



Universidad Nacional José Faustino Sánchez Carrión

**Facultad de Educación
Escuela Profesional de Educación Secundaria
Especialidad: Ciencias Sociales y Turismo**

**Gastronomía e identidad cultural de los alumnos del 4to año de
secundaria de la Institución Educativa Mercedes Indacochea
Lozano-Huacho 2023**

Tesis

Para optar el Título Profesional de Licenciado en Educación Nivel Secundaria
Especialidad: Ciencias Sociales y Turismo

Autor

Jefferson Moises Maza Bustamante

Asesor

Dr. Manuel Alcides Changana García

**Huacho – Perú
2025**



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

METADATOS

DATOS DEL AUTOR (Es):		
APELLIDOS Y NOMBRES	DNI	FECHA DE SUSTENTACIÓN
Maza Bustamante, Jefferson Moises	74077532	09 de setiembre de 2024
DATOS DEL AUTOR (Es):		
APELLIDOS Y NOMBRES	DNI	CÓDIGO ORCID
Changana Garcia, Manuel Alcides	15741036	0000-0001-9224-9265
DATOS DE LOS MIENROS DE JURADO – PREGRADO/POSGRADO-MAESTRÍA- DOCTORADO:		
APELLIDOS Y NOMBRES	DNI	CÓDIGO ORCID
Paico Panta Luz Gasdaly	15611327	0000-0001-9140-9984
Gutierrez Bravo Carlos Alberto	15616035	0000-0003-4568-930X
Garcia Grimaldo Riss Paveli	40730807	0000-0002-8096-8606

Jefferson Moises Maza Bustamante 2024-055302

GASTRONOMÍA E IDENTIDAD CULTURAL DE LOS ALUMNOS DEL 4TO AÑO DE SECUNDARIA DE LA INSTITUCIÓN EDUCAT...

 Quick Submit
 Quick Submit
 Facultad de Educación

Detalles del documento

Identificador de la entrega:
 tmoaid=13032679668

Fecha de entrega:
 27 sep 2024, 1:02 p.m. GMT-5

Fecha de descarga:
 30 sep 2024, 2:32 p.m. GMT-5

Nombre de archivo:
 TESIS_MAZA_BUSTAMANTE_...pdf

Tamaño de archivo:
 1.4 MB

101 Páginas

18,836 Palabras

100,652 Caracteres

 Página 1 of 101 - Período

Identificador de la entrega tmoaid=13032679668

 Página 1 of 101 - Descripción general de integridad

Identificador de la entrega tmoaid=13032679668

20% Similitud general

El total combinado de todas las coincidencias, incluidas las fuentes superpuestas, para el...

Filtrado desde el informe

- Texto mencionado
- Coincidencias menores (menos de 10 palabras)

Exclusiones

- N.º de fuentes excluidas

Fuentes principales

- 19%  Fuentes de Internet
- 3%  Publicaciones
- 6%  Trabajo entregado (trabajos del estudiante)

Marcas de integridad

N.º de alertas de integridad para revisión

No se han detectado manipulaciones de texto sospechosas.

Los algoritmos de nuestro sistema analizan un documento en profundidad para buscar coincidencias que permitan el plagio de una entrega original. Si se detecta alguna coincidencia, se mostrarán como una alerta para que pueda revisarse.

Una marca de alerta no es necesariamente un indicador de problemas. Sin embargo, recomendamos que revise alertas y la revisión.

Dedicatoria

A mi madre Cecilia y padre Moises que hicieron hasta lo imposible convertirme en un profesional, a mi abuelo Ricardo Bustamante por ser mi inspiración. A mi hijo

Benjamín por ser mi impulso. A mi compañera Carla.

Y, por último, pero no menos importante, mi menor amigo de 4 patas, quien estuvo conmigo en madrugadas acompañándome con trabajos de la universidad, cuidándome, este logro también es para ti, te extraño, siempre, zambito.

Jefferson

Agradecimiento

A dios por darme vitalidad y vivir esta oportunidad, a los docentes que fueron partes de mi formación universitaria, pero en especial al profesor Ricardo Bustamante mi maestro, mi guía, mi inspiración y sobre todo mi abuelo.

A mis padres, mi hijo, a carla, y, por último, pero no menos importante, mi fiel amigo de 4 patas zambito.

Jefferson

ÍNDICE GENERAL

ÍNDICE GENERAL	7
RESUMEN	9
INTRODUCCIÓN	11
CAPÍTULO I:	12
PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	12
1.2.1. Problema general	15
1.2.2. Problemas específicos	15
1.3.1. Objetivo general.....	15
1.3.2. Objetivos específicos	16
1.5.1. Delimitación espacial:.....	17
1.5.2. Delimitación temporal:	17
1.6.1. Viabilidad económica	17
1.6.2. Viabilidad metodológica.....	17
1.6.3. Viabilidad teórica.....	17
CAPÍTULO II:	18
MARCO TEÓRICO.....	18
2.1.1. Investigaciones internacionales	18
2.1.2. Investigaciones nacionales.....	20

2.2.1. Mapa Natural	23
2.2.2. La identidad Cultural	46
2.3.1. Hipótesis general.....	61
2.3.2. Hipótesis específica	61
CAPÍTULO III: METODOLOGÍA	64
3.1.1. Tipos	64
3.1.2. Enfoque	64
3.2.1. Población.....	64
3.2.2. La Institución Educativa y # de alumno del 4to Años de Educación Secundaria..	64
3.2.3. Muestra	64
3.2.4. Operación de la Variables.....	65
CAPÍTULO IV: RESULTADOS	66
CAPÍTULO V: DIMENSIÓN, CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	86
CAPÍTULO VI: FUENTES DE INFORMACIÓN	96
ANEXO.....	99
ANEXO 1: MATRIZ DE CONSISTENCIA	100
ANEXO 2.....	102
GUÍA DE OBSERVACIÓN.....	106

RESUMEN

La presente investigación La Gastronomía e Identidad Cultural de los estudiantes del cuarto año de Secundaria de la Institución Educativa Mercedes Indacochea Lozano - Huacho 2023, aborda los aspectos más importantes y de suma trascendencia para el pueblo de Huacho capital de la Provincia de Huacho y sede de la Región Lima - Provincias en sus páginas encontramos estudio de la Gastronomía y los recursos culturales que tiene Huacho. La idílica ciudad encontramos el mar, acantilados, campiña, laguna, miradores, manantiales, por otra parte, nos ofrece, zonas arqueológicas, museo, arquitectura, artesanía y numerosos restaurantes que satisfacen al paladar más exigente, que lo convierten como lugares atractivos para los atractivos nacionales y extranjeros. Lo investigado y conocido nos lleva a valorar todos estos recursos y elementos que nos lleva a tomar consciencia de lo que posee Huacho y nos identifica con ellos. Así surge la herencia social que es un desarrollo histórico donde data hacia la época pretéritas desde hace 12,000 años y sus habitantes con su talento y conocimiento fueron construyendo de una época a otra. Es así que todo lo planteado decimos que aquella Identidad presupone el sentimiento de pertenencia, orgullo y compromiso de valorar sus creaciones materiales y espirituales.

Palabras claves: Gastronomía, Provincia de Huaura, valoración cultural, desarrollo, Región Lima.

ABSTRACT

The present investigation The Gastronomy and Cultural Identity of the students of the fourth year of Secondary School of the Mercedes Indacochea Lozano Educational Institution - Huacho 2023, addresses the most important aspects and of utmost importance for the town of Huacho, capital of the Province of Huacho and headquarters of the Lima Region - Provinces in its pages we find a study of Gastronomy and the cultural resources that Huacho has. The idyllic city finds the sea, cliffs, countryside, lagoon, viewpoints, springs, on the other hand, it offers us archaeological zones, museums, architecture, crafts and numerous restaurants that satisfy the most demanding palate, making it attractive places for tourists. national and foreign attractions. What has been researched and known leads us to value all these resources and elements that lead us to become aware of what Huacho has and identify us with them. This is how the social heritage arises, which is a historical development that dates back to the past 12,000 years ago and its inhabitants, with their talent and knowledge, built from one era to another. Thus, with all of the above, we say that that Identity presupposes the feeling of belonging, pride and commitment to valuing one's material and spiritual creations.

Keywords: Gastronomy, Huaura Province, cultural appreciation, development, Lima Region.

INTRODUCCIÓN

La gastronomía, como manifestación cultural, juega un papel fundamental en la construcción de la identidad de los pueblos. En el contexto de la Institución Educativa Mercedes Indacochea Lozano, ubicada en Huacho, se presenta una oportunidad única para explorar cómo los estudiantes del cuarto año de secundaria perciben y valoran su patrimonio gastronómico. Esta investigación se propone analizar la relación entre la gastronomía y la identidad cultural de estos jóvenes, considerando que la comida no solo satisface necesidades alimenticias, sino que también es un vehículo de tradiciones, costumbres y valores que se transmiten de generación en generación.

En un mundo cada vez más globalizado, donde las influencias externas pueden diluir las particularidades culturales, es crucial entender cómo los jóvenes se relacionan con su herencia culinaria. A través de encuestas y entrevistas, se busca conocer la opinión de los estudiantes sobre los platos típicos de Huacho, su significado cultural y su conexión con la identidad local. Además, se examinará la percepción de los alumnos sobre los recursos turísticos relacionados con la gastronomía, así como su conocimiento sobre la historia y la diversidad cultural que estos representan.

Este estudio no solo contribuirá al entendimiento de la gastronomía como un elemento clave en la identidad cultural de los estudiantes, sino que también servirá como un llamado a la valorización y preservación de las tradiciones culinarias de Huacho. Al final, se espera que los resultados de esta investigación fomenten un mayor aprecio por la riqueza cultural de la región y promuevan un sentido de pertenencia entre los jóvenes, fortaleciendo así su identidad cultural en un contexto contemporáneo.

CAPÍTULO I:

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

1.1.Descripción de la realidad problemática

La Gastronomía puede ser considerada como alternativa para el desarrollo, importante hacia el crecimiento económico. Huacho y el Perú tiene un potencial gastronómico para salir adelante del subdesarrollo al respecto Nicho Rodríguez (1983) señala que la cocina huachana cuenta con una diversidad de cocinas y platos especiales. La Gastronomía como podemos observar permite el ingreso de divisas la creación de empleo y aumenta significativamente el bienestar de sus habitantes.

La Gastronomía más que una actividad tradicional, es un proceso social íntimamente relacionado con otras actividades tales como la pesca y la caza, las tradiciones religiosas y los rituales, actividades de socialización muy propia de cada cultura (Colunge 2001:72).

La forma de alimentarse de una determinada sociedad está asociada a los recursos locales, la frase que afirma que la comida local es, por cierto: “El Paisaje en el Plato” es bastante certera. La Gastronomía local como es el caso de Huacho tiene un carácter de “Marcador Étnico” y es uno de los elementos que, según Jesús Contreras, ha servido para generar Identidad mediante la constatación de la diferencia (Contreras 2002:37) así, explica el mismo autor las diferentes formas de preparar un plato puede servir de fronteras entre los grupos sociales en contacto. También nos dice el autor citado sobre el hecho de la gastronomía se da a diferentes escalas y que se dan en diferentes momentos del mismo proceso o si en realidad tienen un origen diferente y por lo que podemos decir que responden a situaciones diferentes con condicionantes y motivaciones diferentes (Contreras 2002:38).

Recientemente, debido a la internacionalización la tasa de cambio de la tercera y cuarta Revolución Industrial, los aspectos culturales como es la Gastronomía Huachana han trastocado su esencia nativa, aunque algunos Huariques y familias sigue conservando. Si de un lado nunca antes en los mercados y “PARADA” hubo tantas probabilidades de hallar productos “exóticos”, las variedades de algunos productos de carácter biotecnológico por cierto de mejor presentación o rentabilidad perdiendo su esencia que resultan caros para los consumidores que asocian a recuerdo doméstico y tradicional.

Por otro lado, en muchos lugares del Perú, como es el caso de Huacho el avance de la tecnología y de la globalización aún no ha sido tan generalizada, algunos productos como las fresas naticas, han sido reemplazados por variedades de productos trabajados en los laboratorios que han ganado en presentación, tamaño en detrimento del sabor. Otra realidad es que la naranja agraria que crecía en la campiña de Huacho ha sido reemplazada por el limón en el Ceviche que sabía un toque de sabor muy característico, se ha dado la migración andina y el afán de lucro capitalista prácticamente ha desaparecido.

El proceso de globalización y su tecnología ha despertado la añoranza de mucha gente por las comidas tradicionales y revive el interés por su conservación y preservación. Bákula Cecilia revela en este aspecto los problemas gastronómicos suscitados en los últimos años. Se ha desarrollado en los tiempos una erosión y complejo alimentario en los animales y vegetales y de esta manera los mercados aparecieron económicamente, pero producen insatisfacción, que provoca los alimentos industriales y a ello se agregan los servicios de delivery a los servicios de restaurantes que buscan solo ganancia.

En contra posición a ella se mantiene el conóc y la técnica tradicional de “Comida Sana” que los acompaña las variedades de platos muy propio de gastro propios de guisos particulares que

están trabajado, la riqueza y la razón de ser la tradición y la identidad que confinó la gastronomía local con fechas señaladas: cumpleaños, fiestas religiosas, matrimonios, decesos y aniversarios que convoca la asistencia de la familia y de las autoridades locales, etc.

En consecuencia, a este interés desarrollado por la gastronomía las comunidades están trabajando por fijar y conservar su identidad y las diferencias culinarias muy propias, así como tiene Huacho de hace 12,000 años y busca tener una oferta turística que permita un desarrollo económico.

Al hablar de Identidad Cultural se manifiesta su preocupación por armonizar el ámbito global y la región, sugiriendo una ardua labor religiosa basado en rescatar las riquezas propias de la Identidad Cultural. Actualmente los cambios que se expresan en cuanto a la alimentación, modo de vestimenta, conducta, música, etc. Por cierto, estos cambios tienen un gran impacto en la Identidad Cultural en este caso el Perú y la Región en este caso Huacho.

Klopp (1973) explica que las comunidades actuales surgen una problemática de Identidad de los países y los aldeas, debido a que los países hegemónicos dictan modelos educativos, lo cual aleja a las rasgos educativos de sus tradiciones y costumbres muy arraigadas.

Conforme a las investigaciones etnográficos y comunitarios, la esencia Cultural se manifiesta mediante al contraste con otra cosa. Por ellos podemos decir que la Identidad Cultural es como una huella imborrable que le permite a un pueblo identificarse con su gastronomía, sus tradiciones, su historia y geografía, educación, arte, su idioma, es la energía que nos permite impulsar su desarrollo económico - social.

También podemos decir que es alma, espíritu, amor que identifica el pasado, presente y nos guía construir el porvenir, sin obviar los patrones culturales de Identidad.

1.2. Formulación del problema

1.2.1. Problema general

- ¿De qué manera la Gastronomía se relaciona con la Identidad Cultural de los alumnos del cuarto año de Secundaria de la Institución Educativa Mercedes Indacochea Lozano – Huacho, 2023?

1.2.2. Problemas específicos

- ¿Qué relación existe entre la gastronomía y las culturas según los alumnos del cuarto año de Secundaria de la Institución Educativa Mercedes Indacochea Lozano – Huacho, 2023?
- ¿Qué relación existe entre la gastronomía y el patrimonio cultural según los alumnos del cuarto año de Secundaria de la Institución Educativa Mercedes Indacochea Lozano – Huacho, 2023?
- ¿Qué relación existe entre gastronomía e interculturalidad según los alumnos del cuarto año de Secundaria de la Institución Educativa Mercedes Indacochea Lozano – Huacho, 2023?

1.3. Objetivos de la investigación

1.3.1. Objetivo general

- Conocer la relación que existe entre Gastronomía e Identidad Cultural de los alumnos del cuarto año de Secundaria de la Institución Educativa Mercedes Indacochea Lozano-Huacho 2023.

1.3.2. Objetivos específicos

- Determinar qué relación existe entre la gastronomía y las culturas según los alumnos del cuarto año de Secundaria de la Institución Educativa Mercedes Indacochea Lozano-Huacho, 2023.
- Determinar qué relación existe entre la gastronomía y el patrimonio cultural según los alumnos del cuarto año de Secundaria de la Institución Educativa Mercedes Indacochea Lozano-Huacho, 2023.
- Determinar qué relación existe entre gastronomía e interculturalidad según los alumnos del cuarto año de Secundaria de la Institución Educativa Mercedes Indacochea Lozano-Huacho, 2023.

1.4. Justificación de la Investigación

La Gastronomía y la Identidad Cultural se encuentran en peligro de ser afectadas por la imposición de los patrones culturales de los países hegemónicos, así como la globalización y tecnificación trabajado en los laboratorios como la fresa, guayaba, lúcuma ganan en tamaño, firmeza en detrimento del sabor e identidad.

Buscamos la información adecuada para encontrar las respuestas a nuestras inquietudes que para el efecto planteamos los temas y subtemas como son identidad, cultura, gastronomía de Huacho.

Huacho es conocido por sus grandes escritores como: De los Santos Camones, Flor de María Drago, Domingo Torero, Isaías Nicho, quienes en sus escritos expresan costumbres, valores, folklore, gastronomía, mitos, cuentos y leyendas que reflejan la Identidad Cultural Huachana y que los estudiantes del 4to año de Educación Secundaria deben conocer frente a la actitud de

los países capitalistas que buscan enajenar sus recetas culinarias de carácter mercantilista frente a nuestras civilizaciones trabajadoras y creativas de notable época dorada.

1.5.Delimitaciones del estudio

1.5.1. Delimitación espacial:

- El trabajo de investigación se desarrollará en el contexto del distrito de Huaura, Provincia Huacho, Región Lima.

1.5.2. Delimitación temporal:

El presente trabajo y estudio se desarrollará durante el año 2023.

1.6.Viabilidad del estudio

1.6.1. Viabilidad económica

- Para realizar el presente trabajo de investigación contamos con los recursos económicos adecuados.

1.6.2. Viabilidad metodológica

- Para la viabilidad metodológica, tengo experiencia en el diseño y tratamiento de muestras y poblaciones, así como en el procesamiento de datos y la presentación de resultados utilizando software estadístico.

1.6.3. Viabilidad teórica

- Tengo la información teórica necesaria para desarrollar el marco teórico de la investigación.

CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO

2.1. Antecedentes de la investigación

2.1.1. Investigaciones internacionales

León y Parra. (2020) en su tesis titulada *“Reconocimiento de Identidad Cultural Gastronómica en los Estudiantes de 4to Grado de la Institución Educativa I.E.P Campo Hermoso en Bogotá”*, presentada a la facultad de Ciencias Humanas y Sociales en la Universidad Los Libertadores de Bogotá. Tiene como propósito fortalecer y desarrollar la identidad cultural de cada uno de los niños y niñas de la Institución Educativa Campo Hermoso ubicada en Bogotá D.C, localidad de Kennedy, por medio de la gastronomía de cada una de las regiones que tiene Colombia.

Paredes (2020) en su tesis titulada *“Estudio Gastronómico de la Parroquia Lloa Recopilación de Recetas y Ruta Gastronómica”* Presentada a la Universidad Internacional del Ecuador. Para elegir el nivel de: Ingeniero de Gastronomía. El presente trabajo corresponde a un estudio gastronómico en la parroquia de Lloa que se ubica en la provincia de Pichincha, Ecuador. El objetivo es desarrollar un estudio gastronómico en dicha parroquia mediante la recopilación de recetas y el establecimiento de una ruta gastronómica. Se realiza una investigación acerca de la geografía, historia, cultura, producción agrícola, avícola, pecuaria, piscícola, láctea, así como una reseña de los principales atractivos turísticos, negocios de expendio, preparaciones tradicionales y típicas de dicho sector.

Laínez (2017) en su tesis titulada "Turismo Culinario como aporte al desarrollo turístico del balneario de Ballenita, Cantón Santa Elena, provincia Santa Elena, Año 2016". Presentada en la Universidad Estatal Península de Santa Elena. Facultad de Ciencias Administrativas. El propósito de este proyecto investigativo es realizar un estudio sobre el turismo culinario del balneario de Ballenita, determinando su aporte en el desarrollo turístico. Se busca aprovechar la actividad culinaria que, en su gran mayoría, es realizada por los habitantes locales. Esta actividad representa una de las principales fuentes económicas y generadoras de oportunidades de trabajo. La influencia de las costumbres y tradiciones locales en la preparación de diversos platos típicos con frutos marinos autóctonos atrae tanto a turistas nacionales como extranjeros, quienes visitan el lugar inicialmente por su maravillosa playa y luego regresan para disfrutar de su gastronomía. La metodología utilizada fue de carácter descriptivo, de campo y de observación, complementada con técnicas y herramientas como encuestas y entrevistas realizadas a propietarios de negocios culinarios, lugareños y turistas, con el fin de obtener una visión precisa de la realidad actual del lugar y de la actividad mencionada. Así, se demuestra el impacto significativo que la gastronomía tiene en el desarrollo turístico del balneario de Ballenita.

Macías y Cordero (2023) en su tesis titulada "La Gastronomía Ancestral y su Influencia en el Turismo Cultural del Cantón Santa Ana, Provincia de Manabí" Presentado en la Universidad Laica "Eloy Alfaro" de Manabí. El presente trabajo contribuye a estudiar el impacto que tiene la cocina tradicional sobre el turismo cultural del cantón Santa Ana. La investigación fue de tipo mixto, empleando los métodos científico, deductivo, analítico, inductivo y la revisión bibliográfica. Se aplicó la técnica de encuesta para recopilar los datos necesarios para cumplir con los objetivos

planteados. Los resultados muestran que la cocina del cantón es rica en diversos aspectos sociales y culturales, y su impacto en el turismo es significativo. Representa una importante fuente de atracción turística y de ingresos económicos, no solo para el cantón, sino para toda la provincia de Manabí, dada la amplia riqueza gastronómica que ofrece.

2.1.2. Investigaciones nacionales

Torero (2021) en su argumento mencionada: *“La Gastronomía y la Identidad Cultural según los docentes de Ciencias Sociales de las Instituciones Educativas del Nivel Secundario del Distrito de Santa María”*. Universidad Nacional José Faustino Sánchez Carrión. Presentada a la Facultad de Educación. Para elegir el nivel de: Licenciado en Educación Nivel Secundaria. Los enfoques metodológicos aplicados se enmarcan dentro de dicho compromiso fundamental, abarcando un modelo básico, de carácter representativo y de correlación. En esta investigación, el grupo de análisis quedó conformado por 221 docentes de los centros educativos de Santa María. Finalmente, se concluye que hay una conexión entre la gastronomía y la identidad cultural según los docentes de ciencias sociales de las instituciones educativas de secundaria de la jurisdicción de Santa María, con una magnitud calificada como muy optima.

Andia (2022) en su tesis titulada: *“Identidad cultural y conciencia turística en los pobladores del Jirón José Olaya, provincia de Huaraz, 2021”*. Universidad Nacional Santiago Antúnez de Mayolo. Su propósito fue identificar la relación que existe entre la identidad cultural y la conciencia turística en los pobladores del jirón José Olaya de la provincia de Huaraz, 2021. Se optó por una investigación correlacional y diseño no

experimental de corte transversal o transeccional, con una población de 67 jefes de familia a quienes se les aplicó un cuestionario que fueron procesados mediante el software SPSS versión 21. Los resultados alcanzados en cuanto el valor de significancia fueron menores que 0.05 ($0.000 < 0.05$). Finalmente, concluimos que existe una relación significativa entre la identidad cultural y la conciencia turística en la población del Girón José Olaya de la provincia de Huaraz 2021.

Ccolque y Quispe (2018) en su tesis titulada: *“Identidad Cultural en Estudiantes del Tercer Grado de Educación Secundaria en la Institución Educativa Emancipación Americana Distrito de Tinta. Cuzco - 2018”*: Presentada a la facultad de Ciencias de la Educación. Universidad Nacional de San Agustín de Arequipa. Tiene por objetivo determinar el nivel de Identidad Cultural predominante en los estudiantes. Se trata de una investigación de tipo descriptiva simple, con un diseño no experimental y con una muestra de 116 estudiantes del tercer grado de secundaria a los que se les aplicó un cuestionario tipo escala Likert de comprobada fiabilidad, el 44% de estudiantes en su mayoría con un nivel bajo de identidad cultural, en tanto el 28% de estudiantes cuenta con un nivel alto en el desarrollo de las cuatro dimensiones hacia los sentimientos de la identidad cultural; por último el 28% de estudiantes cuentan con un nivel medio. En conclusión podemos decir que los resultados obtenidos en virtud de las valoraciones nos muestran que el 45% de estudiantes presentan un nivel bajo en lo que se refiere a las valoraciones hacia los sentimientos de la identidad cultural; mientras que el 29% de estudiantes cuentan con un nivel medio en el desarrollo de valoraciones hacia los sentimientos de la identidad cultural; finalmente el 26% de estudiantes demuestran un nivel alto en valoraciones hacia los sentimientos de la identidad cultural.

Cieza (2018) en su tesis titulada: “Equipamiento Urbano con Identidad Cultural en Artes Escénicas: Centro Cultural Metropolitano”. Presentada en la Escuela Profesional de Arquitectura. Universidad Cesar Vallejo. El propósito es identificar las actividades que contribuyan a definir la identidad cultural de los usuarios en un espacio cultural de artes escénicas en el distrito de Nuevo Chimbote. Esta investigación es de tipo cualitativo, con un diseño descriptivo. La muestra estudiada consistió en 3 casos de centros culturales internacionales. Los datos fueron analizados de manera estadística y comparativa para desarrollar una programación adecuada y para definir el entorno en el que se tendrá finalizo el plan.

2.2.Bases teóricas

Un punto de vista crucial de nuestro estudio y difusión del campo de poder del I.E “Mercedes Indacochea Lozano”, son los temas referentes a los ámbitos territoriales y sociales igual que: la difusión y potenciación de la gastronomía y los medios recreativos.

Nos centramos en estudiar las diversas expresiones culturales presentes en el área geográfica de Huacho, destacando sus características distinticas, es decir, su identidad cultural.

El distrito de Huacho abarca una extensión geográfica de 2,500 km² y es la capital de la Región Lima, con una historia que se remonta a más de 12,000 años. Posee recursos geográficos y naturales que pertenecen a las 8 regiones según Javier Pulgar Vidal. Su economía diversificada lo posiciona como un importante contribuyente tanto para la ciudad de Lima como para el país. Huacho cuenta con instituciones educativas de todos los niveles y modalidades, incluida la Universidad Nacional José Faustino Sánchez Carrión, y una riqueza cultural y turística que caracteriza a los pueblos que conforman su identidad propia. Es crucial abordar de manera exhaustiva el estudio de sus distritos, cada uno con una identidad cultural distintiva que abarca

su territorio, población, folklore y gastronomía, aspectos que merecen ser promovidos y valorados.

La importancia de este estudio radica en investigar las manifestaciones culturales presentes en Huacho. Nos interesa explorar su memoria histórica, su patrimonio arqueológico, histórico, gastronómico y demás expresiones culturales. Nuestra investigación nos permitirá proponer políticas adecuadas de promoción para atraer el turismo, un recurso que aún no se aprovecha suficientemente como vehículo de conocimiento de nuestra realidad local, nacional y regional. Asimismo, abordaremos temas cruciales como la educación, la cultura, la etnicidad y la interculturalidad, que merecen mayor atención. Estos temas se centran especialmente en el problema educativo y en el aprendizaje de todas las instituciones educativas. Desde una perspectiva teórica, nos apoyaremos en los fundamentos de las escuelas culturalistas, estructuralistas y materialistas para orientar nuestra investigación y formulación de estudio.

2.2.1. Mapa Natural

Según UNESCO expedido con fecha 21 de noviembre de 1972 nos explica MAPA NATURAL: se refiere a la representación gráfica o descripción de las edificaciones innatas y las formaciones materiales y orgánicas que incluyen especies como flora y fauna.

Los medios orgánicos son todos los beneficios que ha proporcionado al ser humano a partir de eras antiguas, incluyendo entre ellos: terreno, brisa, vegetación, criaturas. Es así donde se ha posibilitado al hombre de Huacho hasta ahora desarrollarse entre ellos tenemos:

a) Flora:

Es un recurso renovable y conforma un grupo de plantas nativas, que se desarrollan en un espacio geográfico específico y con usos determinados.

b) Fauna:

Este recurso natural incluye varias especies nativas que residen en un territorio específico y que el ser humano utiliza como fuente destinada para su nutrición.

c) Geoforma Constituye:

Loma son formaciones geográficas elevadas más pequeñas que una montaña. MESETAS son áreas planas elevada situadas a cierta altura sobre el nivel del mar. En la actualidad muchos de las planicies Constituido en tierras aradas y tierras desiertas.

d) Hidrografía – constituye:

Ríos son corrientes permanentes de agua que recorren a lo largo de las quebradas y desembocan en el mar.

e) Puquiales:

Se llama naciente, lugar donde surge el agua o fuente natural.

MAPAS CULTURALES

Es el patrimonio cultural de una localidad y lo representan:

Alimentación y Cultura.

La antropología alimentaria es un campo que permite entender que los nutrientes poseen una profunda relevancia sociocultural, ya que el acto de comer en cualquier comunidad revela una asombrosa diversidad. No se trata solo de un suceso natural,

clínico, es considerado un acontecimiento colectivo, mental, monetario, emblemático, espiritual y étnico (Contreras 1995).

Los consumos de alimentos son "costumbres que se ingiere" y se desarrolla en el Viejo continente, el continente americano, el continente africano y el continente asiático (Antonio Garrido 2001:9).

Surgió la incorporación de distritos productos alimenticios europeos a la dieta nueva de los peruanos que con el tiempo se han dado así, recetas o formulas en la preparación del "platos" y bebidas.

En la época precolombina, el corn y la cocaína tenían un significado divino. Santa Cruz Pachacútec refiere que Coricancha se mostraba un destacado arte mural que mostraba ciertos aspectos significativos de la descripción del cosmos, como la estrella solar, el astro nocturno, cúpula celeste, los luminares y entre otros. También ocupaban un lugar significativo los modelos verduras: el grano maíz y la planta de coca. Según el doctor Daniel Valcárcel, el maíz representaba todas las especies vegetales útiles, mientras que la coca simbolizaba las floras sagradas y espirituales (Jiménez Borja 1953).

Los componentes del Coricancha eran más recurrentemente donde detallan los relatos eran un parque botánico doradas, un manantial poco profundo y la representación del luminoso. El parque sorprendió a los españoles con sus elaboradas copias de vegetales de maíz, tallos vegetales y mazorcas de oro (Heniming 1982).

Desde el tiempo de los incas, las plantas formaban parte de la ceremonia mágica y religiosa, se ofrecían a las Huacas, al sol y la coca dos sacerdotes la consumían ritualmente.

Un detalle que fue inadvertido para los nativos de Europa es que la estructura de la organización alimentaria del periodo estaba destinada a cubrir los requerimientos

primarios de los nativos. Contaba con un sistema funcional de reservas de bienes y soluciones innovadoras donde adapta las circunstancias meteorológicas, como épocas de sequía y abundancia de aguacero, incluyendo "El fenómeno del Niño". Además, la variedad de cultivos y los biomas se utilizaban de modo lógico. El Estado Inca origina una creencia de intercambio y reparto, es donde el plano, los alimentos ocupaban un lugar especial, funcionando como un vínculo entre el Estado y pueblo. Esto aseguraba la garantía en el suministro a través de la conservación (colca) y múltiples técnicas de procesamiento y preservación, con el fin de mantener la durabilidad del resultado a lo largo del tiempo, como lo señala el historiador M. Rostworowski de Díaz Canseco.

PATRIMONIO GASTRONÓMICO LOCAL

Al tratar del patrimonio gastronómico local es una categoría específica que señala un área geográfica determinado.

En ese sentido, el interés por la gastronomía local se inicia a fines del siglo XIX con una sucesión de publicaciones en las que se hace referencias explícitas a platos regionales.

GASTRONOMÍA E IDENTIDAD REGIONAL

La gastronomía como expresión cultural de un determinado ámbito geográfico, histórico y social podemos decir que es una expresión resaltante del medio y el contexto en que se desenvuelve y desarrolla.

IDENTIDAD CULTURAL

Es una categoría antropológica que en el marco de un contexto espacial y temporal identifica los elementos geográficos y naturales y creaciones humanas de cultura material y espiritual.

Los aspectos físicos naturales más importantes de nuestro medio son los ríos, el mar, y también las formaciones geomorfológicas y los pisos altitudinales sobre estos recursos se han desenvuelto los grupos humanos desde hace más de 12, 000 años que llegaron procedentes de Paiján. Hasta que en el siglo XVI se produce la invasión española portando sus propias manifestaciones culturales como favor de trabajo, alimentación, música, danza, construcción de viviendas, en algunos casos la cultura prehispánica se incorporó a la cultura española y este proceso no se detuvo muy al contrario continuó a lo largo de nuestra vida republicana.

Es en el siglo XIX dado los cambios económicos Huacho fue recibiendo migrantes chinos, polacos, italianos, ingleses y japoneses, así los chinos serán reducidos como semi esclavos en las islas Guarenas y haciendas azucareras del Valle de Huaura - Sayán. Los italianos se dedicaban al comercio y pequeñas industrias del aguardiente, el vino, nuevas costumbres se incorporaron a la comida Huachana.

A este proceso se suma los migrantes muy propios procedentes de la región andina que motivados por razones de contaminación ambiental.

GASTRONOMÍA EN EL DISTRITO DE HUACHO

Buenazo (2022) revista muy difundida en nuestra capital, nos dice que la gastronomía de Huacho es, como muchos de la costa, una cocina criolla, fuente del mestizaje cultural, que se inicia hace 12.000 años en la que los primeros grupos humanos que llegaron y se asentaron en las Lomas de Lachay (Pueblo de Huacho) se alimentaban de carne de vacuno como especie de Pachamanca y las mujeres aprendieron a moler semillas de plantas silvestres y prepararon sabrosos panecillos y con los años encontraron recursos, alimenticios del mar, de las lagunas, manantiales y humedales,

más tarde cuando aprendieron cultivar la tierra y obtuvieron productos como calabazas, camote, guayaba intercambiaron con los habitantes de la Sierra y Selva.

Según, conocemos leguminosas como el frijol o el pallar, cereales y tubérculos fueron en cierto modo comunes a estos hombres. El Ají - O UCHO, en quechua - era conocido importante de su dieta diaria y el infaltable pescado como Lorna, Bonito, Sardina, Jurel, Anchoveta 5, 000 años según Alejandro Chu Barrera en sus excavaciones en el centro arqueológico de Bandurria los antiguos habitantes de Huacho se alimentaban de almejas, choros, chanque, muy muy, caracoles blancos, lisa y camarones del río Huaura, etc. cabe anotar que el referido arqueólogo encontró instrumentos de cocina de pesca.

Entre los platos bandera de Huacho destaca el Ceviche constituye una milenaria tradición culinaria desde una visión pluricultural.

La palabra SEVICHE según el doctor Fernando Cabieses deriva de la voz quechua SIPICHKUE que significa macerado en ácido. A pesar de todo ello la mayoría de peruanos, y entre ellos, los cevicheros huachanos, escriben ceviche, por ser más usual. Al respecto Salvador Safer explica que, según la UNESCO, el ceviche costeño se escribe comúnmente CEVICHE.

¿CUÁNDO COMENZARON A DEGUSTAR LOS HUACHANOS EL CEVICHE?

Desde el desplazamiento de los primeros grupos humanos de la costa norte a Huacho y que se instalaron hace 12,000 años a.d.n.e y vivieron de la cacería y la recolección de frutos en las Lomas de Lachay.

Aquel fenómeno del Holoceno influyó en las variaciones climáticas, en la que desaparecieron muchas especies y lo que hoy es Paraíso se tornó en áreas desérticas,

por lo que los grupos humanos encontraron el mar su fuente de supervivencia entre ellos peces y se dedicaron a recolección playera tales como: muy muy, caracol, almejas, etc., conocieron tempranamente el pescado crudo con la sal de las salinas y dieron lugar a las aldeas en nuestro medio según Deza Rivasplata, Paraíso Huacho 7,720 años Hualmay (Huacho) 5,370 + 110 años; Hualmay y Carquin y se alimentaban del SIPICHKUE posiblemente en termino proto quechua, término culinario que así lo conocían los antiguos huachanos.

LO QUE TRAEN LOS ESPAÑOLES CON LA CONQUISTA

El siglo XVI es determinante en la vida del Perú y América y tiene que ver con la presencia de los árabes en España por que influye con sus costumbres gastronómicas con la pimienta, canela y otros. A los conocidos platos huachanos que hasta entonces degustaba se incorporó el limón, así la naranja agria que se adaptó a las tierras de la campiña de Huacho y desde entonces se dieron un abrazo por siempre en la preparación del delicioso potaje del ceviche que agrada a todas las clases sociales.

Por otro lado, nuestro milenario mar brinda frutos suficientes para la forja de una cultura culinaria muy propia, único en el planeta, incluyendo cítricos, ajíes, camote, yuca, yuyo, papa y desde entonces la magnífica ubicación geográfica cargado de fosfato que activa la fotosíntesis permite el acceso y vida de peces como raya, corvina, cazón, robalo, cajón, guitarra, pejerrey, anchoveta, congrio hace posible la preparación de varios platos de ceviche.

SOPA HUACHANA

Es un potaje delicioso, fruto del mestizaje que se unen los productos europeos con la nuestra carne de pavo, cerdo y gallina, acompañado de condimentos, pan, aceituna y frutos, servida en ocasiones de trascendencia familiar y social como cumpleaños, XV años, fiestas religiosas o con ocasión de visitas de políticos de Gobierno Regional, Congresista o Presidente de la República como el caso del Presidente Augusto B. Leguía, Fernando Belaunde de Terry, ex extinto Alan García Pérez que eran invitados para inaugurar obras o solicitarle favores de proyectos de bien público.

Ubérrima campiña: Hualmay, Chancay, toma y calla, en la que nuestros abuelos se dedicaban a crianza de aves y gracias a la fertilidad de sus tierras era posible cantar con ganas y toda clase de hortalizas con una variedad de granos era posible alimentar a las aves, robustas para preparar la deliciosa Sopa Huachana y es innegable la influencia de los españoles en nuestras más arraigadas costumbres culinarias. Desde que se asentaron en Huacho y a lo largo del siglo transfirieron, implantaron gustos, difundieron sazones y fundaron en complicidad de los antiguos huachanos una novedosa y rica gastronomía, cuya supremacía hoy nadie discute.

Las señoras especialistas en el preparado de la sopa huachana lo hicieron con leña al fuego lento primero haciendo caldo en los perales de acero que consiste en una media docena en pichones, dos o 4 gallinas viejas de igual manera de 4 o 5 pavos viudas, es según la receta aquellas que han tenido dos o tres crías y el pavo macho ha sido llevado al mercado o la parada de Huacho, a ello se agrega un costalillo y medio de pan frío preferentemente francés trozado en pedazos.

Aparte las señoras preparan el “ahogado” que consiste que del caldo hirviendo sacan las presas y en un recipiente hacen el aderezo con una docena de tomate sin cascara,

cebolla de cabeza, menudencia de aves, comino, pimienta negra entera, orégano, ajo molido, achote molido, tragos de plátano de la Isla (especialmente de Humaya o de Paramonga) a ellos se agrega trozos de manzanas pasas de Italia. De esta composición de ingredientes una parte sirve como base para la preparación de la sopa. Aparte se tiene en una olla de barro al guiso con manteca de cerdo que hierve a fuego lento a ello se agrega trozos de pan que se encuentra en otro recipiente que se mojan en el caldo y que expresamente se encuentran la porción de presas de carne de gallina de cerdo o de cordero hasta que el peral de acero que da lleno al tope. Un mantelito blanco con borde bordados soporta la tapa y la sopa sigue hirviendo a fuego lento con leña que expide un olor característico que imita disfrutarlo. La exquisita Sopa Huachana está a punto de degustarlo.

Los conocedores manifestaron que la diferencia y el sabor exquisito es el agua de pozo de Huacho.

La SOPA HUACHANA ha sido y es el símbolo de la entrañable amistad que se han profesado los compadres, amigos y esa relación afectiva se consolidaba con el exquisito potaje de la Sopa Huachana. El oferente se preparaba de antemano con suma empeño para agasajar a sus invitados que llegaban con una puntualidad inglesa portando botellas de vino de diferentes marcas. Luego de la degustación de la sopa huachana se desbordaba la jarana de romper y raja con los conocidos grupos criollos “las sacas chispas” o “los zapatones” que se prolongaba hasta horas de la noche.

SALCHICHA HUACHANA

Con la llegada de los españoles y la mezcla de culturas, en preparación de la salchicha huachana se enriqueció en nuevos ingredientes y técnicas culinarias.

En la actualidad la preparación de la salchicha huachana es una fusión de la ancestral y lo moderno, para ofrecer platos deliciosos que refleja la identidad de esta hermosa ciudad.

La preparación de la salchicha huachana se detalla en sus orígenes más antiguos de la obra “Nuevo Manual de la Cocina Peruana”, emitido en 1895, cuyo escritor es desconocido. Dicho libro se describe el método distintivo para la elaboración de esta valiosa salchicha.

Al respecto el ciudadano Simón Kian, con más de 50 años de arte culinario, podemos decir que es el referente en cuanto al patrimonio de la Salchicha Huachana. En base a estas dos informaciones y estudio la Municipalidad Provincial de Huaura con la ORDENANZA MUNICIPAL N° 036 – 2017 / MPH, refiere que recetas de producción han ido variadas así en su elaboración tiene que incluir un 85% de filete de puerco molido, también el 15% debe agregarse Entre sebo de cerdo, jugo de naranja, intestino de cerdo y condimentos como pimienta triturada, comino, sal, ajo en polvo, achiote rojo y amarillo. Se produce en Huacho, localidad al norte de Lima de ahí que se conoce como SALCHICHA HUACHANA. Luego se prepara frita, ya sea sola o revuelta con huevo. Es parte tradicional del desayuno criollo, y se cómo con parí (Acurio G. 2008, pp.333-334). La salchicha huachana, no solamente se sirve en el desayuno, como acompañamiento en los panes, sino también se preparan arroz con salchicha huachana, como relleno en los pollos al horno, en los pavos y cerdos especialmente en las fiestas navideñas.

A partir del año 1999 la Municipalidad Provincial de Huaura dio autorización para el progreso del PRIMER FESTIVAL DE LA SALCHICHA HUACHANA con la finalidad de documentar esta oferta culinaria en esta obra récord de GUINNES. El evento de la Salchicha Huachana se programa en el interior de las acciones del jubileo el 10 de noviembre de todos los años que congrega a la ciudadanía en la plaza de armas o a la avenida 28 de julio, tantas amas de casa, turistas nacionales y extranjeros y comercialmente resulta beneficioso para todos aquellos que se dedica a esta actividad. Y necesidad de cultura y educación superior (Universidad Nacional José Faustino Sánchez Carrión) Ancashinos, Huanuqueños, Chotanos y población alto andina del Valle de Huaura – Sayán han modificado el paisaje urbano, asentándose en la otra campiña de Santa María, Amay, Hualmay y reproducen sus formas de vida social al igual a la tierra de su origen. Surgen Instituciones de socialización que agrupan a sus residentes por pueblo, provincias, departamentos y regiones, etc. Desplazando a las instituciones criollas, pues ellas llegan con sus fiestas patronales, música, danza, vestimenta y comidas típicas como: Shambar, Tocosh, cuy chantado, olluquito, así se van integrando poco a poco a los festivales gastronómicos, aniversarios programados por las autoridades políticos de la provincia, adquiriendo así su reconocimiento oficial. Estos migrantes se incorporaron a la vida social y política a la tierra que le dio la oportunidad de desarrollarse como ser social. Huacho ahora es la tierra de todas las sangres.

- a) **Folklore:** Es el conjunto de legado tradicional y de costumbres relacionadas a la forma de vida, donde estas incluyen: tradiciones orales, mitos, leyendas, cuentos, fiestas, creencias, supersticiones, música, canciones, danza, artesanía, tejidos, comida típica, entre otros. Todas estas manifestaciones reflejan el conocimiento y

la identidad de un pueblo, como es el caso de Huacho, y se transmiten de generación en generación de padres a hijos."

- b) **Festividades:** Son expresiones sociales de carácter crítico y religioso que reflejan ideales, afectos, veneraciones y principios exclusivos, como por ejemplo la celebración del aniversario de Huacho, una festividad versátil que rebosa de felicidad y en la que se involucran personas de todas las edades, desde ancianos hasta chicos y adolescentes.
- c) **Fiestas Religiosas:** Fue unas manifestaciones que se celebrara en el Perú prehispánico que se relacionaba con la cosecha, la siembra, pero con la llegada de los españoles se obligó a la población adorara a los dioses cristianos como por ejemplo Celebración en honor a San Bartolomé, el Patrón de Huacho, Virgen del Carmen en Huaura, Santa Martín de Porras, dichas festividades se conmemoran con cohetes, castillos de 6 cuerpos, acompañados de banda procedente de Piura, Ancash. En la que los mayordomos programan con deliciosos potajes consistente en Carapulcra, Sopa Huachana y abundante bebida consistente en Chicha de Jora y con el pasar del tiempo fueron integrando en la rutina diaria, estableciendo ahora un factor determinante para la esencia regional donde se mueve el comercio y prestaciones de Huariques, Pollería y alojamientos.
- d) **Música:** Es una expresión que emergen de la cultura emociones, reflexión o creencias de las personas relacionadas con ella así Huacho cuenta con músicas que en determinadas circunstancias amenizan los cumpleaños, bautizos, matrimonios, festividades religiosas y fiestas cívicas.
- e) **Medicina casera:** Los remedios naturales son la expresión de salud que los pueblos practican de generación en generación y en ese sentido Huacho se ha distinguido

en poseer magníficos curanderos que atienden en sus consultorios ubicados en Hualmay, Santa María, Amay que han alcanzado reconocimiento, local, nacional e internacional tal es el caso de Yancunta, Don Ruperto Mori, Doña Lula que utiliza recursos terapéuticos en el diagnóstico y tratamiento de enfermedades como:

- A. Cuy blanco, cuy que es utilizado mayormente para diagnosticar el mal a través del jubeo para sacar todo el mal.
- B. Cuy negro, utiliza cuando el enfermo esta grave, y ha sido afectado por las practicas malévolas de sus enemigos y es importante, cambiar de suerte.

También los curanderos utilizan la ruda, la coca, el agua florida, el cigarro, el aguardiente de Andahuasi, etc.

Acuden empresarios de Lima, Trujillo, cuando sus ganancias han disminuido, así mismo las mujeres especialmente jóvenes acuden cuando sienten que el ser amado ya no lo ama como antes.

El curanderismo viene siendo afectado por la modernidad, tendientes a desaparecer porque en la Otrora Campiña de Huacho viene siendo sustituido por la constitución de Hoteles, condominios, restaurantes, etc.

TRADICIONES ORALES

Son los conocimientos inmateriales de carácter popular donde se difunden a través del tiempo a falta del legislativo gráficamente.

Los relatos de tradición oral constituyen historias, fábulas, cuentos, creencias mágicas religioso, podemos decir que mediante los relatos verbales los ciudadanos de hoy de Huacho rescatan la inteligencia de nuestros predecesores. Son las personas de edad avanzada que se encuentran en la retención de los relatos, las leyendas, mitos, las

melodías, las crónicas, los principios de vida, asimismo conserva las técnicas artesanales de la cocina, de la fabricación del pasado, etc.

VALORES HISTÓRICOS

Las evidencias materiales realizado por el hombre a través de generaciones son valoradas como testimonios de tiempo parado. En ese sentido la memoria colectiva es relevante en el contexto tradicional insustituible, puesto que lleva consigo relatos irremplazables.

a) Memoria Histórica

La retención es la habilidad que posee la humanidad y puede situarse en la duración y en un lugar específico con sus prácticas y hábitos, y es la capacidad que fortalece su identidad.

Los individuos de mayor edad son la fuente oral más valiosa de una comunidad. (MEICH 2006) que depositan en su cerebro los hechos acontecimientos y que se trasmite en generación en generación.

b) Enseñanza de la Historia Local

La enseñanza de los sucesos locales: como base para la identidad de los pueblos.

La crónica regional abarca la evolución política, socioeconómica, educativa y social que refleja el progreso de una comunidad; es mediante este relato que comprendemos nuestra anterioridad, nuestro ahora y nos preparamos para el porvenir.

Todo método, evento tiene un relato (Rojas 2009) aborda todos los hechos y fenómenos del pasado de una determinado pueblo o comunidad y es local porque

es muy propio de los hechos y acontecimientos, propios de las personas que vive en él.

Muchas de las producciones tangibles e intangibles son hechos que han influido en la historia nacional e internacional.

c) **Historia local y diversificación curricular**

La enseñanza desempeña un papel crucial, dado que, en el colegio y el centro universitario, los infantes, pubescentes y mozos son instruidos y adquieren comportamientos, saberes y ética. Por lo tanto, fortalecer la personalidad autóctona y etnográfico debe ser uno de los principales objetivos educativos. De esta manera, forman de manera variada a los habitantes y líderes, podrán transformar su entorno de forma consciente y colaborativa para el bienestar comunitario.

Según Rojas (2009), los estudiantes se identificarán con su comunidad y sus problemas, adquiriendo conocimiento de aquellos.

CEVICHE DE PATO

Este delicioso plato es una mixtura prehispánica e hispánica. Los antiguos peruanos comían patos que vivían en las Islas que los pescadores lo cazaban y era una comida usual en la familia, aunque siguen practicando ese apetecible arte culinario con la conquista y la colonia llegan los patos que se adaptaron a la cocina criolla y muy pronto se hizo popular a cada uno de los niveles las categorías societarios, sobre todo en los cumpleaños, en las festividades religiosas de San Martín de Porres, Virgen del Carmen, Señor de los Milagros.

Hasta ahora los platos son criados con maíz, con camote, con alfalfa y cebolla china a conocidos familias que se dedican a la crianza de estas aves en la campiña de Huacho: Zapata, Tocto Guayabal, Luriamá, 5 esquinas de Hualmay, etc.

Se prepara en apetitosos platos con arroz con pato, ceviche de pato consistente en un trozo de carne de pato marinada con jugo de limón fresco y ají, lechuga y se aprecia con yuca o camote. Luego se asienta con vino que hace sentir el paladar una delicia única, incomparable de tipo afrodisíaco.

Ofrecen ceviche de pato: Restaurante Huarangito, Restaurante el Rosal.

CHARQUICÁN DE ANCHOVETA

Conocemos que hace 12,000 años llegaban los primeros grupos humanos en las Lomas de Lachay en plena crisis climática y desde entonces domesticaron plantas y animales, pero muy pronto desaparecieron las plantas y animales muy propio del Holoceno. De hecho, tuvieron que ocupar el litoral y alimentarse de pescado aproximadamente 1,720 (Deza Rivasplata) Huacho 5,370 Hualmay y Carquin Huacho.

Según sabemos leguminosas como el frijol o los pallares mezclaban con la anchoveta, utilizaban el ají o ucho, en proto quechua era un condimento importante en la dieta, en la cual también intervenían muchos otros vegetales como la yuca, la calabaza, saborearon la pachamanca tostadas en piedras y entre ellas aprendieron degustar el charquicán, el sumo sacerdote de Bandurria según Alejandro Chu Barrera (5,500 años a.d.n.e), solía disfrutar el charquicán, y que eran preparados por toda una corte de cocineros que se esmeraba con la preparación del agradable platillo para servir durante las fiestas religiosas instituido por la sacerdote de Bandurria.

La deliciosa anchoveta hace más de 5,000 años a.d.n.e. (Chu Barrera) que objeto de intercambio de productos con los pueblos altoandinos y la amazonia. La población de Bandurria obtenía plumas de Guacamayo, monos, lana de llama, de alpaca que sus tejedores realizaron hermosos tejidos para agradar a la nobleza ¿Cómo lo hacía? Pues ellos desviceraban a la anchoveta, luego, realizaron la limpieza con agua de mar y dejaban escurrir por un determinado tiempo para salarlo, de allí se realizaba el secado en las piedras limpias por 8 días, esta práctica era muy arraigado por los pescadores de Bandurria, del Puerto de Huacho, de Carquin.

Cuando los españoles y africanos llegaron a estas tierras de arte culinario se mezclaron a la muestra con cebolla, ajo, ají amarillo, ají colorado, vinagre o hierba.

Desde entonces se corta la cebolla en cuadritos, la anchoveta seca pasa por agua caliente para sacar las impureza y sal y se deja escurría, así mismo se corta en cuadrito el ají amarillo entero y luego se pica el culantro y hecha a una olla y se coloca la cebolla, ajo, ají amarillo, ají colorado, luego se agrega el vinagre y se fríe por espacio de 5 minutos la anchoveta y se controla a fuego lento y se hecha a la olla papa, culantro y ají amarillo entero, una vez se sirve una porción de arroz en forma piramidal y se degusto con chicha, cerveza o refresco de maracuyá.

El charquicán se ha sido ganando un reconocimiento en la familia que ahora se presenta en las ferias y las festividades un plato bandera gastronómica, en las fiestas y aniversarios, principalmente en la caleta de Carquin y son muy preferidas por su alto contenido proteico poseedor de OMEGAS 3 y OMEGAGA 6.

Actualmente se atiende en conocidos Huariques, restaurantes y familias que se dedican a este arte culinario ancestral.

RESTAURANTES CAMPIÑEROS

1) La Choza Náutica Huacho

Abre a las 11:00

Calle los olivos 302 – Chonta (974 metros de distancia)

Restaurante Cafetería

El Restaurante LA CHOZA NAUTICA

2) Casablanca Huacho

Abre a las 11:00

Calle Las Rosas # 347 – Luriamá – Santa María (864 metros de distancia)

Hotel Restaurante peruano

3) Sede Campestre del Tenis

Ceferino Ramírez (1611 metros de distancia)

Negocio local Deportes y entretenimiento Restaurante

4) Géminis Restaurante Campestre

Abierto desde 10, hasta las 17:00

Huacho, Lima, Perú (930 metros de distancia)

Restaurante Géminis Campestre

5) Chinchay Restaurant – Campiña Huacho

Av. Real # 500 (1506 metros de distancia)

Restaurante Bar

6) **Restaurant Campestre Chinchay**

Av. Real # 500 (1490 metros de distancia)

Restaurante Peruano

7) **La casona**

Abre a las 12:00

Manuela Diaz Chaflojo 232 (1273 metros de distancia)

Restaurante Bar

8) **Restaurante La Rafaela**

Campiña (427 metros de distancia)

Restaurante Peruano Restaurante Familiar

9) **El Paraíso De La Campiña**

(927 metros de distancia) Deportes y ocio Restaurante

10) **Club Tennis Huacho – Sede Campestre**

San Bartolomé (1577 metros de distancia)

Club Social Deportes y ocio Deportes y Entretenimiento

RESTAURANTES Y CEVICHERÍAS DEL PUERTO:

1) **Restaurante el Rosal Huacho**

Jr. Salaverry 850 - Club Atlético Huacho (861 metros de distancia)

Restaurante el Rosal

2) **Bolívar Restaurant Huacho**

Bolívar 895 (Plaza Grau) (680 metros de distancia)

Bar y parrilla Restaurante de mariscos

3) **Cevichería restaurante El Pelicano - Huacho**

Abre a las 11:00

Calle Colon 480 (998 metros de distancia)

Restaurante El Pelicano

4) **Madero Huacho**

Frente al C.C. Plaza del Sol, esquina Av. 28 de julio con 9 de octubre (994 metros de distancia)

Negocio local Restaurante

5) **Me Gusta**

Abre a las 13:00

Calle Colon 477 (988 metros de distancia)

Heladería Cafetería Bar

6) **El Coral Cevichería Huacho - Perú**

Puerto Huacho (824 metros de distancia)

Restaurante Peruano

7) **Milas Restaurante**

Abre a las 11:30

Jr. Bolívar 873 (680 metros de distancia)

Asador Restaurante Familiar Restaurante peruano

8) Cevichería “Puerto Norte” - Huacho

Av. Luna Arieta 675 puerto de Huacho (824 metros de distancia)

Cervecería Tienda de alimentos Restaurante de Marisco

9) Restaurante Cevichería “EL PULPO”

Abre a las 11:00

Jr. Bolívar 759 (917 metros de distancia)

Restaurante de Marisco

10) El Romano Huacho

Abre a las 15:30

Calle San Román 230 – Huacho (945 metros de distancia)

Pizzería Restaurante de comida rápida Restaurante italiano

Restaurante de Huacho		
Alex	Grill	La Barca
Amalud	Iban	La Boya
Asis	El Amigo	La Estrella
Buru el mujeriego	El Bosque	La Huachanita
Chaquillas	El Carmelo	Los Jardines
Chinchin	El Jardín de Juanita	La Rueda
D´ cocos	El jardín de Luriamá	Puro Tumbes
D´ karla	El Paraíso de Rafaela	Quinta Oyola
Don lucho	El Portal Norteño	Quinta Velásquez

España	El Rancho	Rosita
Génova	El Rosal El Tiburón	Sabor del Mar
Géminis	Kombo Kella	Tradiciones Sara

NEGOCIOS DE RESTAURANTES CRECIERON 5.86% EN NOVIEMBRE DEL 2019

El INEI comunicó que, en noviembre de 2019, el sector de alimentación (ofertas gastronómicas) creció un 5.86% en comparativa con el mismo período de 2018, acumulando así 32 meses de rendimientos favorables.

De acuerdo a la Encuesta Mensual de Restaurantes, añadió una demostración de 1,013 establecimientos, la presente operación mostró una diferencia consolidada del 4.93% entre enero y noviembre del año anterior.

Durante el mes en cuestión, el notable rendimiento se atribuyó a las más altas facturación notificadas en comercios de comida express, asados y grilladas, comedor, chifas, sandwicherías, cevicherías y comida criolla, gracias a las ofertas a través de equipos móviles y redes sociales, horas flexible a los clientes, inicios de nuevas filiales, avances de instalaciones, introducción de modernas recetas en el menú y tácticas de mercadotecnia.

FERIADO LARGO

El Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI) resaltó de la misma manera contribuyeron a este progreso el día de descanso prolongado, la Copa Libertadores y festividades como el Día de la Salchipapa y el “Black Friday”.

De manera similar, se llevaron a cabo varios eventos culinarios, incluyendo la decimoctava edición del evento culinario “Perú Mucho Gusto – Tumbes”, la “I Feria Gastronómica de Pesca y Acuicultura PESCAFEST”, “Expo Callao 2019”, el “Festival Gastronómico Festsabores Arequipa”, el segundo “Festival del Camarón”, el “Festival Gastronómico Huacho Mucho Gusto” y la “Feria Dulce y Sabor”.

SERVICIO DE COMIDAS

El INEI comunicó que el segmento de otros servicios de alimentación aumentó un 12.30%, impulsado por la operación de proveedores de comida, quienes lograron captar y expandir acuerdos con compañías mineras, sector agroindustrial, entidades bancarias, centros de ventas, centro de salud, grandes corporaciones, centros educativos y entidades ministeriales.

Asimismo, se observó un desempeño favorable en el servicios de alimentos hacia los proveedores (suministro de comida para compañía del sector transporte), respaldado por el ascendente número de viajeros en periodo de feriados prolongados.

BEBIDAS

Las funciones de suministro de refresco experimentaron un crecimiento positivo del 13.68%, impulsado por el aumento en la afluencia a discotecas, restaurantes-bar, cafeterías, bares y juguerías, como reacción a una intensa estrategias promocional de plataformas digitales y medios de gran alcance.

Además, el desempeño se vio favorecido por la realización de números culturales, la renovación de espacios, inauguración nuevas sucursales, ofertas en refresco y variedad de macerados, cocteles regionales y actividades inéditos.

En noviembre de 2019, el servicio de catering disminuyó un 13.83% debido a la reducción en la demanda de la elaboración y reparto de raciones para reuniones,

atenciones de servicio de mesa libre.

CONCLUSIONES

Huacho es una ciudad con una mega biodiversidad de insumos que aporta muchos alimentos a la humanidad y, en la actualidad, se continúa investigando acerca de nuevas fuentes de alimentación que se producen en sus pueblos. Tiene una maravillosa historia y cultura, así como una extensa data culinaria que se inició antes de la llegada de los españoles, que merece seguir siendo estudiada. En este trabajo se resaltan las tres posibilidades de desarrollo e ingresos para Huacho, Turismo y Gastronomía, Turismo Gastronómico Sostenible, en conjuntos, con toda la infraestructura que se mueve en torno a ellos, se generan beneficios para sus regiones. Estas tres áreas son posibilidades potenciales de desarrollo sostenible en Huacho y Huaura para ofrecer lo mejor en turismo y gastronomía. Queda mucho trabajo aun por hacer en el turismo, y Huacho tiene infinidad de riquezas para darlas a conocer al mundo. Recordemos que el turismo genera buenos ingresos para los países. Finalmente, Huacho y sus encantos tienen tanto para ofrecer a sus invitados. Solo en belleza paisajística tienen flora y fauna de interés general para todo público (jóvenes, adultos y niños). Además, en Huacho y Huaura existen lugares para hacer turismo de deporte y aventura, a los que se suman los demás tipos de turismo que estos se derivan.

2.2.2. La identidad Cultural

Cuando hablamos de Identidad Cultural nos estamos refiriendo a la huella imborrable del Hombre. Un rasgo que nos diferencia de los demás individuos y que esta huella nos conduce a amar y tener un cariño especial por el mundo que nos rodea.

La especie humana apareció en el globo terráqueo como resultado de una prolongada transformación gradual, a partir de los primitivos antropomorfos ha marcado la diferencia con los bestias menores, como bien sabemos el ser humano por su entorno, es un ser gregario, el individuo en la persona lo generan en trayectoria de una comunidad y la civilización formada por la especie humana. (Leontiev, 1970).

Se llama Identificación al establecimiento de la identidad de objetos sobre la base de tales o cuales rasgos (Rosental Iudin).

Consideramos Identidad como categoría que expresa la igualdad de un objeto, de un fenómeno consigo mismo o la igualdad de varios objetos, cosas. (Rosental Iudin).

En consecuencia, a lo largo del relato, el varón y mujer se han distinguido por su progreso mental y social. No obstante, en el curso natural de la historia, con el surgimiento de los vínculos comerciales y humanos, el dominio, los grupos colectivos y la nación, la civilización como esencia de las clases humanas que generó una gran contraposición que perdura incluso en la actualidad."

Se entiende por identidad, explica ALBOUKREX "El conjunto de características o circunstancias que hacen al quien o algo sean reconocidos, sin posibilidad de confusión con otro" (expresando por Malaver, 2010, pág. 23).

Como todos sabemos el Perú hay diferentes culturas y posee diferentes culturas así cada etnia o grupo social tiene su propia identidad, es decir su propio estilo de vida, su propia creación material y creación espiritual.

Para (Montero 2006) considera que la Identidad es el conjunto de significaciones y representaciones relativamente permanente a través del tiempo, que permiten a los

miembros de un grupo social que comparte una historia y un territorio común, así como otros elementos socioculturales.

También (Conrad 2010 pg. 6) opina que la identidad está vinculada con la territorialidad y los aspectos socioculturales y reconocer como se relaciona los unos con los otros junto con los valores sociales y culturales.

Lumbreras considera la conceptualización de la cultura el conjunto de la base y la supraestructura y su paradoja interiorización donde se define y se le denomina “Comportamiento Societal”.

A. DIMENSIONES

Con la finalidad de tener una mejor apreciación y concepto sobre Identidad Cultural, es importante una definición clara de cultura en la que históricamente ha tenido y tiene un progreso notable hasta la actualidad.

- a. Cultura (del latín “cultura”: cultura, elaboración): Conjunto de valores materiales y espirituales, así como de los procedimientos para crearlos, aplicarlos y transmitirlos, obtenidas por el hombre en el proceso de la practica histórico – social. (M.M. Rosental y P.F. Iudin).
- b. Patrimonio Cultural: Santiago, 2005 sustenta que es un determinado conjunto de bienes tangibles, intangibles y naturales que forman parte de prácticas sociales, a los que se les atribuyen valores a ser transmitidos y luego resignificados, de una época a otra, o de una generación a otra, mediante un proceso y/o que puede ser individuo o colectividad,
- c. Interculturalidad: Es el encuentro, convivencia, simbiosis y respeto entre las culturas, comunidades y personas. Construyendo referentes, decepcionando

novedades, apropiando selectivamente, copando respetuosamente, aceptando, confrontando, discriminando y distinguiendo las diferencias, enriqueciendo las originalidades, limando las contradicciones y prejuicios, reconociendo al otro y aceptando la diversidad cultural.

la interculturalidad es una apuesta por el respeto de la pluralidad de la racionalidad a la heterogeneidad de formas de vida. Es un reto intentar establecer vínculos horizontales entre personas y culturas diferentes. La voluntad de comprender al otro sin ponerle condiciones posibilita que la empatía y la comunicación fluyan superándolos alerta en lo que se originan en el temor de la apertura y a la inseguridad que la experiencia histórica nos ha impuesto una deshumanizante aculturación del occidente sobre el mundo andino.

- d. Revaloración Cultural: En la medida en que las culturas tradicionales, como la andina, refuercen su autoestima será posible una revaloración horizontal democrática. De ahí que revalorizar es rescatar sus rasgos más específicos y significativos, de algo que está en peligro de extensión.

B. IDENTIDAD CULTURAL DE HUACHO

- a. Historia del distrito de Huacho

Ubicación geográfica:

El distrito de Huacho se ubica en la costa central del Perú y como distrito formar parte de la división administrativa – político de la provincia de Huaura.

Según la latitud y longitud mediante las líneas de las mediciones es:

10°16'18'' 13°19'18'' de Latitud Sur (L.S)

75°30'42'' 77°16'19'' de Longitud Oeste (L.W)

El distrito de Huacho comprende la parte Sur – Oeste de la provincia de Huaura en la cuenca de la parte inferior o baja y margen izquierda del Rio Huaura. Posee como territorio una porción del Océano Pacífico. De la misma manera se ubica al norte de la ciudad Capital de Lima, a 147 km de distancia. Por su altitud la idílica ciudad de Huacho se ubica a 30 metros sobre el nivel del mar y conforma uno de los distritos costeros.

La provincia de Huaura, con 12 distritos de los cuales 6 son denominados andinos y los otros 6 como distritos costeros. En cada una de ellas se ubican pisos altitudinales o llamas también ecorregiones y cada una de ellas cuenta con una exuberante riqueza natural y cultural de diversa índole.

ORIGEN LINGÜÍSTICO DEL VOCABLO HUACHO

Tiene su origen quechua vocablo HUACCHA que según los conocedores era un grupo humano de pobres que vivían solo de la época, desterrado y castigados.

EL TURISMO A TRAVÉS DE LA HISTORIA PERUANA

Los antiguos huachanos que llegaron en estos tienen precedentes de Paiján se afincaron atraídos por la magnífica geográfica que ofrecía Barranca, Casma, Huacho, Chancay. Evidencias arqueológicas prueban la temprana ocupación de los grupos humanos que se asentaron en:

I) LOMAS DE LACHAY

Considerado el primer pueblo de Huacho y fue ocupado por los grupos humanos hace 12,000 años según la Dra. Rosa Fung ha reportado la

existencia de unos Yacimientos PINTURA IDEOGRÁFICA derivados de los PAIJANENSES arribaron durante el Holoceno a las Lomas de Lachay. Las Lomas de Lachay se localizan al norte del Valle de Chancay en la quebrada del Rio Seco y que estudiado por la arqueóloga Rosa Fung. Es una pendiente más suave, de tal manera que la curva de 50 metros señala que la orilla estuvo alejada, posiblemente, en unos 27 km más que la actual.

En cuanto a la creación espiritual los pobladores de Lachay practicaban la religión animista. El arte fue mágico y su plasticidad y su más temprana manifestación que el arte rupestre. El arte rupestre de Lachay se encuentra en la quebrada del palo.

La temporada de visita es entre los meses de Julio a octubre, donde existe también un lugar para acampar. Los turistas realizan actividades:

- Observación de aves, mamíferos y extensa vegetación de flora y fauna.
- En las Lomas se observa las neblinas que llegan a la costa el cual da origen a la vegetación y que actualmente cuenta con una extensión de 5,070 hectáreas.
- Permite recorrer los principales puntos de interés.
- Circuito del zorro donde los guías informan que tiene 1.4 km de longitud.
- Circuito de las taras con un área de 3 kilómetros.
- Circuito del perdiz con un área de 5 km.

- Zona arqueológica 1er asentamientos humanos de hace 12.000 años.

II) BANDURRIA

El yacimiento arqueológico Bandurria es hallado por el Ing. Domingo Torero en 1973 debido a la demolición de una sección del flanco oriental por las corrientes de la irrigación Santa Rosa. El alertó a los responsables sobre la intrusión de las aguas y la recuperación de restos históricos con la colaboración de residentes y estudiantes de la Universidad Nacional José Faustino Sánchez Carrión.

En el transcurso de ese periodo, debido a la prueba histórica, la Doctora Rosa Fung es convocada a Bandurria. En sus subsiguientes exploraciones, efectuadas en 1977, estableció el yacimiento como una comunidad constituida por reducidas rocas y un pequeña elevación de posible función ritual, situado en el extremo sur este del yacimiento. La Dra. Fung identifico en Bandurria las claras ocupaciones precerámicas. Aseguró que la habitabilidad comparable a la descubierta en el yacimiento del Río Seco.

ORIGEN DEL NOMBRE DE BANDURRIA

La denominación se desarrolla en mención al ave Bandurria, la cual ha sido explicada por Hans y María Koepcke. “Un ave grande de los ríos coloridos” tiene cabeza y cuello blancos con una corona de ocre castaño, y lomo, cola y parte frontal con plumaje negro. Las plumas de la cola son negras, el ala es negruzca con una mancha blanca grisácea, el pico es

verdoso con una punta negra, y los ojos y patas son rojos. Emite gritos estridentes y algo metálicos, y es un ave de caza.

CONTEXTO GEOGRÁFICO E HISTÓRICO

Es una sociedad patriarcal con característica de relación de dominantes y dominados y se encuentran en el sector central, con cerros aislados de la cadena costanera. Se observa playa arenosa, zona de acantilado y playa rocosa en la que las estribaciones andinas penetran en el mar.

Según Pulgar Vidal corresponde al piso ecológico de la chala que se ubica entre los 0 y 500 m.s.n.m.

En el asiento arqueológico Bandurria predomina las arenas y pequeñas pronunciaciones de dunas. Tiene una antigüedad de 5,500 años según el fechado Radio Carbono 14.

BANDURRIA EN EL PROCESO CULTURAL – SEGÚN EL ARQUEÓLOGO ALEJANDRO CHU BARRERA

Los antiguos habitantes de Bandurria se dedicaron a la pesca que fue fuente de su alimentación y también tuvieron la necesidad de completar su dieta con productos agrícolas por ello cultivaron calabazas, camote, también sembraron algo algodón para hacer vestido, ropajes de elite sacerdotal. Sembraron mate, carrizo, guayaba, totora, juicio para confeccionar bolsas, canastas, redes y otros.

Bandurria abastece de peces y productos agrícolas al estado de Caral, y también relación con los pueblos de la zona altoandina de Cerro de Pasco, Huánuco y con todos los pueblos de la cuna del Río Huaura.

El arqueólogo Chu Barrera ha encontrado 3 esqueletos humanos, envueltos con fardos de juicio, este sillas y telas. Además, se encontraron instrumentos de cocina, de pesca y además se dedicaron al comercio que incursionaron todo el litoral y mantuvieron actividades comerciales de Guayaquil e Islas Galápagos.

El poder y la política estaba centralizada en los sacerdotes. El Dr. Alejandro Chu Barrera que los mecanismos del poder que la religión como factor determinante de cohesión social. Se llegó a atribuir la prosperidad a los dioses por ello mandó construir obras inútiles como anfiteatros y grandes adoratorios y pirámides. (foto)

III) PLAYA EL COLORADO

Los grupos humanos procedentes de la Lomas de Lachay se posesionaron de “PLAYA EL COLORADO” en medio de crisis climáticas, según estudios de Jaime Deza Rivasplata hace 7,500 a.d.n.e. Hay evidencias de vestigios arqueológicos, hechos con adobe. La población se dedicó a las actividades de la pesca y recolección playera. La playa empieza como un callejón entre el Cerro Alto y el Mar, y acaba en una playa muy ancha. Luego de otro cerro con unas peñas a las que se llaman CHANCAQUITA, empieza Playa Chica fue de grande de arena y un mar bastante bravo. La playa cuenta con un islote de grandes rocas donde muchos veraneantes

limeños con sus carros acampan especialmente en Semana Santa. En la zona viven diversidad de aves.

IV) PLAYA DE CHORRILLOS

Habían sido ocupado hace 7,500 años d.n.e. según Jaime Deza Rivasplata y sus poseionarios se dedicaron a la pesca de Jurel, bonito y sus alrededores fue utilizado para secar anchoveta y esta práctica que realizaron hasta los años 60. En la actualidad no está apta para los bañistas, así se advierte al visitante con un letrero que ha sido sancionado por la Municipalidad Provincial de Huaura.

Hasta los años 60 la playa brindaba espacio de veraneo que mucha gente procedente de Lima veraneando con toda su familia e hijos e inclusive se programaba concursos de bañitos con grandes premios económicos.

En las noches amenizaba orquestas procedentes de la Capital en la que las damas huachanas se daba cita en el Malecón para participar de los barriles que se prolongaba hasta el amanecer.

En el año 2010 el Gobernador de la Región Lima Miguel Ángel Mufarech, destino una partida económica para remodelar el antiguo Malecón con torres y miradores que le dio una prestancia y elegancia Turística.

Con el aumento de la migración andina y la construcción de Hoteles y casas comerciales muy cercano a la playa de Hornillos se ha visto afectado seriamente por el olor de la arena nauseabundo, así como en la ribera del

mar se observa toda la clase de residuos, así mismo a los puquiales llegan personas para el lavado de ropa, con sus mototaxis, que ellos producen contaminación ambiental.

Pese a ello en las lagunas cuenta con botes a pedales que son la delicia y distracción de niños.

V) LOS ANTIVALES

Es una zona ocupada hace 11,000 años a.d.n.e. por primitivos grupos humanos y es considerado como precerámico. Está ubicado al sur de Huacho inmediatamente después del Tambo de Huaura. Ocupa un amplio espacio desde al frente de HORNILLOS hasta la altura del Arco de Playa Chica, pero en su parte central por el torrente de los desagües de Santa Rosa que un ingeniero de apellido SIHUAY, no pudo encausar por el puente inútil que construyó en la Carretera Panamericana. Observando el paso de las aguas pudimos observar que arrastraba calabazas, pedazos de redes y otros vestigios de antigua presencia humana por lo que se exploró la zona y se encontró restos de ciencias alrededor de lo que deben haber sido abrigos rudimentarios o pequeñas chozas que habían sido ocupado hace 7,500 años a.d.n.e. Así mismo en las exploraciones se halló un megaterio animal herbívoro de gran talla que vivió hace 5,000 años a.d.n.e. que se alimentaba de hojas de árboles y otros vegetales, prueban que todo esta zona cubierta de plantas, pero que con la crisis climática del Holoceno estas se extinguieron.

VI) PLAYAS DEL DISTRITO DE HUACHO

Las playas conocidas por los pescadores y muchos de ella han sido poblado por grupos humanos en plena crisis climática del Holoceno que desaparecieron plantas y animales y por ello miraron el mar como fuente de su alimentación y vida entre ellos tenemos:

- Chorrillos
- Cocoy
- Caballete
- Tartacoy
- Zig – Zag
- Colorado
- Las Lomas
- La Bocana
- El reloj
- Los huacos
- La grana
- Quita Calzón
- Don Julio
- La Herradura
- Cabeza de León
- Grande
- El Paraíso

Todas estas playas se han convertido en áreas de verano que mucha gente se posesionó los sábados y domingos y disfrutar de las brisas del mar.

TURISMO HISTÓRICO CULTURAL

Huacho es el centro del desplazamiento de mucha gente que por sus creencias religiosas se desplazaban de lugares lejanos no solamente del Perú sino en España, Italia, EE. UU, Canadá, etc. El motivo que le mueve es la fe a sus santos, vírgenes que le han concedido algún milagro de carácter económico. Entre ellas tenemos:

SEMANA SANTA

Esta creación inmaterial que instituido por los españoles y desde entonces congrega a cientos de fieles católicos en la parroquia San Bartolomé de Huacho: La Festividad Religión empieza:

- Viernes de dolores acompañando de sus fieles sale la venerada imagen de la Virgen de los Dolores, para recorrer las calles Huachana anunciando el término de la cuaresma y el inicio de la Semana Santa Huachana.
- Domingo de Ramos, es dedicado al Señor del triunfo que se pasea por las calles montado una burrita, acompañado de sus fieles con canticos y sermones después del recorrido en la noche se encuentra con la Virgen de los Dolores, que representa a una madre dolorida.
- Lunes Santo, es el tercer día de la semana y con en que Jesús después de recorrer las calles con su cruz a cuestas se dedica a visitar los hogares Huachanos y realiza obras de caridad, limpia los pies de los desvalidos y los pobres.

- Martes Santo, se trata de Señor de la columna en que el señor sufre el flagelamiento hasta lacerarse todo el cuerpo.
- Miércoles Santo, el nazareno con Simón de CIRENE recorre las calles en compañía de los habitantes de la calle Espinar vestidos de riguroso luto, acompañados de sahumeros algunos derraman lágrimas.
- Jueves Santo considerado como el día crucial en la que, en la catedral, Jesús recibe a los feligreses para redimir sus pecados y acompañado de la multitud, muchos de ellos turistas que han venido de Lima y el extranjero visita a las siete iglesias de la ciudad de Huacho.
- Viernes Santo, es el día de dolor por el padecimiento de cristo en la cruz y desde las primeras horas de la mañana acude los feligreses a la misma y en la que observa las escenas de pasión de cristo que es azotado por los soldados romanos luego a las 3 de la tarde muere en medio de la congoja y el dolor de los feligreses.
- Domingo de Pascua es el día agitado tumultuoso en la que el Señor de la Resurrección, San Pedro y San Juan recorrer las calles acompañando de mujeres y hombres vertidos de un riguroso luto y por todos lados se observa sahumeros.

Mas tarde los mayoresales que han sido encargados de llevar la remuneración, reporte el locro con arroz, pescado frito y arroz con frijolito de castilla y abundante chicha de maíz y también se reparte dulces de cómo te, frejol colado, pan de dulce y platos típicos como zango, charquicán, etc.

MUSEO ARQUEOLÓGICO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL

JOSÉ FAUSTINO SÁNCHEZ CARRIÓN

El museo representa aquella identidad material también espiritual desde un pueblo. Tal sentido en el museo encontró silbatos, peces, crustáceos, camélidos, guayaba, payaya, maní, los Cuchimilcos, los muñecos, tintura y el hombre tatuado de Huacho, considerando como “Joya del Museo” porque según el arqueólogo Doctor Arturo Ruiz Estrada dice que los símbolos permiten conocer posición social, militar y religión del hombre huachano.

Los tatuajes utilizados patentizaron el color azul a la figura del sol, la luna, pelicano y peces.

VISITA A CASONAS ANTIGUAS Y CONTEMPORÁNEAS

- CASINO HUACHO

Engalana la plaza de armas de Huacho en todas las actuaciones cívica patriótico. Fue declarado Patrimonio Cultural y Monumental de la Nación Mediante Resolución Jefatural N° 176 – 92 – INC.

En la década 40 – 60 era el centro de tertulias de los propietarios de la Hacienda Valle de Huaura – Sayán. Solían reunirse los varanos del azúcar y algodón que departían su suntuoso baile de gala, pero que decayendo su influencia económica y política con cambios y reformar por lo que cuidaron de la clase media, abogados, médicos, docentes y ante la apertura democrática fueron haciéndose socios que alguien para matrimonios, bautizos, promociones escolares.

Es una construcción de material de adobe y quincha de color marrón y los arcos de columna blanco que le dan una presentación bella y majestuosa. (Foto)

- **CASA PITTAGULA**

La Casa representa un estado afrancesado y que ha sido declarado por el Instituto Nacional de Cultura como Monumento Histórico Artístico por Resolución N° 243 – 95/ - INC del 1° de agosto de 1995.

La casa fue del empresario italiano Pittaluga, estaba relacionado con el servicio de electricidad que brindaba a la población Huachana, aunque actualmente el propietario es la empresa electrificación de Lima Norte (EDELNOR).

La casa representa una estructura sólida y un gusto sobrio que llama atención y admiración a toda persona que se desplaza a Plaza Veá.

2.3.Hipótesis de Investigación

2.3.1. Hipótesis general

La Gastronomía se Relaciona con la Identidad Cultural según los Docentes de Ciencias Sociales de las Instituciones Educativas del Nivel Secundario del Distrito de Huacho.

2.3.2. Hipótesis específica

- Existe una relación significativa entre la gastronomía y las culturas según los estudiantes del cuarto año de Secundaria de la Institución Educativa Mercedes Indacochea Lozano-Huacho, 2023

- Existe una Relación significativa entre la Gastronomía y el Patrimonio Cultural según los Alumnos de los Estudiantes del Cuarto Año de Secundaria de la Institución Educativa Mercedes Indacochea Lozano-Huacho, 2023.
- Existe una relación significativa entre Gastronomía e Interculturalidad según los Estudiantes del Cuarto Año de Secundaria de la Institución Educativa Mercedes Indacochea Lozano-Huacho, 2023.

2.4.Operacionalización de las variables

Tabla 1

VARIABLES	DEFINICIÓN CONCEPTUAL	DIMENSIÓN	INDICADORES	ÍTEMS
Vi: 1 Gastronomía	Es la rama, comprendida como un arte, que estudia las relaciones del ser humano con su modo de nutrición y con el entorno cultural en el que la cocina se desarrolla.	Preparaciones culinarias	Platos más representativos en Huacho	3
		Técnicas	Costumbristas No costumbristas	3
		Utensilios	Tradicionales No tradicionales	3
		Cocinero	Origen de sus conocimientos Tiempo de experiencia	3

VARIABLES	DEFINICIÓN CONCEPTUAL	DIMENSIÓN	INDICADORES	ÍTEMS
V2 Identidad Cultural	La identidad cultural es un conjunto de valores, tradiciones, símbolos, creencias y modos de comportamiento que funcionan como elemento cohesionador dentro de un grupo social. Y que actúan como sustrato para que los individuos que lo forman puedan fundamentar su sentimiento de pertenencia.	Culturas	Actividades, programas	
		Patrimonio Cultural	Monumentos lugares históricos	
		Interculturalidad	Identidad, igualdad.	

CAPÍTULO III: METODOLOGÍA

3.1. Diseño Metodológica

3.1.1. Tipos

Por la naturaleza de la temática y la forma como se aborda su estudio es no experimental, explora todo y descriptivo.

3.1.2. Enfoque

Por hacer uso de los aportes del estudio cuantitativo y la indagación no numérica.

3.2. Población y Muestra

3.2.1. Población

Participaron todos los alumnos de Nivel Secundario de la Institución Educativa Mercedes Indacochea Lozano.

3.2.2. La Institución Educativa y # de alumno del 4to Años de Educación Secundaria.

Nombre de la Institución Educativa	N° de alumnos del 4to año de Educación Secundaria
Mercedes Indacochea Lozano – 4to año de Educación Secundaria	80 alumnos
N° de Secciones	4to A – B – C – D

Fuente: Subdirección Académica de la I.E. Mercedes Indacochea Lozano.

3.2.3. Muestra

100% de los Alumnos del 4to año.

3.2.4. Operación de la Variables

Variables Independiente: Gastronomía

Variable Dependiente: Identidad Cultural

TABLA 1 = POBLACIÓN DE ESTUDIO

SECCIÓN	N°
A	20
B	20
C	20
D	20
TOTAL	80

Fuente: Registro Académico de la I.E. Mercedes Indacochea Lozano, 2023

CAPÍTULO IV: RESULTADOS

El estudio que se llevó a cabo, a lo largo del periodo que se programó la tesis, ha sido importante y fructífero de suma importancia porque nos ha permitida saben con certeza las vivencias, experiencias y necesidades, y sobre todo muy particular, sus anhelos, sus sueños, su proyecto de vida, esperanzas como Huachano que son. También ha sido una magnífica oportunidad de conocer todas las creaciones materiales y espirituales que posee Huacho en el contexto de la Región Lima – Provincias. Una razón también para sentirnos orgullosos de toda la riqueza material y espiritual que posee Huacho y con este modesto trabajo nos ha permitido cimentar y afirmar más nuestra identidad local.

4.1. Tabulación de datos, representación gráfica e interpretación de resultados.

Resultado sobre la Encuesta realizada a los alumnos del 4to año de Educación Secundaria del Nivel Secundario de la I.E Mercedes Indacochea.

D) DATOS GENERALES

i) TABLA 2: Género Masculino – Femenino de alumnos del 4to año de Educación Secundaria.

SECCIÓN	MASCULINO	FEMENINO
A	5	15
B	10	10
C	8	12
D	7	13
TOTAL	30	50

Fuente: Lista de alumnos de la institución educativa

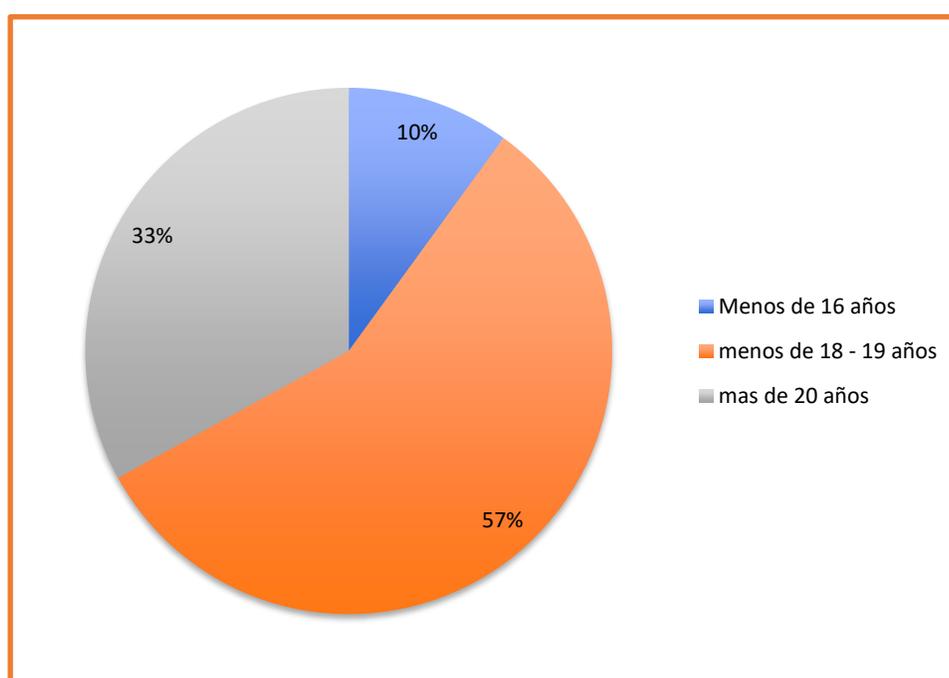
INTERPRETACIÓN

El 65% de alumnos del 4to año de la Institución Educativa del Nivel Secundario del Mercedes Indacochea que está formado por personas de sexo femenino.

El 35% de los alumnos del 4to de Secundaria de la I.E. está conformada por personas del sexo masculino.

ii) **TABLA 3: Edad de los Encuestados**

Categoría	F	%
Menos de 16 años	13	10%
Menos de 18 – 19 años	17 – 18 años	57
Mas de 20 años	25 más – 20 años	33
TOTAL	80	100

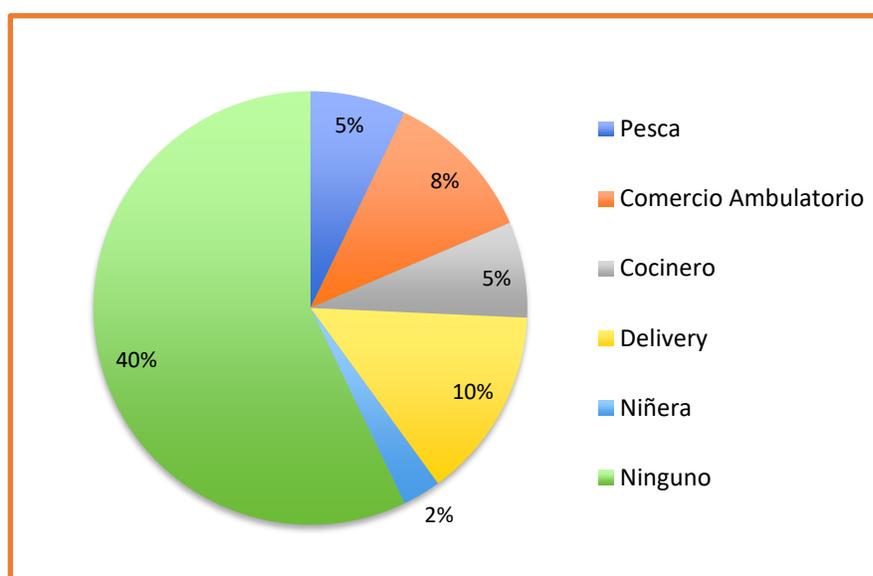


INTERPRETACIÓN

Hay un porcentaje mayor alumnos de 17 – 18 años un 57% y un 33% más de 20 años que arroja un 30% y un porcentaje de 16 años que conforma 10%.

iii) **TABLA 4: Los Alumnos del 4to año de Educación Secundaria, trabajan en alguna actividad económica.**

Categoría	Frecuencia absoluta	Frecuencia
Pesca	5	33%
Comercio Ambulatorio	8	10%
Cocinero	5	5%
Delivery	10	5%
Otros (niñera)	12	4%
Ninguno	40	17%
TOTAL		100%

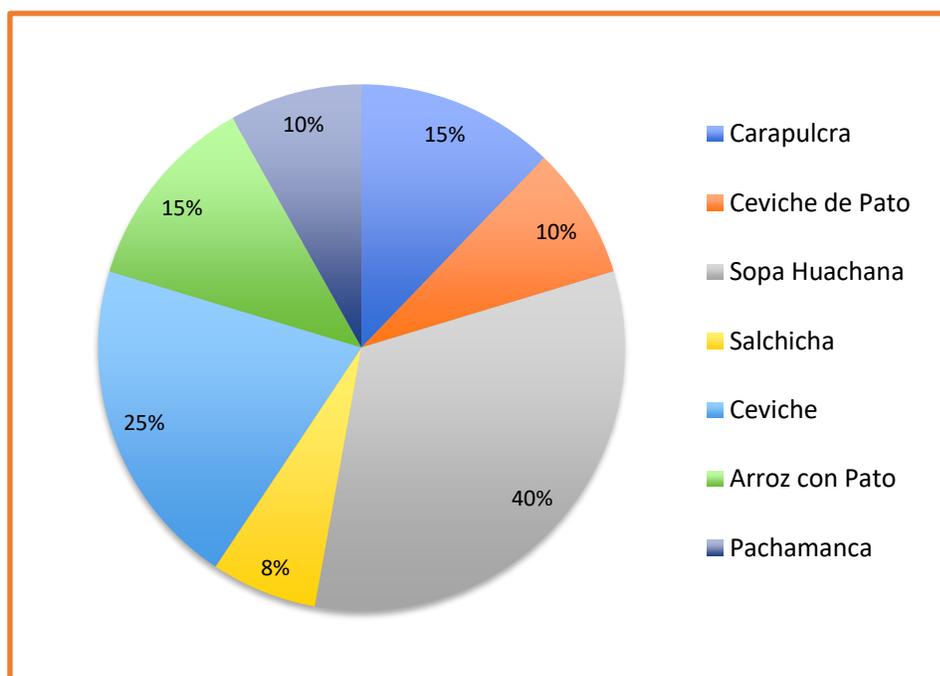


INTERPRETACIÓN

- El 5% de alumnos del 4to año de la I.E Mercedes Indacochea trabaja en Pesca.
- 8% Comercio Ambulatorio.
- 2% Cocinero.
- 12% Niñera.
- 17% ninguno

iv) **TABLA 5: Qué potajes son los más representativos en Huacho.**

Potajes Presentativos	F	%
Carapulcra	15	2%
Ceviche de Pato	10	4%
Sopa Huachana	40	50%
Salchicha	8	2%
Ceviche	25	3%
Arroz con Pato	15	2%
Pachamanca	10	15%
Total	80	100%



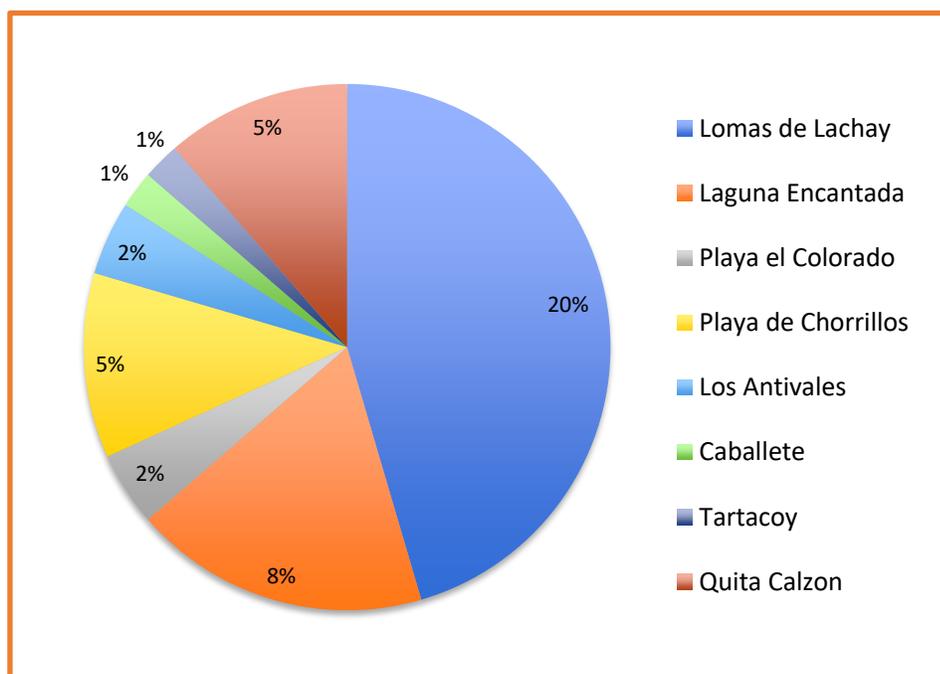
INTERPRETACIÓN

La Suma es 80 réplicas que mencionan que el manjar más importante de Huacho es la Sopa Huachana, 40% Salchicha y 25% Ceviche.

IDENTIDAD CULTURAL

i) **TABLA 6: cuales son los sitios turísticos del Distrito de Huacho**

Sitios Turísticos	FI	%
Lomas de Lachay	20	18%
Laguna Encantada	8	4%
Playa el Colorado	10	2%
Playa de Chorrillos	5	2%
Los antivales	3	2%
Caballete	2	1%
Tartacoy	2	1%
Quita Calzón	5	1%
Total	80	100%

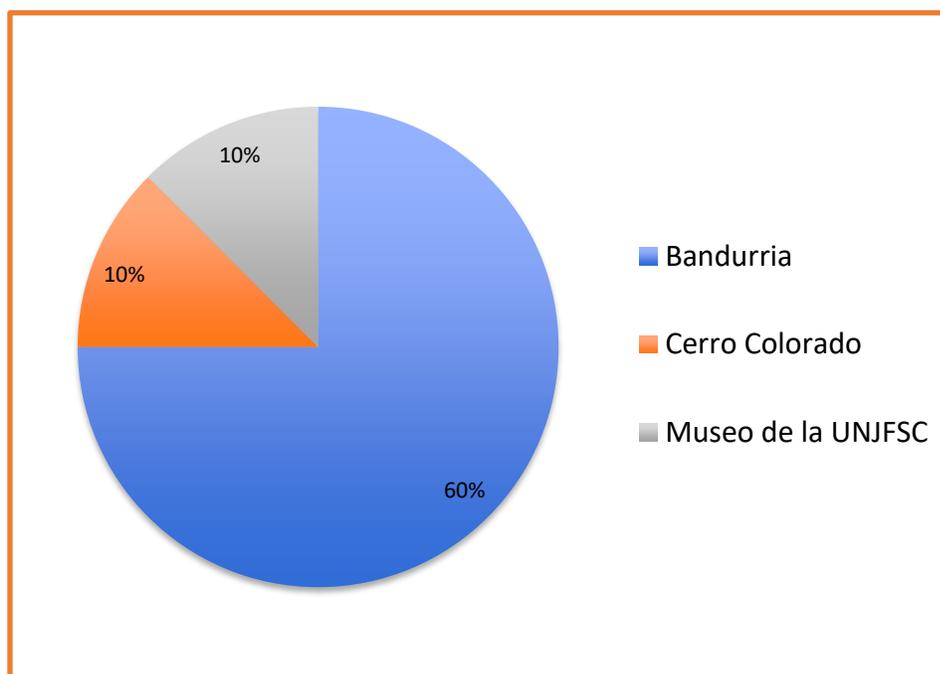


INTERPRETACIÓN

Del total de 186 respuestas, 20% manifiestan que Lomas de Lachay es el sitio turístico más relevante, 10% dicen Playa de Chorrillos, mientras que 50% que es la playa Quita Calzón.

ii) **TABLA 7: Cuales son los restos arqueológicos más importantes del distrito de Huacho.**

Restos Arqueológicos	F	%
Bandurria	60	50%
Cerro Colorado	810	20%
Museo de la UNJFSC	10	30%
TOTAL	10	100%

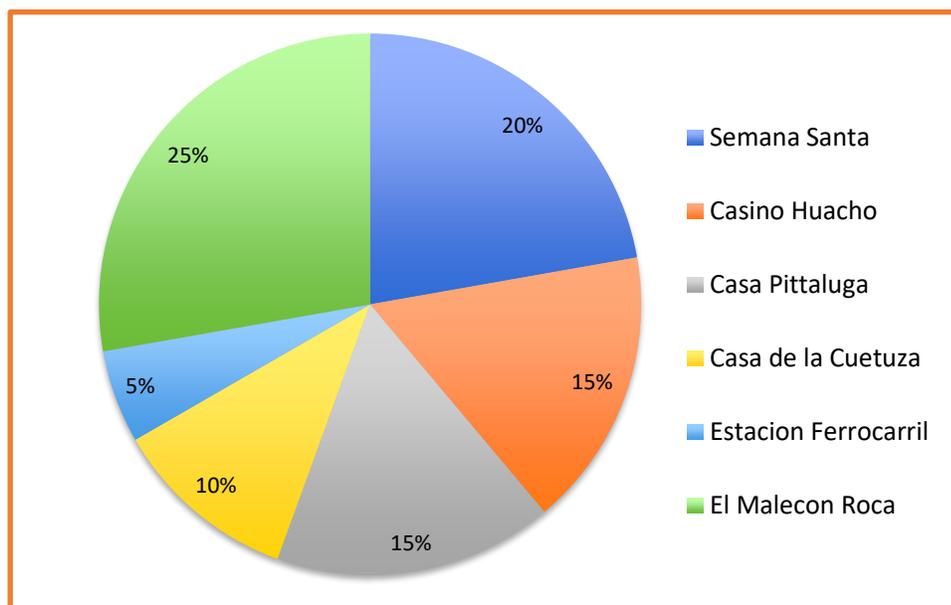


INTERPRETACIÓN

Del total de 80 respuestas – 60 manifestaron que el vestigio antropológico más significativo de Huacho es Bandurria, mientras que 10% manifiestan que el Museo de la Universidad Nacional José Faustino Sánchez Carrión.

iii) **TABLA 8: Cuales son los restos arqueológicos culturales más representativos del distrito de Huacho.**

Restos Históricos Culturales	FI	%
Semana Santa	20	10%
Casino Huacho	10	15%
Casa Pittaluga	5	3%
Casa de la Cuetuza	10	15%
Estación Ferrocarril	5	3%
El Malecón Roca	25	20%
TOTAL	80	100%



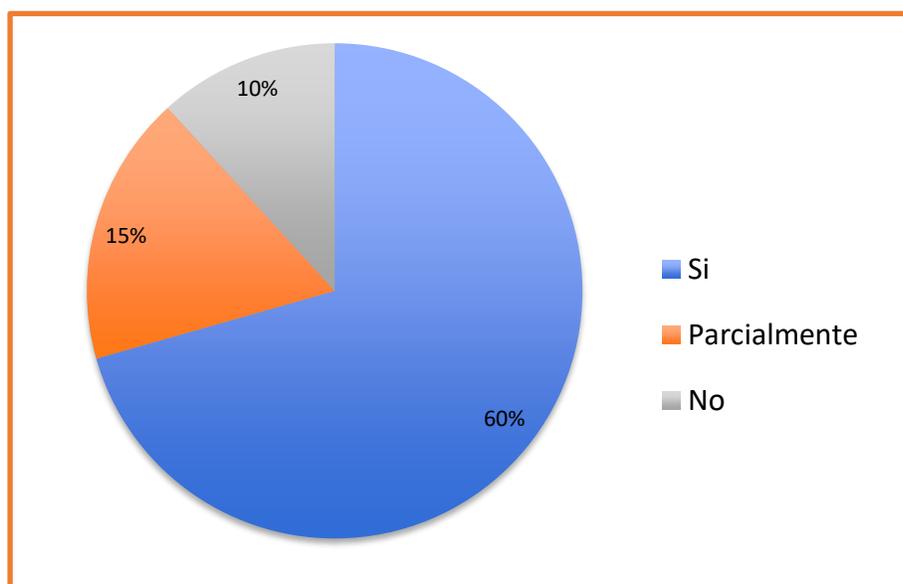
INTERPRETACIÓN

De 80 respuestas, el 25% señala el Malecón Roca como es resto Histórico Cultural más representativo de Huacho, el 20% señala la Semana Santa como turismo Histórico Cultural de transcendencia y 15% señala Casino Huacho 10% como relevante.

IDENTIDAD CULTURAL

iv) **TABLA 9: ¿CONOCES LA HISTORIA DE TU LOCALIDAD?**

Categoría	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa
Si	60	50%
Parcialmente	15	20%
No	5	10%
TOTAL	80	100%

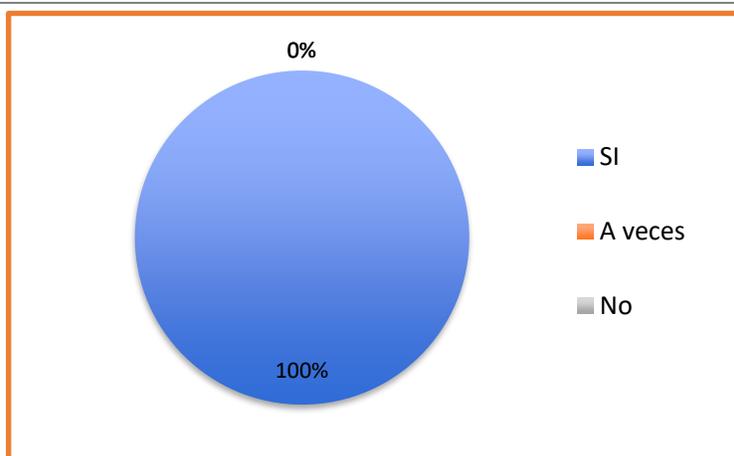


INTERPRETACIÓN

De 60% de los encuestados sostiene que si conoce la Historia de su Localidad. El 15% de los encuestados sostiene que conoce parcialmente la Historia Cultural de su Localidad. El 10% de los encuestados sostiene que no conoce la Historia de su Localidad, muchos de los alumnos argumentan que no ha nacido en Huacho.

v) **TABLA 10: ¿CONSIDERA UD. QUE ES IMPORTANTE CONOCER LA HISTORIA CULTURAL DE HUACHO? ¿POR QUÉ?**

Categoría	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa
Si	80	100%
Parcialmente	0	0%
No	0	0%
TOTAL	80	100%

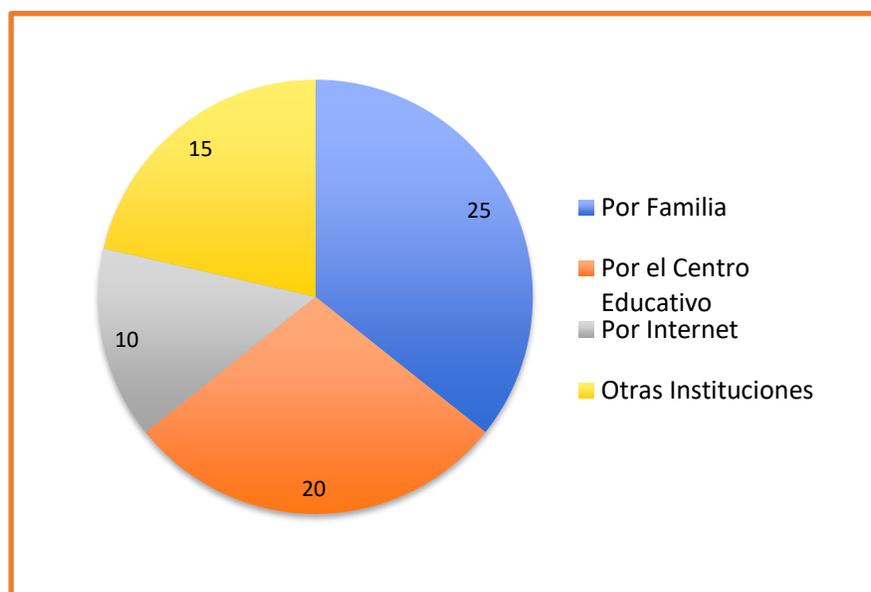


INTERPRETACIÓN

La totalidad de los encuestados (80) consideraron el 100% que es importante conocer de la Historia Cultural de Huacho. Respondiendo los encuestados al preguntarle el motivo o la causa, considera sumamente importante porque conociendo la Historia se identifica con su geografía, su historia, su pasado, su presente.

vi) **TABLA 11: ¿CÓMO LLEGASTE A OBTENER INFORMACIÓN DE LA HISTORIA DE HUACHO?**

Categoría	Frecuencia Absoluta (FI)	Frecuencia Relativa (%)
Por Familia	25	15%
Por el Centro Educativo	20	10%
Por Internet	10	7%
Otras Instituciones	15	10%
TOTAL	80	100%



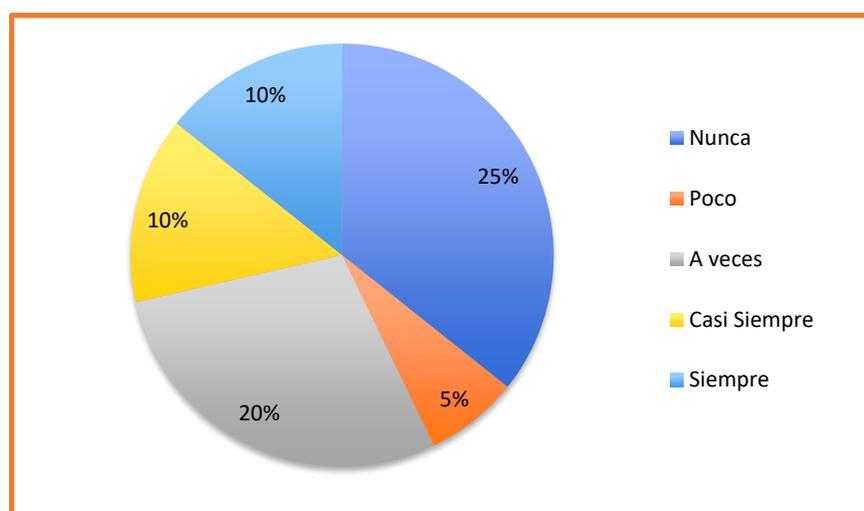
INTERPRETACIÓN

La total de los encuestados 80 obtuvieron la información de Historia de Huacho de través de sus familiares, en ese sentido la conservación de alumnos, con sus padres jugó un rol importante.

El 10% jugó un rol importante los profesores de Ciencias Sociales en el conocimiento de la Historia de Huacho. El 10% adquirieron información a través del Internet.

vii) **TABLA 12: ¿SE ENCUENTRA LA HISTORIA DE HUACHO EN EL PAGINA WEB?**

Categoría	Frecuencia Absoluta (FI)	Frecuencia Relativa (%)
Nunca	2	7%
Poco	40	53%
A veces	25	20%
Casi siempre	5	10%
Siempre	13	10%
TOTAL	80	100%



INTERPRETACIÓN

El 53% de los alumnos encuestados admiten que existe poca publicidad de la Historia de Huacho.

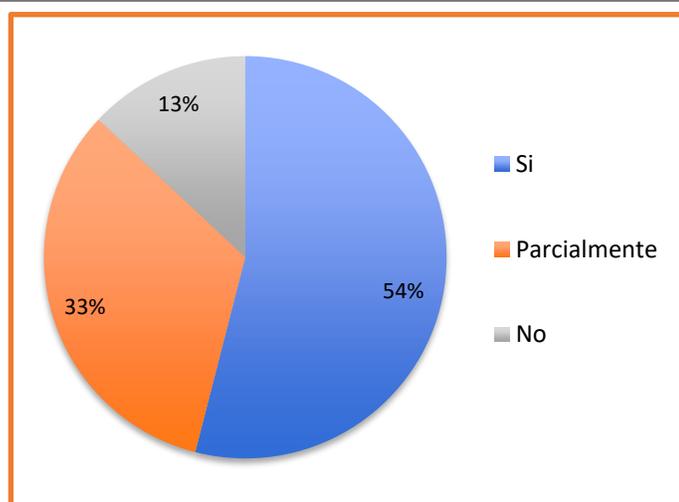
El 20% de los encuestados opinión que a veces se publica la historia de Huacho en la Página Web.

El 10% de los encuestados admite casi siempre se acerca en el internet de Huacho.

De la misma manera el 10% de los encuestados que hay siempre la Historia en la Página Web.

viii) **TABLA 13: ¿CONOCE LOS SÍMBOLOS DE HUACHO COMO: MAPA, INSIGNIA HUMANO?**

Categoría	Frecuencia Absoluta (FI)	Frecuencia Relativa (%)
Si	60	54%
Parcialmente	12	33%
Ninguno	8	13%
TOTAL	80	100%



INTERPRETACIÓN

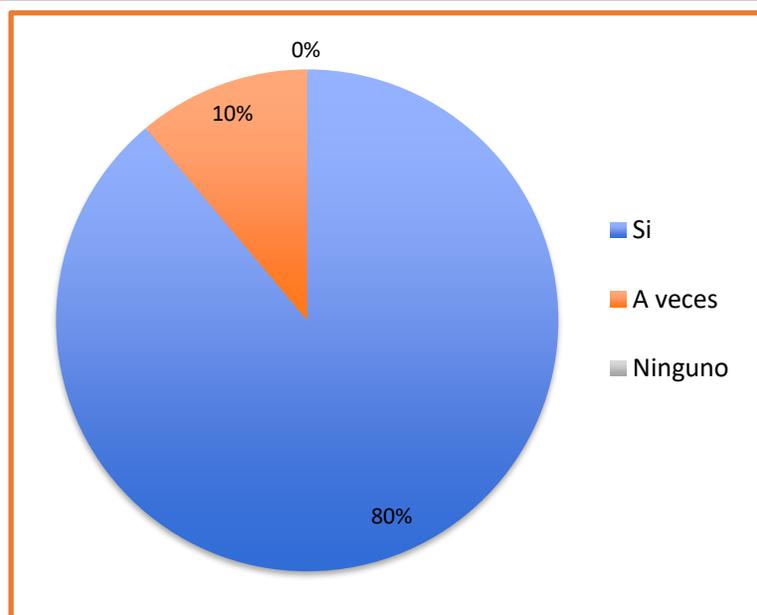
Una mayoría de alumnos (60) conformada por 54% de los encuestados manifiestan que si conoce los símbolos que identifican a Huacho.

El 33% de alumnos encuestados manifestaron que conoce parcialmente los símbolos de Huacho.

El 13% equivalente a 8 alumnos de los encuestados expresaron no conoce los símbolos que identificar a Huacho.

ix) TABLA 14: ¿TIENES Y EXPRESAR TU SENTIMIENTOS E IDENTIFICACIÓN DE AMOR Y CARIÑO POR HUACHO? ¿DE QUÉ MANERA LA MANIFIESTAS?

Categoría	Frecuencia Absoluta (FI)	Frecuencia Relativa (%)
Si	70	80%
A veces	10	10%
Ninguno	0	0%
TOTAL	80	100%



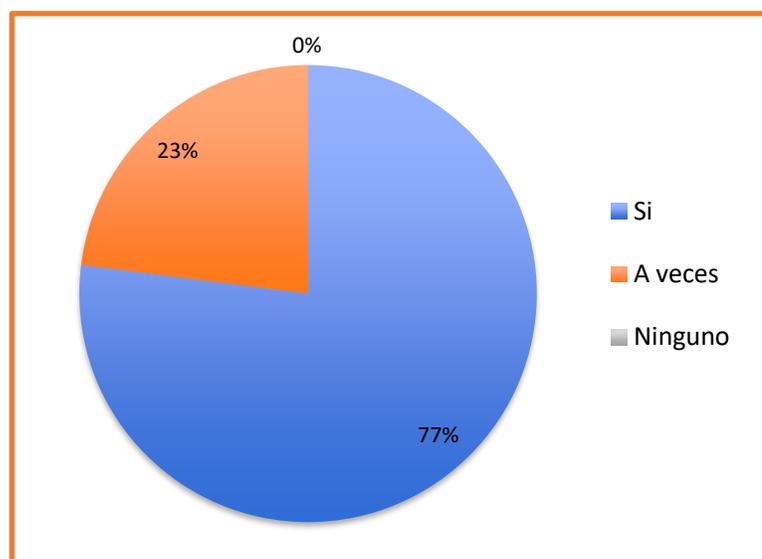
INTERPRETACIÓN

Una mayoría de estudiantes encuestados (70) alumnos manifiestan que, si tienen cariño y predilección por Huacho y lo expresan a través de desfiles escolares, respetando sus tradiciones, costumbres que se celebra el 10 de noviembre de cada uno.

Una minoría (10) equivalente al 10% que contestaron A Veces, es que el Centro Educativo participación.

x) **TABLA 15: ¿COMPARTES TU SENTIMIENTO, TU ORGULLO DE SER HUACHANO (A)?**

Categoría	Frecuencia Absoluta (FI)	Frecuencia Relativa (%)
Si	70	77%
A veces	10	23%
Ninguno	0	0%
TOTAL	80	100%



INTERPRETACIÓN

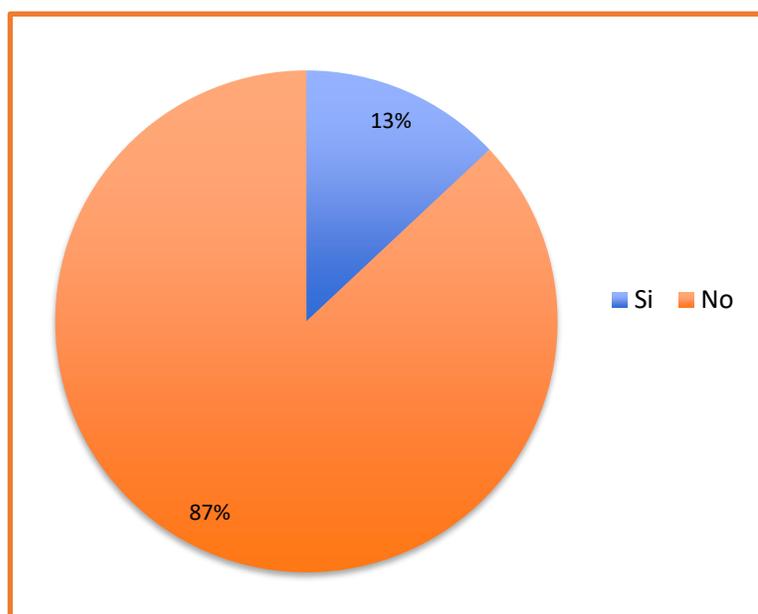
La mayoría de los encuestados 77 respondieron SI expresan y comparten su sentimientos y orgullo de ser Huachano.

El 23% de los encuestados expresan A VECES, comparte sus sentimientos, su orgullo de ser Huachano (a).

Ninguno de los alumnos encuestados expresó que NO comparten su sentimientos y orgullo de ser Huachano (a).

xi) **TABLA 16: ¿SABES QUE EL QUECHUA SURGIÓ EN HUACHO?**

Categoría	Frecuencia Absoluta (FI)	Frecuencia Relativa (%)
Si	10	13%
No	70	87%
TOTAL	80	100%

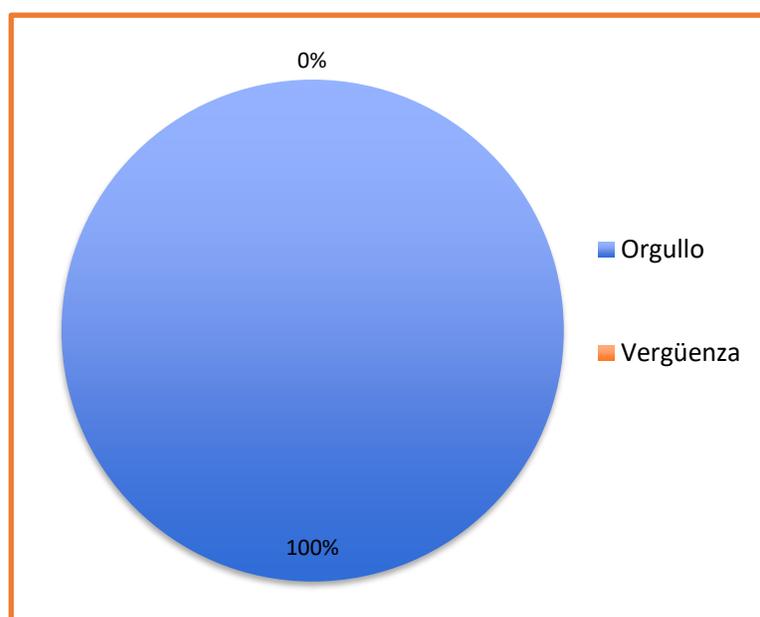


INTERPRETACIÓN

La gran mayoría de encuestados 87% manifestaron NO saber, que el quechua surgió en Huacho, solo 13% de los encuestados manifestaron saber que el quechua surgió en Huacho.

xii) **TABLA 16: ¿QUÉ REACCIÓN LE CAUSA SABER QUE EL QUECHUA SURGIÓ EN HUACHO ... ANTIGUOS PERUANOS?**

Categoría	Frecuencia Absoluta (FI)	Frecuencia Relativa (%)
Orgullo	80	100%
Vergüenza	0	0%
TOTAL	80	100%

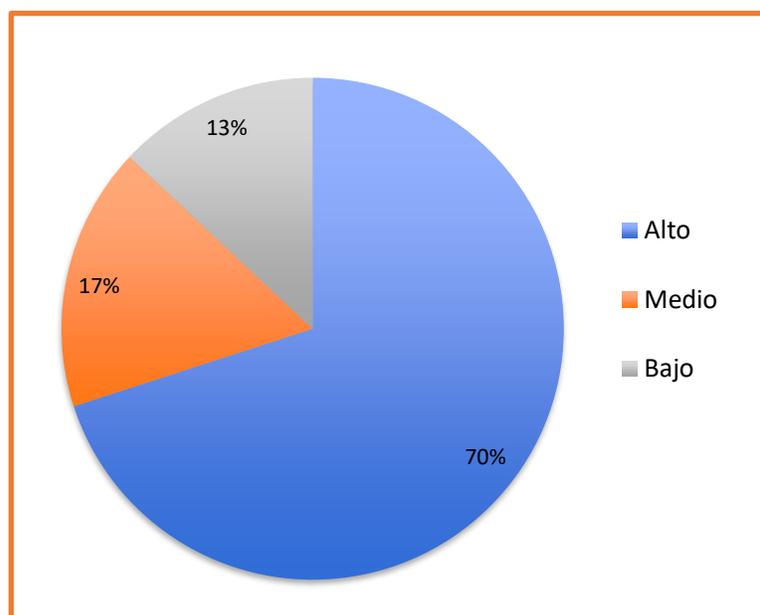


INTERPRETACIÓN

El 100% de los encuestados manifestaron tener orgullo que el quechua haya surgido en Huacho que eso derrota que Huacho que una sociedad de gran desarrollo económico, política, social y cultural.

xiii) TABLA 17: ¿QUÉ NIVEL DE IDENTIDAD CULTURAL POSEE LOS ALUMNOS DE 4TO AÑO DE SECUNDARIA?

Categoría	Frecuencia Absoluta (FI)	Frecuencia Relativa (%)
Alto	40	70%
Medio	10	17%
Bajo	30	13%
TOTAL	80	100%



INTERPRETACIÓN

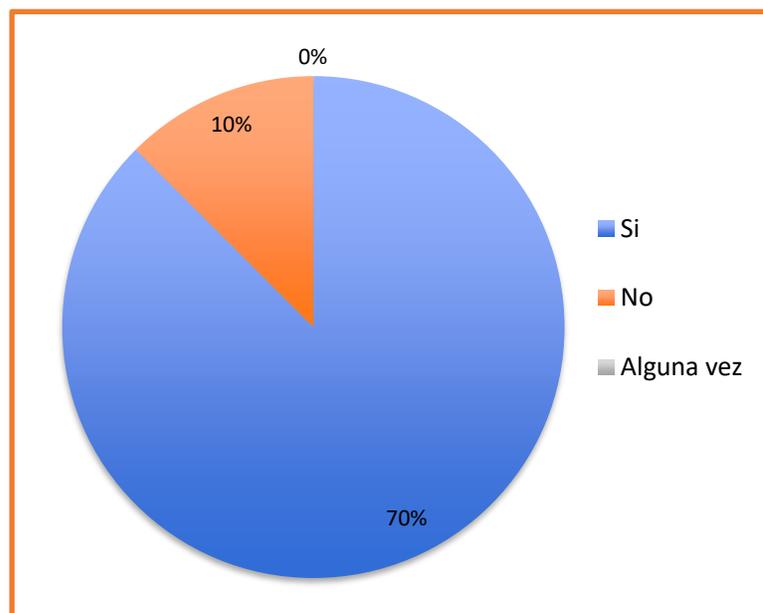
El 70% de los encuestados de los alumnos del 4to año de Educación Secundaria poseen un nivel alto de Identidad Cultural.

El 17% de encuestados expresan que poseen un nivel medio de Identidad Cultural.

13% de encuestados (30 alumnos) poseen un nivel bajo de Identidad Cultural.

xiv) TABLA 18: ¿TRANSMITE LOS ALUMNOS DEL 4TO AÑO DE SECUNDARIA LOS VALORES COMO RESPETO, LA EMPATÍA Y LA HOSPITALIDAD?

Categoría	Frecuencia Absoluta (FI)	Frecuencia Relativa (%)
Si	70	70%
No	0	0%
Alguna vez	10	10%
TOTAL	80	%



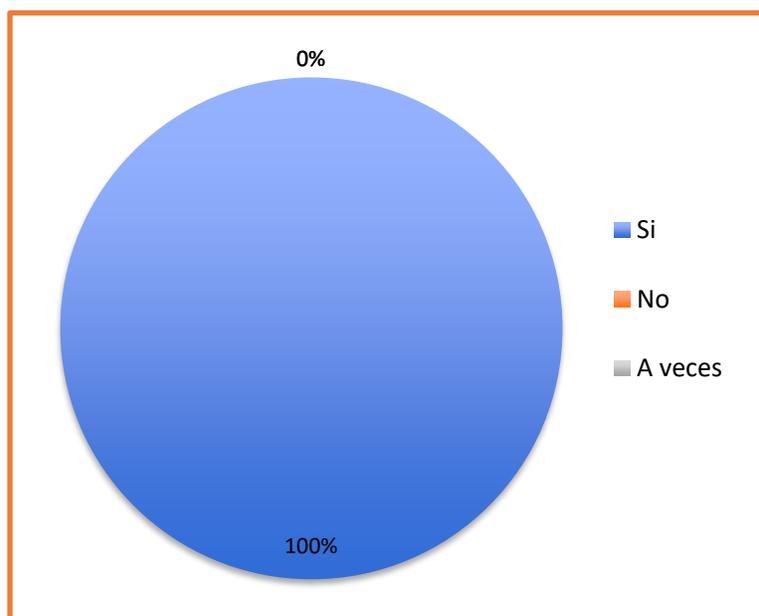
INTERPRETACIÓN

El 70% de los alumnos expresan que practican los valores como respeto, empatía, hospitalidad.

Una minoría conformada por el 10% de los alumnos encuestados manifestaron que no practicaron las bondades.

xv) **TABLA 19: ¿CONSIDERA UD. QUE LA ALIENACIÓN E INFLUENCIA DE LA CULTURA AFECTA LA IDENTIDAD CULTURAL DE LOS HUACHANOS?**

Categoría	Frecuencia Absoluta (FI)	Frecuencia Relativa (%)
Si	80	100%
No	0	0%
A veces	0	0%
TOTAL	80	100%

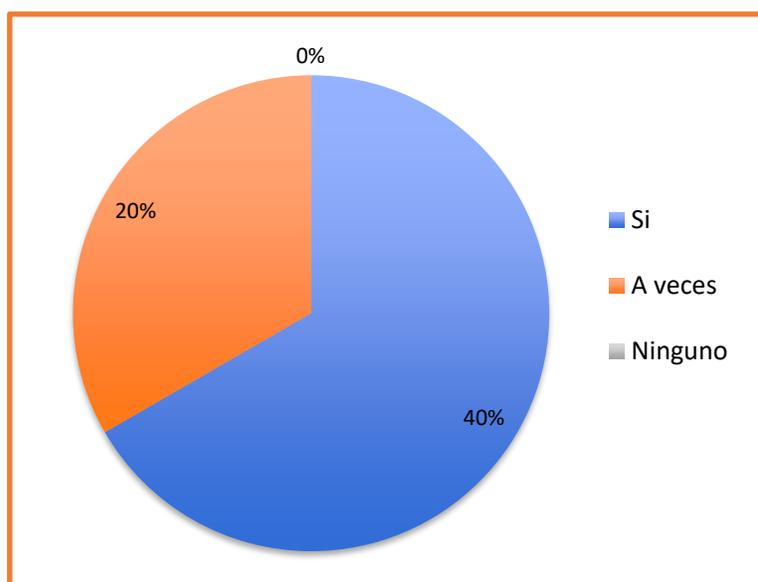


INTERPRETACIÓN

Del total de encuestados manifestaron 80 alumnos que la cultura exterior que ... y afecta la Identidad Cultural, por lo que es necesario cultiva constantemente las manifestaciones material y espirituales y .. por todos los medios creaciones de nuestros antepasados.

xvi) TABLA 20: ¿ESTÁ DE ACUERDO, CUANDO LOS DOCENTES DE HISTORIA Y CIENCIAS SOCIALES TE PARECE LECTURAS CON CONTENIDOS DE IDENTIDAD CULTURA DE HUACHO?

Categoría	Frecuencia Absoluta (FI)	Frecuencia Relativa (%)
Si	60	40%
A veces	20	20%
Ninguno	0	0%
TOTAL	80	80%



INTERPRETACIÓN

Del total de 80 encuestados declararon el 40% que corresponde a 60 encuestados expresaron SI y están de acuerdo con que sus docentes de Historia y Ciencias Sociales le proveen lectura con contenidos de Historia Cultural de Huacho.

El 20% del total de 20 alumnos encuestados expresaron a veces sus profesores promueven lecturas de Identidad Cultural.

CAPÍTULO V: DIMENSIÓN, CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1.DIMENSIÓN

- 1) La Cocina Huachana muestra la huella de diferentes influencias, al igual que la mayoría de los pueblos del Perú muestra la herencia Prehispánica, a ella se sumó la Gastronomía Española, a ella se sumaron la Cocina Africana, Árabe, Chinos, Italianos, Japoneses y otros, así en nuestro trabajo de investigación de Gastronomía implementada a los estudiantes del 4to año de Educación Secundaria 97% sobre los encuestados conocen perfectamente los platos típicos de Huacho y esto es un buen indicio toda vez que valoran las Gastronomía de la localidad. Sin embargo, el 30% expresan no conocer los platos típicos y esta respuesta es debido a que muchos de los encuestados son estudiantes migrantes andinos y por falta de recursos económicos aún no se han adaptado a la Gastronomía Huachana. Lo que, si podemos manifestar que los cambios culturales producidos por la modernización estar produciendo una rápida pérdida del conocimiento y el interés para seguir consumiendo las plantas nativas y el gran abanico de recursos culturales presentar diferentes perspectivas para su uso dentro del mareo tecnológica, biológica y económico produciendo alteraciones en el sabor tradicional huachano y los productos transgénicas producen ciertos desequilibrios vitales y desconfianza en su consumo. Pese a todo ello Gastón Acurio nos dice que la Gastronomía, busca definirle un espacio propio, una Identidad aún más poderosa, que le permite tener referentes para guiarse al futuro.
- 2) El 100% de los alumnos del 4to año de Educación Secundaria de la Institución Educativa Mercedes Indacochea, encontraron equivalente el 50% son naturales de Huacho las

bondades de la naturaleza que ofrece Huachano, así como la Gastronomía y la Historia Cultural. Explicando la cuestión en la que 50 alumnos encuestados tienen una edad de 17 – 18 años de edad son huachanos y muchos de ellos nacieron en Huacho y conocen de cerca los recursos naturales del distrito de Huacho. La otra parte 13 equivalente a 47% del total de los encuestados afirman que conocen de manera parcial la Historia Cultural de Huacho. También es importante resaltar que el 100% de los alumnos encuestados reconocen que, si es importante conocer la Historia de la su localidad, porque conociendo la historia valora las creaciones materiales y espirituales de sus antepasados.

Así mismo la gran mayoría representado por el 80% concluyeron que los lugares más visitados por los turistas es la Lomas de Lachay. Sin embargo, es preocupante según la estadística que arroja 43% a estos bellos lugares y otro 40% no frecuenta a estos lugares, por lo tanto, es preocupante porque no podemos crear conciencia. Y solo 5 de las encuestados, equivalente al 17% frecuentas a estos sitios naturales. De hecho, es necesario y fundamental por poder conocerlo y así amarlo es necesario información organización y propagación por todos los medios Radio, tu Internet de como los encuestados obtuvieron la información sobre los recursos turísticos, Historia Cultural, sobre las manifestaciones culturales, etc. Podemos decir que la gran mayoría de encuestados que arroja el porcentaje de 73% expresan que lo obtuvieron por lo docentes, estos significan que gran parte de los maestros de Historia y Ciencia Sociales saben y poseen conocimiento de la Historia Loca, acerca de los recursos turísticas, etc. Y que esto se transmite oralmente de generación en generación. Así mismo, el 10% de los encuestados del 100% obtienen información muy personal a través del Internet, lo que podemos deducir que el Centro Educativo Mercedes Indacochea no organiza seminarios, ni cursos de difundir y dar conocer las bondades de

los medios turísticos que dispone el distrito de Huacho sobre los docentes del Centro Educativo Mercedes Indacochea no organizan seminarios, ni organizan eventos relacionados con el turismo, dedicándose más a los temas nacionales y universales. Considero que hay condiciones suficientes de medios y materiales que cuento el Centro Educativo para propagar recursos turísticos para poder atraer turistas nacionales y extranjeros y de esta manera contribuir al flujo turístico que Huacho necesita para mover los negocios conexos como restaurantes, hoteles, etc.

Al respecto Dra. Antolina León Hichpas en su libro *Introducción a la Geografía Regional* explica los atractivos y recursos turísticos; como la oferta y demanda con los atractivos y recursos turísticos, como la oferta y demanda de los centros turísticos, los flujos e impacto del turismo como un modelo de desarrollo sostenible en el espacio geográfico. Huacho, en su desarrollo turístico, debe considerarse como un sistema de carácter integrador, donde la actividad turística, se integra con la participación ciudadana, la cultura, la atención de viaje, la atención comunitarios, con la calidad de servicios, protección entre otros procesos que permite que le turismo genere una actividad económica para Huacho.

- 3) El 97% al 100% de los encuestado manifestaron no sentir vergüenza de haber nacido en Huacho, al contrario, evidenciaron cariño y valoración hacia su localidad ¿Cómo demuestra esa Identidad? Lo hace participando en las diversas actividades programado por la Municipalidad Provincial de Huacho con motivo de la elaboración de Huacho a la ciudad Capital prevaecido por Ley del 10 de noviembre de 1874 dado por el Gobierno de Don José Pardo. Al respecto la gran mayoría de los encuestados 93% que están de acuerdo. Sin embargo, el 7% están en desacuerdo y que no valoran las gestiones de las autoridades que en aquel entonces realizaron para elevar como decía Raymondi: “En el día la Villa del

Huacho es la Capital de la Provincia del Chancay Ley dada el 10 de noviembre de 1874 por el Gobierno de Don José Pardo”.

Otro aspecto importante es que el 60% de los encuestados consideran de suma importancia de devoción a la Festividad de San Bartolomé, protector de Huacho que encita identidad religiosa hacia la población Huachana que programan diversas actividades culturales la Catedral San Bartolomé y que los fieles acompañan con suma devoción. Sin embargo 23% de los encuestados están muy de acuerdo con la celebración y un 17% de los encuestados están en desacuerdo, lo que significa que son creyentes de otra religión. Hay una identidad de los encuestados al 100% con referencia del surgimiento del quechua en Huacho, significa que expresa la alta cultura de Bandurria y como tal sentirse orgullosos de que Huacho hace 5,500 años a.d.n.e. que una civilización extraordinaria no solo en el Perú sino comparable con las culturas Orientales de Babilonia, Mesopotamia, etc.

Así mismo la gran mayoría de los estudiantes encuestados del 4to grado de Secundaria al 54% manifestaron conocer ciertos símbolos que identifica a Huacho tales como Himnos, Insignias, mapas, escudo, bandera, etc. Sin embargo, al 33% manifestó que 33% conocer parcialmente los símbolos de Huacho, esa significa que hay controversia de identidad y una minoría 13% desconoce totalmente los símbolos de su localidad al respecto Luis Guillermo Lumbreras notable antropólogo nos dice, es así como la identidad nacional, la identidad étnica, la identidad de clases podrán rescatarse dentro de la matriz histórica que le corresponde y podrán servir para una coherente explicación historia, que el última instancia no es otra cosa que un programa de desarrollo y progreso.

- 4) La Identidad local de Huacho podrán ser trastocado por la influencia cada vez más agresiva del fenómeno de la globalización con sus paradigmas políticos, culturales. Al respecto el

100% de los encuestados manifiestan su preocupación, toda vez que la influencia de la Educación neoliberal viene influenciando en la pérdida de valores los antiguos huachanos practicaban con mucho respeto y consideración a sus conciudadanos. Así mismo el 30% opinaron que la globalización vienen imponiéndose bajo la orden salvaje y despersonalizarte del materialismo, la ganancia, trivialización del arte y dominio y el 10% de los encuestados concluyeron que el nivel de identidad se ve inundando de complejo aparatos cada vez más sofisticados como, la computación, el internet, los celulares, que no solo nos asombra con su usos (Marc Prensky) así mismo agrega “no le es importante si el hombre actual los valores humanitarios, la honestidad, no le interesa sino robar, matar con tal de encontrar el confort material y superficies que el mercantilismo impone como patrón de vida”.

- 5) El 67% de los encuestados del 4to año de Educación Secundaria Mercedes Indacochea manifiestan que los docentes de Historia y Ciencias Sociales proporcionan información básica de la historia y las creaciones materiales y espirituales de Huacho, pero en forma muy limitados y el 33% de los encuestados manifiestan que los docentes dan mayor información de otros lugares como Macchu Pichu, Tiahuanaco, Nazco, Chimú, Chavín Huacho, lo que nos hace entenderes y que no se está implementándose la diversificación curricular para cada grado de Educación Secundaria.

5.2.CONCLUSIONES

- 1) Considero el mejor momento para emprender este itinerario de Investigación que me ha asignado la Oficina de Grados y Títulos de la Facultad de Educación, pues nuestra gastronomía tan llena de pasado, a su vez podemos decir está cargado de futuro. Los ojos

y parolades del Perú y del Mundo están puesto su mirada sobre nuestra cocina, y la gastronomía de otros lugares del Perú y del mundo empiezan ya a posesionarse con la Huachana en búsqueda de fuentes de inspiración y evolución. Es hora, pues, como graduando conocer mejor lo que poseemos y dejar constancia en nuestra investigación de este patrimonio.

La gastronomía Huachana nacional es aclamada entre la más exquisitas y variadas del Perú y el esfera terrestre. Y no sin razón a los abundantes y versátiles que nos legaron las culturas como Lomas de Lachay, Bandurria, como colorado, se sirvió el aporte de los insumos y las técnicas que trajeron los españoles. El encuentro de todos los sabores dio como resultado un interesante mestizaje enriqueció nuestra cocina y vienen conservándose hasta la actualidad.

En la actualidad, huacho ofrece una gran variedad de opciones para el consumo de alimentos, que incluye de lugares exclusivos que platos de la cocina llamada “novaandina” parando por restaurantes de cocina tradicional: Sopa Huachana, Charquicán, Arroz con Pato, Ceviche de Pato, Ceviche, opciones Fast Food de platos locales, pollerías, lugares de esparcimiento que ofrecen platos, regionales. Hasta un conjunto de opciones de venta ambulatoria. Estos últimos comprenden desde las tradiciones variedades de anticuchos con mote, choclo, cancha. Hasta las carretillas en lo que se expenden nuevos platos de arraigo popular como el ceviche con tallarines, ceviche con chicharrón de pota y que son expresión de una emergente cultura popular urbana fuertemente marcado por una Herencia Provinciana tal es el caso de Huacho alberga una amplia y activa comunidad culinaria conformada por productores y comercializadores , insumos, cocineros, investigadores Académicos de Lima, UNSFSC, historiadores, periodistas, sociales, delibery y turistas de

todo el Perú. Muchos son actores que promover el consumo de insumos originarios, experimentan saberes y tecnologías, culinarias tradicionales que han permanecido en reposo a través de la historia.

En cuanto a la difusión y fomento hay iniciativa del Consejo Provincial de Huaura, empresas privadas que están constantemente impulsando ferias, concursos gastronómicas local y regional como estrategia para revalorar el patrimonio cultural.

- 2) En Huacho la Identidad Cultural está representada por un conjunto de bienes culturales. Al respecto 1989 la UNESCO había tomado acción con la intención de norma la protección material e inmaterial y contrarrestar el proceso de deterioro y vías de desaparición en que se encontraba, no contento con esta disposición fue necesario adoptar la Resolución 23 a defender y evitar la desaparición de las creaciones materiales e inmateriales. La mencionada proclamación es una llamado a los Gobierno Regional, consejos distritales y provinciales para que identifiquen, revitalicen y promuevan estas expresiones culturales se conserva aún y ante los procesos globalización están en peligro de desfavorecer como de hecho ya han desaparecido muchos de ellas ahora bien el distrito de Huacho cuenta con numerosas creaciones culturales como restos arqueológicas, pinturas rupestres, arquitectura, gastronomía y gestionaba que promueve e incentiva el turismo y a la vez define y constituye la identidad y esa identidad es una realidad la consecuencia del conocimiento, respeto, estudio y custodia es justamente nuestra investigación nos conduce al conocimiento que va enriqueciendo y renovando con cada persona y generación (Bákula 200 - 169).

- 3) Nuestra investigación nos ha conducido a conocer los antecedentes teóricos y específicas lo que nos permite valorar conceptos como: recursos turísticos, planta turística, atractivo turísticos, identificación artístico, identificación vecinal, identidad provincial.
- 4) Con el fin de cumplir el objetivo que nos habíamos propuesto se ha considerado como población a todos los alumnos del 4to grado de Educación Secundario de la I.E Mercedes Indacochea, al respecto hemos tomado como muestra el 100% de la población.
- 5) En nuestra investigación se han empleado técnicas e instrumentos de recolección de dato, guía de observación, fichas de trabajo, libros, revistas, periódicos de la localidad y también algunos libros de historiadores que se dedican a la investigación arqueológica, turística con temas de gastronomía. Así mismo se utilizó tesis referente a la gastronomía y recursos turísticos.
- 6) La hipótesis de nuestra investigación: la gastronomía se relaciona con la Identidad Cultural según los docentes de Ciencias Sociales de la Instituciones Educativas del Nivel Secundaria del distrito de Huacho 2023 e inclusive las hipótesis específica. Existe una relación significativa entre la gastronomía y las culturas según los estudiantes del 4to año de Secundaria de la Institución Educativa Mercedes Indacochea Lozano, Huacho, 2023.
 - A. El 70% de los alumnos encuestados de la Institución Educativa Mercedes Indacochea Lozano no conoce los recursos turísticos, especialmente los focos relativos a la arqueología de las Lomas de Lachay, Cerro Colorado y Bandurria, pero si tiene información por internet o comentarios de los profesores de Historia y Ciencias Sociales, por lo tanto, si no conocen insitu no podrán valorarlo, ni tendrá identidad con las creaciones materiales e inmateriales.
 - B. La gastronomía por sí solo no resulta satisfactoria, es importante asociar con otros intereses culturales como los museos, biblioteca, iglesias, inmuebles históricas y monumentos, calles

a través de la gastronomía, se conoce la cultura de un lugar pues, no es solamente es degustar los platos, sino también es conocer los ritos de la preparación de los productos gastronómicos como es la Salchicha Huachana, chanchito al palo, sopa huachana, leche de tigre, etc.

- C. La gran mayoría de los alumnos al 70% encuestados del 4to año de educación Secundaria, presentan un nivel medio de identidad lo que explica que falta un mayor esfuerzo de información y mecanismos de estrategia pedagógico de parte de los docentes de Historia y Ciencias Sociales.

5.3.RECOMENDACIONES

- 1) El Gobierno Regional de Lima – Provincias: Promover el turismo gastronómico en Huacho y a través de ferias ya que es el elemento constructor de nuestra identidad.
- 2) Al consejo provincial de Huaura debe prestar todas las garantías y apoyo a los emprendedores en la que apertura: Huariques, restaurantes toda vez que es una palanca generadora de ingresos.
- 3) Los directores de la C.E debe incentiva a los educandos al desarrollo y practica de actitudes emprendedoras competencias teórico productivas y humanidades empresariales. El Gobierno Regional de la Región Lima debe implementar programas de Implementación de módulos de las crianzas de animales menores (crianza de cuyes) para así previa capacitación poder facilitar del acceso de Educadores, a una actividad que les permite generar ingresos propios. El conocer nuestros recursos, nos permitirá desarrollar y/o fortalecer nuestra identidad. De la adecuada explotación y comercialización de nuestros recursos, depende nuestro desarrollo local y regional.

- 4) El Gobierno Regional y el Consejo Provincial debe generar y desarrollar una política turística a fin de atraer a los turistas tanto nacional como extranjeros, ya que son los que generar ingresos económicos a la ciudad de Huacho.
- 5) El Gobierno Regional y/o Consejo Provincial de Huaura debe prestar mayor atención a los centros arqueológicos en especial Bandurria que tiene 5, 500 años que nuestra estar muy descuidado y la falta mayor dotación de una adecuada carretera, así como fluido eléctrico, agua, desagüe a fin de brindar mayor comodidad a los turistas y que generaría mayor afluencia de visitantes.
- 6) Las Instituciones Educativas tanto del C.E Mercedes Indacochea Lozano deben incluir en los Proyectos Curricular con contenidos diversificados con referencia a la gastronomía e Identidad Cultural.
- 7) Los docentes de Historia y Ciencias Sociales de las diferentes Instituciones Educativas de Huacho deben promover la investigación de Identidad Cultural en sus diferentes manifestaciones y luego difundirlos en revistas, boletines e internet.
- 8) La comunidad general del Distrito de Huacho debe velar las creaciones materiales e inmateriales de nuestros antepasados que con su inteligencia y conocimiento han legado su visión del pasado, presente y futuro. Es pues necesario conocer nuestra Identidad Cultural para una plena Identidad con la tierra con los valores del pasado y con nosotros mismos.

CAPÍTULO VI: FUENTES DE INFORMACIÓN

6.1.Fuentes Bibliográficas

Cruz Crus, Juan 1991 Alimentación y cultura, antropología de la conducta alimentaria. Pamplona.

Alberto Vigil Rodríguez 1995 Educación para la vida – Educación para el trabajo – Educación para el desarrollo.

Ferrari, M. (2010) Desarrollando la capacidad de innovación de la empresa española

Gowg, E. (2010) Currículo interdisciplinario, unidades didácticas y calidad educativa.

Gaston, A. (2016) Ceviche power.

Gaston, A. (2015) Perú. Gastronomía (Perú: The Cookbook) (Spanish Edition)

Mitsuharu, T. (2014) Tentaciones narrativas.

Mishuharu, T. (2021) De mis Cuarenta.

Martinez, V. León, P. Martinez, M (2021) Mil.

Martinez, V. (2016) Lima.

Solórzano, F. (2013) Ayara – Madre Quinoa.

6.2.Fuentes Documentales

Brajann Wanfred, A (2022). Identidad Cultural y Conciencia Turística en los pobladores del Jirón Jose Olaya, Provincia de Huaraz. Tesis para optar el título profesional de licenciado en Turismo. Repositorio Institucional UNASAM – PERÚ

Leòn Gòmez, M, Parra Ortiz, L. (2020) Reconocimiento de identidad cultural gastronómica en los estudiantes de cuarto grado de la institución educativa I.E.P Campo

Hermoso en Bogotá. Tesis para optar la licenciatura en pedagogía infantil.
Fundación universitaria Los Libertadores.

Paredes Cevallos, S (2020) Estudio Gastronómico de la parroquia Iloa Recopilación de recetas y ruta gastronómica. Trabajo previo a la obtención del título de ingeniería en gastronomía. Universidad Internacional del Ecuador.

Lainez Rodriguez, K (2017) Turismo Gastronómico como aporte al desarrollo turístico del balneario de ballenita, Cantón Santa Elena, provincia Santa Elena. Trabajo previo a la obtención del título de Licenciada en administración de turismo. Universidad Estatal de Santa Elena.

Macías Quijije, M. Cordero Villavicencio, J (2023) La Gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural del cantón Santa Ana, provincia de Manabí. Trabajo previo a la obtención del título de licenciado en hospitalidad y hotelería. Universidad Laica “Eloy Alfaro” de Manabí.

6.3.Fuentes Electrónicas

Álvaro Bahls, R. W. (22 de Mayo de 2018). CIET. Obtenido de Estudios y Perspectivas en Turismo: <https://www.redalyc.org/journal/1807/180760431004/html/#gf4>

Antonio, L. C. (30 de junio de 2022). scielo Perú. Obtenido de scielo Perú: http://www.scielo.org.pe/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2413-26592022000100533

EQUIPO EDITORIAL, E. (2 de JUNIO de 2022). Concepto. Obtenido de Gastronomía: <https://concepto.de/gastronomia/>

Filomeno, Z. N. (2013). HUACHO: Historia, cultura e identidad . Huacho.

Imaginario, A. (11 de Noviembre de 2020). Significados. Obtenido de <https://www.significados.com/interculturalidad/>

La casa de la gastronomía peruana. (2022). Casa de la Gastronomía Peruana , 17-60.

Mario Alexander Fintelman Garrido, H. F. (19 de mayo de 2023). Gastronomía internacional . Obtenido de <https://generaciondospuntocero.com/gastronomia-internacional-un-fenomeno-multicultural/>

Miriam, G. M. (13 de octubre de 2006). popsic. Obtenido de popsic: http://pepsic.bvsalud.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1729-48272006000100005

Peña Lavilla, E. (2008). Viajes Fantásticos . Obtenido de <https://viajesfantasticos.net/lugares-turisticos-de-huacho/>

Servicio Nacional del Patrimonio Cultural. (s.f.). Obtenido de <https://www.patrimoniocultural.gob.cl/que-entendemos-por-patrimonio-cultural>

Torero Diaz, N. (2021). Tesis . La gastronomía y la identidad cultural según los docentes de ciencias sociales de las instituciones educativas del nivel secundario del distrito de Santa María. Huacho, Perú.

ANEXO

ANEXO 1: MATRIZ DE CONSISTENCIA

PROBLEMA	OBJETIVOS	HIPÓTESIS	VARIABLES E INDICADORES
<p>PROBLEMA GENERAL:</p> <p>¿De qué manera la Gastronomía se relaciona con la Identidad Cultural de los alumnos del cuarto año de Secundaria de la Institución Educativa Mercedes Indacochea Lozano-Huacho, 2023?</p> <p>PROBLEMAS ESPECÍFICOS:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ¿Qué relación existe entre la gastronomía y las culturas según los alumnos del cuarto año de Secundaria de la Institución Educativa Mercedes Indacochea Lozano-Huacho, 2023? 2. ¿Qué relación existe entre la gastronomía y el patrimonio cultural según los alumnos del cuarto año de Secundaria de la Institución Educativa Mercedes Indacochea Lozano-Huacho, 2023? 3. ¿Qué relación existe entre gastronomía e interculturalidad según los alumnos del cuarto año de Secundaria de la Institución Educativa Mercedes Indacochea Lozano-Huacho, 2023? 	<p>OBJETIVO GENERAL:</p> <p>Conocer la relación que existe entre Gastronomía e Identidad Cultural de los alumnos del cuarto año de Secundaria de la Institución Educativa Mercedes Indacochea Lozano-Huacho 2023.</p> <p>OBJETIVOS ESPECÍFICOS</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Determinar qué relación existe entre la gastronomía y las culturas según los alumnos del cuarto año de Secundaria de la Institución Educativa Mercedes Indacochea Lozano-Huacho, 2023. 2. Determinar qué relación existe entre la gastronomía y el patrimonio cultural según los alumnos del cuarto año de Secundaria de la Institución Educativa Mercedes Indacochea Lozano-Huacho, 2023. 3. Determinar qué relación existe entre gastronomía e interculturalidad según los alumnos del cuarto año de Secundaria de la Institución Educativa Mercedes Indacochea Lozano-Huacho, 2023. 	<p>HIPÓTESIS GENERAL:</p> <p>La gastronomía se relaciona con la identidad cultural según los docentes de ciencias sociales de las instituciones educativas del nivel secundario del distrito de Huacho.</p> <p>HIPÓTESIS ESPECÍFICAS:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ¿Existe una relación significativa entre la gastronomía y las culturas según los alumnos del cuarto año de Secundaria de la Institución Educativa Mercedes Indacochea Lozano-Huacho, 2023? 2. ¿Existe una relación significativa entre la gastronomía y el patrimonio cultural según los alumnos del cuarto año de Secundaria de la Institución Educativa Mercedes Indacochea Lozano-Huacho, 2023? 3. ¿Existe una relación significativa entre gastronomía e interculturalidad según los alumnos del cuarto año de Secundaria de la Institución Educativa Mercedes Indacochea Lozano-Huacho, 2023? 	<p>V1: Gastronomía</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Platos más representativos en Huacho. 2. Costumbristas. 3. Tradicionales. 4. Origen de sus conocimientos. <p>V2: Identidad Cultural</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Actividades, programas. 2. Monumentos y lugares históricos. 3. Identidad e igualdad. <p>METODOLOGÍA</p> <p>Tipo de Investigación:</p> <p>No experimental y correlacional.</p> <p>Diseño de Investigación:</p> <p>Correlacional y descriptiva</p> <p>Técnicas:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Reservación 2. Encuestas 3. Registro de datos

			Instrumentos: <ol style="list-style-type: none">1. Guía de observación2. Cuaderno de notas3. Lista de cotejos
--	--	--	--

ANEXO 2

Universidad Nacional José Faustino Sánchez Carrión – Huacho

Facultad de Educación

Encuesta a los alumnos del 4to año de Educación Secundaria del C.E. Mercedes Indacochea Lozano sobre la Gastronomía e Identidad Cultural.

Objetivo:

Conocer la opinión de los alumnos del 4to año de Educación Secundaria sobre la gastronomía e Identidad Cultural.

Instrucción:

Alumno (a):

El abajo firmante está efectuando una investigación y necesita su apoyo para completar esta encuesta.

Seguidamente, se detalla una serie de preguntas con sus respuestas, mucho estimaré respondan marcando con una X anotando la respuesta necesaria.

I) DATOS GENERALES

1. Sexo:

M

F

2. Edad: _____

II) GASTRONOMÍA

3. ¿Cuáles son los potajes más significativos de Huacho?

- | | | | |
|------------------|--------------------------|--------------------|--------------------------|
| a. Carapulcra | <input type="checkbox"/> | e. Cebiche de Pato | <input type="checkbox"/> |
| b. Sopa Huachana | <input type="checkbox"/> | f. Salchicha | <input type="checkbox"/> |
| c. Cebiche | <input type="checkbox"/> | g. Arroz con Pato | <input type="checkbox"/> |
| d. Pachamanca | <input type="checkbox"/> | | |

III) Identidad cultural**Sitios Naturales**

4. ¿Qué lugares naturales cree Ud. que es más visitado por los Huachanos y Turistas?

- a. Laguna Encantada
- b. Lomas de Lachay
- c. Humedales
- d. Las Salinas de Huacho

5. ¿Has visitado las Playas de Distrito de Huacho?

- | | | | |
|-------------------|----------------------|-----------------|----------------------|
| a. Chorrillos | <input type="text"/> | f. Cocoy | <input type="text"/> |
| b. Caballete | <input type="text"/> | g. Hornillos | <input type="text"/> |
| c. Colorado | <input type="text"/> | h. El Reloj | <input type="text"/> |
| d. Quita Calzón | <input type="text"/> | i. La Herradura | <input type="text"/> |
| e. Cabeza de León | <input type="text"/> | j. El paraíso | <input type="text"/> |

IV) Manifestaciones culturales

6. ¿Conoces las zonas arqueológicas del Distrito de Huacho?

- | | | | |
|-----------------------------|----------------------|-------------------|----------------------|
| a. Rio Seco | <input type="text"/> | f. Teativos | <input type="text"/> |
| b. Las Salinas | <input type="text"/> | g. Cerro Colorado | <input type="text"/> |
| c. El templo Choque Hispana | <input type="text"/> | h. Los Huacos | <input type="text"/> |
| d. Visquirá | <input type="text"/> | i. La Muralla | <input type="text"/> |
| e. Lomas de Lachay | <input type="text"/> | j. Huacho | <input type="text"/> |

7. ¿En qué estado se encuentran las zonas Arqueológicas del Distrito de Huacho?

- | | | | |
|------------|----------------------|--------------|----------------------|
| a. Mal | <input type="text"/> | d. Muy Mal | <input type="text"/> |
| b. Regular | <input type="text"/> | e. Deterioro | <input type="text"/> |
| c. Bueno | <input type="text"/> | f. Muy Bueno | <input type="text"/> |

8. ¿Has visitado casonas antiguas que han dejado un legado histórico al distrito de Huacho?

- | | | | |
|---------------------------------|----------------------|-------------------|----------------------|
| a. Casino Huacho | <input type="text"/> | d. Casa Pittaluga | <input type="text"/> |
| b. Estación Ferrocarril | <input type="text"/> | e. Malecón Roca | <input type="text"/> |
| c. El Puerto y Muelle de Huacho | <input type="text"/> | f. Catedral | <input type="text"/> |

9. ¿Conoces las calles antiguas de Huacho que por su pasado han trascendido acontecimiento épico de Históricos?

- | | | | |
|---|--------------------------|--|--------------------------|
| a. Calle las Pescadores
Echenique | <input type="checkbox"/> | e. Calle las Animas
Sáenz Peña | <input type="checkbox"/> |
| b. Calle del Puerto
Av. Pedro Luna | <input type="checkbox"/> | f. Calle del Cacique
A... San Román | <input type="checkbox"/> |
| c. Calle del Comercio
J. Bolognesi | <input type="checkbox"/> | g. Calle Malambo
Av. 28 de Julio | <input type="checkbox"/> |
| d. Calle Cocharcas
Jr. Mariscal Castilla | <input type="checkbox"/> | h. Calle Chasqui
Plazuela Mandamiento | <input type="checkbox"/> |

10. ¿Si has visitado el Museo Arqueológico de la Universidad Nacional José Faustino Sánchez Carrión que producción material le ha causado impresión?

- | | | | |
|-------------------|--------------------------|------------------------------|--------------------------|
| a. Perro sin pelo | <input type="checkbox"/> | e. Hombre Tatuado del Huacho | <input type="checkbox"/> |
| b. Felino | <input type="checkbox"/> | f. Cuchimilco | <input type="checkbox"/> |
| c. Cuchimilcos | <input type="checkbox"/> | g. Sapo | <input type="checkbox"/> |
| d. Camélidos | <input type="checkbox"/> | | |

11. ¿Qué devoción y festividad considera Ud. que es importante en Huacho?

- | | | | |
|------------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| a. Festividad San Martín de Porres | <input type="checkbox"/> | d. Semana Santa | <input type="checkbox"/> |
| b. Nuestra señora de los Dolores | <input type="checkbox"/> | e. Señor de los Milagros | <input type="checkbox"/> |
| c. Patrón San Bartolomé de Huacho | <input type="checkbox"/> | f. Inmaculada Concepción | <input type="checkbox"/> |

V) Identidad local

12. ¿Conoces la historia de Huacho?

- | | | | | | |
|-------|--------------------------|-----------------|--------------------------|-------|--------------------------|
| a. Si | <input type="checkbox"/> | b. Parcialmente | <input type="checkbox"/> | c. No | <input type="checkbox"/> |
|-------|--------------------------|-----------------|--------------------------|-------|--------------------------|

13. ¿Sabes que el quechua surgió en Bandurria?

- | | | | | | |
|-------|--------------------------|-----------------|--------------------------|-------|--------------------------|
| a. Si | <input type="checkbox"/> | b. Parcialmente | <input type="checkbox"/> | c. No | <input type="checkbox"/> |
|-------|--------------------------|-----------------|--------------------------|-------|--------------------------|

14. ¿Cómo obtuviste información acerca del surgimiento del quechua en Huacho?

- | | | | |
|--------------------------------|--------------------------|-----------------|--------------------------|
| a. Por información de docentes | <input type="checkbox"/> | b. Por Internet | <input type="checkbox"/> |
|--------------------------------|--------------------------|-----------------|--------------------------|

15. ¿Crees que es importante conocer la historia de Huacho?

a. Si

b. No

16. ¿Existe publicidad de la Historia de Huacho en la Pág. Web?

a. Si

b. No

17. ¿Conoces los símbolos de Huacho: Himno, Bandera, Insignia, etc.?

a. Si

b. No

18. ¿Tiene Ud. identificación de amor y respeto por Huacho?

a. Si

b. No

19. ¿Hay una conexión entre la Gastronomía e Identidad Cultural?

a. Si

b. Parcialmente

c. No

20. ¿Cree Ud. que el pueblo de Huacho brinda Hospitalidad, respeto, empatía a todo turista?

a. Si

b. A veces

c. No

GUÍA DE OBSERVACIÓN

TÍTULO: GASTRONOMÍA E IDENTIDAD CULTURAL, SEGÚN LOS ESTUDIANTES DEL 4TO AÑO DE EDUCACIÓN SECUNDARIA DEL C.E MERCEDES INDACOCHEA DISTRITO DE HUACHO 2023.

N°	APELLIDOS Y NOMBRES	LUGAR DE PROCEDENCIA	LUGAR O CALLE DE RESIDENCIA	EDAD	EMPRESA EN QUE LABORA	OCUPACIÓN LABORAL