaban, se servían y se consumían estaban fundados en el relato y en la cultura de un pueblo. La comida además es posible que sea un instrumento para la preservación y transmisión de la herencia del cultura de una comunidad.

**Social:** La gastronomía es un medio importante de interacción social y construcción de relaciones. Compartir una comida es una forma común de reunirse con familiares, amigos y comunidad. Los eventos gastronómicos, como cenas y fiestas, proporcionan oportunidades para la conexión interpersonal y el intercambio cultural. Además, la gastronomía puede desempeñar un papel en la promoción de la inclusión social y la cohesión comunitaria.

**Económica:** La comida es un sector significativo que comprende la elaboración, transporte, distribución y consumo de alimentos. Produce puestos de trabajo en áreas como la agricultura, la pesca, la minería, la construcción, el arte y la industria alimenticia. Además, la comida puede colaborar con el progreso económico de la zona y de la región a través del turismo de comida y la propaganda de los productos y servicios de la región.

**Culinaria:** La gastronomía implica el conocimiento y la aplicación de técnicas culinarias para preparar y presentar alimentos de manera atractiva y deliciosa. Incluye habilidades como la selección de ingredientes, el dominio de métodos de cocción, la combinación de sabores y la presentación estética de platos. La gastronomía también puede involucrar la creatividad y la innovación en la creación de nuevas recetas y experiencias culinarias.

**Educativa:** La gastronomía puede ser una herramienta educativa poderosa para enseñar sobre la nutrición, la seguridad alimentaria, la sostenibilidad, la cultura y la historia. Programas educativos en gastronomía pueden incluir tanto la teoría como la práctica, proporcionando a los estudiantes conocimientos culinarios y habilidades prácticas, así como una comprensión más profunda de la relación entre los alimentos y la sociedad.

**Ambiental:** La comida tiene consecuencias ambientales, de entre ellas, el efecto que tiene la producción de alimentos sobre el ecosistema, la consistencia de los sistemas alimenticios y el desecho de alimentos. El elegir los componentes, los métodos de producción y el consumo, y el modo en que se gestionan los residuos puede poseer efectos importantes para la salud de la Tierra y el sustento de los recursos naturales.

### **La gastronomía en el distrito de Huaura**

El distrito de Huaura, ubicado en la provincia de Huaura en la región Lima, Perú, tiene una rica tradición gastronómica que refleja su identidad cultural y geográfica única.

**Influencias culturales:** La gastronomía en Huaura está influenciada por una variedad de culturas, incluyendo la indígena, la española y la africana. Estas

influencias se reflejan en los ingredientes, técnicas culinarias y platos tradicionales de la región.

Productos locales: Huaura se encuentra en una zona costera, lo que significa que tiene acceso a una amplia variedad de productos marinos frescos. Los mariscos, como el pescado, los camarones y los mariscos, son ingredientes clave en muchos platos haurinos, como el ceviche, el sudado de pescado y la jalea.

Platos tradicionales: Huaura tiene una serie de platos tradicionales que son representativos de la gastronomía local. Entre estos se incluyen el arroz con pato, el cebiche de pato, el mondongo, el chicharrón de pescado y el picante de mariscos. Estos platos suelen ser sabrosos y abundantes, reflejando la influencia de la cocina criolla peruana.

Celebraciones y festividades: La gastronomía juega un papel importante en las celebraciones y festividades locales en Huaura. Durante eventos como la Fiesta de San Juan Bautista, la Fiesta de la Virgen de las Mercedes y otras festividades religiosas y culturales, se preparan y comparten platos tradicionales con la comunidad.

Restaurantes y establecimientos de comida: En Huaura, se pueden encontrar una variedad de restaurantes y establecimientos de comida que ofrecen una amplia gama de opciones gastronómicas. Desde restaurantes familiares que sirven comida casera hasta establecimientos más sofisticados que ofrecen platos gourmet, hay opciones para todos los gustos y presupuestos.

### **2.2.2. La Identidad cultural**

Identidad Cultural y sentido de pertenencia

Stuart y Gay (2003)

afirman que la cuestión fundamental para entender la cultura es inquirir acerca de: cómo nos vemos a nosotros mismos y, además, cómo nos ven los otros. Sin embargo, antes de continuar con la explicación de qué se entiende por cultura según los análisis de historia, realizaré una investigación en el pasado de los

acontecimientos que definieron la identidad. Hall (1992) identificó tres ocasiones distintas en las que un concepto de la sociedad fue redefinido o definido.

Estos periodos son condensados a través de tres figuras: la representación visual, el estudio de la sociedad y la postura posmoderna.

El estudio en cuestión tiene como objetivo la conversación sobre el desarrollo de la tierra con una cultura determinada, a través de un breve recorrido acerca de cómo han evolucionado los conceptos de cultura, identidad y herencia cultural, fruto de las discusiones que se llevan a cabo a nivel mundial, y que permiten la creación de un lenguaje y de prácticas culturales comunes, que identifican una particularidad que le da valor a la totalidad de la humanidad.

A fin de entender la noción de cultura, es necesario entender la transformación del término y la manera en que llegó a nuestros días.

Lo que se entiende por cultura de identidad tiene como núcleo el sentimiento de adscripción a un comunidad social en la que se hallan compartidos los rasgos de la cultura, como por ejemplo las costumbres, los principios y las creencias. La noción de la identidad no es una idea definida, sino que es recreada por cada uno de manera individual y en conjunto y se nutre constantemente de la influencia de afuera.

La cultura de un pueblo se define históricamente a través de diversas maneras en las que se manifiesta su cultura, como, por ejemplo, en las lenguas que se practican, en los instrumentos de comunicación entre los miembros de una comunidad, en las costumbres y en los ritos, todos ellos forman parte de la cultura de un pueblo. Una característica singular de las características de esta cultura es su naturaleza intangible y desconocida, debido a que estas son fruto de la comunidad" Gonzales Varas (2000 p. 43).

Esta comunidad puede estar normalmente ubicada geográficamente, sin embargo, no es necesario que lo esté (por ejemplo, los casos de alojamientos, desplazamiento, emigración, etc.). Hay manifestaciones de la cultura que manifiestan su mayor grado de convicción en relación a otras actividades que hacen parte de la vida común. Por ejemplo, manifestaciones como la celebración,

el ceremonial de las celebridades, la música, la danza. A estos modelos culturales de gran importancia para el público, la UNESCO los ha clasificado dentro del concepto de "herencia cultural intangible" (Romero Cevallos, 2005 p. 62).

“ La identidad solo es posible y se puede manifestar a partir del patrimonio cultural, que existe de antemano y que, por sí mismo, no requiere ser reconocido o valorado. Es la comunidad la que, en forma de actor activo, planifica su herencia cultural al elegir y definir los elementos que quiere preservar y que considera propios, además de los que, de manera natural, se vuelven en el parámetro de la identidad. Esta identidad implica que los individuos o grupos de individuos se identifican en su medio físico y social habitual y es esta permanente identificación la que le otorga carácter dinámico a la cultura que tienen. La herencia y la cultura no son considerados como elementos que no se alteran con el paso de los milenios, sino como entidades que están sujetas a transformaciones constantes, están influenciadas por factores exógenos y por la constante retroalimentación entre ambos.

La individualidad se relaciona con el relato y con el patrimonio de la civilización. La cultura de una identidad no se puede generar sin la memoria, sin la capacidad de acordarse de lo que se hizo antes, sin signos distintivos o de comparación que le son propios y que le guían en la concepción de lo que se hará luego.

### **Identidad cultural y desarrollo territorial**

La cultura juega un papel tan importante en el desarrollo de una región que muchos pueblos y lugares de Europa y América Latina han elegido como eje la revalorización de la cultura, la identidad (o incluso la reconstrucción de nuevas identidades culturales) y el patrimonio. propio desarrollo.

De acuerdo con Hernández (2002 p. 356), es posible hablar de turismo cultural desde la época de los griegos y los romanos, y es durante el siglo diecinueve que, con la aparición de los primeros museos públicos, se estableció la relación entre el patrimonio cultural y el turismo. Recorrido con el objetivo de promover la cultura como destino turístico. Este último surgió en el transcurso del

Grand Tour (que tuvo una duración de entre dos y tres años), un viaje que hicieron los aristócratas de Inglaterra en búsqueda de los sitios arqueológicos, artísticos y naturales más importantes de Europa.

### **Identidad individual**

En un primer entendimiento, la identidad se encuentra ligada a las apreciaciones que tenemos de nosotros mismos y de los otros, esto es, a las representaciones que tenemos de nosotros mismos en relación a los otros. En consecuencia, implica hacer contrastes entre individuos para hallar semejanzas y características distintas entre ellos. En el momento en que imaginamos hallar parecidos entre individuos, presumamos que poseen la misma cualidad, que es distintas a distintas personas que no se parecen a nosotros.

Habermas (1987)

Si asumimos la perspectiva de un sujeto individual, la identidad puede definirse como un proceso subjetivo en el que un sujeto se define a sí mismo como diferente de otros sujetos al autoasignarse un conjunto de atributos culturales que a menudo son valorados y relativamente estables en el tiempo. Pero hay que añadir inmediatamente una precisión fundamental: la autoidentificación de un sujeto en la forma descrita anteriormente necesita ser reconocida por los demás sujetos con los que interactúa para que pueda existir social y públicamente.

Pollini (1987)

“El individuo moderno empieza por pertenecer, en primer lugar, a la familia de su procedencia; luego, a la que él mismo creó, y por último, a su oficio, que de por sí lo posiciona en varios ámbitos de interés. También, tiene consciencia de que es un miembro de una comunidad y que pertenece a un cierto nivel socioeconómico. Por otro lado, es posible que sea de reserva, estar asociado a dos asociaciones y poseer



vínculos sociales relacionados, por ejemplo, a diferentes sectores sociales”.

### **Cultura moderna y postmoderna**

Gelder y Thorton (1997)

Hay diversas maneras de categorizar la civilización. Dentro del ámbito de los anglosajones, la más popular de las clasificaciones es la que diferencia entre la alta cultura (bellas artes), las culturas folklóricas (que vienen de las sociedades preindustriales), la cultura de los de clase media (que es producto de la media y se difunde en los mismos), la cultura popular y las subcultura (la cultura de los grupos de personas específicas, como la de los jóvenes o la de los negros, dentro de una misma clase social mayor).

### **La música folclórica en el mundo moderno**

A diferencia de las culturas nativas, por ejemplo, las últimas cien décadas han sido muy cambiantes. La imprenta y los medios de comunicación masiva han contribuido a que accedan a la civilización de la ciudad. Los integrantes de las culturas originarias se han desplazado a las zonas urbanizadas y han continuado con el mismo ritual en forma de tradición. La música de la ciudad está acoplada a la música rural. Debido a eso, muchos de los acontecimientos que antes se encontraban en los extremos de esta última han adquirido una mayor importancia. Los giros de oposición política y social han convertido al hacer canciones y escribirlas en una forma de ayudar a sus luchas a través de la manera en que se expresan.

### **La Identidad cultural en el distrito de Huaura**

El distrito de Huaura, tiene una identidad cultural rica y diversa que se refleja en varios aspectos de la vida cotidiana y la historia de la región.:

Herencia histórica: Huaura posee una historia extensa y diversificada que se inicia en la etapa preinca y ha sido influenciada por varias civilizaciones a través de los años. Desde las comunidades originarias que poblaban el territorio previo a la llegada del pueblo español, hasta la colonización que hizo el pueblo español y la posterior influencia de África, Huaura posee una historia con diferentes orígenes que han colaborado a su cultura única.

Patrimonios arqueológicos: La zona de Huaura posee varios monumentos histórico-culturales que conforman su esencia de cultura. Dentro de estos se encuentran la Plaza de Armas de Huaura, la Iglesia de San Pedro Apóstol y el Balneario de Churín, que tienen un valor histórico y turístico importante.

Folklore y costumbres: Huaura cuenta con una prolongada historia de costumbres y festividades que exhiben el carácter cultural que tiene la zona. Celebraciones como la Fiesta de San Juan Bautista y la Fiesta de la Virgen de las Mercedes son momentos importantes que congregan a los miembros de la comunidad para conmemorar con música, danza, comida y otras maneras de expresión cultural.

Gastronomía: La comida es un aspecto esencial de la cultura de Huaura. Los alimentos tradicionales, como el arroz con pato, el cebiche de pato, el mondongo y el chicharrón de carne de pescado, son ejemplos de la vasta diversidad de la comida de la zona. Los componentes crudos y los aromas auténticos están entre las particularidades propias de la comida haurina.

Artesanía: Además de ser parte de la cultura de Huaura, la artesanía tiene un papel significativo en la suya. Los productos hechos a mano, como los tapices, los porcelanatos y las figurillas, exhiben la ingeniosidad y la creatividad de los especialistas en arte de la región, además de las costumbres culturales transmitidas de generación en generación.

### **La gastronomía y la identidad cultural según estudiantes del distrito de Huaura**

Para comprender cómo los estudiantes del distrito de Huaura perciben la relación entre la gastronomía y la identidad cultural, sería útil realizar entrevistas o encuestas para recopilar sus opiniones y experiencias

Vínculo con la tradición familiar: Es posible que muchos estudiantes asocien la gastronomía con las comidas preparadas por sus familias, transmitidas de generación en generación. Estas recetas y técnicas culinarias pueden ser parte de su identidad cultural y una forma de conectar con sus raíces y tradiciones familiares en el distrito de Huaura.

Orgullo por los platos locales: Los estudiantes podrían sentir un gran orgullo por los platos típicos de Huaura, como el arroz con pato, el cebiche de pato, el mondongo y otros. Estos platos no solo son deliciosos, sino que también representan la identidad culinaria única de la región y pueden ser una fuente de orgullo local.

Celebraciones y festividades: Los estudiantes podrían asociar la gastronomía con las festividades y celebraciones locales en Huaura, donde la comida desempeña un papel central. Las fiestas religiosas, los eventos culturales y las reuniones familiares suelen incluir una variedad de platos tradicionales que refuerzan el sentido de comunidad y pertenencia a la región.

Interés en aprender y preservar: Es posible que algunos estudiantes sientan curiosidad por aprender más sobre la gastronomía local y estén interesados en preservar las recetas y tradiciones culinarias de Huaura. Podrían valorar la importancia de mantener viva la gastronomía local como parte del patrimonio cultural de la región.

Conexión con el entorno natural: Los estudiantes podrían reconocer la conexión entre la gastronomía y el entorno natural de Huaura, especialmente en lo que respecta a los productos locales y la cocina basada en ingredientes frescos y de temporada. Esto podría fomentar un mayor aprecio por la biodiversidad y la sostenibilidad en la producción y consumo de alimentos.

### **2.3. Bases filosóficas**

La gastronomía es un campo multidisciplinario que puede ser abordado desde diversas perspectivas filosóficas.

Hedonismo: Desde una perspectiva hedonista, la gastronomía se centra en el placer sensorial y la búsqueda de experiencias gratificantes a través de la comida. Esta filosofía valora el disfrute de los sabores, texturas, aromas y presentaciones de los alimentos, y considera que la buena comida es un componente importante para una vida plena y satisfactoria.

Epicureísmo: El epicureísmo comparte similitudes con el hedonismo, pero se centra más en el placer tranquilo y la moderación en lugar del exceso. Desde esta perspectiva, la gastronomía se trata de disfrutar de la comida con sabiduría, cultivando una apreciación por los alimentos simples y naturales, y encontrando placer en las pequeñas cosas, como una comida compartida con amigos cercanos.

Estética: La estética juega un papel importante en la gastronomía, especialmente en la presentación visual de los platos y en la experiencia estética general de comer. Desde una perspectiva filosófica, la gastronomía puede ser vista como una forma de arte culinario, donde los chefs ejercen su creatividad y expresión personal a través de la creación de platos hermosos y deliciosos.

Ética alimentaria: La ética alimentaria examina cuestiones relacionadas con la producción, distribución y consumo de alimentos desde una perspectiva moral. Esto incluye consideraciones sobre la justicia alimentaria, la sostenibilidad, el bienestar animal, la equidad en el acceso a los alimentos y la responsabilidad social en la cadena alimentaria. La gastronomía ética se preocupa por los impactos sociales y medioambientales de nuestras elecciones alimentarias y busca promover prácticas alimentarias más éticas y sostenibles.

Filosofía del gusto: La filosofía del gusto explora las cuestiones filosóficas relacionadas con la percepción del gusto y la experiencia sensorial de comer. Desde esta perspectiva, la gastronomía se estudia como una forma de conocimiento sensorial, donde el acto de probar y saborear los alimentos nos conecta con el mundo que nos rodea y nos proporciona una comprensión más profunda de nuestra relación con la naturaleza y la cultura.

### **Dimensiones de la identidad cultural en estudiantes**

**Identidad étnica y racial:** La pertenencia a un grupo étnico o racial específico puede influir en cómo los estudiantes perciben su identidad cultural. Esto puede incluir aspectos como la herencia familiar, el idioma, las tradiciones, las costumbres y las experiencias compartidas con otros miembros del grupo étnico o racial.

**Identidad nacional:** La identidad nacional se refiere a la conexión emocional y cultural que los estudiantes tienen con su país de origen o nacionalidad. Esto puede manifestarse a través del patriotismo, el conocimiento de la historia y la cultura nacional, y la participación en eventos y celebraciones nacionales.

**Identidad regional:** La identidad regional se relaciona con la afinidad y el apego a una región geográfica específica dentro de un país. Los estudiantes pueden identificarse fuertemente con las tradiciones, costumbres, dialectos y alimentos de su región de origen.

**Identidad lingüística:** El idioma juega un papel importante en la identidad cultural de los estudiantes. La lengua materna y la competencia lingüística en otros idiomas pueden influir en cómo se comunican, se relacionan con otros y se identifican culturalmente.

**Identidad religiosa y espiritual:** La religión y la espiritualidad son aspectos importantes de la identidad cultural para muchos estudiantes. La afiliación religiosa, las creencias, las prácticas y las tradiciones religiosas pueden desempeñar un papel significativo en su sentido de identidad y comunidad.

**Identidad socioeconómica:** La situación socioeconómica de los estudiantes puede influir en su identidad cultural al afectar sus experiencias de vida, oportunidades educativas, acceso a recursos y relaciones sociales. La clase social, el estatus económico y las experiencias de desigualdad pueden impactar en cómo los estudiantes se perciben a sí mismos y a los demás.

**Identidad de género y sexualidad:** El género y la sexualidad son componentes esenciales de la ID del grupo de estudiantes. La manera en la que los alumnos identifican y declaran su género y sexualidad tiene la capacidad de influir en su sentimiento de estar incluido, ser aceptado por la comunidad y tener una buena autoestima.

## 2.4. Definición de términos básicos

**Platos emblemáticos:** Se refiere a los alimentos o preparaciones culinarias que son icónicos de una región o cultura específica y que a menudo se asocian con la identidad culinaria de esa área. Estos platos pueden ser parte integral de la identidad cultural de una comunidad y reflejar su historia, valores y tradiciones.

**Ingredientes locales:** Son productos alimenticios que se cultivan, pescan o producen en la región específica y que son característicos de su entorno geográfico y climático. El uso de ingredientes locales en la gastronomía no solo resalta los sabores auténticos de la región, sino que también promueve la sostenibilidad y el apoyo a la economía local.

**Recetas tradicionales:** Son procedimientos para cocinar que se transmiten de generación en generación dentro de una familia o cultura y que constituyen una porción esencial de su herencia en la cocina. Estas Recetas acostumbran estar fundadas en los relatos y en la cultura que tiene la zona, y de vez en cuando son una manifestación clara de su esencia cultural.

**Festividades y celebraciones:** Son eventos culturales y religiosos que incluyen componentes gastronómicos significativos, como banquetes, platos tradicionales y rituales alimentarios. Estas celebraciones no solo son ocasiones para compartir alimentos y celebrar juntos, sino que también ayudan a mantener y fortalecer los lazos culturales y comunitarios.

**Técnicas culinarias tradicionales:** Son métodos de preparación y cocina que se han utilizado durante siglos en una región específica y que son característicos de su identidad culinaria. Estas técnicas pueden variar desde la fermentación y el ahumado hasta el uso de especias y hierbas específicas, y contribuyen a la diversidad y singularidad de la gastronomía de la región.

**Migración e influencias culturales:** La gastronomía de una región también puede ser moldeada por las influencias culturales de poblaciones migrantes o colonizadoras que han dejado su huella en la cocina local. Estas influencias pueden ser evidentes en la adopción de ingredientes, técnicas culinarias y platos específicos

que reflejan la diversidad cultural de la región y su identidad culinaria en constante evolución.

## 2.4. Hipótesis

### 2.4.1. Hipótesis general

La gastronomía se relaciona con la identidad cultural según los estudiantes del colegio Guadalupe- Huaura.

### 2.4.2. Hipótesis específicas

La dimensión social de la gastronomía se relaciona con la identidad cultural según los estudiantes del colegio Guadalupe- Huaura.

La dimensión económica de la gastronomía se relaciona con la identidad cultural según los estudiantes del colegio Guadalupe- Huaura.

La dimensión educativa de la gastronomía se relaciona con la identidad cultural según los estudiantes del colegio Guadalupe- Huaura.

## 2.5. Operacionalización de Variables

Tabla 1. Operacionalización de la variable X

Dimensiones	Indicadores	N ítems	Categorías	Intervalos
Dimensión social	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Interacciones sociales</li> <li>• Conexión entre las personas</li> </ul>	4	<ul style="list-style-type: none"> <li>Malo</li> <li>Aceptable</li> <li>Bueno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>5 -11</li> <li>12 -18</li> <li>19 -25</li> </ul>
Dimensión económica	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Contribuye a la economía</li> <li>▪ Efecto económico</li> </ul>	4	<ul style="list-style-type: none"> <li>Malo</li> <li>Aceptable</li> <li>Bueno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>5 -11</li> <li>12 -18</li> <li>19 -25</li> </ul>

Dimensión educativa	• Currículo escolar	4	Malo	5 -11
	• Herramienta educativa		Aceptable	12 -18
	• Promover la educación		Bueno	19 -25
<b>La gastronomía</b>		12	Malo	20 -46
			Aceptable	47 -73
			Bueno	74 -100

Tabla 2. Operacionalización de la variable Y

Dimensiones	Indicadores	N ítems	Categorías	Intervalos
Identidad étnica y racial	• Preferencias culinarias	4	Bajo	5 -9
	• Alimentos de tu cultura		Medio	10 -14
			Alto	15 -20
Identidad religiosa y espiritual	• Influye en tus practicas alimentarias	4	Bajo	5 -9
	• Comodidad al degustar		Medio	10 -14
			Alto	15 -20
Identidad socioeconómica	• Elecciones culinarias	4	Bajo	5 -9
	• Influye en los precios		Medio	10 -14
			Alto	15 -20
<b>La identidad cultural</b>		12	Bajo	10 -19
			Medio	20 -29
			Alto	30 -40



## **CAPITULO III**

### **METODOLOGIA**

#### **3.1. Tipo de estudio**

De acuerdo a la Clasificación de los problemas que tenían Sánchez y Reyes (2002), en el presente estudio se trata de un estudio de tipo sustantivo, debido a que se trata de una investigación que tiene como objetivo solucionar dificultades de tipo teórico, persigue principios y normas generales que posibilitan la creación de una teoría científica y tiene como características la descripción, la explicación o la predicción.

Además, es proporcional debido a que está relacionado con la magnitud de la relación entre las distintas características que se detectaron en una muestra de personas.

#### **3.2. Población y muestra**

##### **3.2.1. Población**

Es la totalidad de los componentes que refiere la investigación. De la misma manera lo define Balestrini Acuña (1998) como "Un conjunto limitado o ilimitada de individuos, objetos o componentes que tienen características en común" (p.123).

La población está constituida por 57 estudiantes de la I.E. Privada Guadalupe del distrito de Huaura.

Tabla 3. Población del estudio

<b>N</b>	<b>Distrito</b>	<b>Cantidad</b>
1	Primero	13
2	Segundo	13
3	Tercero	11
4	Cuarto	12
5	Quinto	12
	<b>Total</b>	<b>61</b>

### 3.2.2. Muestra

La muestra será censal, es decir se considerará a toda la población de la I.E.

Tabla 4. Muestra del estudio

<b>N</b>	<b>Distrito</b>	<b>Cantidad</b>
1	Primero	13
2	Segundo	13
3	Tercero	11
4	Cuarto	12
5	Quinto	12
	<b>Total</b>	<b>61</b>

### 3.3.Método de investigación

El procedimiento que se usó en este análisis fue el deductivo, debido a que se hizo una creación teórica del objeto de estudio, además, el diseño descriptivo - correlacional, la operacionalización de las palabras y la discusiones de los resultados fueron determinadas por la creación sobre los datos que se recogieron a través de los instrumentos, sin dejar de lado que estos datos fueron manifestados de manera sistematizada dentro de tablas, figuras y sus propias discusiones que corroboraron las hipótesis con respecto a la utilización de los estadísticos correctos. (Hernández et al, 2010).

### 3.4. Técnicas de recolección de datos

#### **Instrumentos utilizados**

La técnica empleada en el desarrollo del estudio fue la encuesta y el instrumento aplicado fue el Cuestionario.

Para medir la variable Gastronomía, se consideró la siguiente escala de Likert: Siempre (4), Casi siempre (3), Algunas veces (2), Nunca (1)

#### **Ficha Técnica 01:**

Nombre Original :	Cuestionario para la variable Gastronomía
Autor:	Sheyla Mayly Ayala Caballero
Procedencia:	Huacho - Perú, 2020
Objetivo:	Determinar la relación que existe entre la gastronomía y la identidad cultural según los estudiantes del colegio Guadalupe- Huaura.
Administración:	Individual y colectiva
Duración:	Aproximadamente de 25 a 30 minutos
Edad:	Estudiantes de la I.E Guadalupe del distrito de Huaura

Para medir la variable Identidad cultural, se consideró la siguiente escala de Likert: Siempre (4), Casi siempre (3), Algunas veces (2), Nunca (1)

### **Ficha Técnica 02:**

Nombre Original :	Cuestionario para la variable Identidad Cultural
Autor:	Sheyla Mayly Ayala Caballero
Procedencia:	Huacho - Perú, 2024
Objetivo:	Determinar la relación que existe entre la gastronomía y la identidad cultural según los estudiantes del colegio Guadalupe- Huaura.
Administración:	Individual y colectiva
Duración:	Aproximadamente de 25 a 30 minutos
Edad:	Estudiantes de la I.E Guadalupe del distrito de Huaura

#### **a) Validez del instrumento**

La validez del cuestionario respecto a la variable comida, será evaluada por un grupo de expertos, que está compuesto por profesores que tienen un doctorado en educación y que están laborando en la universidades nacional José Faustino Sánchez Carrión.

Tabla 5. Validez del cuestionario

<b>Expertos</b>	<b>Suficiencia del instrumento</b>	<b>Aplicabilidad del instrumento</b>
Experto 1	Hay Suficiencia	Es aplicable
Experto 2	Hay Suficiencia	Es aplicable
Experto 3	Hay Suficiencia	Es aplicable

Fuente: Elaboración propia.

### 3.5.Método de análisis de datos

#### a. Descriptiva

Se utilizó para ello el SPSS (programa informático Statistical Package for Social Sciences versión 25.0 en español), para hallar resultados de la aplicación de los cuestionarios

- Análisis descriptivo por variables y dimensiones con tablas de frecuencias y gráficos.

#### b. Inferencial

Proporcionará la teoría necesaria para inferir o estimar la generalización o toma de decisiones sobre la base de la información parcial mediante técnicas descriptivas. Se someterá a prueba:

- Las Hipótesis
- Análisis de los cuadros de doble entrada
- Coeficiente de correlación de Spearman

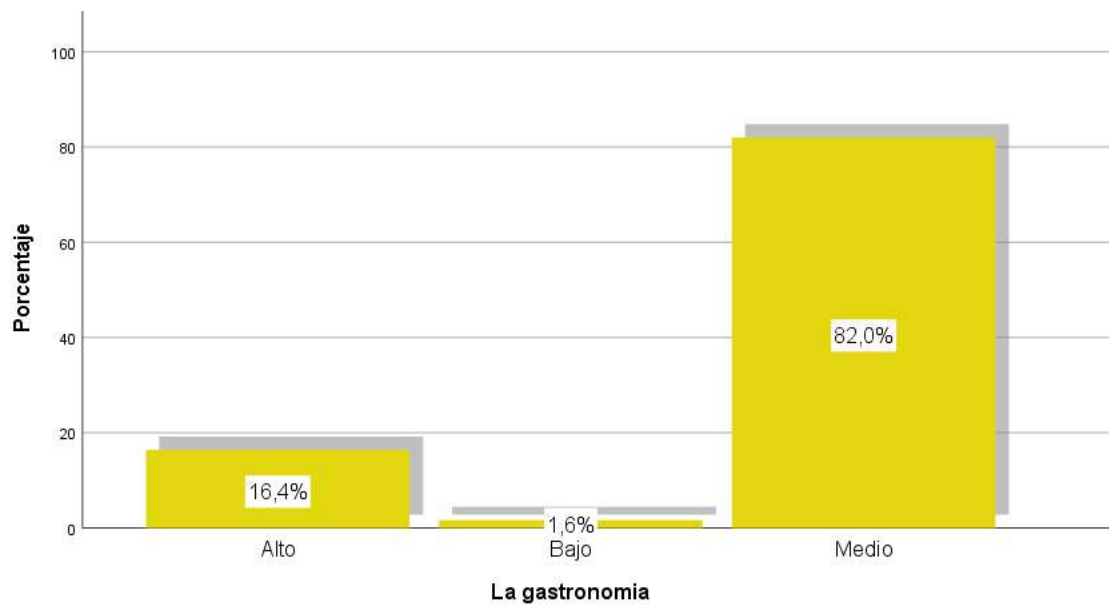
## CAPITULO IV ANALISIS DE LOS RESULTADOS

### 4.1. Resultados descriptivos de las variables

Tabla 6. La gastronomía

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Alto	10	16,4	16,4	16,4
	Bajo	1	1,6	1,6	18,0
	Medio	50	82,0	82,0	100,0
	Total	61	100,0	100,0	

**Fuente:** Cuestionario aplicado a estudiantes del colegio Guadalupe- Huaura.



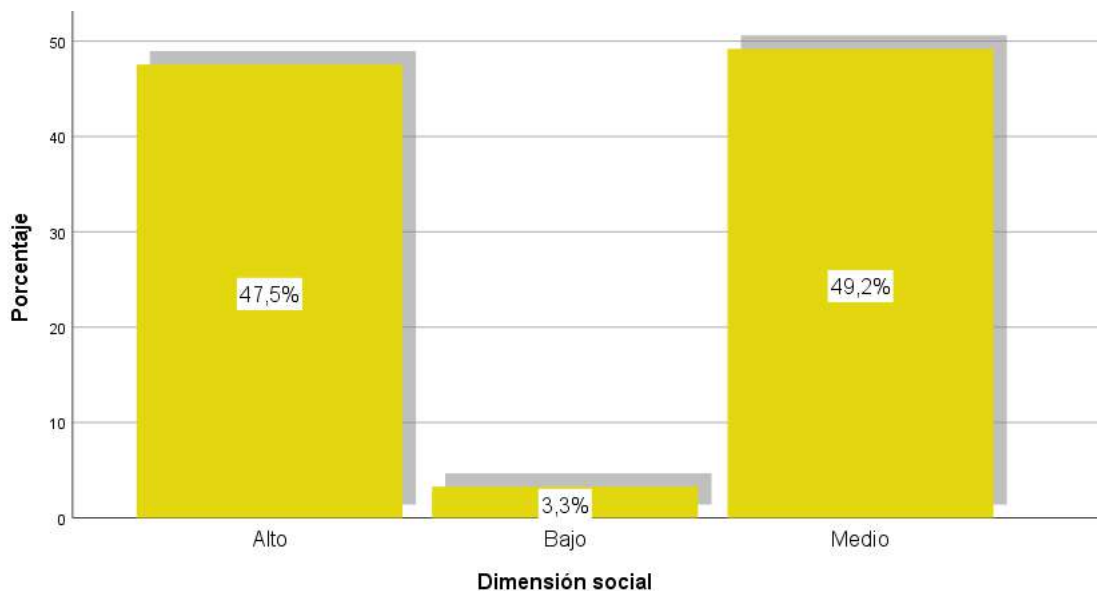
**Figura 1. La gastronomía**

De la fig. 1, un 82,0% de estudiantes del colegio Guadalupe- Huaura muestran un medio nivel en la variable gastronomía, un 16,4% consiguieron un alto nivel y un 1,6% obtuvieron un bajo nivel.

Tabla 7. Dimensión social

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Alto	29	47,5	47,5	47,5
	Bajo	2	3,3	3,3	50,8
	Medio	30	49,2	49,2	100,0
	Total	61	100,0	100,0	

**Fuente:** Cuestionario aplicado a estudiantes del colegio Guadalupe- Huaura.



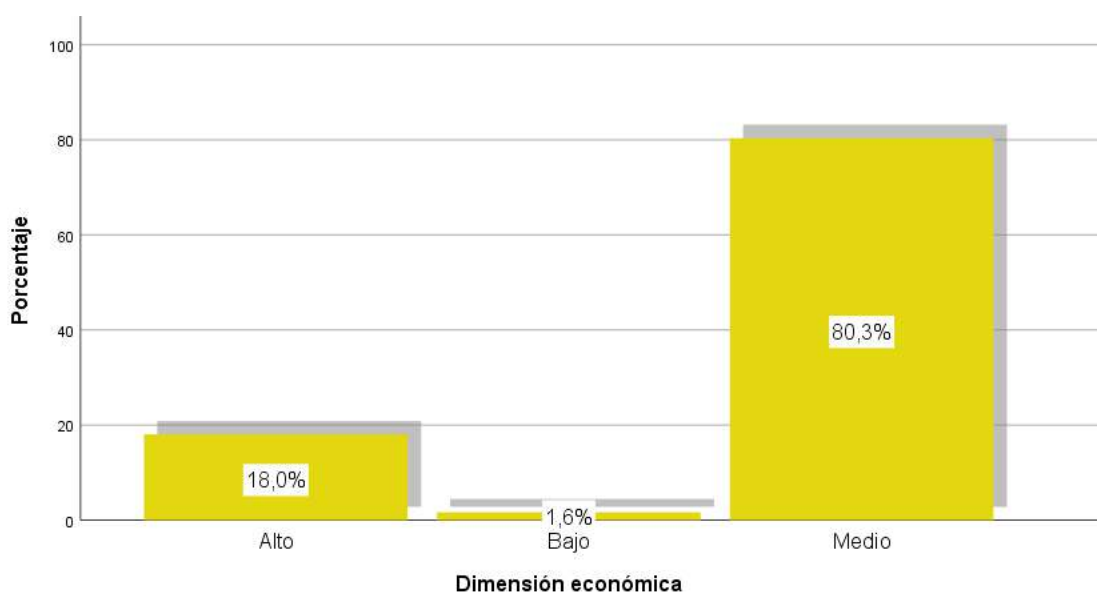
**Figura 2.** Dimensión social

De la fig. 2, un 49,2% de estudiantes del colegio Guadalupe- Huaura muestran un medio nivel en la dimensión social de la gastronomía, un 47,5% consiguieron un alto nivel y un 3,3% obtuvieron un bajo nivel.

Tabla 8. Dimensión económica

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Alto	11	18,0	18,0	18,0
	Bajo	1	1,6	1,6	19,7
	Medio	49	80,3	80,3	100,0
	Total	61	100,0	100,0	

**Fuente:** Cuestionario aplicado a estudiantes del colegio Guadalupe- Huaura.



**Figura 3.** Dimensión económica

De la fig. 3, un 80,3% de estudiantes del colegio Guadalupe- Huaura muestran un medio nivel en la dimensión económica de la gastronomía, un 18,0% consiguieron un alto nivel y un 1,6% obtuvieron un bajo nivel.

Tabla 9. Dimensión educativa

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Alto	11	18,0	18,0	18,0
	Bajo	3	4,9	4,9	23,0
	Medio	47	77,0	77,0	100,0
	Total	61	100,0	100,0	

**Fuente:** Cuestionario aplicado a estudiantes del colegio Guadalupe- Huaura.

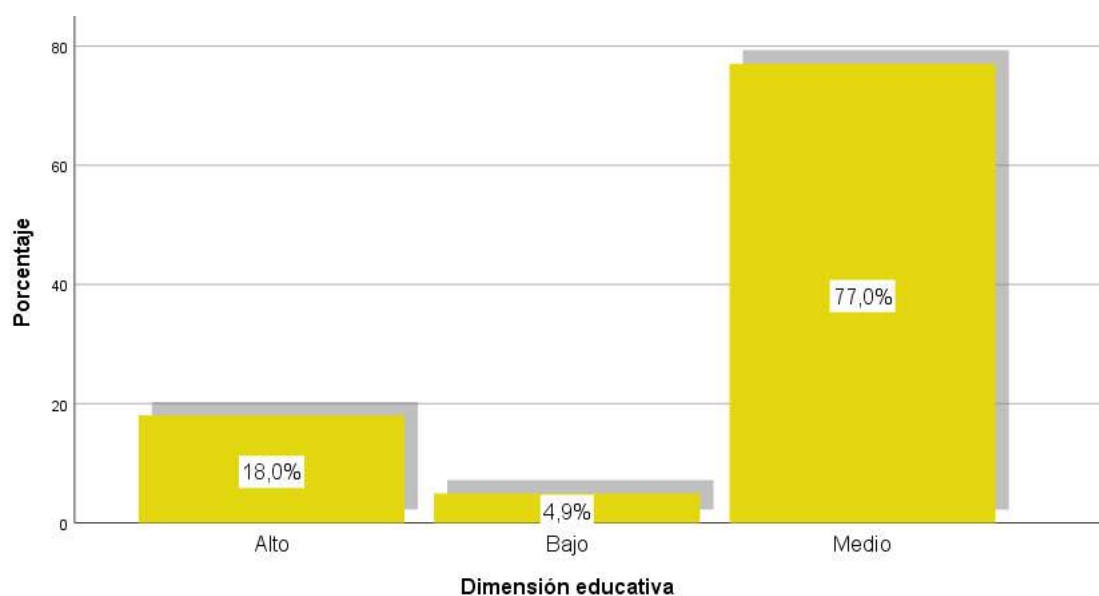


Figura 4. Dimensión educativa

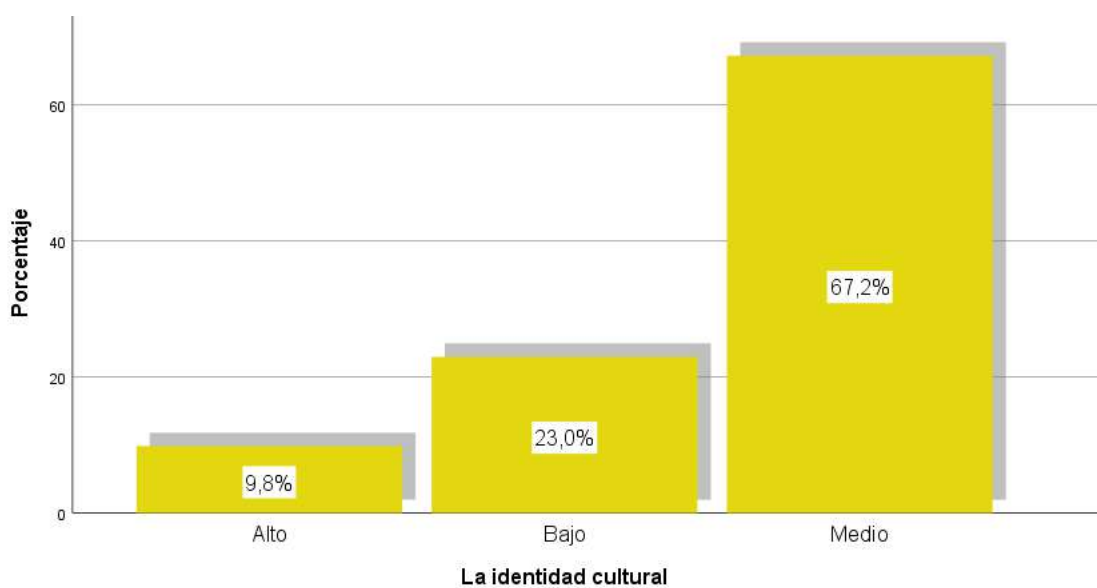
De la fig. 4, un 77,0% de estudiantes del colegio Guadalupe- Huaura muestran un medio nivel en la dimensión educativa de la gastronomía, un 18,0% consiguieron un alto nivel y un 4,9% obtuvieron un bajo nivel.



Tabla 10. La identidad cultural

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Alto	6	9,8	9,8	9,8
	Bajo	14	23,0	23,0	32,8
	Medio	41	67,2	67,2	100,0
	Total	61	100,0	100,0	

**Fuente:** Cuestionario aplicado a estudiantes del colegio Guadalupe- Huaura.



**Figura 5. La identidad cultural**

De la fig. 5, un 67,2% de estudiantes del colegio Guadalupe- Huaura muestran un medio nivel en la variable Identidad cultural, un 23,0% consiguieron un bajo nivel y un 9,8% obtuvieron un alto nivel.

## 4.2. Generalización entorno la hipótesis central

### Hipótesis general

**H<sub>a</sub>:** La gastronomía se relaciona con la identidad cultural según los estudiantes del colegio Guadalupe- Huaura.

**H<sub>0</sub>:** La gastronomía no se relaciona con la identidad cultural según los estudiantes del colegio Guadalupe- Huaura.

Tabla 11. La gastronomía y la identidad cultural

		Correlaciones	
		La gastronomía	La identidad cultural
Rho de Spearman	La gastronomía	Coeficiente de correlación	1,000
		Sig. (bilateral)	,702**
		N	61
	La identidad cultural	Coeficiente de correlación	,702**
		Sig. (bilateral)	1,000
		N	61

\*\* . La correlación es significativa en el nivel 0,01 (bilateral).

La tabla muestra una correlación de  $r = 0,702$  con un valor  $\text{Sig} < 0,05$ . Por lo tanto se puede evidenciar estadísticamente que existe relación de intensidad buena entre la gastronomía y la identidad cultural según los estudiantes del colegio Guadalupe- Huaura.

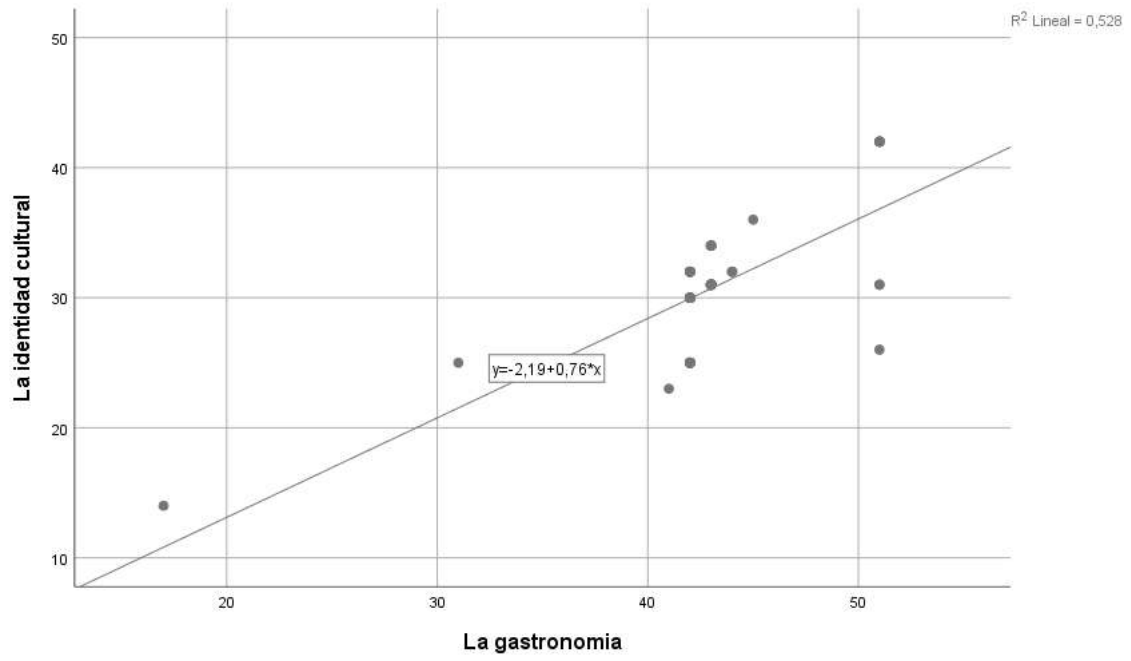


Figura 6. *La gastronomía y la identidad cultural*

### Hipótesis específica 1

**H<sub>a</sub>:** La dimensión social de la gastronomía se relaciona con la identidad cultural según los estudiantes del colegio Guadalupe- Huaura.

**H<sub>0</sub>:** La dimensión social de la gastronomía no se relaciona con la identidad cultural según los estudiantes del colegio Guadalupe- Huaura.

Tabla 12. La dimensión social y la identidad cultural

			Dimensión social	La identidad cultural
Rho de Spearman	Dimensión social	Coefficiente de correlación	1,000	,694**
		Sig. (bilateral)	.	,000
		N	61	61
	La identidad cultural	Coefficiente de correlación	,694**	1,000
		Sig. (bilateral)	,000	.
		N	61	61

\*\* . La correlación es significativa en el nivel 0,01 (bilateral).

La tabla muestra una correlación de  $r = 0,694$  con un valor  $\text{Sig} < 0,05$ . Por lo tanto se puede evidenciar estadísticamente que existe relación de intensidad buena entre la dimensión social de la gastronomía y la identidad cultural según los estudiantes del colegio Guadalupe- Huaura.

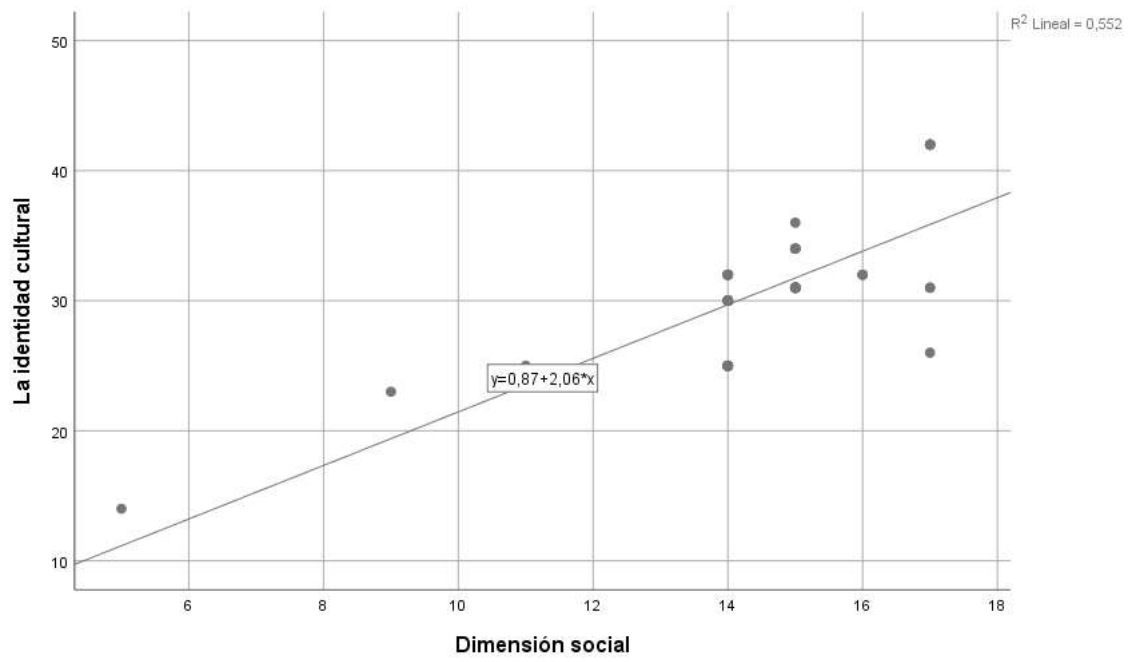


Figura 7. La dimensión social y la identidad cultural

## Hipótesis específica 2

**H<sub>a</sub>:** La dimensión económica de la gastronomía se relaciona con la identidad cultural según los estudiantes del colegio Guadalupe- Huaura.

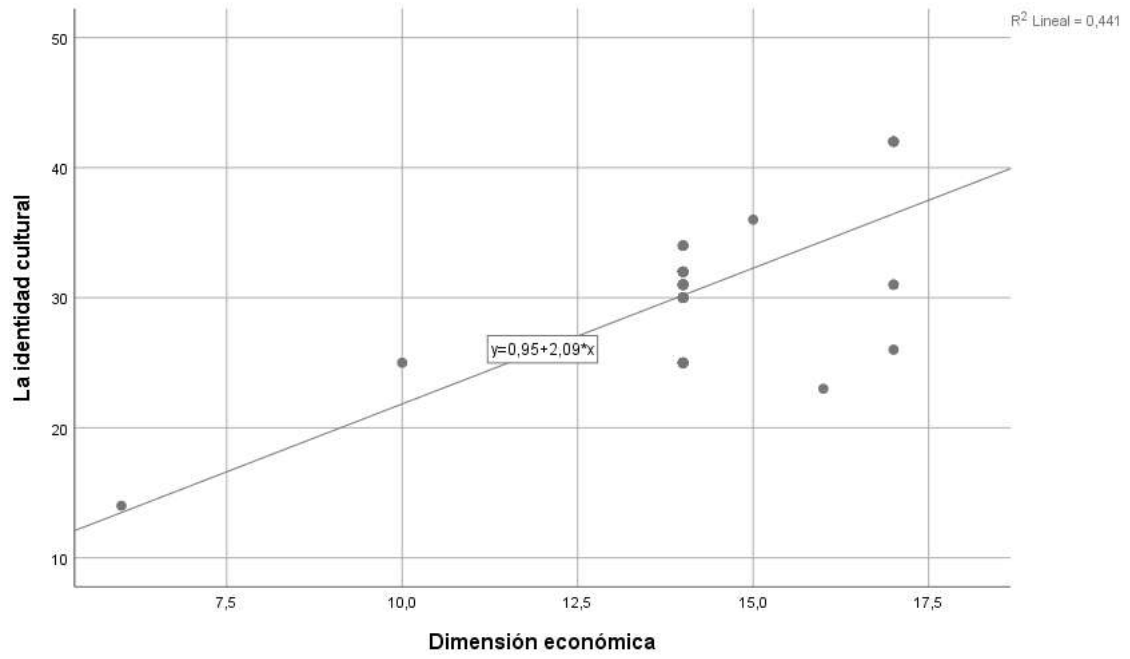
**H<sub>0</sub>:** La dimensión económica de la gastronomía no se relaciona con la identidad cultural según los estudiantes del colegio Guadalupe- Huaura.

Tabla 13. La dimensión económica y la identidad cultural

			Correlaciones	
			Dimensión económica	La identidad cultural
Rho de Spearman	Dimensión económica	Coefficiente de correlación	1,000	,437**
		Sig. (bilateral)	.	,000
		N	61	61
	La identidad cultural	Coefficiente de correlación	,437**	1,000
		Sig. (bilateral)	,000	.
		N	61	61

\*\* . La correlación es significativa en el nivel 0,01 (bilateral).

La tabla muestra una correlación de  $r = 0,437$  con un valor  $\text{Sig} < 0,05$ . Por lo tanto se puede evidenciar estadísticamente que existe relación de intensidad moderada entre la dimensión económica de la gastronomía y la identidad cultural según los estudiantes del colegio Guadalupe- Huaura.



**Figura 8. La dimensión económica y la identidad cultural**

### Hipótesis específica 3

**H<sub>a</sub>:** La dimensión educativa de la gastronomía se relaciona con la identidad cultural según los estudiantes del colegio Guadalupe- Huaura.

**H<sub>0</sub>:** La dimensión educativa de la gastronomía no se relaciona con la identidad cultural según los estudiantes del colegio Guadalupe- Huaura

Tabla 14. La dimensión educativa y la identidad cultural

			Correlaciones	
			Dimensión educativa	La identidad cultural
Rho de Spearman	Dimensión educativa	Coefficiente de correlación	1,000	,528**
		Sig. (bilateral)	.	,000
		N	61	61
	La identidad cultural	Coefficiente de correlación	,528**	1,000
		Sig. (bilateral)	,000	.
		N	61	61

\*\* . La correlación es significativa en el nivel 0,01 (bilateral).

La tabla muestra una correlación de  $r= 0,528$  con un valor  $\text{Sig}<0,05$ . Por lo tanto se puede evidenciar estadísticamente que existe relación de intensidad moderada entre la dimensión educativa de la gastronomía y la identidad cultural según los estudiantes del colegio Guadalupe- Huaura.



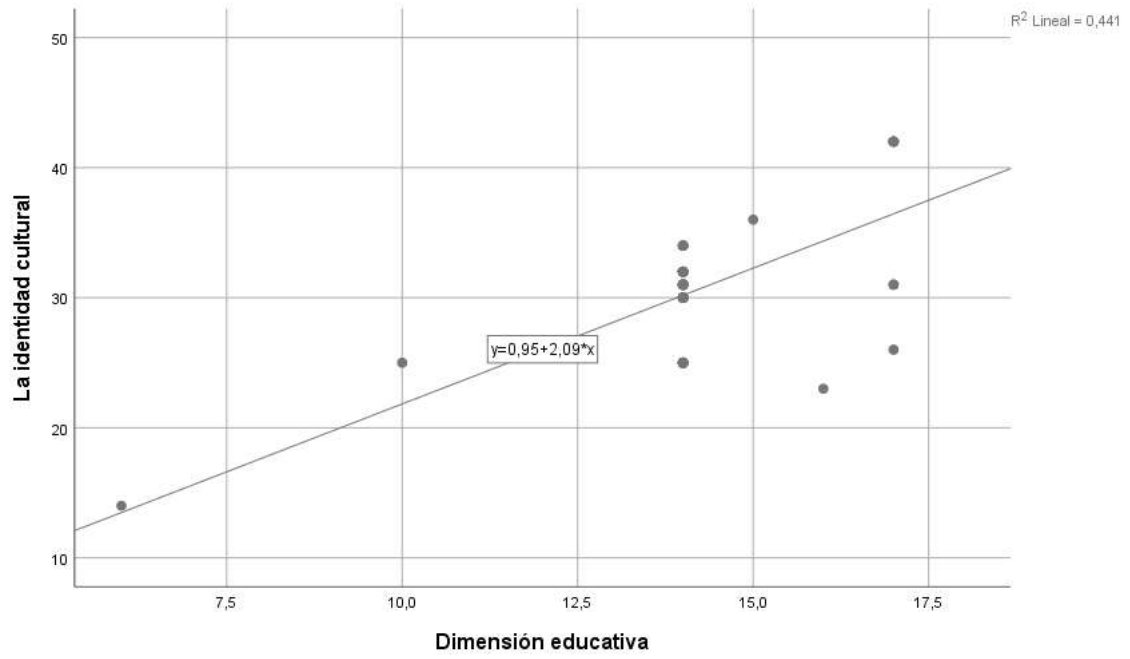


Figura 9. La dimensión educativa y la identidad cultural

## CAPITULO V

### DISCUSIÓN, CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

#### DISCUSIÓN

Abordar el tema de la gastronomía y la identidad cultural en estudiantes de secundaria es crucial para comprender cómo estos jóvenes perciben y valorizan sus tradiciones culinarias en un contexto globalizado.

La comida es una de las formas más tangibles de transmitir tradiciones culturales. A través de las recetas familiares y las celebraciones culinarias, los estudiantes pueden aprender sobre su historia y patrimonio. La preparación y el consumo de alimentos tradicionales pueden reforzar el sentido de pertenencia a una comunidad o grupo cultural específico. Los platos típicos actúan como un vínculo que une a las personas con su cultura y con los demás que comparten la misma herencia.

Después de los análisis realizados se puede evidenciar que existe asociación de intensidad buena entre la gastronomía y la identidad cultural según los estudiantes del colegio Guadalupe- Huaura. Parecidos resultados se hallaron en Calleja (2023) en Tesis: "La gastronomía, patrimonio identitario en las comunidades San Juan de otates y San José del Portero de León Guanajuato". Tesis: se ha planteado como principal objetivo analizar la problemática de la región e identificar las razones por las cuales se han dejado de recolectar ingredientes y preparar ciertos guisos en cuya elaboración se utilizan productos agrícolas endémicos de la región. Para llevar a cabo este trabajo fue necesario seguir una serie de pasos que incluyen la búsqueda de información en archivos y bibliotecas locales, con el objetivo de recopilar datos sobre la historia y el contexto de las comunidades rurales, así como indagar sobre su cultura gastronómica. Se concluyó sosteniendo que se observan que tienen una serie de similitudes en su forma de vivir y de guisar así como la manera de conservar sus costumbres y tradiciones culinarias. Dada la cercanía entre ambas comunidades y que son contemporáneas comparten algunos guisos y sus formas de elaboración, también los vegetales recolectados ya sea sembrados o nativos de la zona.

Y en la de Bravo (2020) en Tesis: “*El estudio de la cultura en la Gastronomía. La diversidad en los sabores, presentación y disfrute de los alimentos, se origina por la diversidad cultural y por las diversas costumbres de cada nación*”. Todos los lugares o agrupaciones tienen maneras distintas de ver la existencia, además tienen diferentes maneras de acceder a los recursos, porque no todos viven en una misma realidad. Hay zonas en donde los animales son muy estimados y no los incluyen en la comida, al igual que pueblos que no pueden elegir qué comer y, en su lugar, llevan a cabo lo que más les resulta fácil. Estos componentes están encarnados en la cultura de cada sitio, basados en los propios principios, creencias y comportamientos colectivos, que son transmitidos de generación en generación y que hacen parte de la existencia de la persona por el mismo sentido de adscribirse al grupo. Estos entendimientos se expresan en la comida, donde exhiben la herencia que han venido recibiendo de manos de las diferentes generaciones y la manera en que se diferencia de los otros grupos. El interrogante que se debía desvelar fue la manera en la que la cultura influye en el progreso de la comida.

Por ello, la gastronomía es una manera tangible de conectarse con las raíces y tradiciones familiares. Para los estudiantes, conocer y apreciar los platos tradicionales puede fortalecer su sentido de pertenencia y orgullo cultural. En una etapa de vida donde la identidad se está formando, la cocina tradicional juega un papel crucial en la creación de una identidad sólida y positiva.

## CONCLUSIONES

- **Primera:** Existe relación de intensidad buena entre la gastronomía y la identidad cultural según los estudiantes del colegio Guadalupe- Huaura.
- **Segunda:** Existe relación de intensidad buena entre la dimensión social de la gastronomía y la identidad cultural según los estudiantes del colegio Guadalupe- Huaura.
- **Tercera:** Existe relación de intensidad moderada entre la dimensión económica de la gastronomía y la identidad cultural según los estudiantes del colegio Guadalupe- Huaura.
- **Cuarta:** Existe relación de intensidad moderada entre la dimensión educativa de la gastronomía y la identidad cultural según los estudiantes del colegio Guadalupe- Huaura.

## RECOMENDACIONES

- **Primera:** Los docentes deben diseñar encuestas para estudiantes de diversas regiones y culturas preguntando sobre sus platos tradicionales, la frecuencia con que los consumen y qué significan para ellos. Luego realizar entrevistas a estudiantes para obtener una comprensión más profunda de cómo perciben la relación entre la gastronomía y su identidad cultural.
- **Segunda:** Los estudiantes deben participar en eventos gastronómicos organizados por estudiantes, como ferias de comida o concursos de cocina, para observar de primera mano la relación entre la gastronomía y la identidad cultural.
- **Tercera:** Los estudiantes deben crear documentales o videoclips en los que los estudiantes hablen sobre sus platos tradicionales y lo que significan para ellos. Animar a los estudiantes a escribir blogs o publicar en redes sociales sobre sus experiencias gastronómicas y su impacto en su identidad cultural.

## REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

### 5.1. Fuentes documentales

- Andrade, J. (2015). *Estudio de la identidad cultural gastronomica de Guayaquil y su vinculo en el fortalecimiento del sector turistico de la ciudad, año 2015*. Guayaquil. Ecuador: Universidad de Guayaquil.
- Bravo, Y. (2020). *Tesis: Analisis de la identidad cultural en la Gastronomía*. Lima. Perú: Universidad San Martín de Porres.
- Calleja, G. (2023). *Tesis: La gastronomía, patrimonio identitario en las comunidades San Juan de Otates y San José del Portero de León Guanajuato*. León. México: Universidad Nacional Autónoma de México.
- Di Clemente, E. (2014). *La gastronomía como patrimonio cultural y motor del desarrollo turístico. Un análisis DAFO para Extremadura*. Extremadura: Universidad de Córdoba.
- Gelder, K., & Thorton. (1997). *The Subcultures Reader*. Londres: Routledge.
- Gomez, A. (2020). *Tesis: Tradiciones y técnicas ancestrales gastronómicas en el programa profesional de gastronomía alta cocina de la UNAB para el fortalecimiento del patrimonio cultural colombiano*. Bucaramanga. Colombia: Universidad Autónoma de Bucaramanga.
- Horacio, F. (2014). *En busca de una identidad cultural como atractivo turístico*. Rosario. Argentina: Universidad Aierta Interamericana.
- Lopez, S. (2015). *La gastronomía regional como identidad cultural y condición de emprendimiento empresarial en los alumnos del DACA*. Tingo María. Perú: Universidad Nacional Agraria de la Selva.
- Orbegoso, L. (2019). *La gestión administrativa y la gastronomía en la campaña de Huacho 2019*. Huacho: Universidad Nacional José Faustino Sánchez Carrión.

- Rey, G. (2002). *Cultura y desarrollo humano: unas relaciones que trasladan*. OEI. Servicio de publicaciones.
- Rufasto, D. (2017). *La gastronomía tradicional en la provincia de Trujillo para el desarrollo de rutas culinarias en el año 2017*. Trujillo. Perú: Universidad César Vallejo.
- Serin, E. (2017). *La Identidad cultural y su contribución al incremento del desarrollo turístico en la ciudad de Huamachuco, 2017*. Huamachuco: Universidad César Vallejo.
- Stuart, H., & Gay, P. (2003). *Cuestiones de identidad cultural*. Buenos Aires: Amorrortu editores.
- Verheslst, T. (1994). *Las funciones sociales de la cultura*. Leader.
- Zorrilla, G. (2018). *Nivel de creatividad de los niños de 5 años de la I.E. inicial N°109 del distrito de Jazan – Bongara – Amazonas*. Chiclayo. Perú: Universidad César Vallejo.

## **5.2. Fuentes Bibliográficas**

- Flores, E. (2008). *Gastronomía peruana: singular expresión de la identidad cultural*. La Gaceta Cultural.
- Habernas, J. (1987). *Teoría de la acción comunicativa*. Madrid. España: Taurus.
- Kuper, A. (2001). *Cultura: la versión de los antropólogos*. Barcelona: Ediciones Paidós S.A.
- Pollini, G. (1987). *Appartenenza e identità*. Italia: Franco.

## **5.3. Fuentes Electrónicas**

Gonzales Lara, J. (02 de Agosto de 2009). *Gastronomía peruana como identidad colectiva*. Obtenido de Gastronomía peruana como identidad colectiva.: [http://peruimmigrationdocumentationproject.blogspot.com/2008/07/la-gastronomia-peruana-y-la-identidad\\_14.html](http://peruimmigrationdocumentationproject.blogspot.com/2008/07/la-gastronomia-peruana-y-la-identidad_14.html)

Roca- Rey, B. (19 de Abril de 2011). *RPP Noticias*. Obtenido de RPP Noticias: Recuperado de [http://www.rpp.com.pe/2011-04-19-roca-rey--la-gastronomia-es-la-expresion-cultural-mas-sensible-noticia\\_356990.html](http://www.rpp.com.pe/2011-04-19-roca-rey--la-gastronomia-es-la-expresion-cultural-mas-sensible-noticia_356990.html)

Solorzano, J. (22 de Febrero de 2016). *Gastronomía de Santa María*. Obtenido de Gastronomía de Santa María: <https://juliosolorzano.blogspot.com/2008/02/gastronoma-de-santa-mara.html>

Zubieta, F. (27 de Enero de 2014). *Campiña adentro*. Obtenido de Campiña adentro: [http://luisfabioxammarjurado27.blogspot.com/2014/06/que-estas-leyendo\\_10.html](http://luisfabioxammarjurado27.blogspot.com/2014/06/que-estas-leyendo_10.html)



## **ANEXOS**

**MATRIZ DE CONSISTENCIA**  
**LA GASTRONOMIA Y LA IDENTIDAD CULTURAL SEGÚN LOS ESTUDIANTES DEL COLEGIO GUADALUPE – HUAURA**

Problemas	Objetivos	Hipótesis	VARIABLES E INDICADORES				
<p><b><u>Problema general</u></b> ¿Qué relación existe entre la gastronomía y la identidad cultural según los estudiantes del colegio Guadalupe- Huaura?</p> <p><b><u>Problemas específicos</u></b> ¿Qué relación existe entre la dimensión social de la gastronomía y la identidad cultural según los estudiantes del colegio Guadalupe- Huaura?</p> <p>¿Qué relación existe entre la dimensión económica de la gastronomía y la identidad cultural según los estudiantes del colegio Guadalupe- Huaura?</p>	<p><b><u>Objetivo general</u></b> Determinar la relación que existe entre la gastronomía y la identidad cultural según los estudiantes del colegio Guadalupe- Huaura.</p> <p><b><u>Objetivos específicos</u></b> Determinar la relación que existe entre la dimensión social de la gastronomía y la identidad cultural según los estudiantes del colegio Guadalupe- Huaura.</p> <p>Establecer la relación que existe entre la dimensión económica de la gastronomía y la identidad cultural según los estudiantes del colegio Guadalupe- Huaura.</p>	<p><b><u>Hipótesis general</u></b> La gastronomía se relaciona con la identidad cultural según los estudiantes del colegio Guadalupe- Huaura.</p> <p><b><u>Hipótesis específicas</u></b> La dimensión social de la gastronomía se relaciona con la identidad cultural según los estudiantes del colegio Guadalupe- Huaura.</p> <p>La dimensión económica de la gastronomía se relaciona con la identidad cultural según los estudiantes del colegio Guadalupe- Huaura.</p>	VARIABLE INDEPENDIENTE (X):				
			<b>La Gastronomía</b>				
			<b>Dimensiones</b>	<b>Indicadores</b>	<b>Ítem</b>	<b>Índices</b>	
			Dimensión social	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Interacciones sociales</li> <li>• Conexión entre las personas</li> </ul>	4	S: Siempre CS: Casi siempre AV: A veces N: Nunca	
			Dimensión económica	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Contribuye a la economía</li> <li>▪ Efecto económico</li> </ul>	4		
			Dimensión educativa	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Currículo escolar</li> <li>• Herramienta educativa</li> <li>• Promover la educación</li> </ul>	4		
			Total		12		
VARIABLE DEPENDIENTE (Y):							
<b>La Identidad cultural</b>							
<b>Dimensiones</b>	<b>Indicadores</b>	<b>Ítem</b>	<b>Índices</b>				
Identidad étnica y racial	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Preferencias culinarias</li> </ul>	4	S: Siempre				

¿Qué relación existe entre la dimensión educativa de la gastronomía y la identidad cultural según los estudiantes del colegio Guadalupe- Huaura?	Determinar la relación que existe entre la dimensión educativa de la gastronomía y la identidad cultural según los estudiantes del colegio Guadalupe- Huaura.	La dimensión educativa de la gastronomía se relaciona con la identidad cultural según los estudiantes del colegio Guadalupe- Huaura.		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alimentos de tu cultura</li> </ul>		CS: Casi siempre AV: A veces N: Nunca
			Identidad religiosa y espiritual	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Influye en tus practicas alimentarias</li> <li>• Comodidad al degustar</li> </ul>	4	
			Identidad socioeconómica	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elecciones culinarias</li> <li>• Influye en los precios</li> </ul>	4	
			Total		12	

### MATRIZ DE DATOS

N	La gastronomía																V1	La identidad cultural															V2						
	Dimensión social					Dimensión económica						Dimensión educativa						ST1	Identidad étnica y racial					Identidad religiosa y espiritual					Identidad socioeconómica					ST2					
	1	2	3	4	5	S1	6	7	8	9	10	S2	11	12	13	14			15	S2	16	51	1	2	3	4	S1	5	6	7	8	S2			9	10	11	12	S3
1	3	4	3	3	4	17	2	3	4	4	4	17	2	3	4	4	4	17	51	Alto	4	4	4	2	14	2	4	4	4	14	4	4	4	2	14	42	Alto		
2	1	1	1	1	1	5	2	1	1	1	1	6	2	1	1	1	1	6	17	Bajo	1	1	1	1	4	2	1	1	1	5	2	1	1	1	5	14	Bajo		
3	3	3	3	3	3	15	3	3	3	3	3	15	3	3	3	3	3	15	45	Alto	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12	36	Medio		
4	3	4	3	3	4	17	2	3	4	4	4	17	2	3	4	4	4	17	51	Alto	3	2	3	2	10	2	3	3	2	10	2	3	3	3	11	31	Medio		
5	3	3	3	3	2	14	2	3	3	3	3	14	2	3	3	3	3	14	42	Medio	3	1	3	2	9	1	3	3	3	10	2	3	3	3	11	30	Medio		
6	3	4	3	3	4	17	2	3	4	4	4	17	2	3	4	4	4	17	51	Alto	4	4	4	2	14	2	4	4	4	14	4	4	4	2	14	42	Alto		
7	3	3	3	3	3	15	2	3	3	3	3	14	2	3	3	3	3	14	43	Medio	3	2	2	2	9	2	3	3	3	11	2	3	3	3	11	31	Medio		
8	3	3	3	3	2	14	2	3	3	3	3	14	2	3	3	3	3	14	42	Medio	3	1	3	2	9	1	3	3	3	10	2	3	3	3	11	30	Medio		
9	3	3	3	3	3	15	2	3	3	3	3	14	2	3	3	3	3	14	43	Medio	3	2	2	2	9	2	3	3	3	11	2	3	3	3	11	31	Medio		
10	3	3	3	3	2	14	2	3	3	3	3	14	2	3	3	3	3	14	42	Medio	3	1	3	2	9	1	2	1	3	7	2	1	3	3	9	25	Bajo		
11	3	3	3	3	3	15	2	3	3	3	3	14	2	3	3	3	3	14	43	Medio	3	2	2	2	9	2	3	3	3	11	2	3	3	3	11	31	Medio		
12	3	4	3	3	4	17	2	3	4	4	4	17	2	3	4	4	4	17	51	Alto	3	2	3	2	10	2	3	3	2	10	2	3	3	3	11	31	Medio		
13	3	3	3	3	2	14	2	3	3	3	3	14	2	3	3	3	3	14	42	Medio	3	1	3	2	9	1	3	3	3	10	2	3	3	3	11	30	Medio		
14	3	3	3	3	4	16	2	3	3	3	3	14	2	3	3	3	3	14	44	Medio	3	3	3	2	11	2	2	3	3	10	2	3	3	3	11	32	Medio		
15	3	3	3	3	2	14	2	3	3	3	3	14	2	3	3	3	3	14	42	Medio	3	1	3	2	9	1	2	1	3	7	2	1	3	3	9	25	Bajo		
16	3	3	3	3	2	14	2	3	3	3	3	14	2	3	3	3	3	14	42	Medio	3	3	3	2	11	2	2	3	3	10	2	3	3	3	11	32	Medio		
17	3	3	3	3	2	14	2	3	3	3	3	14	2	3	3	3	3	14	42	Medio	3	1	3	2	9	1	3	3	3	10	2	3	3	3	11	30	Medio		
18	3	4	3	3	4	17	2	3	4	4	4	17	2	3	4	4	4	17	51	Alto	4	4	4	2	14	2	4	4	4	14	4	4	4	2	14	42	Alto		
19	3	3	3	3	2	14	2	3	3	3	3	14	2	3	3	3	3	14	42	Medio	3	1	3	2	9	1	2	1	3	7	2	1	3	3	9	25	Bajo		
20	3	3	3	3	2	14	2	3	3	3	3	14	2	3	3	3	3	14	42	Medio	3	3	3	2	11	2	2	3	3	10	2	3	3	3	11	32	Medio		
21	3	3	3	3	2	14	2	3	3	3	3	14	2	3	3	3	3	14	42	Medio	3	1	3	2	9	1	3	3	3	10	2	3	3	3	11	30	Medio		
22	3	3	3	3	2	14	2	3	3	3	3	14	2	3	3	3	3	14	42	Medio	3	1	3	2	9	1	2	1	3	7	2	1	3	3	9	25	Bajo		
23	3	3	3	3	2	14	2	3	3	3	3	14	2	3	3	3	3	14	42	Medio	3	1	3	2	9	1	3	3	3	10	2	3	3	3	11	30	Medio		
24	3	3	3	3	4	16	2	3	3	3	3	14	2	3	3	3	3	14	44	Medio	3	3	3	2	11	2	2	3	3	10	2	3	3	3	11	32	Medio		
25	3	3	3	3	3	15	2	3	3	3	3	14	2	3	3	3	3	14	43	Medio	3	2	2	2	9	2	3	3	3	11	2	3	3	3	11	31	Medio		
26	3	3	3	3	3	15	2	3	3	3	3	14	2	3	3	3	3	14	43	Medio	3	2	2	2	9	2	3	3	3	11	2	3	3	3	11	31	Medio		
27	1	2	2	2	2	9	2	2	4	4	4	16	2	2	4	4	4	16	41	Medio	1	2	2	2	7	2	2	2	2	8	2	2	2	2	8	23	Bajo		
28	3	3	3	3	3	15	2	3	3	3	3	14	2	3	3	3	3	14	43	Medio	3	3	3	3	12	2	3	3	3	11	2	3	3	3	11	34	Medio		
29	3	3	3	3	2	14	2	3	3	3	3	14	2	3	3	3	3	14	42	Medio	3	3	3	2	11	2	2	3	3	10	2	3	3	3	11	32	Medio		
30	3	3	3	3	2	14	2	3	3	3	3	14	2	3	3	3	3	14	42	Medio	3	1	3	2	9	1	2	1	3	7	2	1	3	3	9	25	Bajo		
31	3	3	3	3	2	14	2	3	3	3	3	14	2	3	3	3	3	14	42	Medio	3	1	3	2	9	1	2	1	3	7	2	1	3	3	9	25	Bajo		
32	3	3	3	3	3	15	2	3	3	3	3	14	2	3	3	3	3	14	43	Medio	3	2	2	2	9	2	3	3	3	11	2	3	3	3	11	31	Medio		
33	3	3	3	3	2	14	2	3	3	3	3	14	2	3	3	3	3	14	42	Medio	3	1	3	2	9	1	3	3	3	10	2	3	3	3	11	30	Medio		
34	3	3	3	3	2	14	2	3	3	3	3	14	2	3	3	3	3	14	42	Medio	3	1	3	2	9	1	3	3	3	10	2	3	3	3	11	30	Medio		

35	3	3	3	3	3	15	2	3	3	3	3	14	2	3	3	3	3	14	43	Medio	3	3	3	3	12	2	3	3	3	11	2	3	3	3	11	34	Medio
36	3	3	3	3	2	14	2	3	3	3	3	14	2	3	3	3	3	14	42	Medio	3	3	3	2	11	2	2	3	3	10	2	3	3	3	11	32	Medio
37	3	4	3	3	4	17	2	3	4	4	4	17	2	3	4	4	4	17	51	Alto	4	4	4	2	14	2	4	4	4	14	4	4	4	2	14	42	Alto
38	3	3	3	3	3	15	2	3	3	3	3	14	2	3	3	3	3	14	43	Medio	3	2	2	2	9	2	3	3	3	11	2	3	3	3	11	31	Medio
39	3	3	3	3	2	14	2	3	3	3	3	14	2	3	3	3	3	14	42	Medio	3	3	3	2	11	2	2	3	3	10	2	3	3	3	11	32	Medio
40	3	3	3	3	4	16	2	3	3	3	3	14	2	3	3	3	3	14	44	Medio	3	3	3	2	11	2	2	3	3	10	2	3	3	3	11	32	Medio
41	3	3	3	3	2	14	2	3	3	3	3	14	2	3	3	3	3	14	42	Medio	3	1	3	2	9	1	3	3	3	10	2	3	3	3	11	30	Medio
42	3	3	3	3	3	15	2	3	3	3	3	14	2	3	3	3	3	14	43	Medio	3	3	3	3	12	2	3	3	3	11	2	3	3	3	11	34	Medio
43	3	3	3	3	2	14	2	3	3	3	3	14	2	3	3	3	3	14	42	Medio	3	1	3	2	9	1	2	1	3	7	2	1	3	3	9	25	Bajo
44	3	3	3	3	3	15	2	3	3	3	3	14	2	3	3	3	3	14	43	Medio	3	2	2	2	9	2	3	3	3	11	2	3	3	3	11	31	Medio
45	3	3	3	3	2	14	2	3	3	3	3	14	2	3	3	3	3	14	42	Medio	3	1	3	2	9	1	2	1	3	7	2	1	3	3	9	25	Bajo
46	3	3	3	3	2	14	2	3	3	3	3	14	2	3	3	3	3	14	42	Medio	3	1	3	2	9	1	2	1	3	7	2	1	3	3	9	25	Bajo
47	3	3	3	3	2	14	2	3	3	3	3	14	2	3	3	3	3	14	42	Medio	3	1	3	2	9	1	3	3	3	10	2	3	3	3	11	30	Medio
48	3	3	3	3	3	15	2	3	3	3	3	14	2	3	3	3	3	14	43	Medio	3	3	3	3	12	2	3	3	3	11	2	3	3	3	11	34	Medio
49	3	4	3	3	4	17	2	3	4	4	4	17	2	3	4	4	4	17	51	Alto	4	4	4	2	14	2	4	4	4	14	4	4	4	2	14	42	Alto
50	3	3	3	3	3	15	2	3	3	3	3	14	2	3	3	3	3	14	43	Medio	3	2	2	2	9	2	3	3	3	11	2	3	3	3	11	31	Medio
51	3	3	3	3	2	14	2	3	3	3	3	14	2	3	3	3	3	14	42	Medio	3	1	3	2	9	1	3	3	3	10	2	3	3	3	11	30	Medio
52	3	3	3	3	2	14	2	3	3	3	3	14	2	3	3	3	3	14	42	Medio	3	1	3	2	9	1	2	1	3	7	2	1	3	3	9	25	Bajo
53	3	3	3	3	2	14	2	3	3	3	3	14	2	3	3	3	3	14	42	Medio	3	1	3	2	9	1	3	3	3	10	2	3	3	3	11	30	Medio
54	3	4	3	3	4	17	2	3	4	4	4	17	2	3	4	4	4	17	51	Alto	3	2	3	2	10	2	2	2	2	8	2	2	2	2	8	26	Bajo
55	3	3	3	3	2	14	2	3	3	3	3	14	2	3	3	3	3	14	42	Medio	3	3	3	2	11	2	2	3	3	10	2	3	3	3	11	32	Medio
56	3	3	3	3	3	15	2	3	3	3	3	14	2	3	3	3	3	14	43	Medio	3	3	3	3	12	2	3	3	3	11	2	3	3	3	11	34	Medio
57	3	2	2	2	2	11	2	2	2	2	2	10	2	2	2	2	2	10	31	Medio	3	2	2	2	9	2	2	2	2	8	2	2	2	2	8	25	Bajo
58	3	3	3	3	2	14	2	3	3	3	3	14	2	3	3	3	3	14	42	Medio	3	3	3	2	11	2	2	3	3	10	2	3	3	3	11	32	Medio
59	3	4	3	3	4	17	2	3	4	4	4	17	2	3	4	4	4	17	51	Alto	4	4	4	2	14	2	4	4	4	14	4	4	4	2	14	42	Alto
60	3	3	3	3	3	15	2	3	3	3	3	14	2	3	3	3	3	14	43	Medio	3	2	2	2	9	2	3	3	3	11	2	3	3	3	11	31	Medio
61	3	3	3	3	3	15	2	3	3	3	3	14	2	3	3	3	3	14	43	Medio	3	2	2	2	9	2	3	3	3	11	2	3	3	3	11	31	Medio



**UNIVERSIDAD NACIONAL  
JOSÉ FAUSTINO SÁNCHEZ CARRIÓN  
FACULTAD DE EDUCACION**

**INSTRUMENTO 01**

**LA GASTRONOMIA**

Siempre	Casi siempre	A veces	Nunca
4	3	2	1

<b>Dimensión social</b>		<b>4</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>
1.	La gastronomía afecta las interacciones sociales entre las personas en tu comunidad				
2.	Los alimentos y las comidas juegan un papel importante en la construcción de relaciones sociales y la creación de conexiones entre las personas				
3.	Los eventos gastronómicos contribuyen a la cohesión social				
4.	la preparación o el consumo de alimentos pueden ser una forma de expresar afecto, gratitud o solidaridad hacia los demás				
<b>Dimensión económica</b>		<b>4</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>
5.	La gastronomía contribuye a la economía local de tu comunidad				
6.	Has observado algún efecto económico positivo o negativo de la industria gastronómica en tu comunidad, como el aumento del turismo o la gentrificación				
7.	Influyen los precios de los alimentos y los servicios gastronómicos en tu capacidad para disfrutar de la comida fuera de casa				
8.	La gastronomía puede ser una forma viable de emprendimiento para los jóvenes en tu área				
<b>Dimensión educativa</b>		<b>4</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>
9.	La cocina y la preparación de alimentos deberían ser parte del currículo escolar				
10.	Has participado en programas de capacitación o cursos de cocina en tu comunidad				
11.	La gastronomía puede ser utilizada como una herramienta educativa para enseñar sobre temas como la nutrición, la cultura, la historia y la ciencia				
12.	La gastronomía puede ser utilizada para promover la educación sobre la importancia de una alimentación saludable y sostenible				



**UNIVERSIDAD NACIONAL  
JOSÉ FAUSTINO SÁNCHEZ CARRIÓN  
FACULTAD DE EDUCACION**

**INSTRUMENTO 02  
LA IDENTIDAD CULTURAL**

Siempre	Casi siempre	A veces	Nunca
4	3	2	1

<b>Identidad étnica y racial</b>		<b>4</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>
1.	Creer que tu identidad étnica o racial influye en tus preferencias culinarias y en los alimentos que consumes				
2.	Te sientes bien cuando comes alimentos de tu cultura en comparación con alimentos de otras culturas				
3.	Has experimentado alguna vez discriminación o estereotipos relacionados con la comida debido a tu identidad étnica o racial				
4.	La gastronomía puede ser utilizada para promover la diversidad cultural y la inclusión en tu comunidad				
<b>Identidad religiosa y espiritual</b>		<b>4</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>
5.	Influye tu identidad religiosa o espiritual en tus prácticas alimentarias y elecciones culinarias				
6.	Las prácticas culinarias específicas asociadas con tu religión o espiritualidad que influyan en tu forma de comer				
7.	Te sientes bien cuando comes alimentos que son parte de tus tradiciones religiosas o espirituales en comparación con alimentos de otras culturas				
8.	La gastronomía puede ser utilizada como una forma de expresar y celebrar tu identidad religiosa o espiritual				
<b>Identidad socioeconómica</b>		<b>4</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>
9.	Tu situación socioeconómica influye en tus hábitos alimentarios y elecciones culinarias				
10.	Has experimentado alguna vez dificultades para acceder a alimentos nutritivos o de calidad debido a tu situación socioeconómica				
11.	La gastronomía puede ser una forma de diferenciación socioeconómica en tu comunidad				
12.	Influyen los precios de los alimentos y los servicios gastronómicos en tus decisiones de compra y consumo				

## FICHA DE DATOS

GUADALUPE			
Código modular	1520006	Dirección	Avenida San Martín 437
Anexo	0	Localidad	
Código de local	732658	Centro Poblado	HUAURA
Nivel/Modalidad	Secundaria	Área geográfica	Urbana
Forma	Escolarizado	Distrito	Huaura
Genero	Mixto	Provincia	Huaura
Tipo de Gestión	Privada	Departamento	Lima
Dependencia	Particular	Código de DRE o UGEL que supervisa el S. E.	150202
Director(a)	Sanchez Diaz Segundo Manuel	Nombre de la DRE o UGEL que supervisa el S. E.	UGEL 09 Huaura
Teléfono	7244472	Característica (Censo Educativo 2023)	No Aplica
Correo electrónico		Latitud	-11.06842
Página web		Longitud	-77.5993
Turno	Continuo sólo en la mañana		
Tipo de programa	No aplica		
Estado	Activo		



Fuentes de información  
 Padrón de Servicios Educativos, Censo Educativo 2023, Carta Educativa del Ministerio de Educación- Unidad de Estadística y cartografía de OpenStreetMap.

Activar Wind  
 Ve a Configuración

**ESTADÍSTICA**

Las celdas en blanco indican que el servicio educativo no reportó datos o no funcionó el año respectivo.

**Matrícula por grado y sexo, 2023**

Nivel	Total		1° Grado		2° Grado		3° Grado		4° Grado		5° Grado	
	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M
Secundaria	30	27	10	6	3	3	4	6	9	6	4	6

**Matrícula por periodo según grado, 2004-2023**

	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Total			33		37	57	76	82		101	98	66	64	59	60	60	51	52	59	57
1° Grado			21		9	23	17	22		30	18	22	20	14	17	10	9	13	10	16
2° Grado			10		8	11	23	19		15	20	9	14	19	13	16	12	9	8	6
3° Grado			2		11	6	14	21		26	20	9	10	11	13	12	10	10	12	10
4° Grado			0		6	12	9	13		19	20	11	8	9	11	12	10	10	14	15
5° Grado			0		3	5	13	7		11	20	15	12	6	6	10	10	10	15	10

**Docentes, 2004-2023**

	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Total			8		9	16	19	16		9	12	9	11	10	13	14	11	12	12	16