



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

**ESCUELA PROFESIONAL DE ADMINISTRACIÓN EN
TURISMO Y HOTELERÍA**

Diagnóstico del Turismo Gastronómico en el Distrito de Huaral
2018

TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE:

Licenciada en Administración de Turismo y Hotelería

AUTOR

Fernandez Fajardo, Pierina del Carmen (ORCID: 0000-0002-4387-4686)

ASESOR:

Mg. Tovar Zacarias Carlos (ORCID: 0000-0003-D115-221X)

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:

Patrimonio y Recursos Turísticos

LIMA - PERÚ

2018

DEDICATORIA

A Dios, por guiarme en este largo camino.

A mis padres y a mi familia por todo su apoyo y comprensión.

AGRADECIMIENTO

Al profesor Carlos Tovar por su apoyo constante y por orientarme bien para culminar esta investigación A los entrevistados por brindarme la información necesaria para el desarrollo de mi trabajo. A la Universidad Cesar Vallejo que me brindó la oportunidad de formarme como profesional de formarme como profesionalmente

ÍNDICE

DEDICATORIA.....	i
AGRADECIMIENTO.....	ii
Índice.....	iii
Resumen.....	iv
Abstract.....	v
I. Introduccion.....	6
II. MARCO TEÓRICO.....	14
III. METODOLOGÍA.....	30
3.1 Tipo y diseño de investigación.....	31
3.2 Categoría subcategoría y matriz de caracterización.....	31
3.4. Participantes:.....	33
3.5. Técnicas e instrumentos de recolección de datos.....	33
3.6. Procedimiento.....	34
3.7. Rigor científico.....	34
3. 8.Método de análisis de información.....	34
3.9. Aspectos éticos.....	34
IV. Resultados y Discusión.....	36
V. CONCLUSION.....	47
VI. RECOMENDACIONES.....	50
REFERENCIA.....	53
ANEXO.....	65

RESUMEN

El objetivo de la presente investigación es realizar un diagnóstico del turismo gastronómico del distrito de Huaral en el año 2018 en atención a las dimensiones obtenidas en el proceso de la investigación.

Esta investigación es de enfoque cualitativo de tipo descriptivo tiene un diseño no experimental, fenomenológico y para la determinación se recolectó información en un periodo definido teniendo una muestra de 10 personas entre ellos encontré a la municipalidad, máximo representante de la gastronomía cuyas funciones es desarrollar proyectos y promocionar la gastronomía del distrito, los instrumentos que se utilizaron fueron entrevistas y guías de observación Los resultados obtenidos indican que la municipalidad tiene poca intervención en el desarrollo del turismo gastronómico por falta de proyectos, además los mayores representantes son los encargados de la difusión gastronómica en el año 2018 del distrito de Huaral.

Palabras Clave: Turismo gastronómico, gastronomía, tradiciones culinarias.

ABSTRACT

The objective of the present study is to make a diagnosis of the tourism gastronomy of the district the Huaral in the year 2018 in attention to the dimensions obtained in the process of the investigation

The investigation is of qualitative approach of a descriptive type has non- experimental phenomenological design and for the determination was collected information in a defines period having a sample of 10 people among them I found the public entity and the maximum representative of the gastronomy whose functions is develop projects and promote the district gastronomy whose instrument were interview and the of guide.

The results obtained indicate that the municipality has little intervention in the development od tourism gastronomic tourism for lack od projects, in addition the largest representatives are responsible for the gastronomic diffusion in the year 2018 of the district of Huaral.

Keywords: tourism gastronomic, gastronomy, tradition culinary and tourism cultural

I. INTRODUCCIÓN

Según la OMT (2017), el turismo gastronómico se convirtió en atracción para la llegada de turistas a diversos destinos del mundo, donde existe diversidad de productos que incluya a los platos típicos de cada ciudad, por ello la gastronomía es el elemento fundamental para el incremento de la economía ya que si no existiera la gastronomía la actividad turística no existiría.

A nivel internacional Sánchez y Castillo (2015), Madrid fue considerado el destino con más llegadas de turistas ya que en los últimos tiempo atrae un 23% esto sucede por la variedad de comidas existentes, el propósito de las personas con respecto a la actividad gastronómica es conocer la historia de los platillos y eso conlleva a que los turistas deseen degustar las variedades de comidas existentes, la gastronomía es considerada la actividad más representativa del país según algunos estudios las empresas están considerando incluir rutas gastronómicas para que las personas estén interesados con conocer las comidas típicas, por otro lado para México la gastronomía tuvo un incremento notablemente a mediados del 2010 este destino fue considerado patrimonio intangible de la humanidad por la UNESCO esta actividad representa el 30 %.

A nivel nacional para el Comercio (2016), manifestó que la gastronomía en nuestro país, en los últimos cinco años tuvo un crecimiento de 20% y se convirtió en la actividad más representativa del turismo por la variedad de platillos típicos, muchos restaurantes están comenzando a incluir en sus menús la comida tradicional considerando una herramienta de inclusión por ello están incorporando a toda una población por los conocimientos que han adquirido a través del tiempo acerca de la gastronomía de la zona de residencia que se encuentran por ello esta actividad se convirtió la mejor de Sudamérica.

El turismo gastronómico en el distrito de Huaral obtuvo crecimiento favorable ya que existen diversos restaurante donde ofrecen variedad de platillos típicos, otra de la actividad que se realiza mayormente son las ferias gastronómicas que se realizan en fechas festivas, pero la municipalidad de la ciudad no intervienen

como deberían ellos por lo general no están pensando en realizar proyectos gastronómicos, los encargados de realizar dicha actividad son los dueños de los restaurantes entre ellos crean estas actividades para dar a conocer el plato más representativos es de platillos existentes en la ciudad.

Llano (2016), en su Tesis de Grado titulada, “Gastronomía, turismo y potencialidades territoriales: el plato minero y la salazón, bases para el turismo alimentario en Nemocón Colombia”, el objetivo de esta investigación fue el reconocimiento de recetas, técnicas y platos característicos de la cultura gastronómica de Nemocón Colombia. La metodología utilizada fue de enfoque cualitativo, ya que se realizaron entrevistas a algunos habitantes involucrados con la actividad turística, después de una evaluación exhaustiva se llegó a la conclusión que llegó el autor en su investigación fue en la ciudad de Nemocón a través del tiempo ha perdido la técnica de salazón que fue enseñado por los antepasados de la localidad por mucho tiempo lo que se busca es recuperar las técnicas y recetas más representativo tal cual fue enseñada a la población, según informes son muy pocas personas de la región que conocen realmente la preparación por eso se busca que la comunidad que tienen conocimiento acerca el proceso de cocción, enseñen a las nuevas generaciones y así los turistas que visiten el lugar tengan conocimientos sobre las técnicas de preparación del plato minero que es basado en carnes, frituras y con el ingrediente principal la sal.

Sukenti (2014), en el artículo científico acerca del” turismo gastronómico en diversos países vecinos de Indonesia”, el objetivo principal de la investigación fue describir el perfil del turismo gastronómico de Indonesia apoyando al desarrollo del turismo. Metodología utiliza fue cualitativa ya que se realizaron entrevista a los turista de los paises de Hong Kong Singapur y malasia, el autor a la conclusión que básicamente, Indonesia como un país con un área grande, alta biodiversidad, diversas tradiciones culturales, tiene las mayores oportunidades y potencial que esos países para desarrollar el turismo. La gastronomía de Indonesia con toda su diversidad y singularidad es una de las atracciones turísticas potenciales que pueden apoyar al sector turístico. Las cocinas tradicionales con todos sus atributos

tienen potencial para apoyar el desarrollo del turismo en un país, en cuanto al apoyo de todos los sectores relevantes, desde las comunidades, el gobierno, las agencias privadas, las instituciones y las partes interesadas. A través del turismo gastronómico se puede esperar una actividad turística que no solo satisfaga a los viajeros en términos de comida o bebida, sino que también eduque a los turistas a ser más receptivos al tipo de atracciones turísticas que son amigables con el medioambiente, involucrando a las comunidades locales, y teniendo valor educativo. El turismo gastronómico también puede crear una forma de ecoturismo donde desempeña el papel más importante de la conservación de recursos naturales y culturales.

Sánchez y Castillo (2015), su estudio científico fue realizar un estudio "Un estudio comparativo de los turistas, acerca de las actitudes del turismo culinario en España y Eslovenia", el objetivo fue determinar la función que desempeña la gastronomía como atracción de destino, la conclusión fue que la cocina local de los países de España y Eslovenia es la atracción para la llegada de turistas que visitan con el único deseo es conocer degustar la variedad de comidas que existen en esos países ya que ellos están interesados por la gastronomía es considerado un elementos de crecimiento del turismo, ya que ayuda al incremento de divisas del país la actividad puede permanecer por mucho tiempo, los turistas que llegan a los destino tienen la necesidad de alimentarse, por ello es esencial desarrollar y promover mucho más la gastronomía en los lugares con mayor afluencia de turistas, es necesario identificar los recursos y el típico productos de la región e incorporarlos a la oferta cultural para formen la historia e identidad.

Baltescú (2016), en la investigación acerca de las experiencias culinarias como atracción turística en el condado de Brasov Rumania , tuvo como objetivo analizar el desarrollo del turismo gastronómico en el condado de Brasov, la metodología empleada fue de enfoque cualitativa ya que realizaron entrevistas a los turistas que visitan el lugar, es por ello que se llegó a la conclusión es necesario mejorar la imagen del condado de Brasov a través de promoción sobre el turismo gastronómica, ya que hace poco tiempo hubo un incremento favorable, en

Rumania se consideró incluir porque esta actividad es la más representativa, por la afluencia de turistas las personas en la actualidad desean conocer la variedad de platillos típicos, insumos que poseen este lugar, es por ello que se realizarán ferias gastronómica para atraer a más turistas donde puedan enseñar a las personas interesadas la forma de preparación de los diversos platillos en las exposiciones que se realizaran para ofrecer mejores experiencias, las agencias de viajes ya que el turismo gastronómico es la actividad que tuvo un gran crecimiento.

Arias (2014), en su tesis titulada Turismo gastronómico para el desarrollo económico del cantón Salcedo provincia de Cotopaxi, tiene como objetivo diagnosticar el turismo gastronómico del Cantón Salcedo, la metodología empleada por el autor fue de enfoque cualitativo ya que entrevistas realizadas a los pobladores y autoridades involucrados con el turismo gastronomía, la conclusión que llego el autor acerca de la actividad culinaria el cantón salcedo, se dice que las autoridades especializada en el área del turismo gastronómico no se involucran ya que la promoción turística esta región no es muy buena como sucede en otros lugares por ello se necesita crear ferias gastronómicas donde puedan impulsar los platillos típicos existentes en la localidad con la iniciación de los eventos culinarios atraerá a los turistas que les guste apreciar, degustar los alimentos típicos del lugar y así la localidad sea más reconocida por los posibles turistas.

Monedero (2016), en su tesis titulada” El turismo gastronómico: la gastronomía española en Londres, tuvo como objetivo analizar la situación de la gastronomía española en Londres mediante el estudio de caso, José Pizarro. La metodología empleada tuvo un enfoque cualitativo ya que se realizaron entrevistas a los tres restaurante más importante de Londres, la conclusión que llego el autor acerca la situación actual de la gastronomía española en Londres a través de la investigación se pudo conocer que se encuentra en un buen posicionamiento ya que en esta ciudad, se encuentran los restaurantes más reconocidos de Londres uno de ellos es el Brindisa, José Pizarro y Cambio de Tercio, estos

establecimientos cuentan con más sucursales en las diversas ciudades de Londres, la gastronomía ayudó al crecimiento de la economía eso se debe a la variedad de insumos que se producen y que son incluidos en los diversos platillos típicos que se producen para ofrecer a los turistas de anglosajón y países de habla inglesa que llegaron mucho para apreciar la variedad de gastronomía que posee Londres ya que estas personas tienen conocimiento de los insumos que se producen los mismos restaurantes de la ciudad.

Suarez (2014), en su tesis titulada análisis de factibilidad para la implementación de un paradero turístico y gastronómico en la parroquia Cascol provincia de Manabí. Su problema principal de la presente investigación fue cómo la implementación de un paradero turístico y gastronómico influirá en el crecimiento turístico de la Parroquia Cascol, la metodología utilizada fue cualitativa, conclusión a que llegó el autor fue en la parroquia cascol el turismo y la gastronomía tiene variedad de platos típicos para difundir en la localidad con ayuda del turismo esto ayudar a incentivar a la población a que cultiven productos de calidad y puedan explotar para la ayuda al ingreso económico de la ciudad, como para ellos mismos y que exista mucha más llegada de turistas esto ayudara a reconocerlos mejor.

Ríos y Vélez. (2014), en su tesis titulada sobre “Diagnóstico del patrimonio gastronómico y culinario del cantón general Villamil, provincia del Guayas y propuesta para su fortalecimiento”, el Objetivo fue establecer pautas que permitan el fortalecimiento del patrimonio gastronómico y culinario del cantón General Villamil, diversificando su oferta turística, la metodología empleada fue cualitativo, se llegó a la conclusión que los platos típicos que posee esta localidad no se producen mucho como deberían eso sucede porque no hay mucha intervención de los pobladores, las autoridades especialistas no realizan la promoción necesario de los platos típicos como sucede en otras localidades y además no realizan actividades gastronómicas como ferias gastronómicas donde los turistas que visitan el lugar puedan apreciar los alimentos que se producen, con el único

fin de que el lugar sea mucho más conocido con la ayuda del turismo culinario incrementara las divisas de la población.

Para otro lado los autores como Guzmán y Salvador (2016), en su tesis titulada centro turístico de difusión de la cultura gastronómica peruana, el objetivo utilizado por el autor fue diseñar un “Centro Turístico de Difusión de Cultura Gastronómica Peruana”, que promueva exposiciones y consumo de la gastronomía culinaria peruana, metodología fue cualitativa ya que utilizaran ficha de observación y además utilizaran gráficos estadísticos, la conclusión que llego el autor fue que en la ciudad de lima existen variedad de centro gastronómicos donde la comida se está difundiendo cada día más y lo que se busca con la investigación implementar en el distrito de Miraflores ferias gastronómicas, incluir exposiciones donde enseñaran a los turistas la importancia de la gastronomía peruana se quiere implementar aquí porque en este lugar según lo observado es donde los turistas nacionales y mayormente los extranjeros llegan y entonces implementar estos centros gastronómico aumentara la divisa del distrito y se incrementara la comida tradicional

Según Morcia (2013), en su tesis titulada la cocina de Pozuzo como eje central de una ruta gastronómica para su desarrollo turístico, su objetivo fue rescatar y dar a conocer la cocina de Pozuzo mediante una ruta gastronómica a fin de incentivar el desarrollo turístico de la zona, se llegó a la conclusión que en pozuzo se desea iniciar el rescate y el conocimiento de la cocina de Pozuzo, mediante una ruta gastronómica a fin de incentivar el desarrollo turístico; rescatando su cocina tradicional, dando a conocer las características principales de esta, que se ha ido adaptando en el tiempo a los insumos propios del lugar, siendo tradicional evolucionado y hecho suyas las preparaciones locales.

Según Richards, como lo citó Huilla, 2017, en su investigación del turismo cultural:

El turismo cultural es cualquier movimiento de personas hacia atracciones culturales, como sitio de patrimonio, manifestaciones artísticas y culturales fuera de su lugar habitual de residencia.

Desplazamiento: Es todo desplazamiento turístico tienden a aumentar el nivel de cultura del individuo y así ocasionar nuevos conocimientos con las experiencia, que puedan satisfacer las necesidades culturales en los circuitos que organizan las empresas y así las personas conozcan la cultura de una localidad.

El turista: Es el ser humano que tiene como motivación aspectos culturales, para realizar visitas a patrimonios y manifestaciones artísticas, en espacios representativos, donde puedan conocer las ideologías, la gastronomía o formas de vidas de otras personas fuera de su lugar de residencia con el fin de obtener satisfacciones culturales.

El Sistema turístico, conjunto de fenómenos y relaciones que se dan entre los actores turísticos (turistas, empresas, agentes públicos y agentes del tercer sector) que tiene como fin impulsar diferentes actividades que permitan a los ciudadanos disfrutar de actividades turísticas, manifestaciones culturales o también turismo religioso en un entorno distinto al habitual.

II. MARCO TEÓRICO

Según la UNESCO como lo cito Sector en el (2012), el turismo cultural es el conjunto de los rasgos distintivos espirituales y materiales que caracterizan a una sociedad y que abarca, además de las artes y las letras, los modos de vida, las maneras de vivir juntos, los sistemas de valores, las tradiciones y las creencias. La cultura considera todas las diversas expresiones mediante las cuales una sociedad moldea y reflexiona su convivencia, incluyendo las imágenes e ideas mediante las cuales dicha sociedad representa las formas en que convive y quiere convivir (p.17).

Según Espina (1996), la cultura es un atributo integrado a patrones de conducta aprendidas y transmitidas de una generación a otras en un grupo determinado de personas no son herencias biológicas de valor monetario sino simbólicas de este modo difieren a un grupo humano a otro donde adquieren valor emblemático, los individuos que forman esa sociedad siguen un estilo cultural es por ello que cada sociedad incluye su arte, ley moral, costumbres, cualquier otra capacidad estos hábitos son formas de vida que han adquirido a través del tiempo por los miembros de una sociedad (p.25).

Para UNESCO (2014), el patrimonio inmaterial consiste en proteger, preservar, las técnicas, tradiciones, costumbres de nuestro antepasado, expresiones orales, danzas música con el único fin de permanencia en el tiempo que incorpora la población, (p.4).

Según Ministerio de Cultura (2017), define al patrimonio inmaterial como las tradiciones, expresiones individuales o grupales de una comunidad, también está compuesta por la identidad cultural, entre ellos encontramos los valores transmitidos oralmente a otras personas que conforma el idioma o lenguas, dialectos autóctonos y conocimiento tradicional ya sean artísticos, gastronómicos, medicinales tecnológicos folclóricos o religiosos.

El patrimonio cultural inmaterial, es transmitido de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su

entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad, contribuyendo así a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana (Cidic (2011, p.3).

Según Gonzales (2008), el patrimonio inmaterial, son conocimientos que se heredan, esos que se aprenden de la convivencia diaria, de ver, muchas de las veces sólo a través del aprendizaje y del error mismo, esos que se han ido heredando de los abuelos, de los padres y que han pasado a las hijas e hijos y seguramente pasarán a los nietos. Un ejemplo de esto puede ser las tradiciones y costumbres populares, entre ellas, la gastronomía (p.30).

Senatur en el 2014, el patrimonio cultural inmaterial refiere a los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas de los espacios culturales de una comunidad que pertenecen a una cultura propia donde todos puedan ser parte, ya que esta cultura es transmitida de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades contribuyendo así a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana (p.16).

Según Panosso en su libro titulado teorías del turismo en el (2012, p.270) conceptualiza al patrimonio cultural Como herencias propias del pasado de una comunidad que en la actualidad se sigue practicando, y es transmitido de generación en generación por los pobladores, está compuesta por las expresiones artísticas, sus idiomas, sus danzas, música, etc, es un patrimonio indispensable para el país.

Según Urtecho en el (2005), en su libro titulado cultura y sociedad define al patrimonio cultural como el conjunto de expresiones artísticas idiomas, conocimientos y tecnología de un determinado grupo humano o de una nación se obtienen los conocimientos a través de los grupos nativos de una comunidad, los idiomas, los dialectos, las danzas, la música, la arquitectura, etc. se debe comenzar a conservar mucho más los legados de nuestros antes pasados (p.67).

Urtecho existen tipos de patrimonio cultural entre ellos encontramos a los siguientes:

Patrimonio natural: Está formado por el territorio, con sus regiones geográficas y sus riquezas en sus tres reinos (animal, vegetal y mineral). Su mar territorial y las riquezas ictiológicas, su zócalo continental y correspondiente estado aéreo.

Patrimonios folklóricos: formados por las lenguas tradicionales y leyendas de una comunidad.

Patrimonio histórico: Son bienes material e inmaterial obtenido a lo largo del tiempo y se dividen en arqueológico etnográfico a través de los documentales, etc

Según Hernández (2012), patrimonio cultural de un pueblo comprende las obras artísticas, la música, sus danzas, su lengua, ritos, creencias de una localidad con el único fin es que se siga conservando en la actualidad y sea pasado de generación y generación donde las personas fuera del entorno habitual se les enseña la importancia del patrimonio de un lugar (p.25).

Según Camarero y Garrido (2008), define patrimonio cultural incluye no solo los monumentos y manifestaciones del pasado sitios, como la arquitectura, histórica, documentos, obras de arte sino también incluye al patrimonio vivo esto es las diversas manifestaciones de la cultura popular indígena regional, popular o urbano.

Guevara (2012), afirma que el patrimonio cultural “consiste en ofrecer al visitante vivencias, experiencias sensoriales, ideas y satisfacción que no se pueden encontrar en otros, lugares, esta búsqueda de cultura atrae a visitantes que acuden impulsados por una curiosidad histórica” (p.110). patrimonio cultural constituye la forma de vivencia de una población, diferente al entorno del turista con el único fin de enseñar su historia, el legado dejado por los antepasados con el único fin que perdure en el tiempo las riquezas culturales que posee un determinado lugar sin ser dañado o que se pierda en el tiempo.

Según Oliveira (2008), el turismo gastronómico consiste en el traslado de los turistas hacia otro destino cuyo motivo principal es la gastronomía que involucran las prácticas que comienzan desde el desplazamiento del lugar de residencia hacia

un restaurante a degustar platos típicos; además de aprender a preparar la comida más representativa de un lugar es realizado a través de rutas gastronómicas.

El turismo gastronómico hace poco se convertido en la actividad con mayor la representación de una región que posee variedad de alimentos propios, para la difusión de las comidas típicas, y esta actividad es realizado especialmente por las personas que llegan al lugar, con el único propósito de degustar la variedad de comidas de una zona que llamen mucho más la atención

Hall y Sharples, como lo cito Ríos y Velez en el 2014, p.19: Define al turismo gastronómico

El turismo gastronómico es: la visita a productores primarios y secundarios de alimentos, festivales gastronómicos, restaurantes y lugares específicos donde la degustación de platos y/o la experimentación de los atributos de una región especializada en la producción de alimentos es la razón principal para la realización de un viaje

Según Puig como lo citó Pacheco en el (2009, p.15) El turismo gastronómico puede emplear como atractivos a los restaurantes y los bares, las ferias, los mercados, las fiestas y festividades principalmente, las rutas gastronómicas que tienen por objetivo potenciar el atractivo de las diferentes gastronomías locales a lo largo de una ruta que comprende lugares donde la gastronomía tiene características similares.

Según Carreño (2015). La gastronomía es la conjunción de aspectos culinarios, con aspectos culturales que hacen a cada sociedad o comunidad. Por ello la gastronomía no es simplemente un conjunto de técnicas o métodos de cocción, sino también la relación que los individuos establecen con el medio que los rodea, del cual obtienen sus recursos alimenticios, la forma que utilizan, es todo aquello fenómeno social o cultural que está formado por el consumo de la preparación culinaria (p.5).

Según Gandara y Mascarenhas (2008). El turismo gastronómico se encuentra complementado con el turismo cultural en la cual radica en el desplazamiento de un determinado lugar con la única finalidad es de apreciar la gastronomía de la región. El turismo culinario se comienza a partir aplicar a partir de la comida tradicional de una región, seguido por las ferias gastronómicas existentes en el lugar las ofertas de los restaurantes, en los recorridos turísticos culinarios que se realizan para apreciar la gastronomía (p.779).

Según Hernández (2010), el turismo gastronómico son los viajes que se realizan a una región o país con el único motivo conocer, degustar, la gastronomía también probar diferentes bebidas propias del lugar que llegan a través de rutas turísticas a los mejores restaurantes donde existan variedad de platos típicos (p.100).

Según Leal como cito Hernández, Clemente y López (2011), considera que el turismo gastronómico resulta en la actualidad como unas de las mejores expresiones de la sociedad postindustrial, en donde el hecho de oler o degustar se convierte en una actividad complementaria experiencial (productores, transformadores, restauradores) con el único fin otorgarle al turista una experiencia que pueda ser vivida a través de la comida y bebidas.

Según Kivela y Crofts como lo cito Hernández, Clemente, López (2015), define que aquellos consumidores interesados en los alimentos relacionados con la cocina típica y la gastronomía subrayando la curiosidad cultural del turismo gastronómico, así el turismo culinario o gastronómico debe ser considerado como la expresión de una nueva tendencia del consumo se interesa por los alimentos y los platos típicos con la finalidad de conocer el entramado cultural.

Según Mak como citaron Hernández, Clemente y López (2015), identifican como efecto positivo de la homologación de las culturas provocadas por la globalización la creciente atención que se está reservado a las tradiciones locales, los alimentos locales, las recetas, y las formas típicas de elaboración de alimentos

Según Yoshimura (2012), las actividades del turismo gastronómico no se centran solo en la asistencia de restaurantes donde sirvan platos sino que abarca aspectos como la visita de mercados, tiendas de ventas de productos alimentarios locales visita a casas lugareñas o la participación de fiestas locales.

Ibáñez y Cabrera (2012), turismo gastronómico consiste en el traslado de los turistas con el motivo para comer y experimentar determinados tipos de comidas y bebidas particulares de la región, para conocer las especialidades gastronómicas que se preparan con motivos o en fechas específicas que coinciden con fiestas cívicas o culturales de importancia local y/o nacional (p 92).

Según Martínez (2011), la gastronomía guarda relación con el ser humano ya que es la alimentación diaria del individuo y consiste en la apreciación de los alimentos, la gastronomía mucha veces se puede degustar en un restaurante porque es el lugar donde existen variedad de potajes que se desea consumir por partes de los clientes.

Para Mejía, Hernández y Mejía (2013). La gastronomía está íntimamente ligada a la cultura, tanto es así que incluso los antropólogos contemporáneos consideran que la utilización del fuego para cocinar y la memorización de técnicas culinarias son el punto de partida para la cultura humana (p.9). La Gastronomía está compuesta por la cultura y los alimentos todo el tiempo sea pensado que la gastronomía solo consiste en ir a un restaurante y comer, pero eso cambio, ya que las personas están interesados en conocer el proceso de preparación de las comidas típicas con ayuda del turismo la gastronomía está tomando el papel más importante en la región donde se difunde los platillos típicos.

Según Flavian y Fandos (2011), “gastronomía es la atracción turística, puesto que consiste en la posibilidad de degustar un determinados productos de un localidad, las personas visitan para pueden obtener nuevas experiencias de consumo” (p.107). La gastronomía se considera como una atracción para apreciar las variedades de alimentos de una región y es realizando por los visitantes donde

mayormente se realizan ferias gastronómicas y es visitado por turistas de diferentes lugares que solamente desean apreciar el turismo culinario.

La gastronomía es el arte de preparación de una buena comida se compone de un grupo de conocimientos y costumbres vinculadas con la gastronomía, en las cuales podemos encontrar la composición y los ingredientes de cada platillo para aprender las técnicas de cocción de los alimentos.

Según Frias, et al (2001), la gastronomía es la preparación y la presentación alimentos de manera atractiva para el comensal, mientras que el arte culinario es la base en la preparación de los alimentos de darse la perfecta combinación de los ingredientes de los platillos (p.17).

Según Rosales 2000 la oferta consiste en la cantidad de bienes o servicio que se busca llegar al mercado donde empresas están dispuestas a producir para que los productores estén dispuestos a llevar al mercado a distintos precios manteniéndose por mucho tiempo. Este elemento es indispensable para cualquier empresa que está dispuesta a sacar al mercado un producto que satisfaga las necesidades de las personas.

Según Lemo como cito Arruda y Branco 2012, define a las ofertas turísticas la variedad de bienes y servicios por diversas empresas ofrecen a las personas interesadas por el producto que se ofrece por un determinado costo, incluyendo la calidad del servicio, el lugar donde se ofrece por un tiempo determinado (p.12). Son los servicios que las empresas están dispuestas lanzar al mercado en este caso turístico como por ejemplo rutas turísticas, paquetes turísticos, etc.

Según Olmos (2016), oferta conjunto de bienes y mercancías que presentan en el mercado con un precio concreto y en un momento determinado por lo que la oferta no solo deben incluirse los servicio que prestan , sino también otros elementos como los prestadores de servicio empresas turística, los elementos principales de atracción de los recursos turísticos (p.23).

Según Quesada (2006), la oferta es la cantidad de bienes y servicios que individuos o empresas ponen a disposición al consumidor representa a la combinación de productos, servicios que ofrece en un mercado para satisfacer algunas necesidades por un tiempo determinado. Es la actividad que realiza toda empresa con el único fin que sea obtenido por todo tipo de personas que estén interesadas en los productos que se realizan para obtener algún beneficio económico con la compra de ello.

Según la OMT como lo cito Moreda y Crosby (1996), el turismo comprende las actividades que realizan las personas durante su viaje y estancias en lugares distintos al de su entorno habitual, por un periodo de tiempo consecutivo inferior a un año con fines de ocio, por negocio y otros (p.10).

Según Gurria como fue citado por Torres en el 2012 en su libro de turismo fenómeno social:

El turismo se realiza por todo tipo de personas fuera del lugar de residencia, con el único fin es conocer un destino por un tiempo determinado no mayor a un año, se realiza por motivos de ocio, negocio, de visita algún familiar, por estudios etc.

Según sector 2002 el turismo es la actividad humana cuya esencia son el ocio y el tiempo libre donde involucra el desplazamiento y la recepción quienes se trasladan se sustenta en el uso de recursos y en la prestación de servicio (p.12)

Otra entidad que define al turismo es el (Mincetur, 2011, p.11), comprende a la actividad que realizan los turistas en su visita y estadía fuera de su entorno habitual inferior a un año por ocio o negocio.

Según Sector (2013), el turismo define como una actividad humana cuya esencia son el ocio y el tiempo libre además involucra el desplazamiento y la recepción de quienes se trasladan se sustenta en el uso de recursos y en la prestación servicios generados repercusiones diversas (p.1).

Según Ochoa y Santamaría (2012). Las tradiciones culinarias, se refiere a las recetas que fueron transmitidas oralmente por los pobladores donde existe el

proceso de preparación de los alimentos de un lugar que a través del tiempo no existió alguna variación. (p.13). Las tradiciones está compuesta por el legado de nuestros antepasados que busca el desarrollo de la actividad turística, ya que ayuda a que otras personas interesadas por la cultura de una población puedan conocer mucho más la cultura.

Según montero (2004), las tradiciones culinarias son productos del tiempo que posee una población, son legados de los pobladores donde pueden los turistas conocer, aprender la variedad de comidas típicas, los insumos que se producen,(p56). Las tradiciones culinarias son herencias propias de una población donde se conoce como ha ido transformando o si siguen desarrollándose de la misma manera en la actual los platillos típicos de una población con esto se busca que las nuevas generaciones sigan conservando el legado.

Según Mendoza y Méndez (2009), tradiciones culinarias no solo es un giro a los hábitos y prácticas alimenticias de una población que fue transmitido por nuestros antepasados e incito a un fuerte impacto en las tradiciones gastronómicas de Europa, Asia y África, se busca que la población siga transmitiendo a las nuevas generaciones las tradiciones ya que ayudara a que perdure a través del tiempo, (p.15).

Según Ocaña (2012), las ferias gastronómicas son aquellos que se organiza con la finalidad de dar a conocer y degustar la gastronomía típica de un lugar, de un restaurante o de un cocinero como la degustación jornadas gastronómicas aperturas de nuevos restaurante (p.119), las ferias gastronómicas son eventos sociales culturales donde

Según unwto (2017), las ferias gastronómicas, es la actividad donde destacan los expertos en turismo gastronómico donde se puede apreciar la variedad de platillos que posee una localidad para impulsar la variedad de alimentos y con esto la llegada de más turistas.

Según Oholeguylas (2016), ferias gastronómicas es un elemento para el desarrollo de la 2culinarias a las personas e intentando captar la atención tanto del sector gastronómico como de la población (p.6).

Según Lee, Arcodia como fue citado Rosados (2017), las ferias gastronómica es un festival donde se difunde la variedad de alimentos con la ayuda de los representantes, debe ofrecerse la especialidad local o actividades y programas con temas gastronómicos locales o regionales. Las ferias gastronómicas es un elementó importante para el crecimiento de la actividad turística ya que en este evento se difunde las comidas típicas, donde exponen acerca de la preparación de los platillos típicos para las personas interesadas en apreciar, conocer y sobre todo degustar.

Para Vásquez (2013),” el diagnostico consiste en conocer la situación actual donde se podrá conocer las deficiencias, los problemas que están sucediendo para tomar acciones a través del proceso de investigación” (p.9).

Para Martínez (2005), “diagnostico pretende conocer la situación de los principales destinos en las localidades para optimizar sus potencialidades turísticas, identificar las debilidades a través de una investigación” (p.4).

Por otro lado otra Vera, como fue citado por Ricaurte (2007), tiene diferente posición el diagnostico turístico esta orientación en base de una proyección que consiste en dominar la situación actual del turismo con ellos se espera conocer cómo se encuentra actualmente dicho destino.

Según El diagnóstico es la búsqueda y sistematización de información relativa a la oferta y la demanda turística en el destino, se lo conoce también como línea base o estado de situación actual y lo que busca específicamente es definir la situación del destino turístico en el presente, es decir, antes de que se ejecute la planificación.

Según Molina como lo cito Barrientos (2010), el diagnóstico es la primera etapa del proceso de la planificación se conocerá la situación actúa de un objetivo

que se intenta transformar con el fin de entender su estructura, composición y comportamiento en el sentido actual, así como la función que cumple un marco general donde se desenvuelve (p.27).

Según Díaz , Crecente y Álvarez en (2004 p,15), diagnóstico turístico es un medio importante dentro de una investigación para vincular directamente el turismo con la ordenación del territorio es necesario realizar un diagnóstico porque ayudara a detectar los puntos fuertes y oportunidades en un territorio como las debilidades amenazas que luego de realizar un análisis conduzca al correcto desarrollo de un modelo territorial, además describirá la situación actual de la actividad turística y los factores que intervienen.

Arteaga y Gonzales (2001), es la etapa de la planificación donde se establece y evalúa situaciones de un destino en un momento determinado para conocer los problemas existentes para tomar nuevas decisiones acerca de futuras estrategias (p.3).

Según Quesada (2006), define al sistema turístico es el desplazamiento y permanencia de los turistas en un destino, entonces el turismo es una actividad que une a todos los elementos involucrado en la presentación de servicios a los turistas por ellos se considera que los elementos interactúan entre si conformando un conjunto de organizaciones y funciones por ello se conoce como sistema turístico (p.128).

Según Varisco (2013), el sistema turístico está compuesto por los elementos que incluyen a la actividad turística, comprende al conjunto de elementos que involucran al turismo como un todo interrelacionado en destinos concretos, donde permite describir los aspectos más relevantes de la oferta y demanda turística, subsistemas con el contexto (p.1).

Según Boullón (1991), sustenta que la actividad turística con el tiempo se ha ido formando una trama de relaciones en que caracterizan su funcionamiento y que estas relaciones son las que forman el sistema turístico, está compuesto de

elementos relacionados e interactúan entre sí para poner en funcionamiento a dicho sistema para el autor este sistema:

Demanda turística: Está compuesta por los posibles consumidores de un producto que se está lanzando al mercado con el único fin de ser consumido por las personas que visitan el lugar

Oferta turística: Está conformado por la cantidad bienes y servicios de un determinado lugar que se le ofrece al turista a un precio dado y en un tiempo determinando.

Producto turístico: es lo que las empresas van ofrecer donde incluye los bienes y servicios de la oferta

Planta turística: Está compuesta por los equipamientos las autoridades administrativas públicas y privadas y las instalaciones son las construcciones que facilita la práctica turística

Atractivos turísticos: Es un bien tangible e intangible que provoca una motivación de los visitantes llegar a un atractivo.

Infraestructura bienes y servicios que posee una región para sostener estructuras sociales y productivas donde están incluida la educación, vivienda, salud, transporte, etc.

Superestructura: son los organismos públicos y privados que están encargado de modificar mejorar y facilitar cada una de la parte integrada del sistema turístico.

Según Molina (2000), sostuvo que el sistema turístico es un sistema abierto relacionado con el medio ambiente donde se establece intercambios: sistema importa insumos que al ser procesados emergen el entorno en forma de productos el sistema turístico para molina está compuesta por seis subsistemas (p.36)

Superestructura: Está constituido por el sector público y asociaciones privadas

Demanda turística: está referido a los turistas, clientes donde también se incluye al mercado nacional e internacional en diversos segmentos.

Atractivos turísticos: culturales y naturales

Comunidad receptora: incluye a los pobladores de una región, ya que es donde se realizara la actividad turística.

Infraestructura: incluye las carreteras de acceso de un destino, aeropuertos, sistema de alumbrado público, energía eléctrica y agua potable.

Molina definió al sistema turismo como un conjunto de servicios e instalaciones donde incluye el traslado del turista hacia otro destino para ello incluye al transporte alojamiento restauración, etc, ya que sin esos elementos el turista no podría llegar a un atractivo y disfrutar el viaje ya que el sistema es la parte más importa del turismo.

Según Pacheco y Morales (2012), la historia culinaria del origen del chanco al palo se inicia en las chacras o fundos agrícolas de Huaral donde se realizaban las actividades de agricultura y en el tiempo que existía buena cosecha o también cuando era el cumpleaños de algún miembro de la familia de productores tenían banquetes platillos eso era su tradición hasta en los tiempos actuales.

Siempre realizaban la pachamanca huaralina que era a base de carne de cerdo asados en leña de árboles frutales, en los primeros, meses de 1968, cuando Ramírez estudiaba en la universidad Agraria, donde se realizaban ferias agropecuaria ahí fue el inicio del amplio respaldo a los productores agropecuarios ya que podían promover la preparación de los diferentes potajes de la región

En esas circunstancias Robertin tuvo la magnífica idea de presentar la pachamanca huaralina con su respectiva carapulcra, potaje que tuvo mucho éxito desde esa fecha empezó a laborar el arte culinario y comenzó a agregando en las próximas ferias uno de los platillos que creo fue la parrillada de cerdo con una salsa caliente, durante siete años fue participante obligado de la feria japonesa de Huaral la misma que en la década de los setenta y ochenta fue muy exitosa, para

entonces instalo en su casa, en pleno centro de Huaral el “shay room” el rancho en la azotea de su domicilio.

Por el año de 1986 inaugurara con sus grandes amigos Jacinto y Otichen Chinion los restaurante aproximadamente 25 años atrás empezamos a nivel familiar con el chancho al palo, utilizando mucho condimento pasan los años y logra darle el punto más agradable a este potaje, de esa manera en el año 2000 lanza como plato especial al público huaralino solo empleando la sal y cerveza. Los amigos de Lima llegaban al fundo en Huaral, y así empezó a difundirse este potaje. No tardó mucho en despertar la curiosidad de Gastón Acurio que al presenciar tan apetecible suceso decidió hacer un reportaje de este plato en su programa aventura culinaria en el 2007, a partir de ello el éxito fue cada vez más en aumento, Mistura 2010 fue el siguiente paso y a razón de los logros obtenidos, decidimos abrir nuestro restaurante en Carabayllo y así lograr el plato bandera esté más cerca de la capital y seguir difundiendo la gastronomía de nuestra provincia (p.1).

Según Pacheco y Morales (2012), es un guiso típico de la gastronomía de Perú es uno de los platos más antiguos es un platillo mestizo que se realizaban en la época de guerra, remontaron en época de conquista cuando los españoles trajeron del África a los pobladores de ese lugar contribuyeron en la actualidad con su picardía sabor y color a su identidad en la gran mistura de sabores y colores sobre el Perú, los africanos cuando llegaron a este país fueron obligados a trabajar en el campo como agricultores , estas personas comenzaron a preparar sus alimentos como ellos solían hacerlo en Angola, Guinea o en el Congo sus platos generalmente bien condimentados, eran preparados a base de tubérculos, pastas de cereales y algunas frutas como el plátano. La carapulcra, conocida así hasta nuestros días, tiene como principal ingrediente es la papa seca o deshidratada, que desde el Incanato se obtenía exponiendo las papas a las alturas de la puna. Ahí, nuestro ancestral tubérculo, con el devenir de los días, la inclemencia de los

vientos y demás fenómenos que solo la naturaleza es capaz de originar, se quebraba en múltiples pedacitos que asemejaban a diminutas piedras, que al contacto con el agua caliente se hidrataban, constituyéndose así en un alimento de nutritivo y rico sabor. Fueron estas papas, junto a algunas raíces y legumbres, el sustento de la población precolombina. El pueblo Inca nunca sufrió necesidades gracias al estado de su conservación, que en épocas de escasez fue el mejor remedio mejor para combatir el hambre, (p.2).

Según universidad San Martín de Porres (2018), acerca del pato en ají origen y nacimiento en la actualidad se desconoce ya que se encuentran en investigación pero lo único que se conoce de este platillo es que se ha producido hace 200 años de existencia lo que sí es claro que estos platillos huaralino se debe a los ajíes que se producen en la localidad (p.40).

III. METODOLOGÍA

3.1 Tipo y diseño de investigación

Hernández, Fernández y Baptista (2003) indican enfoque cualitativo, consiste en evaluar el desarrollo natural de los sucesos, es decir no hay ninguna manipulación ni estimulación con respecto a la realidad en la recolección de datos sin medición numérica para descubrir o afinar las preguntas de investigación

La presente investigación es aplicada, ya que requiere de un marco teórico busca conocer la teoría de la realidad y aplica en resolver los problemas concretos y se dirige a una aplicación inmediata y no al desarrollo de teorías. (Behar, 2008, p.20).

El presente trabajo de investigación se implementará un diseño fenomenológico busca conocer los significados que los individuos dan a sus experiencias lo importante es aprender el proceso de interpretación por lo cual las personas define su mundo actúa en consecuencia (Herrera, 2008, p.10)

3.2 Categoría subcategoría y matriz de caracterización

Según (Oliveira 2008, p.4), El turismo gastronómico consiste en el desplazamientos de los turistas hacia otro destino cuyo motivo principal es la gastronomía y que involucra prácticas que van desde el desplazamiento del lugar de residencia hacia un restaurante a degustar un plato; el desplazamiento también hacia un destino para aprender a preparar un determinado alimento y hasta de realizaciones de rutas gastronómica con única intención de aprender algo de la gastronomía

Según Ochoa y Santamaría (2012). Las tradiciones culinarias, se refiere a las recetas que fueron transmitidas oralmente por los pobladores donde existe el proceso de preparación de los alimentos de un lugar que a través del tiempo no existió alguna

variación. (p.13). Las tradiciones está compuesta por el legado de nuestros antepasados que busca el desarrollo de la actividad turística, ya que ayuda a que otras personas interesadas por la cultura de una población puedan conocer mucho más la cultura.

Según Ocaña (2012) espacios representativos son aquellos lugares donde realizan actividades que organizan con la finalidad de dar a conocer y que las personas puedan degustarlas comidas típicas de un lugar (p.119).

Según Ocaña (2012), eventos programados f son aquellos que se organizan con la finalidad de dar a conocer y degustar la gastronomía típica de un lugar, de un restaurante o de un cocinero como la degustación jornadas gastronómicas aperturas de nuevos restaurante.(p.119),

Según Bullón (1991) dividió los organismos en dos partes en públicos y privados ya que están encargado de modificar mejorar y facilitar cada una de la parte integrada del sistema turístico.

Según Ocho y Santamaría (2012) definían a los platos típico o tradicional como comida propia de cada cultura ciudad o país, es una forma de representación típica que los hace diferente a cada lugar turístico, (p.20).

Según Pacheco y Morales (2012), la historia culinaria del origen del chancho al palo se inicia en las chacras o fundos agrícolas de Huaral donde se realizaban las actividades de agricultura y en el tiempo que existía buena cosecha o también cuando era el cumpleaños de algún miembro de la familia de productores tenían banquetes platillos eso era su tradición hasta en los tiempos actuales.

Según Quesada,(2006),lugares tradicionales es un bien tangible e intangible que provoca una motivación de los visitantes llegar a un atractivo.

Según Ocaña (2012), ferias gastronómicas son aquellos que se organizan con la finalidad de dar a conocer y degustar la gastronomía típica de un lugar, de un restaurante o de un cocinero como la degustación jornadas gastronómicas aperturas

de nuevos restaurante.(p.119), las ferias gastronómicas son eventos sociales culturales.

Según Bullón (1991) organismo público es la organización que se encarga de velar y verificar por los atractivos turismo de una determinada ciudad por ejemplo las municipales de cada distrito que compone el territorio peruano,(p.32).

3.3 Escenario de estudio

El escenario de estudio se realiza en el distrito de Huaral, provincia de Huaral departamento de Lima –Perú

3.4. Participantes

En el distrito de Huaral existen variedad de restaurantes, mayormente son campestres donde están ubicados exactamente en el camino de retes, los restaurante están colocados muy cerca al otro exactamente existen alrededor de 15 restaurantes de difusión gastronómica y es accesible llegar a estos restaurantes, se determinó tomar como dato de referencia a la investigación.

El informe de la investigación conto con la participación de los máximos representantes de la gastronomía, al guía de turismo y por ultimo con la colaboración del especialista en el área de turismo la Lic. Hiromi Balcázar cuyo conocimiento está ligado con el área de turismo además fue quien brindo información detallada acerca de las interrogantes y acerca de los proyectos a realizados y sobre todo los futuros planes del distrito de Huaral.

3.5. Técnicas e instrumentos de recolección de datos

En el presente trabajo de investigación se realizó el recojo de datos a través de las entrevista a través de las fichas de observación a los representantes de la gastronomía, a guía de turismo y a la entidad pública especialmente a la municipalidad del distrito, cuya finalidad fue realizar la situación actual del turismo gastronómico del distrito de Huaral.

3.6. Procedimiento

Se realizaron trabajo de campo en el distrito de Huaral durante 4 meses aproximadamente, primero conociendo bien el área a ser estudiada, con tomas fotográficas de los lugares como plazas, restaurante, entidades públicas y notas de campo.

En el mes de mayo y junio se realizan las entrevistas a entidades públicas, guía de turismo, representantes de turismo como la Lic Hiromi Balcázar que tenía mayores conocimientos sobre el turismo gastronómico. Finalmente se cumplió con la información conseguida en el distrito de Huaral

3.7. Rigor científico

Para la presente investigación utilizó la variable de diagnóstico del turístico gastronómico en la cual se detallará en la siguiente Matriz de Operacionalización, Según Calderón y Alzamora (2010) define que la operacionalización de variables es el proceso que va de la definición de una variable al instrumento de medida

3.8. Método de análisis de información

Se realizó un enfoque cualitativo ya que buscamos desarrollar un estudio a profundidad de la situación turismo gastronómico, de modo que se realizó un cuestionario de preguntas en donde se entrevistó a los representantes del turismo gastronómico, las entidad pública y por último a profesionales de turismo que brindaron la información necesaria, por otra parte se elaboró una guía de observación que posibilitó comprobar la información conseguimos en la entrevista con el trabajo de campo

3.9 Aspectos éticos

Al elaborar el proyecto de investigación predominarán los valores éticos al igual que un desarrollo integral ordenado coherente secuencial y racional de la

misma forma se respetarán los derechos de auditoria y la identidad de los entrevistados

IV. Resultados y Discusión

Tradiciones culinarias

Platos típicos

Los entrevistados 1, 2, 3,4 , acerca de los platos más representativos de Huaral es el chancho al palo Chancho al palo, el conejo en ají y el pato en ají e incluye también al chancho al cilindro, para el entrevistado 5 el plato más representativo de la ciudad de Huaral solamente es el chancho al palo otro, por otro lado el entrevistado 6 incluye al plato más representativo al chancho al palo y el chancho al cilindro son estos dos más significativo , entrevistado 7 incluye también al chancho al palo, el chancho al cilindro, el pato en ají, el cuy y la sopa garcia, sin embargo al entrevistado 8,10 consideran a los platos más representativos chancho al palo , el pato en ají y la carapulcra, por último al entrevistado 9 considera que los platos más representativos son el chancho al palo, la carapulca, el pato en ají y el conejo.

Historia de las tradiciones culinarias

Para los entrevistados 1,2,4,5,6,7, acerca al origen de los platillos típicos tiene conocimiento desde cuando se inició, con respecto al chancho al palo se inició desde los años 80 ya que en esa época se realizaban las actividades de agricultura y la ganadería se dice cuando existía buenas cosechas siempre realizaban reuniones donde se realizaban grandes banquetes, ya que los dueños de esos fundos eran apasionados por la gastronomía y vieron que tenían componentes importantes para creación de restaurantes, con respecto al pato en ají tiene origen en Huaral se inició desde hace 200 años atrás se realizaban con la llegada de los españoles y con respecto a la carapulcra se dio origen también con la llegada de los españoles que trajeron africanos que los hacían trabajar como esclavos en la agricultura y dicen que no les daban comidas, ellos fueron y vieron los que más se cosechaban era la papa y como tenían ese productos era fácil de preparar sin necesidad de realizar mucho procedimiento todo se hacía al aire libre con los tubérculos que existían en esos lugares lo realizaban mucho en épocas de guerras era comidas para sobrevivir sino se morían de hambre. Para los entrevistados 8, 3,

9, 10 acerca del origen de los platos típicos no tienen conocimientos, solo dicen que el chancho al palo se inició con la creación de mistura a partir del 2010 pero de los otros platos típicos de Huaral no tiene información acerca de la historia

Espacios representativos

Lugares de difusión gastronómica

Para los 1, 2, 3, 6, 7, 8, 9, 10 los lugares en el distrito de Huaral donde se difunden la gastronomía son mayormente en restaurantes campestres que comienza desde la entrada de Huaral hasta camino de retes , en la plaza de armas, restaurante de recreación. Sin embargo para el los entrevistados 5 manifestó que a nivel internacional se realizan en las ferias gastronómicas que todos los años se realizan en Miami donde está la colonia peruana y además también estuvieron en la casa blanca y a nivel nacional se hacen en Piura y Tumbes, ahora se incluirá en Tacna con respecto a nivel local en el distrito de Huaral lo realizan en los restaurantes campestre y en el complejo las dalias.

A través de la observación en la actualidad los restaurantes sonde mayormente se difunde los platillos típicos son el los establecimientos campestres ubicados en la zona rural de Huaral donde existen alrededor de 16 restaurantes ubicados muy cerca del uno al otro estos establecimientos se encuentran en buen estado ya que la mayoría son nuevos la mayoría tiene centro recreacional, piscinas, los platillos que más se realizan es el chancho al palo la carapulcra y el conejo en ají

Eventos programados

Ferias gastronómicas más comunes

las ferias gastronómicas más representativa de la ciudad para los entrevistados 1,3,7,9 tienen la misma respuesta ya que las ferias más comunes es del chancho al palo considerando que es la más se realizan en el distrito ,en cambio para los entrevistado 2,4,6,8,10 incluye a la feria del chancho al palo y de la vendimia donde incluyen a los máximos representantes de la gastronomía, por último par el entrevistado 5 incluye a la feria del chancho al palo, el pato en ají, últimamente se está incluyendo a la sopa garcia

Lugares donde se realizan las ferias gastronómicas

Para todos los entrevistados acerca de los lugares donde se realizan las ferias gastronómicas consideran es en la plaza de armas, en el campo ferial las dalias y también en los restaurantes campestres se realizan pequeñas ferias para la difusión de la gastronomía donde llegan diversos turistas a degustar los platos típicos de Huaral.

Nuevas Ferias gastronómicas

Los entrevistados 1,3,4,6,7,8,9 a cerca de otras de ferias no tiene conocimiento solo conocen la feria del chancho al palo ya que es la más conocida pero aparte de otras que se realicen en Huaral no, por otro lado los entrevistados 2, 5 la nuevas ferias de Huaral a parte de la feria más común que se conoce son las ferias del pato en ají , la sopa garcia se están incluyendo también ya que son paltos principales de la localidad donde se podrá difundir más, entrevistado 10 para este entrevistado a parte del chancho es el pato en ají.

Frecuencia de las ferias gastronómicas

Para todos los entrevistados las ferias gastronómicas con qué frecuencia se realizan son los fines de semanas, en las fechas festivas, como en la semana de Huaral, por aniversario como provincia y distrito en el 28 de julio es donde llega más turistas y se realizan las actividades, de igual manera para todos los entrevistado el plato bandera de la ciudad de Huaral sigue siendo el chancho al palo, es el más degustado en los restaurantes de la localidad.

Acerca de las ferias gastronómicas que más se realizan es la del pisco sour, feria de la vendimia y del chancho al palo, se realizan cinco veces al año y especialmente en la plaza de armas y complejos deportivos las personas que se invitan para la realización de ello son algunos chef, guía de turismo, chef de pastelería y por ultimo algunos, bartender , los platillos que más incluyen en estas actividades es el chancho al palo y el pato en ají etas ferias gastronómica es realizadas por la municipalidad .

Organismo

Situación de la municipalidad de Huaral

Para los entrevistados 1, 3, 4, 7, 8, 9, 10 con respecto a la función de la municipalidad consiste en impulsar ,incentivar la gastronomía con ayuda de la realización de nuevos proyectos, para el desarrollo de la economía, además de promocionar mucho más a los restaurantes turístico de los sitios campestres ya que son los que difunden la gastronomía, otra de las funciones es de velar por los alimentos que se encuentren en buen estado para ofrecer a los turistas y no existan ningún problema con ello, por otro lado los entrevistados 2, 5, tienen el mismos conocimiento acerca de la funciones la municipalidad tiene la función de realizar las ferias gastronómicas pero se dice que no realizan mucho ya que están interesados en otros proyectos que no tenga que ver con el área de turismo , tampoco ayudan a promocionar mucho a los restaurantes que existen en el distrito de Huaral

Proyectos implementados

Para los entrevistados 1, 4, 5, 6, 7, 8, 9 los proyectos que han venido realizando anteriormente la municipalidad fue el boulevard gastronómico y las ferias gastronómicas del chancho al palo el pato en ají que hace poco también están incluyendo los restaurantes campestres del distrito, los entrevistados 2, 3, 10 la municipalidad no ha realizado muchos proyectos gastronómicos ya que no se preocupan mucho por la actividad turística solo se centran en las dos únicas ferias que se realizan, pero ellos no interviene mucho más se preocupan por otros proyectos y no la actividad gastronómica y turística.

Nuevos Proyectos

Para los entrevistados 1, 4, 7 concuerdan con la misma idea e información sobre la municipalidad con respecto a los proyectos que están pensando incluir actualmente y son las rutas turísticas que próximamente lo realizarán, también se ha incrementado más restaurante campestres donde los turistas puedan llegar a degustar la variedad de platos típicos, por otro lado Entrevistados 1, 2, 3, 6 comentaron que en la actualidad todavía no se realizan nuevos proyectos

gastronómicos ya que la municipalidad no informan de nuevos proyectos donde puedan incluir a ellos también ya que los ven como una competencia y no como apoyo para el crecimiento del turismo y gastronomía se dice que los representantes gastronómicos fueron los que comenzaron con las ferias y al siguiente año la municipalidad también incluyó las ferias gastronómicas.

Tradiciones culinarias

Para los entrevistados del distrito acerca de los platos típicos más representativos para la mayoría es el chancho al palo el pato en ají el chancho al cilindro el conejo picante, la carapulcra y la sopa gracia. Ríos y Vélez (2014) sustentó que los platos típicos en la ciudad, en los diversos restaurantes de la localidad no son promocionados ya requiere de mucho tiempo de preparación y un elevado precio, esto hace que las personas que asisten a los establecimientos no encuentren en el menú los platos típicos, además muchos de los pobladores no conocen las comidas típicas existentes de esta localidad y existe poca promoción de ello. En el distrito de Huaral existen variedad de platos típicos para difundir en los diversos restaurantes existentes los pobladores mucho de ellos conocen de la preparación de las comidas y están involucrados con la gastronomía. Chancho al palo

Para los entrevistados sobre la historia del chancho al palo se inició en los años 80 cuando se realizaba en el distrito de Huaral las actividades que más realizaban eran la ganadería y agricultura fue creado por la familia Ramírez siempre realizaban cuando había buena cosecha y era una familia que estaban involucrado con la gastronomía, acerca del pato en ají no existen fecha exacta de su creación solo se conoce que existe hace 200 años y que es de Huaral, y por ultimo con respecto a la carapulcra se dice que se inició desde la llegada de lo español y africanos exactamente en la guerra ya que era un platillo de fácil de realización. Según Pacheco y Maguiño (2012) acerca de la historia de los platillos típicos, el origen del chancho al palo se inicia en las chacras o fundos agrícolas de Huaral donde preparaban sus platos gastronómicos en sus fiestas familiares o cuando existía buena cosecha, fue a partir de 1968, cuando Ramírez estudiaba en la universidad

agraria donde existía la gran feria agropecuaria y se daba amplio respaldo a los productores agropecuarios dentro que también se promovía la preparación de los diferentes potajes de la región, por otro lado con respecto a la carapulcra platos más antiguos es un platillo mestizo que se realizaban en la época de guerra remontaron en época de conquista cuando los españoles trajeron del África cuando llegaron a este país fueron obligados a trabajar en el campo como agricultores, fueron ellos comenzaron que prepararon de sus alimentos, universidad san Martín de Porres (2018), acerca del pato en ají origen y nacimiento en la actualidad se desconoce ya que se encuentran en investigación pero lo único que se conoce de este platillo es que se ha producido hace 200 años fueron estas papas, junto a algunas raíces y legumbres, el sustento de la población precolombina.

Los resultados de la investigación sobre la historia de los platillos típicos se puede resumir que la población, algunos tiene conocimientos acerca del inicio los platillos típicos existentes sobre todo del chancho al palo y carapulcra tienen mayor conocimientos acerca de los otros platos no tienen información exacta de la creación ni como se inició y fue considerado plato típico de la localidad ya que las personas no se interesan mucho acerca de la historia de estos platillos.

Para los entrevistados acerca de los insumos que acompañan a los platos típicos la mayoría el de los entrevistados consideran que el ají amarillo, el ají panca, la yuca y la papa son los insumos que acompañan a los platos más representativos del distrito, para Suarez en el 2014 en la parroquia Cascol tiene variedad de platos típicos para difundir es por ello que la actividad turística incremento favorablemente ya que llegan muchos turistas para apreciar la gastronomía además en este destino las personas producen los insumos que acompañan a los platillos típicos, en el distrito de Huaral les falta incentivar a la población acerca de cultivar los propios alimentos que se incluyen en la gastronomía por la variedad de insumos que se incluyen en los platos típicos.

En la localidad de Huaral los platos más destacados es pato en ají, carapulca, chancho al palo, el conejo en ají y la sopa garcía el proceso de preparación de algunos platos típicos tuvo variación especialmente el chancho al palo ya que antes

era más condimentado en la actualidad es hecho a base de sal y cerveza, en otras regiones en los platos típicos de la localidad utilizan sus insumos propios de su ciudad por ello se considera que existe variación según la información obtenida en el distrito los restaurantes sus productos son producidos por ellos mismos.

Espacios representativos

Para los entrevistados acerca de los lugares de difusión gastronómica en el distrito de Huaral consideran que son en los restaurantes campestres y complejo deportivos como las dalias que comienza desde la entrada a la ciudad hasta camino de retes. Para Monedero 2016 la gastronomía de España en Londres tuvo un incremento favorable ya que en este lugar llegan mucho los turistas para el disfrute de los platos típicos, en esta ciudad se encuentran ubicados los tres restaurantes más reconocidos de España que son José Pizarro, Brindisa y el cambio tercio donde la gastronomía de ese país es reconocida por los turistas. Los lugares de difusión gastronómica del distrito de Huaral está posicionada ya que existen variedad de restaurantes especialmente campestres además de la creación del boulevard gastronómico donde se puede observar la variedad de comida los lugares son accesibles para que el turista llegue con normalidad.

En la localidad los lugares donde se difunde la gastronomía son en los restaurantes campestres que comienza desde la entrada de Huaral, en esos establecimientos los platos típicos que más se difunde es el chanco al palo, el pato en ají y la carapulcra en estos existen centros de recreación ya que tienen zoológico para que los turistas puedan conocer y pasarla bien.

Eventos programados

Para los entrevistados acerca de las ferias gastronómicas más representativas del distrito es la del chanco al palo, la feria de la vendimia, el pato en ají y por último están incorporando la sopa garcía son los eventos que frecuentemente se realizan, para Guzmán y Salvador en el 2016 determinaron que en la ciudad de Lima existen variedad de centros gastronómicos donde la comida se está difundiendo cada día más y lo que busca es implementar en el distrito de Miraflores ferias gastronómicas,

exposiciones donde puedan enseñar a los turistas la importancia de la gastronomía peruana, se quiere implementar aquí porque en este lugar donde los turistas nacionales y mayormente los extranjeros, entonces implementar estos centros gastronómico aumentara la divisa del distrito, en el distrito existen muy pocas ferias gastronómica al año, donde difundan la variedad de gastronomía existente del distrito no hay muchas actividades que puedan realizar.

Para los entrevistados consideran los lugares donde se difunde mayormente la gastronomía son las ferias especialmente en la plaza de armas, en el campo ferial las dalias y también en los restaurantes campestres donde se realizan pequeñas ferias para la difusión de la gastronomía Huaral. Para Puig 2009 el turismo gastronómico puede emplear como atractivos a los restaurantes, a las feria y festividades principalmente, se realizan en las rutas gastronómicas y tiene por objetivo potenciar la gastronomías local a lo largo de un recorrido que comprende lugares donde la gastronomía tiene características similares, existen diversos lugares donde se realicen las ferias gastronómicas, para que los turistas puedan degustar los platos típicos más representativo. El distrito de Huaral en la actualidad tienen diversos lugares gastronómico donde difundan los platos típicos pero no existen rutas gastronómicas donde el turista pueda apreciar mejor al turismo culinario ya que los restaurantes solo se encargan de difundir los platillos en su local.

Los eventos más representativos del distrito de Huaral es el del chanco al palo, la vendimia y el pisco sour donde se invitan a diversos chef para ofrecer los platillos especialmente se realiza en la plaza de armas y complejo deportivo las dalias, sobre todo en algunos restaurantes campestre de la ciudad, algunos pobladores no conocen acerca de otras ferias que se realizan a parte de las ya conocidas.

Organismo público

Los resultados de la investigación indicaron que la municipalidad su función principal con respecto al turismo gastronómico su actividad es realizar nuevos proyectos, promocionar a los restaurantes turístico y también se encargarse de velar por los alimentos que se le ofrecen a los turistas que llegan a degustar la

gastronomía, son los que realizan algunas ferias del lugar pero no buscan en realizar otras actividades. la conclusión es necesario mejorar la imagen del condado de Brasov a través de promoción sobre el turismo gastronómica, ya que hace poco tiempo hubo un incremento favorable, en Rumania se consideró incluir porque esta actividad es la más representativa ya que existe más afluencia de turistas las personas para conocer la variedad de platillos típicos, insumos que poseen este lugar, es por ello que se realizarán ferias gastronómica para atraer más turistas donde puedan enseñar en las exposiciones a las personas interesadas la forma de preparación de los diversos platillos, en la municipalidad de Huaral falta más intervención con respecto a la promoción del turismo gastronómico es deficiente, no están pensado en incluir más actividades como las rutas gastronómicas ,se preocupan en realizar otros proyecto que no involucra al turismo gastronómico.

De acuerdo a la recolección de datos sobre los proyectos que han venido realizando anteriormente fue incremento de restaurantes campestres, el boulevard gastronómico y las ferias gastronómicas más comunes no implementan muchos proyectos ya que no se involucran como deberían, según Ocaña (2012) son aquellos actividades que se organizan con la finalidad de dar a conocer y que las personas puedan degustarlas comidas típicas de un lugar (p.119). En el distrito de Huaral falta más realizaciones de ferias gastronómicas que se realicen frecuentemente para el desarrollo de la actividad, existen restaurante donde se encarguen de difundir la gastronomía.

Los resultados de esta investigación según las respuestas de los entrevistados se dice que la municipalidad de Huaral desea incrementar rutas gastronómicas, creación de más restaurantes en la localidad para el desarrollo del turismo culinario. Según Hernández (2010) El turismo gastronómico consiste en el traslado de los turistas hacia otro destino cuyo motivo principal es en los restaurantes de una localidad que visiten, la municipalidad de Huaral debe comenzar a incluir en sus proyectos las rutas gastronómicas en los restaurantes, en la actualidad todavía no han incluido.

La actividad principal de la municipalidad es realizar promoción turística de la gastronomía, se encarga de velar por los alimentos ya que tienen que estar en buen estado para que los establecimientos puedan ofrecer en los platillos típicos que se ofrecen a los turistas, otra de la actividades que realizan las ferias gastronómicas que se realizan en fechas festivas el único proyectos que este año crearon fue el boulevard gastronómico en la actualidad están pensando en realizar rutas turísticas.

V. CONCLUSIÓN

Se llegó a la conclusión que el diagnóstico del turismo gastronómico en el distrito de Huaral ha seguido creciendo favorablemente pero le falta mayor intervención de las autoridades especialista en desarrollar mucho más la actividad además de informar mucho más a la población acerca de la historia, proyectos que se realicen, incluir también a los representantes de la gastronomía para mejorar el turismo culinario de esta localidad.

Acerca de los platillos más representativos en el distrito de Huaral los entrevistados tienen conocimiento acerca que la variedad que se produce en los restaurantes campestres, además algunos entrevistados tienen algún conocimiento acerca de la historia y origen de estos platillos pero no como deberían ya que no están muy interesados en los inicios de estos alimentos se preocupan en la localidad.

En el distrito de Huaral acerca de los lugares más representativos donde se difunde la gastronomía donde se difunde el turismo culinario son en los restaurantes campestres como el ya conocido el rancho de Robertin, restaurantes campestre Warmy, entre otros además se encuentran ubicados desde la entrada de Huaral donde se visualiza infinidad de restaurante después también se encuentran en el centro de Huaral y por último en las zonas campestres donde se encuentra los establecimientos más conocidos del distrito donde los turistas pueden llegar a disfrutar la variedad de platos típicos existente en la zona.

Acerca de los eventos programados de las principales ferias que se realizan para la difusión del turismo gastronómico en el distrito de Huaral según las respuestas de los entrevistados comentaron que se realizan muy pocas ferias, una de los eventos que más se realiza es la del chancho al palo se debe porque es el platillo más conocidos por los turistas. Acerca de los lugares donde se realizan los eventos para los entrevistados especialmente se difunde en el centro de la ciudad, el complejo deportivos las dalias ya que es el lugar donde llegan los turistas cuando

se hospedan, también algunos restaurantes campestres reconocidos realizan los eventos ya que son los lugares donde los turistas llegan.

La municipalidad del distrito de Huaral se encarga de la promoción de la actividad turística y sobre todo de la gastronomía pero según los entrevistados esta organización no se involucra mucho con estas actividades, ya que no han realizado muchos proyectos para el desarrollo del turismo gastronómico los únicos eventos que realizan es la ferias gastronómicas y el boulevard gastronómico cultural pero en la actualidad no están pensando en desarrollar otras actividades para el crecimiento de la actividad turística estuvieron pensando realizar rutas gastronómicas pero nunca se completó, eso se debe porque estuvieron pensando en realizar otros proyecto que no era con respecto al turismo gastronómico

VI. RECOMENDACIONES

Se recomienda involucrar mucho más a la población acerca del surgimiento de los platillos típicos brindando mayor información a los pobladores acerca de la historia, origen especialmente los representantes de la gastronomía puedan enseñar los inicios de la actividad y transmitirlos a las nuevas generaciones para que perdure en el tiempo además involucrar también a los turistas que están interesados en el turismo gastronómico y deseen conocer acerca de las tradiciones culinarias y así no se perderá en el tiempo y podrán reconocer mucho más a los platillos del distrito se puede realizar a través de las rutas gastronómicas.

En el distrito de Huaral debería seguir difundiendo y promocionar el turismo gastronómico en los restaurantes campestres más reconocidos de la localidad como se ha estado realizando hasta en la actualidad, con la creación de más platillos típicos que represente a la localidad ya que Huaral es reconocido como un destino culinario y también difundir más a nivel regional sus atractivos culinarios para que lleguen mucho más turistas a la localidad para apreciar y degustar los platillos típicos en los establecimientos.

En el distrito de Huaral se recomiendan la creación de más ferias gastronómicas no solo en época festivas con más frecuencias a través de la creación de las rutas gastronómicas y promocionar la variedad de los platillos típicos a través de las agencias de viajes tanto de Lima como de la misma localidad además en esas ferias se pueden realizar actividades como exposiciones donde los turistas puedan conocer acerca de la forma de preparación de los alimentos que se producen, también deben brindar mayor información a la población acerca de las actividades que se realizan ya que algunas personas no conocen acerca de las actividades del turismo gastronómico que se realizan y por último a los representantes gastronómicos también involucrarlos en las actividades que se puedan realizar con respecto a estas actividades.

Municipalidad de Huaral debe comenzar a incentivar más el turismo gastronómico en las diversas ferias gastronómicas, no solo en días festivos y en el chanco al palo, sino en los diversos platillos que existen y también deberían

informar a la población sobre los proyectos que se realizan para que se involucren mucho acerca de la actividades, y el siguiente alcalde debe incluir en sus planes las rutas gastronómicas ya que es un proyecto factible esto ayudara al desarrollarse y el incremento de la economía del lugar con la llegada de más turistas, y también deberían trabajar con las agencias de viajes para que incluyan en su itinerario las rutas gastronómicas que desean implementar.

REFERENCIA

- Arias, M. (2014).El turismo gastronómico y su incidencia en el desarrollo económico del cantón salcedo provincia de Cotopaxi. (Tesis de licenciatura) .Recuperado de: <http://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/9398/1/FCHE-THP-198.pdf>
- Arteaga, C. y Gonzales, M. (2001). Diagnostico. (1 era edición). UNAM: México. Recuperado de:<http://trabajosocialmazatlan.com/multimedia/files/InvestigacionPosgrado/Diagnostico%20Carlos%20Arteaga.pdf>
- Arruda, D., y Branco, M. (2012).oferta turística virtual. Un estudio del metaverso. Estudios y perspectiva en turismo, 21(4),876-903. Recuperado de: <http://www.redalyc.org/pdf/1807/180724056005.pdf>
- Baltescu, C. (2016). Culinary experiences as a key tourism attraction. case study: Brasov county. *Bulletin of the Transilvania University of Brasov.Economic Sciences.Series V, 9(2), 107-112.* Retrieved from <https://search.proquest.com/docview/1881686968?actualccountid=37408>)
- Barriento, C. (2010).turismo y planificación: diagnostico turístico del municipio de Victoria entre Ríos. (Tesis de licenciatura).Recuperado de <http://imgbiblio.vaneduc.edu.ar/fulltext/files/TC096802.pdf>
- Behar, D. (2008).Introducción de la metodología de la investigación. Recuperado de <http://rdigital.unicv.edu.cv/bitstream/123456789/106/3/Libro%20metodologia%20investigacion%20este.pdf>
- Boullon, R. (1990). Planificación del espacio turístico. Recupera de <http://www.redalyc.org/pdf/398/39801009.pdf>
- Camarero, C. y Garrido, M. (2008).Marketing del patrimonio cultural. (2 ed). ESIC: Madrid

- Carreño, D. (abril, 2015). Lima metropolitana: diagnóstico de la oferta y la demanda recuperado de [file:///C:/Users/ACER/Downloads/11716-40883-1-PB%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/ACER/Downloads/11716-40883-1-PB%20(1).pdf)
- Cidic, (2011). Boletín del Centro de Investigación y Documentación del instituto Cervantes. Recuperado de <http://www.cervantes.es/imagenes/File/cidic/Boletin%20completo%204.pdf>
- Comercio. (30 de abril 2016). Turismo gastronómico en Perú. Recuperado de <https://w.w.w.google.com.pe/amp/elcomerciope/amp/gastronomia/noticias/turismo-gatsronomia-peru-crecio-20-ultimos-5-años-395469>
- Crosby, A., y Moredo, A. (1996). Elemento básico para un turismo sostenible en las áreas naturales. Recuperado de : <https://books.google.com.pe/books?id=fJlLja7vG7kC&printsec=frontcover&hl=es#v=onepage&q&f=false>
- Díaz, E., Crecente, R., y Álvarez, C. (2004). Turismo y ordenamiento del territorio en el municipio de Ribadeo. Recuperado de https://books.google.com.pe/books?id=8uOMsAqeRyMC&pg=PA15&dq=diagnostico+turistico&hl=es&sa=X&ved=0ahUKEwjs2r-2gY_YAhUQxCYKHS4RAacQ6AEIJTAA#v=onepage&q=diagnostico%20turistico&f=true
- Espina, A. (1996). Manual de antropología cultural. Recuperado de https://books.google.com.pe/books?id=8k4STUS_vtcC&dq=cultura+definicion&hl=es&source=gbs_navlinks_s
- Flavian, C. y Fandos, C. (2011). *Turismo gastronómico: Estrategias de marketing y experiencias de éxito*. (1.ed). Une: España
- Ferreira, M. (2006). *Introducción de la técnica cualitativa de investigación aplicada en la salud* Recuperado de: [55](https://books.google.com.pe/books?id=o2n57QYwMDIC&pg=PA86&dq=Transferibilidad+cualitativa&hl=es&sa=X&ved=0ahUKEwjT-

</div>
<div data-bbox=)

rXv853XAhVFDpAKHcQ_CvcQ6AEIKjAB#v=onepage&q=Transferibilidad%20cualitativa&f=false

- Frías, M. , Malacara, M. , Gallardo, S. y Orozco m. (2001).la importancia del rescate de la comida barroca como arte culinario dentro de la gastronomía del estado de puebla. Recuperado de: <https://tesis.ipn.mx/bitstream/handle/123456789/5407/Tesis%20%20Lic%20Monse%20Sanchez%20Orozco%20y%20Co.pdf?sequence=1>
- Guevara, A. (2012). *Teorías del turismo*. (1. ed). Trillas: México
- Gonzales, B. (2008). Gastronomía del barrio del Santuario. Identidad y tradición de la cultura jalisciense. (Tesis, Maestría). Universidad de Guadalajara: México. Recuperado de: https://rei.iteso.mx/bitstream/handle/11117/1398/GonzalezBernardo_Gastronomia+del+Santuario.pdf?sequence=2
- Guzmán, R. y Salvador, E. (2016).Centro turístico de difusión de la cultura gastronómica Peruana. (Tesis de Licenciatura) Recuperado de http://cybertesis.urp.edu.pe/bitstream/urp/923/1/guzman_ar-salvador_ve.pdf
- Hernández, E. (2010). *Turismo y Recreación*. (1°.ed). México: Trillas.
- Hernández, R., Fernández, C. y Baptista, P. (2003).*Metodología de la investigación* Recuperado de :<http://www.pucesi.edu.ec/web/wpcontent/uploads/2016/04/Hern%C3%A1ndez-Sampieri-R.-Fern%C3%A1ndez-Collado-C.-y-Baptista-Lucio-P.-2003.-Metodolog%C3%ADa-de-la-investigaci%C3%B3n.-M%C3%A9xico-McGraw-Hill-PDF.-Descarga-en-l%C3%ADnea.pdf>
- Hernández, S. (2012).*Turismo y Patrimonio cultural*.(1er.ed).España :Universidad de las Palmas de Gran Canaria
- Huillca, C. (2017).Turismo cultural en el Centro Histórico de Lima desde la perspectiva de los visitantes nacionales, 2017(tesis de licenciatura) .Recuperado de http://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/UCV/7019/Huillca_PC.pdf?sequence=1&isAllowed=y

- Ibañez, R. , Cabrera, C. (2011). Teoría General del Turismo: un enfoque global y nacional. Recuperado de: http://uabcs.mx/difusion2017/files/libros/pdf/184_20160908023838.pdf
- Llano, F. (2017). Gastronomy, tourism and territorial potentials: The mining and salting dish as a basis for culinary tourism in nemocón. *Cuadernos De Geografía*, 26(2), 295-306. doi:<http://dx.doi.org/10.15446/rcdg.v26n2.59280>
- Martínez, J. (2011).Gastronomía y nutrición. (1 era ed). Síntesis: España
- Martínez, J. (2005).El turismo y su incidencia en el desarrollo local de Villa Clara, Cuba. Recuperado de https://books.google.com.pe/books?id=T5i6MIHfX50C&dq=diagnostico+turistico&hl=es&source=gbs_navlinks_s
- Mascarenhas, R., y Gandara, J. (2010).Estudios y prespectivas en turismo. Promoción y transformación territorial: La gastronomía como atractivo turístico. 19(1).776-791. Recuperado de: <http://www.scielo.org.ar/pdf/eypt/v19n5/v19n5a11.pdf>
- Mejía, L., Hernández, R. y Mejía, S. (julio, 2013).Cocina y Arte .Culinaria. Recuperado de http://web.uaemex.mx/Culinaria/seis_ne/PDF%20finales%206/cocina%20y%20arte%20ok.pdf
- Mendoza. y Mendez,A.(2009)._Pan, hambre y trascendencia: diálogo interdisciplinario sobre la construcción simbólica del comer. Recuperado de: https://books.google.com.pe/books?id=8r85SC3Zd-oC&hl=es&source=gbs_navlinks_s
- Ministerio de cultura, (2017). Patrimonio inmaterial. Recuperado de: <http://www.cultura.gob.pe/es/patrimonio/inmaterial>
- Mincetur. (2011). Turismo: Guía para la formulación de proyectos de inversión exitosos recuperado de:https://www.mincetur.gob.pe/wp-content/uploads/documentos/turismo/proyectos_inversion_publica/instrumentos_metodologicos/Guia_Turismo_capitulo1.pdf

- Monedero, M. (2016). El turismo gastronómico: la gastronomía española en Londres. Estudio de caso: el chef español José Pizarro. (*Tesis de licenciatura*). Recuperado de: <https://uvadoc.uva.es/bitstream/10324/18023/1/TFG-N.418.pdf>
- Morcia, F.(2013). La cocina de Pozuzo como eje central de una ruta gastronómica para su desarrollo turístico. (*Tesis de maestría*).
- Montero, C. (2004). Alimentación y vida saludable :¿somos lo que comemos?. Recuperado de:https://books.google.com.pe/books?id=LnlSMdCtaMcC&dq=tradiciones+culinarias%7D&hl=es&source=gbs_navlinks_s
- Ocaña, I. (2012). Ferias gastronómicas. (ed. 1 era). Síntesis :España
- Ochoa, K. y Santamaría, A (2012).cultura gastronómica .recuperado de: http://web.uaemex.mx/Culinaria/tres_ne/articulo_08.pdf
- Oholeguy, B.(2016). Propuesta práctica de festival gastronómico basado en las ostras depuradas de alagoas. Recuperado de: <http://iabs.org.br/wp-content/uploads/teses/TFM-MTC-Bernardo%20Meyer.pdf>
- Oliveira, S. (20, noviembre, 2011). La gastronomía como atractivo turístico primario de un destino el turismo gastronómico en Mealhada - Portugal .revista estudios y perspectiva
- Recuperado de:<http://www.scielo.org.ar/pdf/eypt/v20n3/v20n3a12.pdf>
- Olmos, L. (2016). Estructura del mercado turístico (2.ª Edición) . Recuperado de: https://books.google.com.pe/books?id=mfj_CwAAQBAJ&printsec=frontcover&dq=oferta+y+demanda+turistica&hl=es&sa=X&ved=0ahUKEwi_vv aq8uLaAhXMuFkKHS6WAAAQ6AEILTAB#v=onepage&q&f=false
- Pacheco, D. y Morales, A (2012). Libro de oro de Huaral. (1 era edición). Municipalidad de Huaral : Perú
- Pacheco, G. (2009).Turismo cultural y gastronómico: propuestas culinarias de circuitos turísticos. (*Tesis de licenciatura*). Recuperado de:

http://fido.palermo.edu/servicios_dyc/proyectograduacion/archivos/1805.4436

- Panosso, A. y Lohmann, G. (2012). *Teorías del turismo: conceptos modelos y sistemas*. (1 era ed.). México: trillas.
- Palacio, E. (2005). *Promoción y desarrollo del turismo local: a través de la fundación de entes regionales y la red de municipios: el caso del turismo en San Juan, República Argentina, Mercosur*. Recuperado de: https://books.google.com.pe/books?id=sN2_C8N-ocC&dq=diagnostico+turistico&hl=es&source=gbs_navlinks_s
- Quesada, R. (2006). Elementos del turismo. Recuperado de: https://books.google.com.pe/books?id=z8SgCXUlsGUC&pg=PA136&dq=oferta+y+demanda+turistica&hl=es&sa=X&ved=0ahUKEwju4oq_r5fcAhXMc98KHVsXCZcQ6AEILTAB#v=onepage&q=oferta%20y%20demanda%20turistica&f=true
- Ricaurte, C. (2007). Manual local para el desarrollo del diagnóstico turístico: Guía para la planificación. Recuperado de <http://unrn.edu.ar/blogs/pt/files/2013/03/6-Ricaurte09-GuiaPlanTuris-ver-fichas-al-final-post-2007.pdf>
- Ríos, k. y Velez, C. (2014). “Diagnóstico del patrimonio gastronómico y culinario del cantón general villamil, provincia del guayas y propuesta para su fortalecimiento” (*tesis de licenciatura*). Recuperado de <http://www.dspace.espol.edu.ec/xmlui/bitstream/handle/123456789/29823/D-64994.pdf?sequence=-1&isAllowed=y>
- Rosales, J. (2000). Elementos de Microeconomía recuperado de <https://books.google.com.pe/books?id=62gNCThG6EwC&pg=PA40&dq=oferta+y+demanda+definicion&hl=es&sa=X&ved=0ahUKEwj1u-u98OLaAhXCoFMKHT3CZAQ6AEIKjAB#v=onepage&q=oferta%20y%20demanda%20definicion&f=false>

- Sánchez, S., y Castillo, A. (2015). A comparative study of tourist attitudes towards culinary tourism in Spain and Slovenia. *British Food Journal*, 117(9), 2387-2411. Recuperado de <https://search.proquest.com/docview/1700281751?accountid=37408>
- Molina, S. (2000). Planificación integral del turismo. Recuperado de: https://planydest.weebly.com/uploads/9/1/9/4/919433/plan_integral_del_tur.pdf
- Sukenti, K. (2014). Gastronomy tourism in several neighbor countries of Indonesia: A brief review. *Journal of Indonesian Tourism and Development Studies*, 2(2), 55-63. Retrieved
- Suarez, C. (2015). Análisis de factibilidad para la implementación de un paradero turístico y gastronómico en la parroquia Cascol provincia de Manabí. (Tesis de licenciatura). Recuperado de <http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/7828/1/TESIS%20PARADERO%20TURISTICO.pdf>
- Sector. (2013). Turismo e innovación. Recuperado de: http://catarina.udlap.mx/u_dl_a/tales/documentos/laex/loranca_r_ra/capitulo2.pdf
- Trigo, E., Rojas, G. y Bohorquez, F. (2013). *Procesos creativos en investigación cualitativa II*. Recuperado de: https://books.google.com.pe/books?id=qC2uAwAAQBAJ&dq=Es+la+validaci%C3%B3n+de+la+investigaci%C3%B3n+cualitativa+se+realiza+a+partir+de+tres+perspectivas+el+modo+de+recoger+los+datos,+los+procesos+de+interpretaci%C3%B3n+apoyados+por+los+referentes+te%C3%B3ricos+y+la+subjetividad+de+investigador&hl=es&source=gbs_navlinks_s
- Torre, O. (2012). Turismo mundial. (1ed). Trillas: Mexico.
- Universidad San Martín de Porres. (2018). LIMA: Sus otros sabores: Huacho, Huaral, Huarochiri canta. Recuperado de:

https://books.google.com.pe/books?id=FT1iDwAAQBAJ&dq=tradiciones+culinarias+de+huaral&hl=es&source=gbs_navlinks_s

- Unnwto (mayo,2017) informe de la omt sobre el turismo gastronómico :sostenibilidad y gastronomía recuperado de: media.unwto.org/es/press-release/2017-05-25/segundo-informe-de-la-omt-sobre-turismo-gastronomico-sostenibilidad-y-gastronomia
- Urtecho, B., Garcia, L., Barreto, R. y Polo, C. (2005). *Cultura y sociedad*. (1.ed). universidad cesar vallejo: Perú.
- Unesco. (2014). *Que es el patrimonio cultural inmaterial*. Recuperado de: <https://ich.unesco.org/doc/src/01851-ES.pdf>
- Vásquez, K. (2013), diagnóstico situacional turístico de la parroquia rural Manú del cantón Saraguro de la provincia de Loja (TESIS DE licenciatura <http://dspace.unl.edu.ec/jspui/bitstream/123456789/1084/1/Tesis%20Karla%20Vasquez.pdf>
- Vera, A. (2015) *diseño de una ruta turística gastronómica en el cantón bucay*. (tesis de licenciatura). Recuperado de: <http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/9078/1/MAIRA%20ARACELLY%20VERA%20SANTILLAN.pdf>

Yoshimura, J. (2012). *Innovación en la Gastronomía Peruana: El Rol de las Redes Sociales en la consolidación de la marca "Cocina peruana"*. (Tesis de Licenciatura). Recuperado de: http://tesis.pucp.edu.pe/repositorio/bitstream/handle/123456789/4449/YOSHIMURA_MATSUKI_JENNY_INNOVACION_COCINA.pdf?sequence=1&isAllowed=y

ANEXOS

Anexo1: Matriz de Operacionalizacion de Variable

Unidad temática	Definición de turismo gastronómico	Componente temático	Componente subtemático	instrumento
Turismo Gastronómico	Según (Oliveira 2008,p.4) El turismo gastronómico consiste en el desplazamientos de los turistas hacia otro destino cuyo motivo principal es la gastronomía y que involucra prácticas que van desde el desplazamiento del lugar de residencia hacia un restaurante a degustar un plato; el desplazamiento también hacia un destino para aprender a preparar un determinado alimento y hasta de realizaciones de rutas gastronómica con única intención de aprender algo de la gastronomía.	<p>Tradiciones culinarias</p> <p>Espacios representativos</p> <p>Eventos programados</p> <p>Organismos</p>	<p>Platos típicos</p> <p>Historia de los platos típicos</p> <p>Lugares tradicionales</p> <p>Ferias gastronómicas</p> <p>Publico</p>	<p>Guía de entrevista</p> <p>Ficha de observación</p> <p>Guía de entrevista</p> <p>Ficha de observación</p> <p>Guía de entrevista</p> <p>Ficha de observación</p> <p>Guía de entrevista</p> <p>Ficha de observación</p>

Anexo 2: Matriz de Consistencia

Problema	Objetivos	Variable	dimensiones	Marco metodológico
<p><u>Problema General</u> ¿Cuál es el diagnóstico del turismo gastronómico del distrito de Huaral?</p> <p><u>Problema Especifico</u> ¿Cómo son las tradiciones culinarias en el distrito de Huaral?</p> <p>¿Cuáles son los espacios representativos ligados a la gastronomía en el distrito de Huaral?</p> <p>¿Cómo son los eventos programados ligados a la gastronomía en el distrito de Huaral?</p> <p>¿Cómo intervienen las entidades públicas acerca del turismo gastronómico del distrito de Huaral?</p>	<p><u>Objetivo General</u> Realizar un diagnóstico del turismo gastronómico en el distrito de Huaral</p> <p><u>Objetivo Especifico</u> Describir la situación actual de las tradiciones culinarias representativas en el distrito de Huaral</p> <p>Identificar los espacios representativos de la gastronomía en el distrito de Huaral</p> <p>Identificar los eventos programados de la gastronomía en el distrito de Huaral</p> <p>Describir la intervención de la entidad pública y privadas acerca del turismo gastronómico en el distrito de Huaral</p>	<p>Turismo gastronómico</p>	<p>Tradiciones culinarias Espacios representativos Eventos programados Entidad publica</p>	<p>Enfoque de estudio</p> <p>Cualitativo</p> <p>Diseño de la investigación</p> <p>Fenomenológico</p> <p>Población</p> <p>Pobladores y expertos en el tema.</p> <p>Instrumento</p> <p>Entrevista Observación</p>

Anexo 3:Guía de Entrevista

Guía de Entrevista
Nombre del entrevistado: Lugar de nacimiento del entrevistado: Centro de labores del entrevistado: Sexo del entrevistado: Horario de la entrevista: Hora de entrevista: Lugar de entrevista:
1.¿Podría contarnos platos más representativos del distrito de Huaral? 2.¿Podría contarnos acerca de la historia de los platillos típicos del distrito de Huaral? 3.¿Cuáles son los lugares donde se difunde la gastronomía del distrito de Huaral? 4.En el distrito de Huaral ¿Cuáles son las ferias gastronómicas más representativas que conoce usted en Huaral? 5.¿En qué lugar especialmente lo realizan? 6.¿Con qué frecuencia se realiza? ¿Cuáles son los platos con mayor demanda? 7.¿Existe algún otro tipo de evento gastronómico en el distrito de Huaral? y ¿cuáles son? Organismo Público 8 ¿Cuál es la función organizaciones públicas con respecto al desarrollo del turismo gastronómico en el distrito de Huaral? 9 ¿Qué proyecto anteriormente han realizado con respecto a la gastronomía? 10¿Están considerando nuevos proyectos gastronómicos? ¿Cuáles son esos proyectos?

Anexo 3: Respuesta de Entrevistados

Guía de entrevista

Nombre del entrevistado: Hiromi Balcázar

Lugar de nacimiento del entrevistado: Distrito de Huaral

Centro de labores del entrevistado: Municipalidad de Huaral

Sexo del entrevistado: Femenino

Horario de la entrevista: 12:30:00 PM

Hora de entrevista: 1:00PM

Lugar de entrevista: Demuda de Huaral

1. ¿Podrías constarnos platos más representativo del distrito de huara?

Los platos más representativos de distrito es el chancho al palo con plato bandera también destaca, el conejo el cuy, el pato en ají.

2. ¿Podría contarnos la historia de los platos más representativos del distrito de Huaral?

Con respecto al plato bandera se inició aproximadamente en los años 80 en el fundo de la familia Ramírez ya que era un lugar donde se realizaba la actividad ganadera y cuando había buena cosecha celebraban con los trabajadores y realizaban grandes banquetes es ahí cuando comenzaron a crear variedad de platos típicos acerca de los demás platos no tengo conocimiento exactos solo conozco del chancho al palo

3. ¿Cuáles son los lugares donde se difunde la gastronomía del distrito de Huaral?

Dentro del distrito desde el ingreso de Huaral donde encontramos, los restaurantes campestres y estos son San Blas, La Huaca Escondida, tenemos la chicharoneria, otros lugares donde también se difunde es en la plaza de armas y en camino a retes donde encontramos a los más conocidos Warmy y El Rancho de Robertin.

4. En el distrito de Huaral ¿Cuáles son las ferias gastronómicas más representativas de Huaral?

Feria del chancho al palo, que tiene duración de una semana se realiza en octubre, feria de la vendimia que se estuvieron los productores de vinos y lo complementaron con la gastronomía que se realizó por el aniversario de Huaral, y los mayores representantes.

5. ¿En qué lugar especialmente lo realizan?

Cerca de la plaza de arma y en restaurantes campestres que se encuentran en la entrada de Huaral y por retes.

6. ¿Con qué frecuencia se realiza? ¿Cuáles son los platos con mayor demanda?

los realizan en días festivos como fiesta patria, cuando es el día principal del chancho palo, plato con mayor demanda el chancho al palo

7. ¿Existe algún otro tipo de evento gastronómico en el distrito de Huara? y ¿cuáles son?

En febrero se realiza la feria del pisco sour y lo complementan con el chancho al palo, pero es un evento pequeño y lo realizan por el día de esa bebida emblemática del país, es el único evento diferente a lo que se realiza siempre en el distrito de Huaral y se ubican en la misma plaza de arma.

8. ¿Cuál es la función organizaciones públicas con respecto al desarrollo del turismo gastronómico en el distrito de Huaral?

La municipalidades realizan las ferias gastronomía, la vendimia, el por el día del chancho al palo es una manera de promocionar mucho más la gastronomía de la localidad y poder captar más gente ya que ayuda al crecimiento del turismo gastronómico.

9. ¿Qué proyectos han venido realizando anteriormente con respecto a la gastronomía?

Los proyectos que han realizado anteriormente son las ferias gastronómicas en fechas festivas donde se invita a los cocineros de algunos restaurantes donde se difunde las comidas típicas de Huaral.

10. ¿Están considerando nuevos proyectos gastronómicos? y ¿cuáles son?

En la actualidad si se desea incluir un nuevo proyecto y es la ruta gastronómica donde se incluirá los restaurantes más reconocidos de Huaral donde explicaran los procesos de preparación, pero se encuentran en una disyuntiva porque en este momento la municipalidad se está preocupando por culminar otros proyectos, ya que en unos meses se cambiará completamente los directivos, se desea desarrollar a partir del otro año con los nuevos encargados así poder iniciar las rutas en la localidad, No ya que en unos meses se cambiará completamente los directivos, se desea desarrollar a partir del otro año con los nuevos encargados así poder iniciar las rutas en la localidad

Guía de entrevista

Nombre del entrevistado: Kevin Encarnación

Lugar de nacimiento del entrevistado: Distrito de Huaral

Centro de labores del entrevistado: Agencia de viajes

Sexo del entrevistado: masculino

Horario de la entrevista: 5:30:00 PM

Hora de entrevista: 6:00PM

Lugar de entrevista: Huaral

1. ¿cuáles son los platos más representativos del distrito de Huaral?

Haber los platos más representativos son chanco al palo también es el pato en ají y bueno también están incentivando picante de camarones este el picante de cuy también ya se estaba haciendo un plato conocido en Huaral hasta que fue desplazado por el chanco al palo, y últimamente lo que es el chanco al cilindro y caja china.

2. ¿podría contarnos la historia de los platos típicos del distrito de Huaral?

El poco conocimientos que tengo es del plato bandera el chanco al palo se inició a partir de los años ochenta cuando se realizaban muy a menudo la actividad ganadería y la agricultura con respecto a la carapulcra era una comida que se inició con la llegada de los españoles donde trajeron los africanos y fueron ellos que crearon en época de guerra estas personas trabajaron en la agricultura y es desde ahí que lo crearon acerca del pato en ají no existe mucha investigación solo sé que fue creados hace más de 200 años

3. ¿Cuáles son los lugares donde se difunde la gastronomía del distrito de Huaral?

Los lugares esteee hoy en día en la empresa privada lo que son los restaurantes campestres en las zonas alejadas a los alrededores de Huaral digamos en la zona rural

4. En el distrito de Huaral ¿Cuáles son las ferias gastronómicas más representativas que conoce usted en Huaral?

Lo que es a la municipalidad no incentivan digamos las ferias ahora último que hizo la feria de la vendimia donde se incentivó lo que es la comida acompañado de las bebidas aquí en el valle se siembre bastante lo que es las uvas por ende hay mucha este fabricación de vinos entonces acompaña las dos cosas lo único rescatable que ha hecho este año más que todo es la empresas privadas más incentiva la gastronomía ,eh la vendimia lo hacen por el centro de Huaral, la plaza de Huaral eh el chanco al palo

5. ¿En qué lugar especialmente realizan las ferias?

Fines de semanas, fechas festivas cuando es la fiesta de Huaral

6. ¿Con qué frecuencia se realiza? ¿Cuáles son los platos con mayor demanda?

Lo hacen por el centro de Huaral, la plaza de Huaral, plato con mayor demanda eh el chanco al palo.

7. ¿Existe algún otro tipo de evento gastronómico en el distrito de Huara? y ¿cuáles son?

No que yo sepa no la municipalidad no incentiva el turismo gastronómico más si las empresas privadas como son esta nueva feria gastronómica que van abrir que cuentan con los nuevos restaurantes campestres que tiene muchas comodidades como son piscinas zoológicos. Vienen principalmente por la comida sin embargo la municipalidad podría incentivar a otro tipo de turismo digamos visitar zonas arqueológicas que Huaral las tiene pero la municipalidad no se preocupa por difundir

8. ¿Cuál es la función organizaciones públicas con respecto al desarrollo del turismo gastronómico en el distrito de Huaral?

Como le decía es Mínimo más que todo lo que viene siendo la feria de la vendimia pero otros tipos de ferias, otros tipos de incentivos no hay

9. ¿Qué proyectos han venido realizando anteriormente con respecto a la gastronomía?

No han realizado proyectos gastronómicos

10. ¿Están considerando nuevos proyectos gastronómicos? Y ¿cuáles son?

eh en este año porque ya acaba la gestión y están muy atareados en la entrega de mando a la próxima autoridad, No tienen nuevos proyectos.

Guía de entrevista

Nombre del entrevistado: Lizeth Hernández

Lugar de nacimiento del entrevistado: distrito de Huaral

Centro de labores del entrevistado: Restaurante Chanas

Sexo del entrevistado: femenino

Horario de la entrevista: 4:00 PM

Hora de entrevista: 4:10 PM

1. ¿Podría contarnos los platos más representativos del distrito de Huaral?

Los chanco al palo, el conejo en ají y el pato en ají

2. ¿Podría contarnos acerca de la historia de los platillos típicos?

Los platos típicos siempre han existidos en épocas anteriormente eran alimentos de los esclavos, el creador del chanco al palo por lo que se es Robertin

3. ¿Cuáles son los lugares donde se difunde la gastronomía del distrito de Huaral?

Los lugares en Huaral donde más se difunde la gastronomía son los restaurantes campestres, en la plaza de armas

4. En el distrito de Huaral ¿Cuáles son las ferias gastronómicas más representativas que conoce usted en Huaral?

Feria del chanco al palotro

5. ¿En qué lugares especialmente lo realizan?

En los lugares donde principalmente lo realizan son lo realizan en la plaza de armas, en las dalias, en complejos deportivos

6. ¿Con qué frecuencia se realiza? ¿Cuáles son los platos con mayor demanda?

2 veces al año lo realizan, los platos con mayor demanda el chanco el palo, el pato en ají, los postres algunas bebidas en esta feria no solo difunden la gastronomía sino los otros platos típicos,

7. ¿Existe algún otro tipo de evento gastronómico en el distrito de Huaral? y ¿cuáles son?

Las únicas ferias que se realizan son la feria del chanco al palo que se celebra en octubre y cae en la fecha del distrito de Huaral no conozco otros esos son los principales que se desarrollan

8. ¿Cuál es la función organizaciones públicas con respecto al desarrollo del turismo gastronómico en el distrito de Huaral?

Impulsar en este caso la gastronomía, mayor promoción son los encargados de desarrollar los proyectos

9. ¿Qué proyectos anteriormente han realizado con respecto a la gastronomía?

Lo que he podido saber que la municipalidad lo último que implemento fue el boulevard gastronómico que fue inaugurado hace poco tiempo,

10. ¿Están considerando nuevos proyectos gastronómicos? ¿cuáles son esos proyectos?
por el momento según lo observado es que no están todavía pensando en implementar otros proyectos ya que con lo que crearon desean que se comienza a la difusión

Guía de entrevista

Nombre del entrevistado: Carlos maguiño

Lugar de nacimiento del entrevistado: Huaral

Centro de labores del entrevistado: restaurante sabor y punto

Sexo del entrevistado: masculino

Horario de la entrevista:4:00-4:15

Lugar de entrevista: restaurante

1. ¿Podría contarnos platos más representativos del distrito de Huaral?

El chanco al palo la carapulcra el pato en aji y el conejo en aji

2. ¿Podría contarnos acerca de la historia de los platillos típicos del distrito de Huaral?

No tengo mucho conocimiento acerca de la historia de los platos típicos

3. ¿Cuáles son los lugares donde se difunde la gastronomía del distrito de Huaral?

Los lugares donde se difunden la gastronomía del distrito son en las Ferias gastronómicas, restaurantes campestres

4. En el distrito de Huaral ¿Cuáles son las ferias gastronómicas más representativas que conoce usted en Huaral?

Las ferias más representativas del distrito de Huaral son las feria del chanco al palo

5. ¿En qué lugar especialmente lo realizan?

En la plaza de armas, en complejos deportivos es donde más se realizan las ferias del distrito.

6. ¿Con qué frecuencia se realiza? ¿Cuáles son los platos con mayor demanda?

Se realizan en fechas festivas por aniversario de Huaral, chanco al palo

7. ¿Existe algún otro tipo de evento gastronómico en el distrito de Huará? y ¿cuáles son?

El del chancho al palo es el único que conoce no se visualiza otras ferias que realicen a parte de las ya mencionado

8. ¿Cuál es la función organizaciones públicas con respecto al desarrollo del turismo gastronómico en el distrito de Huaral?

La función principal de la municipalidad promocionar el turismo gastronómico realizar proyectos en la localidad

9. ¿Qué proyecto anteriormente han realizado con respecto a la gastronomía?

Anteriormente la municipalidad el proyecto que se realizaron fueron el boulevard gastronómico

10. ¿Están considerando nuevos proyectos gastronómicos? ¿Cuáles son esos proyectos?

No están considerando nuevos proyecto porque ya termina la gestión y están preocupados en culminar otros proyectos

Guía de Entrevista

Nombre del entrevistado: Luis Ascencio

Lugar de nacimiento del entrevistado: Distrito de Huaral

Centro de labores del entrevistado: Restaurante Campestre la Herradura de Retes

Sexo del entrevistado: Masculino

Horario de la entrevista: 12:10:00 PM

Hora de entrevista: 12:20PM

Lugar de entrevista: Restaurante

1. ¿Cuáles son los platos más representativos del distrito de Huaral?

Aquí los platos más representativos de Huaral son el chanco al palo el cuy, el conejo la carapulcra

2. ¿Podría contarnos acerca de la historia de los platillos típicos del distrito de Huaral?

representativas eran la ganadería y la agricultura y cuando había buena cosecha celebraban con ostentosos banquetes y presentaban siempre la pachamanca huaralina que en la actualidad es el chanco al palo, la carapulcra llegó en la época de guerra cuando españoles emigraron con los africanos y les hacían trabajar como esclavos ellos fueron los creadores de este platillo y por último el pato en aji no tengo información.

3. ¿Cuáles son los lugares donde se difunde la gastronomía del distrito de Huaral?

Bueno los restaurantes aquí en retes y las ferias en el centro de Huaral

4. En el distrito de Huaral ¿Cuáles son las ferias gastronómicas más representativas que conoce usted en Huaral?

Las ferias del chanco al palo por las fechas festivas

5. ¿En qué lugar especialmente lo realizan?

Aquí en Huaral bueno en Huaral el único que conozco es en Huaral bueno en las dalias se hace las ferias y van los que representan a todos los restaurantes

6. ¿Con qué frecuencia se realiza? ¿Cuáles son los platos con mayor demanda?

Bueno se realizan por el día del chanco al palo y en aniversario de Huaral y el plato con mayor demanda es el chanco al palo.

7. ¿Existe algún otro tipo de evento gastronómico en el distrito de Huaral? y ¿cuáles son?

No el único es el chanco al palo no hay otras ferias gastronómicas que se realizan a

8. ¿Cuál es la función organizaciones públicas con respecto al desarrollo del turismo gastronómico en el distrito de Huaral?

Promocionar la actividad turística en el distrito hacer mas conocidos a nuestros restaurantes

9. ¿Qué proyecto anteriormente han realizado con respecto a la gastronomía?

Recién han comenzado en realizar las pistas ya que con ello ayuda a que la llegada de los turistas sea más rápida les falta hacer más cosas para el crecimiento de la gastronomía.

10. ¿Están considerando nuevos proyectos gastronómicos? ¿Cuáles son esos proyectos?

Claro se está realizando se están abriendo más restaurante más negocios para que los clientes estén más satisfechos para que no haiga mucho amontonadora

GUÍA DE ENTREVISTA

Nombre del entrevistado: Raiza Marquin

Lugar de nacimiento del entrevistado: Distrito de Huaral

Centro de labores del entrevistado: Restaurante la herradura de retes

Sexo del entrevistado: Femenino

Horario de la entrevista: 11:50:00 AM

Hora de entrevista: 12:00PM

Lugar de entrevista: restaurante

1. ¿Cuáles son los platos más representativos del distrito de Huaral?

Ya los platos más representativos del distrito de Huaral son el chancho al palo el pato en ají y el cuy

2. ¿podría contarnos acerca de la historia de los platillos típicos del distrito de Huaral?

La información que tengo es que tuvo inicios a partir de los años 80 por la familia Ramírez que fueron los que crearon y difundieron el platillo bandera y cuando existía la actividad de la agricultura y la ganadería, el pato en ají se dio inicio hace 200 exactamente no se conoce como surgió y la carapulcra se inició desde la llegada de los españoles se inició en tiempo de guerra por los africanos que fueron traídos al Perú es conocido un alimentos para pobres.

3. ¿Cuáles son los lugares donde se difunde la gastronomía del distrito de Huaral?

Bueno se difunde en las ferias en la plaza de armas en la entrada de Huaral donde se encuentran los restaurantes campestres el chancho al palo tiene una fecha de donde se difunde ahora no te podría decir bien la fecha

4. En el distrito de Huaral ¿Cuáles son las ferias gastronómicas más representativas que conoce usted en Huaral?

Para el aniversario de Huaral como distrito y Huaral como provincia la feria del chancho al palo.

5. ¿En qué lugar especialmente lo realizan?

Eso lo hacen sino me equivoco en las dalias

6. ¿Con qué frecuencia se realiza? ¿Cuáles son los platos con mayor demanda?

Se realiza creo dos veces al año el plato con mayor demanda, Es el chancho al palo y el pato en ají, es el chancho al palo y el pato en ají.

7. ¿Existe algún otro tipo de evento gastronómico en el distrito de Huaral? y ¿cuáles son?

Bueno debe a ver pero no conozco mucho de otros eventos

8. ¿Cuál es la función organizaciones públicas con respecto al desarrollo del turismo gastronómico en el distrito de Huaral?

Es hacernos conocer a nosotros para que en realidad el restaurante crezca y las demás personas que son fuera de Huaral conozcan nuestros paltos

9. ¿Qué proyecto anteriormente han realizado con respecto a la gastronomía?

Si ellos hicieron otros proyectos donde para el día del chancho al palo que lo realizan dos veces al año exactamente el día no recuerdo pero realizan ferias gastronómicas donde vienen varias personas de lima de varios lugares donde vienen a comer los platos de Huaral

10. ¿Están considerando nuevos proyectos gastronómicos? ¿Cuáles son esos proyectos?

Eso si no sabría decirle no tengo conocimientos

GUÍA DE ENTREVISTA

Nombre del entrevistado: Pedro Ramírez

Lugar de nacimiento del entrevistado: Distrito de Huaral

Centro de labores del entrevistado: Restaurante Campestre el rancho de Robertin

Sexo del entrevistado: Masculino

Horario de la entrevista: 11:30:00 AM

Hora de entrevista: 11:40 AM

Lugar de entrevista: Restaurante

1. ¿Cuáles son los platos más representativos del distrito de Huaral?

Bueno los platos más representativos actualmente es el chanco al palo pero otros restaurantes incluyen al chanco al palo

2. ¿Podría contarnos acerca de la historia de los platillos típicos del distrito de Huaral?

Acerca del chanco al palo según como nuestros abuelos y padres nos contaron es que este plato se inició cuando su padre Ramírez estudiaba en la agraria de la molina y vio que están realizando ferias acerca de algunos platos y tuvo la idea de llevar los platos que realizaban sus familia en esta época era conocido como la pachamanca huaralina con su carapulcra y tuvo muy buen acogida ya que nadie había saboreado este alimento ni sabían que existía los únicos que conocían eran sus familias y trabajadores ya que en sus fundos cuando existía buena cosecha celebraban con grandes banquetes la comida es ahí que se inició la creación de este platillos y fue con ayuda de Gastón Acurio en uno de sus programas de cocina del 2007 les hizo un reportaje a la familia Ramírez acerca de este platillos cuando llego al distrito de Huaral y es desde ahí que se hizo reconocido este platillo, con respecto a la carapulcra se inicio es tiempo de guerra cuando llegaron trabajaron en la agricultura n los españoles y africanos están personas fueron esclavos y ellos fueron que crearon este platillo, acerca del pato en ají se dice

que está en el Perú hace 200 años eso se debe porque se producían variedad de ajíes es por ellos que se conoce y además de la ganadería era la actividad más representativa.

3. ¿Cuáles son los lugares donde se difunde la gastronomía del distrito de Huaral?

Wau en varios sitio en el extranjero en Miami desde todos los años hay una feria que es el test on peru estamos maso menos del 2008 2006 por esa fecha fuimos a una feria alla actualmente se sigue realizando desde esa fecha la feria Washinton también el año hubo en la casa blanca se difundió la comida de Huaral y a nivel local se difunde en varios departamentos actualmente se piensa difundir en Tacna siempre se ha difundido en Tarapoto, Piura y en el mismo lima y aquí en el distrito de Huaral la asociación ahora Huaral se encarga de difundir la gastronomía todos los restaurantes estamos asociados por intermedio de ahora Huaral lo difundimos con las ferias gastronómicas del chancho al palo, pato en ají hay la feria gastronómica de la sopa García

4. En el distrito de Huaral ¿Cuáles son las ferias gastronómicas más representativas que conoce usted en Huaral?

Como lo mencionaba las ferias gastronómicas la del pato en aji y la sopa García y el chancho al palo

5. ¿En qué lugar especialmente lo realizan?

Normalmente lo están realizando más en el campo ferial las dalias

6. ¿Con qué frecuencia se realiza? ¿Cuáles son los platos con mayor demanda?

Una vez al año el plato con mayor demanda es el chancho al palo

7. ¿Existe algún otro tipo de evento gastronómico en el distrito de Huaral? y ¿cuáles son?

La feria del pato en ají y lo que es la sopa García son las otras ferias gastronómicas que se realizan

8. ¿Cuál es la función organizaciones públicas con respecto al desarrollo del turismo gastronómico en el distrito de Huaral?

La verdad que no hay mucho apoyo a nivel gastronómica la zona de retes es muy concurridas las pistas no las ha querido arreglar hasta recién ahora se está yendo de su mandato y recién las ha arreglado a media caña pero este lugar todavía no las ha arreglado nosotros hemos querido invertir para arreglar las pistas no hemos recibido apoyo por parte de ellos.

9. ¿Qué proyecto anteriormente han realizado con respecto a la gastronomía?

Bueno nos creó en una pequeña competencia una semana antes de nuestra ferias gastronómicas ellos vieron que nosotros estamos haciendo nuestras al siguiente año fum lanzaron la feria gastronómica del chancho al palo nos ven como competencia no como parte del equipo que deberíamos ser

10. ¿Están considerando nuevos proyectos gastronómicos? ¿Cuáles son esos proyectos?

nivel de la municipalidad desconozco nuevos proyectos

GUÍA DE ENTREVISTA

Nombre del entrevistado: Joel Parraga

Lugar de nacimiento del entrevistado: Distrito de Huaral

Centro de labores del entrevistado: restaurante turístico El Pelacho

Sexo del entrevistado: Masculino

Horario de la entrevista: 6:30:00 am

Hora de entrevista: 6:45 am

Lugar de entrevista: restaurante

1. ¿podría contarnos los platos representativos del distrito de Huaral?

El chancho al palo, chancho a la caja china, pato en ají, picante de cuy, el cuy chactao y la sopa García.

2. ¿Podría contarnos acerca de la historia de los platillos típicos del distrito de Huaral?

El mayor conocimiento es que el chancho al palo surgió a partir de los años 80 en el fundo de la familia Ramírez ya que eran personas que producían tanto la agricultura como la ganadería cuando existía buena cosecha ellos celebraban con los trabajadores realizaban grandes comidas se hizo más conocido con la aparición de mistura en el año 2010 exactamente con respecto la carapulcra fue en la época precolombina exactamente en el inicio de las guerras que antiguamente se daban y ellos tenían que ver la manera de comer y como el producto que más se realizaba era la papa entonces con su imaginación crearon este alimento y por último el pato en ají que es reconocido en el distrito data aproximadamente hace 200 años no existen fecha exacta de su creación y quien lo creo pero fue difundido en el distrito,

3. ¿Cuáles son los lugares donde se difunde la gastronomía del distrito de Huaral?

Exactamente por nombre no tenga en cuenta te diría que los paltos se encuentran en los recursos campestres los restaurantes campestres los restaurantes campestres, las ferias gastronómicas

4. En el distrito de Huaral ¿Cuáles son las ferias gastronómicas más representativas que conoce usted en Huaral?

La semana de Huaral , feria de las lomas y feria del chancho al palo

5. ¿En qué lugar especialmente lo realizan?

En el complejo deportivo las dalias y la plaza de armas

6. ¿Con qué frecuencia se realiza? ¿Cuáles son los platos con mayor demanda?

La frecuencia en la exposición de las ferias gastronómicas se realiza de acuerdo al calendario festivo de la ciudad. Y el palto con mayor demanda es el chancho al palo

7. ¿Existe algún otro tipo de evento gastronómico en el distrito de Huaral? y ¿cuáles son?

En la feria de la vendimia el día de la canción criolla

8. ¿Cuál es la función organizaciones públicas con respecto al desarrollo del turismo gastronómico en el distrito de Huaral?

La función que cumplen las organizaciones públicas es el desarrollo y progreso económico y comercial de la ciudad

9. ¿Qué proyecto anteriormente han realizado con respecto a la gastronomía?

Según por conocimiento hay festividades de acuerdo a las fechas significativa del calendario festivos de la ciudad

10. ¿Están considerando nuevos proyectos gastronómicos? ¿Cuáles son esos proyectos?

Están implementando rutas gastronómicas y turismo en la ciudad con el fin de dar a conocer la variabilidad que ofrece nuestra ciudad

Guía de observación

Nombre del entrevistado: Carlos maguiño
Lugar de nacimiento del entrevistado: Huaral
Centro de labores del entrevistado: restaurante sabor y punto
Sexo del entrevistado: masculino
Horario de la entrevista:4:00-4:15
Lugar de entrevista: restaurante

1. Cuáles son los platos más representativos del distrito de Huaral?

El chanco al palo la carapulcra el pato en aji y el conejo en aji

2. ¿Podría contarnos acerca de la historia de los platos típicos del distrito de Huaral?

Se tengo conocimiento acerca de la fecha exacta de los platillos más representativos de Huaral solo sé que el chanco al palo fue creado por la familia Ramírez de Huaral y fue conocido a partir de la creación de la feria mistura en el 2010 ya que tuvo buen acogida por las personas que llegaban a degustar los platillos.

3. ¿Cuáles son los lugares donde se difunde la gastronomía del distrito de Huaral?

Los lugares donde se difunden la gastronomía del distrito son en las Ferias gastronómicas, restaurantes campestres

4. En el distrito de Huaral ¿Cuáles son las ferias gastronómicas más representativas que conoce usted en Huaral?

Las ferias más representativas del distrito de Huaral son las feria del chanco al palo

5. ¿En qué lugar especialmente lo realizan?

En la plaza de armas, en complejos deportivos es donde más se realizan las ferias del distrito.

6. ¿Con qué frecuencia se realiza? ¿Cuáles son los platos con mayor demanda?

Se realizan en fechas festivas por aniversario de Huaral

7. ¿Existe algún otro tipo de evento gastronómico en el distrito de Huara? y ¿cuáles son?

El del chanco al palo es el único que conoce no se visualiza otras ferias que realicen a parte de las ya mencionados

8. ¿Cuál es la función organizaciones públicas con respecto al desarrollo del turismo gastronómico en el distrito de Huaral?

La función principal de la municipalidad promocionar el turismo gastronómico realizar proyectos en la localidad

9. ¿Qué proyecto anteriormente han realizado con respecto a la gastronomía?

Anteriormente la municipalidad el proyecto que se realizaron fueron el boulevard gastronómico

10. ¿Están considerando nuevos proyectos gastronómicos? ¿Cuáles son esos proyectos?

No están considerando nuevos proyecto porque ya termina la gestión y están preocupados en culminar otros proyectos

Guía de Entrevista

Nombre del entrevistado: Yesenia Cleonares

Lugar de nacimiento del entrevistado: Huaral

Centro de labores del entrevistado: restaurantes chanas

Sexo del entrevistado: femenino

Horario de la entrevista: 7:00

Hora de entrevista: 7:15

Lugar de entrevista: restaurante

1. Cuáles son los platos más representativos del distrito de Huaral?

Chancho al palo el pato en ají y la carapulcra

2. ¿Podría contarnos acerca de la historia de los platos típicos del distrito de huaral?

No tengo mucho conocimiento acerca de la historia de los platillos típicos de donde surgió lo que sé es que el chancho al palo fue creado por la familia Ramírez en su fundos donde se realizaba la agricultura y la ganadería además este platillo fue reconocido a partir de su llegada a mistura e en el 2010, acerca de la carapulcra fue realizado en Huaral ya que se hizo conocido con la llegada del chancho al palo con respecto al palto no tengo conocimientos

3. ¿Cuáles son los lugares donde se difunde la gastronomía del distrito de Huaral?

En los restaurantes campestres y en las ferias gastronómicas que se realizan en la localidad

4. En el distrito de Huaral ¿Cuáles son las ferias gastronómicas más representativas que conoce usted en Huaral?

La feria del chancho al palo la feria de la vendimia

5. ¿En qué lugar especialmente lo realizan?

En la plaza de armas, el complejo deportivo las dalias y en la plaza centenario

6. ¿Con qué frecuencia se realiza? ¿Cuáles son los platos con mayor demanda Especialmente en Fechas festivas aniversario de Huaral como provincia y distrito y el plato con mayor demanda es el chancho al palo.

7. ¿Existe algún otro tipo de evento gastronómico en el distrito de Huará? y ¿cuáles son?

Las otras ferias que se realizan a parte del chancho al palo es el del pato en ají

8. ¿Cuál es la función organizaciones públicas con respecto al desarrollo del turismo gastronómico en el distrito de Huaral?

La función principal de la municipalidad es incentivar la actividad turística del distrito

9. ¿Qué proyecto anteriormente han realizado con respecto a la gastronomía?

No han implementado nuevos proyectos los únicos que se realizan son las ferias gastronómicos.

10. ¿Están considerando nuevos proyectos gastronómicos? ¿Cuáles son esos proyectos?

por lo que se visualiza en la municipalidad no están considerando proyectos en la actualidad?

Anexo 4: Ficha de observación platos típicos

FICHA DE OBSERVACIÓN	
Plato típico:	
Pato en ají	
Insumos	
	<ul style="list-style-type: none">• Pato tierno.• Ají panca.• ají mirasol.• Cebolla.• Ajo molido.• Comino.• cerveza negra (opcional)• Sal y pimienta al gusto
Forma de preparación:	
	<p>Primer se fríe la cebolla por unos 30 min aproximadamente , luego se incluye los aderezos que son el ají panca, ají mirasol, ajo molido, ajo se comienza a freír para que vaya tomando color por unos 45 minutos luego que ya se allá formado el aderezó, incluyen la sal, pimienta y el comino llevamos el pato a encurtir estará dando sabor y se mueve por unos 30 minutos mientras se está cocinando y va tomando color, y saliendo el olor a pato en ají pueden incluirle cerveza se sigue con la cocción hasta que el pato luzca tierno y luego a servir al plato donde puede estar acompañado de frejoles, arroz depende de cada restaurantes</p>

Ficha DE OBSERVACIÓN

Palto típico

Carapulca Huaralina

insumos

- Papa seca remojada
- Carne de chanco
- Cebolla
- Ajo molido
- ají panca
- sal pimienta y comino

Formas de preparación

Primero de un día a otro la papa seca se remoja , luego de pasado el día en una olla se caliente y se dora de a pocos la papa seca caliente el aceite , luego se le hecha un poco de agua se le hecha carne de chanco cortada para que le de sabor luego se ella la cebolla, ají panca y ají mirasol condimentada con ajos y sal se dora muy bien por unos 30 minutos aproximadamente , por ultimo hecha la papa seca se deja hervir por una hora aproximadamente para que vaya tomando color.

Platillo típico

Sopa Garcia

Insumos

- Tiras de Pollo o gallina
- Chanco asado o ahumado
- Fideos chinos largos (tallarines fritos)
- Caldo de wantán (o caldo de gallina)
- Tortillas de huevo en tiras
- Huevos de codorniz
- Aceite ajonjolí
- Sal
- Cebolla china
- Wantanes fritos

Forma de preparación

Primero se realiza una sopa de pollo luego que ya está lista se mezcla el caldo con el pollo, chancha, fideos, huevos y tortilla, sazonar, hervir. Decorar con cebolla china en cuadraditos y acompañar con wantan frito

Anexo 5: Ficha de observación en espacios representativos

Ficha de observación
<p>Espacios representativos :</p> <ul style="list-style-type: none">• Restaurantes Campestres
<p>Descripción :</p> <ul style="list-style-type: none">• Hay restaurantes campestres que se inician desde la entrada de Huaral , pasando el centro de la ciudad donde hay restaurante donde se encarga de la difusión de la gastronomía huaralina, luego seguimos a caminos de retes donde encontraran variedades de restaurantes campestre en ese último lugar podemos encontrar mucho os restaurantes más reconocidos por las personas
<p>Numero de restaurantes:</p> <ul style="list-style-type: none">• En total en el distrito de Huaral encontramos un aproximado de 16
<p>Limpieza :</p> <ul style="list-style-type: none">• Todos los restaurante se encuentran limpios para la atención de los clientes, las mesas se encuentran en buen estado las mesas están ordenadas para que los clientes estén satisfecho desde que entran al restaurante.
<p>Originalidad:</p> <ul style="list-style-type: none">• La mayoría de restaurantes su temática es campestre, tienen piscinas, un pequeño zoológico, pequeños juego recreacionales para los niños.
<p>Atención :</p> <ul style="list-style-type: none">• los restaurante su atención son los días miércoles hasta domingo
<p>platos :</p> <ul style="list-style-type: none">• Chacho al palo• Pato en ají• Chicharrón de conejo• Carapulcra• Chancho a la caja china
<p>Horarios de atención:</p> <ul style="list-style-type: none">• Miércoles a Domingos

Anexo : ficha de observación de ferias gastronómicas

Ficha de observación	
Ferias gastronómicas	<p>Feria del pisco sour</p> <p>Feria de la vendimia</p> <p>Feria del chancho al palo de Huaral como provincia</p> <p>Feria del chancho al palo de Huaral como distrito</p> <p>El día central chancho al palo</p>
Ferias gastronómicas en el año :	5 veces al año
Duración:	se realizan en un día y también hay de una semana
Lugares	<p>En la plaza de armas</p> <p>complejos deportivos autorizados</p>
Personas invitadas :	<p>Chef más reconocidos de Huaral</p> <p>Guía turísticas</p> <p>Pasteleros</p> <p>Bartender</p>
Platos típicos :	<p>el chancho al palo</p> <p>Pato en aji</p>
Bebidas:	<p>Vinos</p> <p>Cocteles</p>
Organizació	Municipalidad de Huaral

TABLA DE EVALUACIÓN DE EXPERTOS

 Lima, 27 octubre del 2017

 Apellido y nombres del experto: Galvis Campos Edwin

 DNI: 40817384 Teléfono: 962330036

 Título/grados: Geógrafo / Magister

 Cargo e institución en que labora: Docente / UCV

Mediante la tabla de evaluación de expertos, usted tiene la facultad de evaluar cada una de las preguntas marcando con "x" en cada una de las celdas.

ITEM	INACEPTABLE					ACEPTABLE					OBSERVACIONES		
	0	10	20	30	40	50	60	70	80	90		100	
1									✓				
2							✓						Recomendo dirigirme a la policía de turismo
3									✓				
4							✓						Puede enfocarse en distinto y uso en secundo?
5									✓				
6							✓						Sugiero complementar la metodología para determinar potencialidad
7										✓			
8									✓				

 Promedio de valoración: 73.75

 FIRMA DEL EXPERTO

TABLA DE EVALUACIÓN DE EXPERTOS

 Lima, 31 OCTUBRE del 2017

 Apellido y nombres del experto: CASTILLO CANALES BRAUNO

 DNI: 47011880 Teléfono: 984214226

 Título/grados: MGTR. ADM. TURISMO Y HOTELERÍA

 Cargo e institución en que labora: DOCENTE

Mediante la tabla de evaluación de expertos, usted tiene la facultad de evaluar cada una de las preguntas marcando con "x" en cada una de las celdas.

	ITEM	INACEPTABLE					ACEPTABLE					OBSERVACIONES	
		0	10	20	30	40	50	60	70	80	90		100
1	¿El instrumento de recolección de datos está formulado con lenguaje apropiado y comprensible?										X		
2	¿El instrumento de recolección de datos guarda relación con el título de la investigación?										X		
3	¿El instrumento de recolección de datos facilitará el logro de los objetivos de la investigación?										X		
4	¿Las preguntas del instrumento de recolección de datos se sostienen en un marco teórico?										X		
5	¿Las preguntas del instrumentos de recolección de datos se sostienen en antecedentes relacionados con el tema?										X		
6	¿el diseño del instrumento de recolección de datos facilitará el análisis y el procesamiento de los datos?										X		
7	¿El instrumento de recolección de datos tiene una presentación ordenada?										X		
8	¿El instrumento guarda relación con el avance de la ciencia, la tecnología y la sociedad?										X		

 Promedio de valoración: 90

 MIGUEL CASTILLO CANALES BRAUNO
 ADM. TURISMO Y HOTELERÍA
 FIRMA DEL EXPERTO

TABLA DE EVALUACIÓN DE EXPERTOS

Lima, 13 de Noviembre del 2017

Apellido y nombres del experto: Roz Ruben Miguel

DNI: 43678006 Teléfono: _____

Título/grados: Mg. - Administración

Cargo e institución en que labora: DTC - UCV

Mediante la tabla de evaluación de expertos, usted tiene la facultad de evaluar cada una de las preguntas marcando con "x" en cada una de las celdas.

ITEM	INACEPTABLE					ACEPTABLE					OBSERVACIONES	
	0	10	20	30	40	50	60	70	80	90		100
1											X	
2											X	
3											X	
4											X	
5											X	
6											X	
7											X	
8											X	

Promedio de valoración: _____


FIRMA DEL EXPERTO