

**UNIVERSIDAD NACIONAL  
JOSÉ FAUSTINO SÁNCHEZ CARRIÓN HUACHO**

**FACULTAD DE EDUCACIÓN**



**TESIS**

**PARA OBTENER EL TÍTULO DE LICENCIADO EN EDUCACIÓN**

**NIVEL SECUNDARIA**

**ESPECIALIDAD: CIENCIAS SOCIALES Y TURISMO**

**LA GASTRONOMIA Y LA IDENTIDAD CULTURAL SEGÚN LOS  
DOCENTES DE CIENCIAS SOCIALES DE LAS INSTITUCIONES  
EDUCATIVAS DEL NIVEL SECUNDARIO DEL DISTRITO DE SANTA  
MARIA**

**Presentado por:**

**TORERO DIAZ NAOMI MARICRUZ**

**ASESOR:**

**Mg. OBDULIO EFIGENIO CHUCO ARIAS**

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Obdulio', written over a light blue background.

**Mg. Obdulio Efigenio Chuco Arias**  
**DOCENTE**

**HUACHO – PERÚ**

**2021**

**LA GASTRONOMIA Y LA IDENTIDAD CULTURAL SEGÚN LOS  
DOCENTES DE CIENCIAS SOCIALES DE LAS INSTITUCIONES  
EDUCATIVAS DEL NIVEL SECUNDARIO DEL DISTRITO DE SANTA  
MARIA**

## **DEDICATORIA**

Debo comenzar dedicando este compromiso al todopoderoso por otorgarme la existencia de arribar a este momento tan significativo en mi proyecto de vida. Así mismo a quien estuvo a mi lado demostrándome a cada momento su cariño y apoyo, mi madre. A José, el tío que todos anhelamos tener por su apoyo no obstante a la distancia que nos separa. A mis abuelitos, a quienes los quiero con todo el corazón, otorgándome consejos y atendiendo mis inquietudes.

A los Maestros, quienes brindaron con mucha paciencia sus enseñanzas y apoyo incondicional logrando mi desarrollo como ser humano y profesional.

**Naomi**

## **AGRADECIMIENTO**

Agradezco a Dios por bendecir mi vida, por guiarme a lo largo de mi existencia, por ser el apoyo y fortaleza en aquellos momentos de dificultad y de debilidad.

Gracias a mi madre y a mi tío: Mary y José, por ser los principales promotores de mis sueños, por confiar y creer en mis expectativas, por los consejos, valores y principios que me han inculcado.

Agradezco a mis maestros de la Facultad de Educación, Ciencias Sociales y Turismo de la Universidad Nacional José Faustino Sánchez Carrión, por haber compartido sus conocimientos a lo largo de mi preparación de mi carrera profesional, de manera especial, a mi querida maestra y amiga por haberme guiado con su paciencia, y su rectitud como docente para poder convertirme en una gran profesional.

**Naomi**

## RESUMEN

El presente trabajo: “LA GASTRONOMIA Y LA IDENTIDAD CULTURAL SEGÚN LOS DOCENTES DE CIENCIAS SOCIALES DE LOS CENTROS EDUCATIVOS DE NIVEL SECUNDARIO DE LA JURISDICCIÓN DE STA. MARIA”, es un compromiso que trata de investigar con el propósito de conseguir la licencia en Educación de Ciencias Sociales y Turismo de UNJFSC, Huacho.

Los métodos utilizados se ubican en el interior de dicho compromiso básico es de modelo elemental, de rango representativo, de correlación, no efectivo y la teoría diseñada es: “La gastronomía se articula a la identidad cultural según los profesores de Ciencias Sociales de los centros Educativos de secundaria de la jurisdicción de Sta. María”. En esta labor, el colectivo en análisis quedo definido en 221 docentes de los CC.EE. de Sta. María. En esta labor se concretó la usanza de un modelo probabilístico con 25 docentes de Historia en los CC.EE. las herramientas principales empleadas en esta faena son las interrogantes, las cuales se aplicaron a la inicial y sucesiva inconstante. evidenciando la existencia de un vínculo en cuanto a la gastronomía y la identidad cultural según los profesores de Ciencias Sociales de los centros Educativos de secundaria de la jurisdicción de Sta. María, de magnitud muy buena.

La autora

**Palabra clave:** gastronomía, identidad, cultural.

## **ABSTRACT**

The present work: “GASTRONOMY AND CULTURAL IDENTITY ACCORDING TO THE TEACHERS OF SOCIAL SCIENCES OF THE EDUCATIONAL CENTERS OF SECONDARY LEVEL OF THE JURISDICTION OF STA. MARIA”, is a commitment that tries to investigate with the purpose of obtaining the license in Education of Social Sciences and Tourism from UNJFSC, Huacho.

The methods used are located within this basic commitment is of an elementary model, representative range, correlation, not effective and the theory designed is: "Gastronomy is articulated to cultural identity according to the teachers of Social Sciences of the centers High school education in the jurisdiction of Santa María ". In this work, the group under analysis was defined as 221 teachers from the CC.EE. of Sta. María. In this work, the use of a probabilistic model was specified with 25 history teachers in the CC.EE. the main tools used in this task are the questions, which were applied to the initial and successive variable. evidencing the existence of a link in terms of gastronomy and cultural identity according to the teachers of Social Sciences of the secondary educational centers of the jurisdiction of Santa María, of a very good magnitude.

The author

Keywords: gastronomy, identity, cultural

## INDICE

|  |     |
|--|-----|
| DEDICATORIA .....                                  | iii |
| AGRADECIMIENTO .....                               | iv  |
| RESUMEN .....                                      | v   |
| ABSTRACT .....                                     | vi  |
| INDICE DE TABLAS .....                             | ix  |
| INDICE DE FIGURAS .....                            | x   |
| CAPITULO I PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA .....        | 11  |
| 1.1. Descripción de la realidad problemática ..... | 12  |
| 1.2. Formulación de problema .....                 | 14  |
| 1.2.1. Problema general .....                      | 14  |
| 1.3. Objetivos .....                               | 14  |
| 1.3.1. Objetivo general .....                      | 14  |
| 1.4. Justificación .....                           | 15  |
| 1.4.1. Teórica .....                               | 15  |
| 1.3.2. Social .....                                | 15  |
| 1.5. Delimitaciones .....                          | 16  |
| 1.6. Viabilidad del estudio .....                  | 16  |
| CAPITULO II MARCO TEÓRICO .....                    | 17  |
| 2.1. Antecedentes de la Investigación .....        | 17  |
| 2.2. Bases teóricas .....                          | 23  |
| 2.2.1. La Gastronomía .....                        | 23  |
| 2.2.2. La Identidad cultural .....                 | 27  |
| Identidad Cultural y sentido de pertenencia .....  | 27  |
| d) Mitos y leyendas .....                          | 42  |
| LA MANO DE MUERTO .....                            | 42  |

|  |    |
|--|----|
| 2.3. Bases filosóficas .....                               | 45 |
| 2.4. Definición de términos básicos.....                   | 46 |
| 2.4. Hipótesis.....  | 48 |
| 2.4.1. Hipótesis general.....                              | 48 |
| 2.5. Operacionalización de Variables .....                 | 49 |
| 3.1. Tipo de estudio .....                                 | 50 |
| 3.2. Población y muestra .....                             | 50 |
| 3.2.1. Población .....                                     | 50 |
| 3.2.2. Muestra .....                                       | 51 |
| 3.3. Método de investigación .....                         | 51 |
| 3.4. Técnicas de recolección de datos .....                | 51 |
| 3.5. Método de análisis de datos .....                     | 53 |
| CAPITULO IV RESULTADOS .....                               | 55 |
| 4.1. Resultados descriptivo de las variables.....          | 55 |
| 4.2. Análisis de contingencia o análisis comparativo ..... | 57 |
| 4.3. Contratación de hipótesis .....                       | 63 |
| CAPITULO V DISCUSIÓN, CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES ..... | 67 |
| CONCLUSIONES .....   | 69 |
| RECOMENDACIONES .....                                      | 70 |
| REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS .....                           | 71 |
| 5.1. Fuentes documentales .....                            | 71 |
| 5.2. Fuentes Bibliográficas.....                           | 72 |
| 5.3. Fuentes Electrónicas.....                             | 72 |
| MATRIZ DE CONSISTENCIA .....                               | 74 |
| INSTRUMENTO 01 .....                                       | 77 |
| INSTRUMENTO 02 .....                                       | 78 |

## INDICE DE TABLAS

|   |    |
|---|----|
| <b>Tabla 1:</b> Operacionalización de la variable X.....  | 49 |
| <b>Tabla 2:</b> Operacionalización de la variable Y .....   | 49 |
| <b>Tabla 3:</b> Población del estudio.....  | 50 |
| <b>Tabla 4:</b> Muestra del estudio.....  | 51 |
| <b>Tabla 5:</b> Validez del cuestionario .....  | 53 |
| <b>Tabla 6:</b> La Gastronomía.....   | 55 |
| <b>Tabla 7:</b> La Identidad cultural.....  | 56 |
| <b>Tabla 8:</b> Análisis de contingencia entre la gastronomía y la identidad cultural .....                           | 57 |
| <b>Tabla 9:</b> Análisis de contingencia entre La gastronomía y la dimensión historia, costumbres y tradiciones ..... | 58 |
| <b>Tabla 10:</b> Análisis de contingencia entre La gastronomía y la dimensión patrimonio cultural.....                | 60 |
| <b>Tabla 11:</b> Análisis de contingencia entre La gastronomía y la dimensión folklore, música y danza.....           | 61 |
| <b>Tabla 12:</b> La gastronomía y la identidad cultural .....   | 63 |
| <b>Tabla 13:</b> La gastronomía y la dimensión historia, costumbres y tradiciones .....                               | 64 |
| <b>Tabla 14:</b> La gastronomía y la dimensión patrimonio cultural .....  | 65 |
| <b>Tabla 15:</b> La gastronomía y la dimensión folklore, música y danza .....   | 66 |

## INDICE DE FIGURAS

|   |    |
|---|----|
| <b>Figura 1:</b> La gastronomía .....   | 55 |
| <b>Figura 2:</b> La identidad cultural .....  | 56 |
| <b>Figura 3:</b> La gastronomía y la identidad cultural .....                           | 57 |
| <b>Figura 4:</b> La gastronomía y la dimensión historia, costumbres y tradiciones ..... | 59 |
| <b>Figura 5:</b> La gastronomía y la dimensión patrimonio cultural .....                | 60 |
| <b>Figura 6:</b> La gastronomía y la dimensión folklore, música y danza .....           | 62 |

## INTRODUCCIÓN

El turismo gastronómico hoy en día se inclina cada vez más a la especialización y afronta nuevos retos de los nuevos deseos de los turistas. Por lo tanto, no es extraño que se hayan abierto nuevos productos turísticos y gastronómicos, innovando e intentando satisfacer diversos nichos de mercado.

La gastronomía es uno de los nuevos productos de identidad cultural que ha ganado mayor dimensión en los últimos años, por lo tanto, podemos interpretar que la gastronomía es parte fundamental de nuestra identidad cultural como cultura y país.

En este trabajo voy a tratar acerca de la gastronomía como identidad vista desde el punto de vista de docentes de ciencias sociales del nivel secundario de Santa María.

Esta investigación nos permitirá culturizarnos, reflexionar y tomar consciencia de la riqueza cultural que tenemos por lo cual debemos sentirnos orgullosos del prestigio que le brinda la gastronomía de nuestro lugar.

El presente trabajo nos determinara como los docentes de ciencias sociales del nivel secundario relacionan la gastronomía y la identidad cultural y conocer la personalidad de los docentes que al final serán el efecto multiplicador para con los estudiantes de pre grado.

# CAPITULO I

## PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

### **1.1. Descripción de la realidad problemática**

La cultura gastronómica en un país es determinante cuando se aprovecha todos los recursos existentes y lo aplica a lo hora de preparar comidas basadas en sus orígenes y como tales muchos secretos ya puestos de manifiesto como arte culinario. Esto quiere decir que su aceptación está basada en las formas de prepararlos y presentarlos, poniendo a la gastronomía del país como una opción de consumo a la hora de recibir turistas de todo el mundo.

La gastronomía en el Perú se ubica en los primeros lugares a nivel mundial gracias a su riqueza y diversidad. Nuestro país posee el más extenso número de platos en el universo contando con 491 hasta la actualidad. Lo antes mencionado corresponde a diversos componentes: La inmensa multiplicidad de climas y sus desiertos costeros, la zona andina y amazónica, las tradiciones gastronómicas de la antigüedad (Incas y pre-Incas), siendo el cimiento de muchos potajes para la actual cocina y las mezclas de etnias y sapiencias y en la época de la conquista influenciaron los españoles y otros inmigrantes, entre ellos árabes, africanos (llegando como esclavos), franceses (a lo largo de las revoluciones) y a partir del siglo XIX, de Europa, Chinos, Japoneses, Italianos, etc.

La cultura gastronómica de un país, se mantiene a través de los años por la representatividad que se da a los platos más apetecidos por su población ya que su elaboración sea por su facilidad o por su complejidad siempre estarán basados en la mezcla de sabores extraordinarios y su presentación única.

En un mundo globalizado, el aspecto consumismo no está aislado de la realidad en cuanto al consumo de comidas rápidas denominada en muchos casos como comida chatarra,

por lo que indirectamente conlleva a un desinterés por mantener lo autóctono y por ende una identidad y cultura gastronómica en cualquier país del mundo.

Las identidades culturales entendidas como los sentimientos y conciencias de pertenecer a un conjunto, a la expresión material e inmaterial de una población y a la relación histórica, y la actualidad y la proyección con visión de progreso, se va edificando y progresando a partir de la misma práctica cotidiana en las relaciones con terceros y con el entorno en qué quedamos envueltos; del mismo modo el anhelo de saber del pasado y la actualidad al mismo tiempo de patrimonios culturales. Teniendo en claro que el pasado y presente es inconstante, no predecible y se va elaborando de manera cotidiana con los acontecimientos los cuales vienen marcando pautas históricas particulares o colectivas, las acciones educativas implicarían a nuevos compromisos, la elaboración de relatos de las identidades culturales, de un individuo, de un pasado, así mismo del sitio donde procede actualmente, y por eso los profesores en su papel de orientadores, pasan a ser el principal agente en el adelanto de las identidades culturales en todo el Perú.

La investigación trata de estudiar como los profesores de Historia de los CC.EE. de la jurisdicción de Sta. María enfocan y describen a la gastronomía de la zona y la relacionan con su identidad cultural, teniendo en cuenta que la campiña de Santa María, es un espacio muy contiguo al distrito de Huacho, en la parte costera del país, en Huaura y sede de la región lima provincias, caracterizándose por sus extensos espacios vegetativos, por sus restaurantes de campo, y sus exquisitos potajes oriundos del lugar entre ellos el ceviche de pato y el arroz con pato.

## **1.2. Formulación de problema**

### **1.2.1. Problema general**

¿Qué relación existe entre la gastronomía y la identidad cultural según los docentes de Ciencias Sociales de las Instituciones Educativa del nivel secundario del distrito de Santa María?

### **1.2.2. Problemas específicos**

¿Qué relación existe entre la gastronomía y la dimensión historia, costumbres y tradiciones según los docentes de Ciencias Sociales de las Instituciones Educativa del nivel secundario del distrito de Santa María?

¿Qué relación existe entre la gastronomía y la dimensión patrimonio cultural material según los docentes de Ciencias Sociales de las Instituciones Educativa del nivel secundario del distrito de Santa María?

¿Qué relación existe entre la gastronomía y la dimensión folklore, música y danza según los docentes de Ciencias Sociales de las Instituciones Educativa del nivel secundario del distrito de Santa María?

## **1.3. Objetivos**

### **1.3.1. Objetivo general**

Determinar la relación que existe entre la gastronomía y la identidad cultural según los docentes de Ciencias Sociales de las Instituciones Educativa del nivel secundario del distrito de Santa María.

### **1.3.2. Objetivos específicos**

Determinar la relación que existe entre la gastronomía y la dimensión historia, costumbres y tradiciones según los docentes de Ciencias Sociales de las Instituciones Educativa del nivel secundario del distrito de Santa María.

Establecer la relación que existe entre la gastronomía y la dimensión patrimonio cultural material según los docentes de Ciencias Sociales de las Instituciones Educativa del nivel secundario del distrito de Santa María.

Determinar la relación que existe entre la gastronomía y la dimensión folklore, música y danza según los docentes de Ciencias Sociales de las Instituciones Educativa del nivel secundario del distrito de Santa María.

## **1.4. Justificación**

### **1.4.1. Teórica**

Siendo este tema motivo de análisis y siendo extenso y reciente el vital comienzo de informaciones arribamos a las hipótesis de la gastronomía en el Perú, atenciones turísticas, culturas gastronómicas, emprendimientos, proyectos de negocios y textos técnicos, apartados con referencia a los temas de calidades en la gastronomía; entre otros.

### **1.4.2. Justificación pedagógica**

La personalidad de nuestros docentes es una parte importante que es necesario tener en cuenta al momento de reconocer la identidad cultural de nuestro distrito y que por ello harán el efecto multiplicador a los estudiantes del nivel secundario.

### **1.3.2. Social**

Manuel Castells (2000) nos menciona, un reciente método de comunicaciones viene conmutando las culturas de nuestro entorno y continuara haciéndolo, siendo su trascendencia

integral nos consiente a distintas tipologías de individuos en el universo, tener comunicación y colectivizar con nuevas personas, fundando ejes, los cuales consienten una colectividad red con marejadas de interacciones invariables.

### **1.5. Delimitaciones**

Este compromiso mostro algunas restricciones entre ellas:

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

Siendo un trabajo de orden analítico correspondió ser elaborado de manera cuidadosa y emplearlo, así mismo interpretarlo por la autora de dicho compromiso, la cual tuvo que realizarlo en horarios laborales restringidos y muy limitados, generados por una disposición de horas limitadas. Dada la importancia de esta investigación y la responsabilidad de desempeñarla se coordinaron horarios y áreas a fin de llevar a cabo este compromiso al mismo tiempo se contó con el apoyo de compañeros lográndose superar estos inconvenientes.

#### **c. Limitados medios económicos**

la realización de este trabajo trajo un presupuesto económico el cual, dado su particularidad de ser autofinanciado por la autora, teniendo algunas dificultades, las cuales fueron asumidos con peculios propios ya que era ineludible la aplicación.

### **1.6. Viabilidad del estudio**

Este análisis investigativo fue realizado en las II:EE de la jurisdicción de Sta. María, teniendo como muestra los profesores del área de Ciencias Sociales, quienes brindaron las facilidades para el recojo de datos, lo cual fue cubierto con los ahorros del investigador.

## CAPITULO II

### MARCO TEÓRICO

#### 2.1. Antecedentes de la Investigación

##### 2.1.1. Internacionales

Andrade (2015) con su teoría “*Estudios de identidades culturales gastronómicas de Guayaquil y vínculos en la vigorización del área turística en la localidad, 2015*”, la cual se llevó a cabo al norte, Ciudadela Sauces I, cuyo propósito fue impulsar la identidad de la gastronomía en Guayaquil, por medio de un espacio web cultural convincente, enfatizando lo más característico de la cultura gastronómica de Guayaquil y su aportación a fortalecer el área turística de la localidad. El análisis faculto a realizar una investigación si las personas que habitan saben de alguna manera adonde se haga conocer lo más característico del lugar en el aspecto gastronómico de manera específica, del mismo modo en que las personas del lugar se sienten identificadas con áreas y zonas estratégicas a fin de disfrutar de la excelente comida de la localidad, así mismo de otros atributos de la cultura del lugar.

La labor de campo nos permite aplicar encuestas en este tema de los modelos seleccionados y la conversación con un chef experto y entendido en la particularidad culinaria y gastronómica del lugar. Las respuestas permitieron calcular el nivel de complacencia el saber de un espacio web el cual exponga la importancia de la gastronomía de Guayaquil y saber de manera más intensa de lo que personifica la identidad cultural de los habitantes los cuales por costumbre, han realizado para que la localidad sea distinguida de manera general como el centro de arriba y adonde el componente que hace la diferencia son los potajes característicos, así mismo los numerosos espacios adonde asistir con el propósito de saborear los platos típicos. El avance tecnológico por medio de los sistemas de comunicación masivos, permitió a los

individuos hacer el uso de estos métodos de la tecnología, entre ellos el internet y con eso tener acceso de manera inmediata a la información.

Horacio (2014) *buscando una identidad cultural como atrayente turístico*. Labor realizada con el propósito de conseguir la licencia de turismo en la U. Abierta Interamericana, Rosario – Argentina. a través de su compromiso realizo un cuadro hipotético comentando en relación a los cimientos del turismo cultural, efectuando con vehemencia a las zonas arquitectónicas de la localidad en observación. A fin de establecer un progreso turístico a rango socio – cultural, corresponde contar con la ineficaz o escaso reglamento en el mantenimiento de edificaciones patrimoniales, igualmente las escasas sapiencias en política cultural y turística. En el caso de las actividades turísticas se plantean que fueron seleccionados variantes que todavía no fueron registrados por la municipalidad del lugar. Es significativo señalar el propósito transcendental de dicha labor el cual no es realizar una proyección de un perímetro turístico cultural sino exponer que la localidad cuenta con recursos para poder desarrollarlos.

Di Clemente (2014) menciona “*La gastronomía como patrimonio cultural y motor del desarrollo turístico*”. El área gastronómica tradicional se afirma cada día más como patrimonio esencial en el progreso turístico. Saber y saborear la gastronomía de la localidad se puede considerar una práctica cultural y sensoria. En lo gastronómico se reconoce un medio por el cual se da a saber y conocer la identidad y la legitimidad de una región. Extremadura cuenta con gastronomía diversa, con recursos de buen atributo hechos con métodos costumbristas. Con lo cual queda, ligado a la progresiva receptividad de los viajeros actuales hacia el patrimonio alimentario, justificando las necesidades de examinar con más calidad a dichos recursos. El propósito de este artículo es mostrar el esquema presente del progreso en el turismo

de la gastronomía en la zona. Como primordial secuela del análisis se plantea un estudio DAFO con relación a la gastronomía del lugar antes mencionado.

González, (2014) *“la identidad del turismo en juventudes del Balneario de huanchaco”*. Labor realizada con el propósito de conseguir el título de: Licenciada en Administración y Servicios Turísticos. observando que las juventudes mostrarse de acuerdo lo que identifica y le representa a su localidad, no obstante, no hay la estimulación y disposición conveniente en ellos para salvaguardar y atesorar sus costumbres y de lo bastante que se puede ejecutar como colectividad valiéndose de sus componentes turísticos para su ventura y el de su contorno.

### **2.1.2. Nacionales**

Orbegoso (2019) manifiesta *“Las gestiones administrativas y la gastronomía en la campiña Huachana 2019”*. determina como las Gestiones Administrativas inciden en la Gastronomía de la Campiña en Huacho 2019. Metodologías: el colectivo quedo conformado en 1976 individuos de la Campiña e Huachana vinculados a acciones comerciales en relación a hoteles y restaurantes, por medio de un extracto de muestras aleatorias se tomó en consideración a 322 individuos. Es una indagación la cual se aplicó, el esbozo no empírico. En el proceso de las pesquisas, se manejó el programa estadístico SPSS versión 19 y los esquemas descriptivos; el instrumento estadístico no paramétrico Chi Cuadrado se manejó en experimentar la suposición. Efectos el 38% (123) de individuos (n=322) mencionan que de acuerdo a su discernimiento solamente algunas veces se cumple el encargo de la Municipalidad de Sta. María, el 40% (128) de individuos mencionan que solamente ciertas veces se cumple con el enfoque. Para concluir. Se instituyó que las gestiones administrativas si incide de manera significativa con la gastronomía en la Campiña Huachana 2019, al haber conseguido conforme al ensayo de chi cuadrado alcanzando una valía de 23.116 y una significación de  $p=000<0.05$

lo cual es crecidamente significativa y por medio de la reciprocidad de Spearman ( $\rho$ ) con la significación de  $p=0.001<0.05$  lo que representa una excelente agrupación en cuanto a las inconstantes.

Serin (2017) dice “*La Identidad cultural y sus contribuciones a los incrementos del progreso turístico en Huamachuco, 2017*”. Esta documentación intenta contribuir a la meditación en relación a la identidad cultural, por medio de un pequeño estudio en relación al progreso de las nociones de identidades, culturales, historias y patrimonios, tradiciones entre otros. El modelo de tesis por su ambiente es mixto con antecedentes cuantitativas y cualitativas, por su eficacia transitoria es colateral, con un esbozo de tesis explicativa. Se usaron un modelo con 382 de la totalidad de 62 424 individuos que habitan en Huamachuco; se utilizaron 2 interrogatorios con consultas reservadas y leídas de manera confiable y aprobados para acopiar los antecedentes de las inconstantes asimiladas, resolviendo las pesquisas por medio del software de esquemas para ciencias sociales SPSS V21. Las secuelas se muestran en esquemas y figura estadística corroborada con antecedentes específicos el cual apoya a exponer las consecuencias significativas, extraordinarias o “límites” de la inicial fase cuantitativa.

La respuesta que se consiguió del dominio de identidad cultural en el progreso del turismo de Huamachuco; manejando el Factor de contingencias del estadístico de prueba Tau-b de Kendall es 0.25, con rango de significación minúscula del 1% de significación común ( $P < 0.01$ ); indicándose que la identidad cultural coopera a aumentar de modo significativo el progreso turístico en Huamachuco, 2017 y también se ve que el rango que prevalece es el normal con el 33,2%. Dicho análisis es de reveladora categoría, puesto que en pie a los desenlaces obtenidos nos sitúa a expresar encargos como; que la institución tanto publica y

privada corresponden impulsar la identidad cultural y así aumentar el progreso del turismo de Huamachuco.

Rufasto (2017) manifiesta “*La gastronomía costumbrista en la provincia de Trujillo en el progreso de recorridos culinarios 2017*”, llevando como propósito establecer la gastronomía costumbrista de Trujillo y como propósitos concretos, examinar la preparación de potajes de tradición, realizar una identificación los recursos utilizados, examinar las metodologías y herramientas comunes usadas en la elaboración, examinar la trascendencia y de expertos en cocina para la continuación de la gastronomía costumbrista en Trujillo y finalmente realizar un diseño de un recorrido gastronómico conforme a los agrados y predilecciones de los turistas reales los cuales visitan la provincia de Trujillo.

En la teoría proyectamos que la gastronomía que muestra Trujillo se enfatizan los recursos adecuados, las tecnologías y herramientas costumbristas, la diversidad de potajes típicos y los expertos en cocina. La sistemática utilizada es no empírica colateral, expresiva. En la que se usa la cedula de investigación y la audiencia a fin de conseguir las informaciones concretas. Llegando al desenlace que actualmente la gastronomía del país es un boom en el mundo, la gastronomía costumbrista de Trujillo es parte de este boom. Las estirpes pasadas nos dejaron la herencia de ciertos platos que actualmente son elaborados, siendo esto por tradición o costumbres.

Lopez (2015) menciona en su hipótesis Gastronomía Regional como identidades Culturales y circunstancia de emprendimientos empresariales en los educandos de Daca unas De Tingo María la labor de indagación, desarrollada en la UNA en la Selva, Tingo María, llevo como objetivo manifestar si hay cierto prototipo de sociedad en cuanto a las inconstantes

de la gastronomía de la región como identidad cultural y condiciones de emprendimientos empresariales. Se tomó en cuenta con la colaboración de los educandos del propio centro superior de estudios, asumiendo como modelo 139 educandos, escogidos de manera azarosa y utilizando un interrogatorio como herramienta. Los testimonios estuvieron examinados con esquemas descriptivos e inferenciales a fin de establecer la reciprocidad efectiva.

Dicho análisis estableció que un 57.55% de integrantes a los que se les realizó la encuestas revelan que la gastronomía en la región como identidad cultural es una costumbre y el 47.48% exponen que es parte de la cultura, uno y otro manifiestan estar completamente conforme correspondientemente. En tanto que el 56.83% tienen en consideración estar completamente conformes que los emprendedores deben tener la vigilancia interna a fin de enfrentar la vacilación en el porvenir; en tanto que el 51.08% muestran estar completamente conformes que deben poseer condición, incitación y pro actividades. Asimismo, deben tomar el riesgo conforme lo muestra el 58.99% estar de completamente conformes; correspondientemente.

Al establecer el vínculo positivo en cuanto a la identidad cultural y la gastronomía optimizará la situación de emprendimientos empresariales en los educandos del Área Académica de Ciencias Administrativas – UNA en la Selva.; hay el 51.80% declaran estar conformes en comenzar negocios en el sector de la gastronomía asumiendo una reciprocidad de  $R^2 = 0.892$  a rango de significación de  $\alpha = 0.05$  correspondientemente.

## **2.2. Bases teóricas**

### **2.2.1. La Gastronomía**

Gastronomía, procede de la voz griega gáster y su significación es vientre o estómago y gnomos cuya significación es ley lo cual pertenece a la locución Ley o artes del vientre y el comer. Sin embargo, un célebre francés Brillat-Savarin del gusto por el gourmet, definió como el conocimiento razonado en relación a todo lo que se refiere a la alimentación.

La gastronomía logra adquirir no solamente una valía de nutrición y de sostenimiento en el ser humano, sino además una valía simbólica muy significativa adentro de las distintas culturas pues simboliza la destreza de alimentarse.

Roca Rey (2011) menciona “la gastronomía es de las expresiones culturales más impresionables y la cual nos hace una representación óptima”. (p.1).

Gonzales L. (2009) “la gastronomía se ha venido conceptualizando como el estudio del vínculo entre culturas y alimentos. La gastronomía examina varios componentes culturales asumiendo como fundamento céntrico a las comidas”. (p.1).

Concordamos con la doctrina de Roca-Rey, es incuestionable que gastronomía es una de las modelos de culturas más apreciable y fina, y, asimismo, aquello que nos define de manera superior frente a los demás países.

### **Gastronomía peruana**

Haciéndose reseña a lo indicado preliminarmente por Roca-Rey (2011) me pareciera que, la sensibilización de gastronomía del Perú, es la condición que consiente que la propia asuma la proporción de formar planes los cuales tengan como resultados ser triunfantes; y que inclusive en la gastronomía popular, sea reflejado de excelente, calidades y espíritu artesanal. La gastronomía es excelentemente de admiración para otros países, y admite las gestiones de la capacidad y formación de patrones de negocios; adonde cada una de las empresas de

restauraciones o restaurantes sean una real práctica de la gastronomía; de manera tal que, se enaltezca las identidades culturales y surjan las satisfacciones en los compatriotas.

Del mismo modo, según Valderrama (2009) se logra expresar que actualmente estamos enfrascados en una revuelta de la gastronomía nacional; la gastronomía está de novedad en todos los sistemas de comunicación intensivos; asimismo, este progreso presente de la cocina no hubiera sido posible sin la contribución de la cocina de cada región y las costumbres populares las cuales se transmiten de a través de las generaciones, motivando a su vez el progreso del turismo de la gastronomía.

### **Gastronomía como identidad cultural**

Flores (2008) expone que la gastronomía en el Perú se sobresale por su singularidad, variedad, fusiones de diferente sabor, mezclas de aroma y textura; indicando ser la manifestación cultural que más se reconocida em el mundo; pues se fundamenta en un exquisito pasado, producto del particular mestizaje en los pueblos del Perú.

Los procedimientos culinarios peruanos irradian milenios de formación cultural, y es motivo por el cual poseen esta apreciación, y manifiestan nuestras tradiciones. Se debería consentir también que la gastronomía nuestra es “mestiza” no siendo pura, son fusiones culturales, y magnifica mezcla entre las óptimas manifestaciones de varias culturas.

La gastronomía en el Perú es modelo de identidad cultural, llamando la atención por su variedad, no solamente refiriéndose a sus recursos, sino a poblados, geografías, fauna y flora, lo cual, si bien no parecen, trascienden sobre la cocina en el Perú. Cada componente de la gastronomía son modelos de identidad, y los habitantes, se aprecian realmente reconocidos con su cocina y la sazón de la misma.

Así mismo podríamos mencionar que nuestra gastronomía se extiende hasta más allá de una delicia culinaria, es una manifestación exquisita, e irradia expresión de identidad y sociedad del Perú.

También, guiándonos de las tesis mencionadas por Gonzales-Lara (2009) hacemos la deducción que, la mezcla de culturas en el Perú permitió que la gastronomía sea el foco de los encuentros culturales; y actualmente, después de estos procesos de globalizaciones, hayan conseguido la conservación de las identidades culturales y paulatinamente redefiniéndose; así mismo el florecimiento de las variedades culturales.

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

Irma Magaña C. & Carmen Padín F. (2008), revelan que la identidad cultural es un componente importante en las estructuras de los destinos turísticos. El turismo, es un ejercicio muy perceptible a la manera de tratar a la persona, se conforma tomando como cimientos en la identidad de cada lugar y de los pobladores, lo que queda conformado por la herencia cultural visible (paisajes, arquitecturas, pinturas) e invisible (tradicción, costumbre, ideologías) del sitio. Esta herencia cultura se halla ya de manera ontológica en los pobladores de esas plazas en las que radican, las costumbres, símbolos y cosmovisión determinada de su zona donde habitan, lo cual los marca como beneficiarios de una herencia cultural. La cocina forma parte de los patrimonios culturales invisibles. La gastronomía es una práctica fundamental en las personas y, adentro de su patrimonio cultural.

### **Gastronomía en el distrito de Santa María**

Solorzano (2016) sostiene que Sta. María de la misma manera que en todas las ciudades del Perú es exquisita en potajes de la gastronomía contando con una inmensa variedad de

recetas y potajes preparados con recursos naturales del lugar campesino así mismo se cuenta con una gran variedad de restaurantes típicos para turistas los cuales poseen una especialidad correspondiente a cada plato típico de la campiña huachana también podemos encontrar bebidas entre ellas la chicha y vino, las cuales se vienen ofreciendo diariamente ancestralmente y que a través de generaciones se fueron transmitiendo y conservando.

#### **a) Cebiche de pato**

A este plato típico se le considera entre los mejores cebiches. Para elaborarlo se requiere de naranja agria (la cual se trajo desde España, esta naranja fue perdiéndose debido al poco interés por cultivarla en otros lugares del Perú) y el ají de Huacho al cual se le conoce en este lugar como arnaucho o arnauchito.



#### **b) Sopa huachana**

La sopa huachana su preparación consta de 3 carnes de diferentes animales que son gallina, pavo, y pato otro ingrediente es el pan francés, esta elaboración fue muy especial de los habitantes del pasado los cuales lo realizaban en vasijas de barro,



actualmente es un disfrute de cada fin de semana en los restaurantes campesinos y en fiestas patronales de Huacho.

### c) **Pepian de pavo**

1 kg Choclo desgranado

1/2 kg Cecina

1 kg Pechuga de pavo

100 ml Ají amarillo

1 cebolla grande en cubitos

1 1/2 cdas Ajo

Al gusto Sal y pimienta

Cantidad necesaria Agua



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

Identidad Cultural y sentido de pertenencia

Stuart y Gay (2003) Manifiestan que la interrogante principal para comprender sobre identidad cultural debería realizarse de la siguiente manera: ¿cómo nos ven otras personas y como nos veríamos de manera propia? No obstante, antes de seguir con la definición a lo que comprende la identidad de acuerdo a los análisis didácticos, haremos una exploración en el pasado de tiempos que estamparon la tesis de la identidad. Hall (1992) realiza una identificación de 3 tiempos diferentes adonde una hipótesis colectiva precisa y determina la noción.

Los esquemas de estos tiempos se muestran a través de 3 sujetos: la ilustración, sociológico y posmoderno.

Esta investigación pretende a debatir en relación al progreso del territorio con una identidad cultural, por medio de una pequeña exploración con respecto al progreso de las impresiones de culturas, identidades y herencia cultural, fruto de controversias universales las

cuales permitieron constituir un lenguaje y actividades internacionales consensuados, a fin de realizar una identificación de un acontecimiento cultural y proporcionarle una especificación la cual lo hace original, diferente y lo transforma en una contribución a la humanidad.

Para poder comprender y tener un concepto claro de identidad cultural, es preciso conocer el avance y los conceptos de cultura y su progreso a través del tiempo hasta la actualidad.

### **A) Cultura**

Kuper (2001) Quien realiza un concepto importante sobre la cultura, en la que expone que el origen de cultura viene de disputas intelectuales las cuales nos llevan al siglo XVIII en Europa. Francia y Gran Bretaña, el su nacimiento está antecedido por el vocablo civilización la cual revelaba ordenanza política (cualidad de civismo, cortesías y sabidurías administrativas). Lo contrario fue calificado de crueldad y ferocidad. Esta noción se va pronunciando con ideas del predominio de la civilización, por lo que, del pasado de los países que se creían civilizados. estos conceptos evolucionan y se meten rangos y etapas de civilizaciones, y la significación de la palabra se coliga a avance material.

De manera antropológica, cultura se coligaba esencialmente al arte, las religiones y las tradiciones. A mitad del siglo XX, la noción de cultura se extiende a un enfoque más humanístico, concerniente con el progreso intelectual o síquico de una persona, la cual envolvía de manera general a las acciones, particularidades y los beneficios de un poblado.

los cambios y evoluciones de los pensamientos se ven reflejados en estas declaraciones, realizadas por peritos de la UNESCO en los 90: “La UNESCO protege el principio de indivisibilidad de cultura y el progreso, comprendido no solamente en métodos de desarrollo de la economía, de la misma manera como un mecanismo para alcanzar a una presencia

intelectual, afectuosa, moralista y psíquica satisfactorio. Dicho progreso consigue precisarse como un agregado de habilidades que admite a conjuntos, colectividades y países programar su porvenir de modo integrado”. (OEA, 2002 p. 2).

Rey (2002) “La cultura no es lo meritoriamente adjunto, los cadáveres exquisitos que se agregan a los argumentos rígidos del progreso como la entrada per cápita, el uso o el índice de producción y competencia, sino una magnitud que tiene de manera decisiva en todo transcurso de progreso, así como la fortificación de las instituciones, la presencia de tejidos y capital colectivo y la congregación de los habitantes”.

Si bien hay variadas tesis, de manera usual, en general concuerdan en que cultura es lo que les proporciona existencia a las personas: su tradición, costumbre, fiesta, conocimientos, creencia, decoro. Se puede mencionar que cultura posee diferentes magnitudes y función social, que generan:

- Una manera de existir,
- Coherencia colectiva,
- Creación de riquezas y empleos,
- Ecuanimidad geográfica.

Verheslst (1994) “La cultura tiene existencia viva, integrada por componentes que se han heredado de la antigüedad como también la influencia del exterior la cual fue adoptada e inventos inventados en el lugar. La cultura posee función social. Una de esas es suministrar una apreciación propia, circunstancia indefectible en cualquier progreso, sea particular o agrupado”.

## **B) Identidad Cultural**

La noción de identidad cultural engloba un sentir de pertenecer a un conjunto colectivo con el que se participan aspectos de la cultura, como tradiciones, valores y dogmas. La

identidad no es una noción fija, sino que se deleita de manera particular y agrupada y se sustenta de forma continua del influjo externo.

“La identidad cultural de una población aparece determinada de manera histórica por medio de variadas perspectivas en las cuales se forja su cultura, como el lenguaje, herramienta de la comunicación entre habitantes de un poblado, los vínculos colectivos, rituales y cultos propios o las conductas colectivas, lo cual es, los procedimientos de valores y dogmas. Un aspecto mismo de los componentes de identidad cultural es su aspecto etéreo y desconocido, por tanto, son fruto de la población” (Gonzales 2000 p. 43).

Dicha población podría usualmente quedar ubicada de manera geográfica, pero no de modo necesario (así tenemos, los temas de refugios, desalojados, expatriados, entre otros.). existen expresiones culturales los cuales mencionan con más ímpetu a comparación de otras su sensación de identidad, acto que las diferencias de diversas acciones las cuales son fragmento frecuente de la existencia diaria. Así mismo, expresiones como las fiestas, los rituales de las peregrinaciones, música, danzas. A esta representación cultural de inmenso efecto público, la UNESCO las ha patentado de acuerdo a la noción de “patrimonio cultural inmaterial” (Romero Cevallos, 2005 p. 62)

“La identidad solamente es viable y podría expresarse por medio del patrimonio cultural, el cual hay de antemano y su presencia es emancipada de sus reconocimientos o apreciaciones. Es la colectividad la cual, a modo de actor eficaz, conforma su patrimonio cultural al instituir y realizar una identificación de los componentes que desean valorarlos y así mismo asumir como propias y a los que, de modo originario, se van transformando en referentes de identidad. La mencionada identidad involucra, a, que los individuos o agregados de individuos se registran de manera histórica en su mismo contexto corporal y colectivo y es ese invariable reconocimiento el cual le proporciona aspecto dinámico a la identidad cultural. los patrimonios y las identidades culturales no son componentes detenidos, sino existencias

sometidas a perennes permutaciones, quedan a condición por elementos del exterior y por la incesante retroalimentación entrambos” (Bákula, 2000 p.169)

La identidad queda unida al pasado y a la herencia cultural. La identidad cultural no hay sin la reminiscencia, sin la habilidad de examinar la historia, sin componentes representativos o referentes los cuales le son conformes y que apoyan a edificar el porvenir.

### **C) Identidad cultural y desarrollo territorial**

La cultura cumple un rol significativo en el progreso de un pueblo, a tal grado de que diversos territorios y zonas en Europa y Latinoamérica han convenido en una revaloración de la cultura, de lo identitario (formando inclusive reciente identidad cultural en algunos casos) y hereditario como centro de su mismo progreso.

Según Hernández (2002 pág. 356) se puede mencionar que el turismo cultural a partir de la época greca y romana, siendo el siglo XVIII quien estrecho el vínculo de los viajes – patrimonios culturales, haciendo su aparición las inaugurales exposiciones públicas (museos) y lo que recientemente conocemos como el recorrido turístico cultural. Los cuales hacen su aparición últimamente con el Grand Tour (los cuales duran entre 2 o 3 años), que fueron las visitas realizadas por miembros de la aristocracia ingleses a las zonas históricas, artísticas y de la naturaleza más apreciables de Europa.

### **D) Identidad individual**

En primera aproximación, la identidad tendría que advertirse con las ideas que poseemos en relación a quiénes somos y quiénes son los demás, es indicar que, con lo que representamos y su vínculo con los otros. Involucra, realizar, cotejos entre la gente a fin de hallar similitudes y diversidades entre ellas. En el momento en que entendemos hallar similitudes entre los individuos, deducimos que participan en una propia identidad destacada de la de terceros individuos que no nos pareciera ser análogos.

Habernas (1987) Si tomamos las perspectivas de los individuos particulares, la identidad consigue hacer una definición como un transcurso intrínseco por el cual los individuos concretan sus diferencias de los demás individuos por medio de la auto - asignación de una compilación de particularidades culturales asiduamente encarecidos y comparativamente invariables en los tiempos. También corresponde agregarse de manera inmediata una exactitud esencial: la auto identidad del individuo de la manera susodicha demanda ser examinada por los otros individuos con los que interactúan a fin de que esté colectiva y abiertamente.

Pollini (1987) “la persona moderna corresponde en primer lugar a la familia de sus padres; después, a la instituida por él, y por lo que, además a la de su conyugue; y finalmente, a su carrera, la cual por si sola lo fija continuamente en nutridos ambientes de beneficios. Asimismo, asume conocimiento de ser habitante de un territorio y de concernir a un definitivo nivel colectivo. Además, podrían ser oficiales de reservas, ser parte de un par de sociedades y tener vínculos colectivos conectados, a la vez a diferentes ambientes colectivos”.

### **E) Cultura moderna y postmoderna**

Gelder y Thorton (1997) Existen diversos modos para realizar una clasificación de las culturas. En el ambiente inglés la manera de clasificar más auxiliada es la que diferencia en cuanto a elevada cultura (bellas artes), folklórica (originaria de las colectividades pre - industriales), cultura de muchedumbres (producidas y difundidas por la media), cultura popular y sub - culturas (cultura de fracciones colectivas específicas) entre ellas de las juventudes o el de los hombres de color, adentro de un grupo social más extenso.

Para los propósitos de este compromiso, nos concierne especialmente la diferencia entre culturas modernas y posmodernas, las cuales han sido definidas específicamente con precisión por 3 acreditados escritores: Stephen Krook, JanPakulski y Malcolm W. (1992), a los que les

vamos a seguir minuciosamente en este tema. cada autor parte de los presupuestos de que las colectividades modernas están en procesos de transformación de modernidad a postmodernidad, y a fin de enseñar estos cambios cotejan las culturas modernas con las supuestas postmodernas.

## **Folklore**

El folclore es la palabra que se usa para darle definición a un agregado de costumbres, dogmas, tradiciones y sapiencias públicas de las culturas transmitidas a través de las generaciones. El folclore enfocándolo como noción comprende varios rasgos de las culturas y de las costumbres, así mismo de los dogmas de una determinada población.

El folclore no es una palabra moderna, contrariamente, en los análisis minuciosos se logró determinar que éste se inició alrededor de los años 300 orientándose de manera específica en los dogmas en relación a predicciones, sueños, presentimientos y espectros.

### **A) Folklore y Cultura Popular**

Actualmente los estudiosos diferencian entre el folklore legítimo y diferentes expresiones de la cultural entre ellas los cantos del pueblo o los cuentos o leyendas de la historia pasada. Estos tipos de materiales, considerados frecuentemente por la prensa en un fragmento del heredado folclórico, es determinado por ciertos estudiosos del folclore como sapiencia pública o cultura pública.

### **B) Orígenes y tipos de folclore**

Los analíticos contemplan que el folclore no está limitado a las colectividades campestres, sino que además hace su aparición en las urbes y contrariamente, en vez de

terminarse, sigue formando parte dinámica de la asimilación de los conjuntos, a partir los componentes domésticos a las nacionales, si bien con maneras y desempeños disímiles.

El folclore como practica de recreación y agregado de aseveraciones y dogmas no demostrable sigue activo. Los distintos propósitos y procesos de indagación del antropólogo, sociólogo, psicólogo, filólogos y literatos han reformado extensamente las tendencias anteriores a consideración de la literatura y las tradiciones del folclore en algo original y romántico o en algo mínimo a las culturas tradicionales. El folclore ha alcanzado a ser estimado como porción del transcurso de la formación de la persona y como origen significativo de información en el pasado de los seres humanos.

Los materiales folclóricos pueden tener una clasificación de 5 magnos espacios: creencia, costumbre, relato, canción y refrán, y arte popular:

La creencia popular engloba de manera general a las doctrinas en relación a los argumentos que por costumbre han inquietado al ser humano, a partir del origen y sanación de padecimientos en la salud inclusive las especulaciones de que existiría vida luego de la muerte, así mismo nigromancias, magias, adivinaciones, brujerías y aparición de fantasmas o de especímenes fantásticos y mitológicos.

Las tradiciones alcanzan todos los materiales relativos a formas de fiestas, esparcimientos y bailes costumbristas, no obstante, además hacen referencia concerniente a la gastronomía y atuendos.

### **C) Primeros estudios folclóricos**

Los análisis formales de folclore comenzaron alrededor de 300 años atrás. Los primeros textos que presentaron el tema se hallan en *Traité des superstitions* (Tratados de la superstición, 1679), labor del francés Jean Baptiste Thiers y *Miscellanies* (Misceláneas, 1696), del

anglosajón John Aubrey en relación a las dogmas y tradiciones públicas referentes a predicciones, sueño, premonición y espectros.

#### **D) Estudios modernos**

En Latinoamérica el vocablo folclore se emprendió a dar uso en el decenio de 1870. Lo utilizó el estudioso Francisco García I. en México, en una elocuencia titulada "Provincialismo mexicano", en 1885. 10 años posteriormente, en 1895 el erudito Arístides Rojas, en Venezuela, hizo público su obra Contribución al folclore de Venezuela. El argumento consiguió más realce en 1906, en el momento en que el experto Nicolás León decidió incluir una enseñanza en relación al folclore en sus materias de etnología compartidos en el Museo (actualmente Museo Nacional de Antropología) en México.

#### **E) Música y folclore**

Es la que se trasfiere por tradiciones orales, mejor dicho, que escasea de notaciones escritas y se asimila de la percepción. Los que componen dichas canciones son, la mayor parte, personajes los cuales están en estado anónimo o sus nombres no se recuerdan. La música costumbrista o folclórica es frecuente a la mayoría de las colectividades del universo y acoge modos distintos bajo una inmensa diversidad de contextos colectivos y culturales.

#### **F) La relación con la comunidad**

Esta música la exponen los ciertos personajes de la colectividad los cuales no son profesionales de la música. Frecuentemente queda vinculada con el período del almanaque y con hechos importantes en la existencia de un individuo, así mismo con acciones que se relacionan con los ritos y la educación de las descendencias. Es la manifestación sonora de las multitudes de preferencia campestres y sin formación en música, en contradicción a la denominada "música culta o clásica" trabajada por los profesionales de la música.

Frecuentemente trabaja como una variedad de recodo cultural la cual atesora, a lo largo de los tiempos, las particularidades de un modo musical más antiguo. Asimismo, consigue denominarse en la música con la cual las etnias menores se saben reconocidas. Suelen prosperar afuera de instituciones, como los centros educativos y la iglesia.

### **G) Las canciones populares**

La melodía folclórica, aunque fueron desarrollando cambios particulares, tienden a persistir adonde nacieron. Sin embargo, ciertas veces, se transfieren de una nación a otra, variando de estilos en estos procesos. Según a esta noción, debemos subrayar que entre los países existe la posibilidad de hallar algunas melodías muy semejantes, en naciones tan apartadas como Hungría y España, si bien en cada zona la música manifiesta la cualidad local. Lo cual podría ser consecuencia de la propagación de la melodía o de la presencia de una forma asimilada de composición que origina algunas veces músicas parecidas.

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

La mayor parte de culturas folclóricas, al contrario, ha transformado bastante a lo largo del último siglo. La imprenta y las comunicaciones de muchedumbres han permitieron consentir a la cultura urbana. Los componentes de las colectividades folclóricas se han reubicado en las urbes y avanzando allí sus costumbres de diferente manera. La melodía urbana está contribuida por la melodía folclórica. Por eso, varios de los sucesos que antaño quedaban en los términos de esta han logrado una categoría alta. Las tendencias de disidencias políticas y sociales hicieron de la habilidad de rasguear y tocar canciones una manera de apoyar a sus razones por medio de las escrituras.

## **Identidad Cultural en Santa María**

### **a. Historia del distrito de Santa María**

Sta. María se halla en la provincia de Huaura la cual cuenta con 12 distritos siendo esta una de ellas, en el departamento de Lima, encontrándose administrada por el GRL-Provincias. Se localiza al norte de Lima la capital del Perú, a una distancia de 148 km por la Panamericana. Se localizan certidumbres de expansiones en la zona de Sta. María de culturas preincas, entre ellas Tiahuanaco, Wari y Mochica; pero la más reconocida es Chancay que fue la que realmente se desarrolló en este lugar. Así tenemos los lugares de Cuñin, Huacán, Chonta, Luriana, Vispán, Toma y Calla que actualmente se encuentran dentro de Sta. María siendo registrados a partir de épocas incaicas como el ayllu ligado a la agricultura; a lo largo del periodo del virreinato y de la independencia, este territorio fue significativo por lo cerca que se encuentra a Lima. De esta manera, el pasado de Sta. María está marcado por las marchas del Movimiento Obrero y Popular defendiendo las jornadas laborales las 8 horas, en 1916 y 1917. Destacando, de aquellos sucesos, sus 2 respetadas protagonistas: Irene Salvador y Manuela Díaz C.

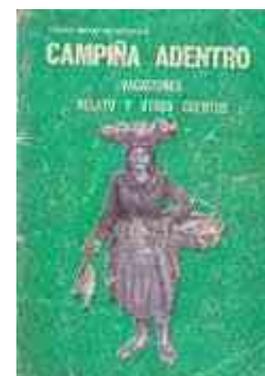
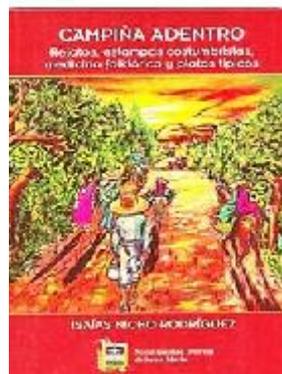
### **b. Patrimonio de Santa María**

Zubieta (2014) sostiene que entre los más destacados escritores e intelectuales que nacieron en Sta. María fue, sin lugar a dudas, Isaías Nicho R. el cual resalto la vida diaria, la estampa costumbrista, el folklore y de manera general la riqueza de la naturaleza y cultural de Huacho y su denominada Campiña. Don Isaías Nicho publico bastantes libros, revistas y periódicos; siendo la más importante entre todas, “campiña adentro” actualmente continúa siendo su libro más transcendental por lo que significa y trasciende en la edificación y afianzamiento de la identidad cultural del lugar.

Al publicar “Campiña adentro” se hizo real una extensa pretensión de los que en algún momento oyeron de esta obra o lo estudiaron. Los estudiosos que leyeron esta obra en los

últimos 30 años no pudieron acceder a sus hojas. Nos encontramos a 50 años de la impresión del 1er tomo de los 3 que se hicieron publicar hasta 1983. Esta pertinente publicación se hace efectiva con apoyo de las autoridades de Sta. María, adonde nació el autor de la obra don, Isaías Nicho R. “Campaña adentro” confirma que los textos que se rescata y publican los acontecimientos del lugar en ese entonces contribuyendo a edificar y fortalecer la identidad cultural. Desde hace 50 años, inclusive sin estos libros, se pidieron su comprendido y contribuciones a fin de saber y apreciar los componentes de la herencia natural y cultural no solamente de Sta. María, asimismo de Huacho y alrededores de la vieja jurisdicción de Chancay. De esta manera, fue reclamada su lectura y se invocaba persistentemente.

Los 3 tomos que componen “Campaña adentro” se publicaron en diversos años, entre: 1961, 1972 y 1983. La imprenta que realizo fue «La Libertad» de Tambo Blanco de extensa experiencia en difundir obras originarias y muy identificados con las áreas donde existía la pobreza. El autor nace en Chonta un barrio conocido siendo parte de la campiña en ese entonces (actualmente Sta. María), cuando transcurría la medianoche del día 16-02-1908. Sus progenitores, originarios de la campiña, son Germán Nicho V. y la señora Pascuala Rodríguez L. llegaron a tener 8 hijos.



**c. Lugares Turísticos de Santa María**

En Sta. María se hallan diversos sectores turísticos los cuales son deleitables para los visitantes:

**Bosque los Mángales:** encontrándose en la Colmena yendo a Pampa de Animas Casona de Irene Salvador G.: la cual se ubica en el conocido barrio de Tomaycalla.



**Casona de Luriana:** La cual se ubica en la plaza de Luriana, mandándose a edificar por el afamado bandolero “Pedro Alcántara”, el Luís Pardo de Huacho.



Corredor Turístico de San Lorenzo, Luriamá, Zapata y Chonta: Vía asfaltada adonde se podría visitar los restaurantes turísticos del lugar, hoteles, viñales, artesanía en juncos y afamados curanderos.

**Zona Arqueológica Pampa de Animas:** Ubicada en la zona del mismo nombre.



### **Laguna Encantada**

La cual cuenta con un diámetro de 5 Km, una zona obligada para turistas que gustan de veranear y para los que les gusta acampar a espacio abierto.

Se halla ubicada a 3 Km. de Huacho entre lomas y áreas verdes de la señalada “Pampas de Animas” y luego de arribar a una hondonada se halla esta hermosa laguna, la que es caracterizada por poseer aguas salobres.



### **Iglesia de Santa María**

Construida en 1848 estando en ese entonces el arzobispo de Lima, Javier Luna P., el cual se encargó de realizar su construcción, su altar se destaca por tener un estilo arquitectónico neogótico.



### **El Cerro vispán**

Narra la Leyenda del Cerro Vispán que un día fijo del año, en el mencionado cerro, se abriría un pórtico al estilo del portal de las “mil y una noche”, ingresando en el un gran número

de hechiceros noveles los cuales irían a pasar su examen a fin de lograr transformarse en algún animal.



#### **d) Mitos y leyendas**

##### **LA MANO DE MUERTO**

Fueron un poco más de las doce de la noche. Cuando todos los habitantes de la campiña duermen bajo una túnica negra de la noche. Los conjuntos de personas se diseminaron en diferentes orientaciones conversando sobre las diferentes escenas de la actuación, realizando críticas a su modo.

Al llegar al camino, los pacaes y mangos con el aire se habían entretejido sus ramas de orilla a orilla constituyendo una tenebrosa enramada la cual se prolongaba en el camino. Caminando atentando, por bajos y altos, tropezándose.

Adentro del agregado de personas venia don Rafael, nunca falta alguno que sintiera, miedo, empezó a acordarse sucesos raros aparecidos por la vía a la cual recorrerían. Mencionando que el “Camino de los Perros”, en el mutismo de la oscuridad, una borrica con cadenas andaba de sur a norte, y por las “Cuatro Esquinas” quienes andaban luego de las 12, escucharían confusiones de léxicos indescifrables o en otras veces lamentaciones como de

agonizantes. Que por motivos de esos eventos dieron motivo a que ciertos caminantes se derrumbaran perdiendo el sentido, botando saliva con espuma. Concerniente a esto, otros del propio agregado de personas se acordaron de que en la “Casa Vieja” de una de las esquinas del mencionado cerro de Sta. María, a partir de las iniciales horas nocturnas, por la ventana, se veía que colgaba la mano de un fallecido y que asustaba hasta privarlo a los que la miraban. Motivo por el cual a Jacinto Estupiñán y Doroteo Quiche se les tuvo que rezar para el “susto de ánima”. En este grupo de caminantes ninguno se amedrento. Llegando en algunos casos a tomarlo como “zumba” o creación de los asustadizos.

Debido a la amena conversación no se dieron cuenta que, en el momento en que menos habían pensado, ya dejaron lejos “Cuatro Esquinas” y también el “Camino de los Perros”, sin sufrir del ningún contratiempo, ya para superar el arenal uno de los burlones menciono: -Que seria que si viéramos la mano del difunto...! Al escuchar estas palabras las damas sintieron un poco de miedo y se adelantaron y a lo largo del lindero del cerro transitaron melancólicas. No queriendo ver hacia la “Casa Vieja”. existía un semiclaro debiéndose a la refulgencia de los luceros madrugadores. Uno compadre de don Rafael el cual se adelantó un poquito por el lado de la casa, retorno espantado mencionándole al oído: -Espere aquí, compadrito lindo. Dejemos que avancen un poquito las familias a fin de que no se espanten. iré a observar que está colgando en la ventana de alado. Para saber si es cierto o es alguna broma que están jugándose con nosotros. De repente es Juan Barbón. ¡Hum...! ¡No sabrá que somos bien hombres! yendo a ver con determinación en modo resuelto. Luego de un rato volvió y le menciono: -Hayta la mano, colgada, lo que me parece es que no juera de un cadáver. La de un cadáver es huesuda, color de cera. La mano de aquí esta gorda. Di una sola vez iremos a comprobar.

Y entrambos se aproximaron de manera cautelosa, a la “Casa Vieja”. Echar un vistazo a la mano. Con un palo pequeño le proporcionaron una hincada. La mano se meneó. No debemos

hacer nada más, expresó uno, esta es la mano de un vivo. Y en el momento en que hicieron forcejeo en la puerta de al lado para el ingreso, vieron a la mano que había comenzado a esconderse poquito a poco. Como si la puerta no se pudiera abrir, por un hueco notaron que salía alguien en carrera por la parte posterior.

Don Rafael logro subirse a la pared y de ahí le exclamo:

- ¡Oye, so vende santo, como te guelva a hallar acá te rompo el alma! ¡Ya sabes! conversando lo que sucedió, los dos se apresuraron y alcanzar a sus familias las cuales llegaban la vía de Chonta. Entrambos les relataron entre risas los aprietos de aquel individuo el cual había salido acelerado de la “Casa Vieja”.

-Ya vieron – bromeando menciono don Rafael al final - si los llantos no son de las otras vidas... ¿Pa que creen en falsos dioses? En todo sitio no escasean los vivos los cuales siempre se burlan de los más zonzos...

desde hoy notarán que jamás volverá aparecer “la mano de muerto”. en esta casa y luego se retiraron cada uno a su domicilio.

### **Festividades Religiosas - Santa María**

Sta. María fue y es un poblado con bastante fe, existiendo iglesias con diferente arquitectura colonial y también moderna, entre ellas tenemos las edificadas en la cima del cerro en Sta. María y Zapata, en Cruz Blanca y Luriama, etc.

Entre las fiestas religiosas más representativas tenemos:

La cruz de Chonta: 01 de noviembre.

La cruz de San Jerónimo: en setiembre.

La cruz del Nazareno: en Zapata, 13 al 15 de febrero.

Corazón de María: Barrio de Sevilla, en junio.

San Martín de Porras: en Cruz Blanca. En noviembre.

Sta. Ana: en Santa Ana, 24 de julio y Cruz de Chonta: en enero.

Sr. de la Piedad: Plazuela de Santa María, en mayo.

Sr. de los Milagros: en Luriamá, 31 de octubre.

Sr. Humildad y Paciencia: en Luriamá, 26 de diciembre. Virgen del Carmen:  
en el Milagro, 24 de setiembre.

Virgen del Carmen: en la Esperanza, en agosto.

Sr. "Humildad y Paciencia de Luriamá.

### **2.3. Bases filosóficas**

En el comienzo de la filosofía actual, es la noción del individuo el que asume un papel protagónico. Es la cognición cartesiana la primera que hace confundir el concepto antiguo: individuo es aquel sujeto que como tal está en la capacidad de entenderse a sí mismo como componente; lo cual es, el individuo que puede ser competente de conocimiento. Pero esta conciencia es sapiencia de alguna cosa, es un conocimiento con referencia a algo: es una ciencia con otro. Con Descartes, se deja esta noción a fin de pasar a reflexionar el conocimiento como un teatro personal adonde (inter-)relacionan solamente las mismas prácticas, las experiencias propias.

Por lo que, el individuo no solamente es el sujeto con conocimiento, sino además todo lo que consiente advertirnos en él, lo que "proporciona demostración". De este modo, yo me logro proyectar como ser humano, en un componente, como un elemento con capacidad de actuar puesto que tengo la capacidad de hacer una interacción con otros y puesto que mis acciones pueden ser reconocidas por los otros como propiamente mía. Ya que, en conclusión, de lo que tratamos es de proteger el compromiso, porque hay una indiscutible dualidad que

solamente admite identificar el propósito de un elemento a través de comprender de sus interlocutores.

La identidad es un suceso de esencial entendimiento en la ciencia humana. La plática en relación a este suceso en la colectividad de científicos estuvo haciendo presencia a partir del comienzo de la disciplina. Hoy es indudable su excelencia como origen de sentido en la eminencia del ánimo comprendido como cultura. Sin embargo, la mayor parte de las demostraciones que hacen temas de la identidad quedan encaminados a minar o impugnar la identidad individual y del país.

Con Hegel, el principio de identidad como ensimismamiento se puso de nuevo en tensiones. Conforme al pensador alemán, la propuesta de identidad es solamente una ley de pensamientos abstractos los cuales en su propuesta  $A = A$  posee ya su refutación propia, “ya que una propuesta prorroga además una discrepancia entre el sujeto y predicado, lo cual no efectúa lo que su manera propone” (Hegel 2006:128)

#### **2.4. Definición de términos básicos**

**Aculturación.** - transcurso en el cual se adapta un sujeto a las reglas de comportamiento del colectivo al cual concierne.

**Antropocentrismo.** - Método o hipótesis que coloca al ser humano como foco general de todo. Se contrapone al geocentrismo. Es el método que hace a la persona medida de todos los objetos, su ambiente y bienestar, son los comienzos de juicios conforma a los que corresponden valorarse con los otros individuos y la ordenación del universo en su totalidad.

**Actitudes.** Son prácticas personales (cognitiva-afectiva) las cuales enredan criterios que evalúan, y se manifiestan de modo verbal o no verbal, los cuales son correspondientemente

invariables y que se asimilan en el entorno colectivo. (Díaz-Barriga, F. y Hernández, G., 1999, p. 32).

**Actividad:** agregado de labores o ejercicios que corresponden ser hechos adentro de un periodo definitivo, a fin de alcanzar a lograr un propósito advertido. Asimismo, se menciona acción a cada una de los ejercicios con los que se establece el progreso de un plan. En el momento en que los propósitos y fines de un plan fueron enunciados, al sucesivo paso es el del detalle de las acciones, las cuales, a su vez, quedan conformadas por un agregado de labores. (Ander-Egg, E., 2000, p. 14).

**Comida.** Es un fragmento significativo de la cultura. Involucra unirse con la historia, siendo una herencia de civilizaciones del pasado, formando la identidad y reflejando la existencia de los seres humanos. (Oliveira 2011. pág. 10).

**Costumbre.** Se da en el momento en que de manera general los habitantes se integran a una colectividad proceden de un modo semejante, por un espacio extenso de tiempo, ahí se logra mencionar que hay una tradición”. (González 2000 pág. 220).

**Cultura.** Es el agregado general de modos de existencia y manifestaciones que describen a una colectividad, como vestimentas, nutrición, religión, ritos, reglas de conducta y dogmas.” (Gómez 1999, pág. 42).

**Gastronomía:** es el arte de crear y hacer diferentes potajes lo más ricos que se pueda, de acuerdo a su exposición como en el agregado de condimentos, es la ciencia de una buena comida, es por eso que demanda perennemente de cada uno de los 5 sentidos que poseemos (Fuentes, 2001).

**Identidad.** Es el agregado de componentes con los cuales nos vamos identificando a través del tiempo y diferenciando de otros individuos o colectividades; siendo esto propio y

único, y simboliza la idea que poseemos de nosotros, y principalmente, por lo que sentimos orgulloso. (Hualpa 2009).

## **2.4. Hipótesis**

### **2.4.1. Hipótesis general**

La gastronomía se relaciona con la identidad cultural según los docentes de Ciencias Sociales de las Instituciones Educativa del nivel secundario del distrito de Santa María.

### **2.4.2. Hipótesis específicas**

La gastronomía se relaciona con la dimensión historia, costumbres y tradiciones según los docentes de Ciencias Sociales de las Instituciones Educativa del nivel secundario del distrito de Santa María.

La gastronomía se relaciona con la dimensión patrimonio cultural material según los docentes de Ciencias Sociales de las Instituciones Educativa del nivel secundario del distrito de Santa María.

La gastronomía se relaciona con la dimensión folklore, música y danza según los docentes de Ciencias Sociales de las Instituciones Educativa del nivel secundario del distrito de Santa María.

## 2.5. Operacionalización de Variables

**Tabla 1:** Operacionalización de la variable X

| Dimensiones              | Indicadores   | N ítems | Categorías | Intervalos |
|--------------------------|---|---------|------------|------------|
| Preparaciones culinarias | Platos más representativos en la libertad.            | 3       | Malo       | 3 -5       |
|                          |   |         | Aceptable  | 6 -8       |
|                          |   |         | Bueno      | 9 -12      |
| Técnicas                 | costumbristas.<br>no costumbristas                    | 3       | Malo       | 3 -5       |
|                          |   |         | Aceptable  | 6 -8       |
|                          |   |         | Bueno      | 9 -12      |
| Utensilios               | Tradicionales.<br>No tradicionales                    | 3       | Malo       | 3 -5       |
|                          |   |         | Aceptable  | 6 -8       |
|                          |   |         | Bueno      | 9 -12      |
| Cocinero                 | Origen de sus conocimientos.<br>tiempo de experiencia | 3       | Malo       | 3 -5       |
|                          |   |         | Aceptable  | 6 -8       |
|                          |   |         | Bueno      | 9 -12      |
| <b>La gastronomía</b>    |   | 12      | Malo       | 12 -23     |
|                          |   |         | Aceptable  | 24 -35     |
|                          |   |         | Bueno      | 36 -48     |

**Tabla 2:** Operacionalización de la variable Y

| Dimensiones                       | Indicadores                                    | N ítems | Categorías | Intervalos |
|-----------------------------------|--|---------|------------|------------|
| Historia, costumbres, tradiciones | Historia<br>Sociedades antiguas<br>Tradiciones | 5       | Bajo       | 5 -9       |
|                                   |  |         | Medio      | 10 -14     |
|                                   |  |         | Alto       | 15 -20     |
| Patrimonio cultural material      | Monumentos<br>lugares turísticos               | 5       | Bajo       | 5 -9       |
|                                   |  |         | Medio      | 10 -14     |
|                                   |  |         | Alto       | 15 -20     |
| Folklore, música y danza          | Fiestas costumbristas<br>Danzas, bailes        | 5       | Bajo       | 5 -9       |
|                                   |  |         | Medio      | 10 -14     |
|                                   |  |         | Alto       | 15 -20     |
| <b>La identidad cultural</b>      |  | 15      | Bajo       | 15 -29     |
|                                   |  |         | Medio      | 30 -44     |
|                                   |  |         | Alto       | 45 -60     |

## CAPITULO III

### METODOLOGIA

#### 3.1. Tipo de estudio

Mencionando la codificación que muestran Reyes y Sánchez (2002), de acuerdo a la realidad de las dificultades, este trabajo es una indagación de prototipo sustantivo puesto que responde a inconvenientes hipotéticos, investiga elementos y reglas usuales las cuales admitan a establecer una hipótesis positiva estando encaminada a narrar, exponer o anunciar.

Y es de **correlación** por lo que queda conectada en establecer por medio de una modelo de individuos, el nivel de correspondencia efectivo en cuanto a las inconstantes descritas.

#### 3.2. Población y muestra

##### 3.2.1. Población

Es el agregado de los componentes a los que se describe la indagación. De la misma manera la precisa Balestrini A. (1998) en “Un agregado definido o indefinido de individuos, objetos o componentes los cuales muestran particularidades frecuentes” (p.123).

el colectivo quedo constituido en 221 docentes de la II.EE del distrito de Santa María.

**Tabla 3:** *Población del estudio*

| N            | Distrito   | Institución Educativa        | Cantidad   |
|--------------|------------|------------------------------|------------|
| 1            | Sta. María | Luis Fabio Xammar            | 132        |
| 2            | Sta. María | Santa María                  | 10         |
| 3            | Sta. María | Agropecuario 15              | 12         |
| 4            | Sta. María | 21007 Félix B. Cárdenas      | 27         |
| 5            | Sta. María | 2031 Madre Teresa de Calcuta | 14         |
| 6            | Sta. María | 20346                        | 13         |
| 7            | Sta. María | 20374                        | 13         |
| <b>TOTAL</b> |            |                              | <b>221</b> |

Fuente: Ugel 09.- Huaura

### 3.2.2. Muestra

La muestra será por beneficio, tomándose en consideración a 25 docentes de la especialidad Ciencias Sociales.

**Tabla 4:** *Muestra del estudio*

| <b>N</b>     | <b>Distrito</b> | <b>Institución Educativa</b> | <b>Cantidad</b> | <b>Doc Historia</b> |
|--------------|-----------------|------------------------------|-----------------|---------------------|
| 1            | Sta. María      | Luis Fabio Xammar            | 132             | 12                  |
| 2            | Sta. María      | Santa María                  | 10              | 2                   |
| 3            | Sta. María      | Agropecuario 15              | 12              | 2                   |
| 4            | Sta. María      | 21007 Félix B. Cárdenas      | 27              | 3                   |
| 5            | Sta. María      | 2031 Madre Teresa de Calcuta | 14              | 2                   |
| 6            | Sta. María      | 20346                        | 13              | 2                   |
| 7            | Sta. María      | 20374                        | 13              | 2                   |
| <b>TOTAL</b> |                 |                              | <b>221</b>      | <b>25</b>           |

Fuente: Ugel 09.- Huaura

### 3.3.Método de investigación

El procedimiento utilizado en esta tarea fue el razonado, puesto que se ejecutó una elaboración hipotética de la muestra en análisis, además, el esbozo expresivo – de correlación, la operacionalización de las inconstantes y el debate sobre de las secuelas son determinadas por la elaboración elaborada en relación a antecedentes acopiados por las herramientas, sin dejar de lado que dichos antecedentes se mostraron de modo sistematizado en esquemas estadísticos, figuras y sus respectivos análisis de interpretación los cuales viabilizaron la aprobación de las teoría con los descriptivos adecuados. (Hernández et al, 2010).

### 3.4. Técnicas de recolección de datos

#### **Instrumentos utilizados**

En este análisis y para su buen progreso se empleó la siguiente técnica de la interrogante y la herramienta aplicada es el Interrogatorio.

A fin de calcular la inconstante Gastronomía, se tomó en consideración la sucesiva escala de Likert:

|               |     |
|---------------|-----|
| Siempre       | (4) |
| Cuasi siempre | (3) |
| Ciertas veces | (2) |
| Nunca         | (1) |

#### **Ficha Técnica 01:**

|                  |  |
|------------------|--|
| Nombre Original: | Interrogatorio en la inconstante Gastronomía   |
| Autor:           | Torero Díaz Naomi Maricruz   |
| Procedencia:     | Huacho - Perú, 2020  |
| Objetivo:        | Establecer el vínculo que hay en cuanto a la gastronomía e identidad cultural según los docentes de Ciencias Sociales del Centro Educativo secundario de Sta. María. |
| Administración:  | Particular y agrupada  |
| Duración:        | Alrededor de 25 a 30 minutos   |
| Edades:          | Docentes en el distrito de Santa María   |

A fin de calcular inconstante Identidad cultural, se tomó en consideración la sucesiva escala de Likert:

|               |     |
|---------------|-----|
| Siempre       | (4) |
| Cuasi siempre | (3) |
| Ciertas veces | (2) |
| Nunca         | (1) |

#### **Ficha Técnica 02:**

|                  |   |
|------------------|---|
| Nombre Original: | Interrogatorio en la inconstante Identidad Cultural |
| Autor:           | Torero Díaz Naomi Maricruz                          |

|                 |  |
|-----------------|--|
| Origen:         | Huacho - Perú, 2020  |
| Objetivo:       | Establecer el vínculo que hay en cuanto a la gastronomía e identidad cultural según los docentes de Ciencias Sociales de las II. EE. secundario de Sta. María. |
| Administración: | Particular y agrupada  |
| Duración:       | Alrededor de 25 a 30 minutos   |
| Edad:           | Docentes de Sta. María   |

#### a) Validez del instrumento

Eficacia del interrogatorio en relación a la inconstante gastronomía fueron vinculadas a discernimiento de un agregado de Expertos, compuesto por educadores, Magísteres y Doctores en Educación los cuales trabajan en la UNJFSC, los cuales de acuerdo a sus conocimientos y experiencias en indagación examinaron este trabajo.

**Tabla 5:** *Validez del cuestionario*

| Expertos | Suficiencia del instrumento | Aplicabilidad del instrumento |
|----------|-----------------------------|-------------------------------|
| 1        | Existe Suficiencia          | Se aplicaría                  |
| 2        | Existe Suficiencia          | Se aplicaría                  |
| 3        | Existe Suficiencia          | se aplicaría                  |

Fuente: confección particular.

### 3.5.Método de análisis de datos

#### a. Descriptiva

Después del acopio de antecedentes, se dio proceso a la elaboración de las informaciones, con la producción de esquemas y gráfico estadístico, se empleó en ello el SPSS, a fin de encontrar efectos del empleo de los interrogatorios

Estudio expresivo por inconstantes y magnitudes con esquemas de frecuencia y gráfico.

**b. Inferencial**

Proporciono la hipótesis que se necesita en deducir o valorar la generalidad o asumir disposiciones en relación a las bases de las pesquisas parciales por medio de métodos descriptivos. Se sometió a ensayo:

La Suposición estudios de los esquemas de doble ingreso

Se halló el **Factor de reciprocidad de Spearman**, ( $r_s$ ) el cual es un cálculo para medir la reciprocidad (la agrupación o inter dependencia) en cuanto a las 2 inconstantes con aleación perennes.

$$r_s = 1 - \frac{6 \sum D^2}{N(N^2 - 1)}$$

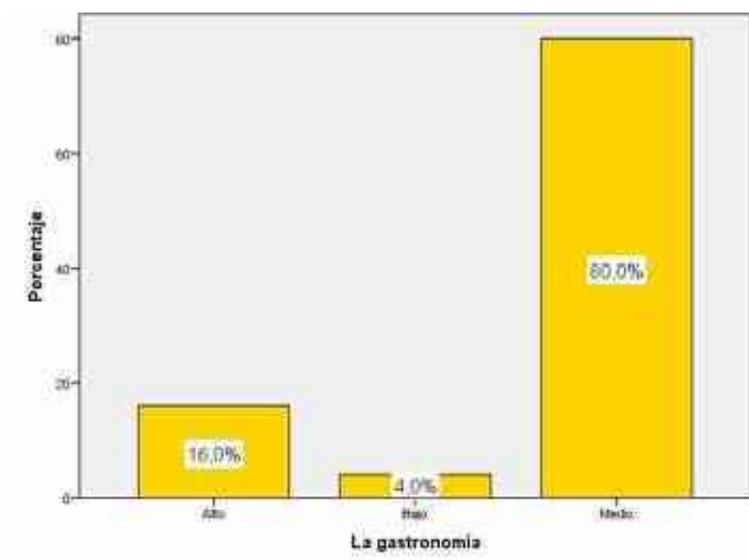
## CAPITULO IV RESULTADOS

### 4.1. Resultados descriptivos de las variables.

**Tabla 6:** *La Gastronomía*

|         | Frecuencia | Porcentaje | Porcentaje válido | Porcentaje acopiado |
|---------|------------|------------|-------------------|---------------------|
| Válidos |            |            |                   |                     |
| Alto    | 4          | 16,0       | 16,0              | 16,0                |
| Bajo    | 1          | 4,0        | 4,0               | 20,0                |
| Medio   | 20         | 80,0       | 80,0              | 100,0               |
| Total   | 25         | 100,0      | 100,0             |                     |

**Fuente:** Interrogatorio empleado en los profesores de Ciencias Sociales de las I.I.EE. secundaria de Sta. María.



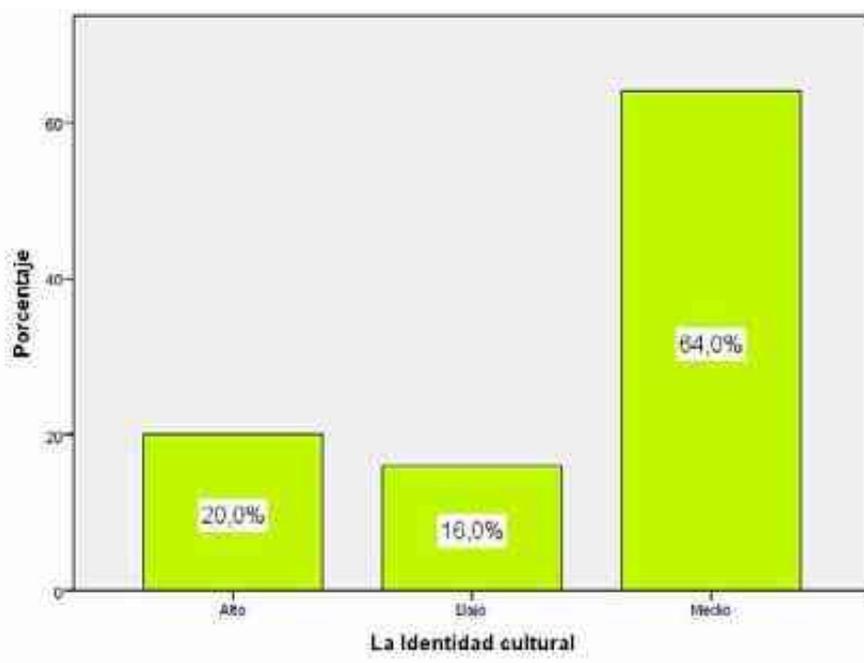
**Figura 1:** *La gastronomía*

De la fig. 1, un 80,0% de los docentes de Ciencias Sociales de las I.I.EE. del nivel secundario del distrito de Santa María alcanzaron un nivel medio en la variable gastronomía, un 16,0% consiguieron un nivel alto y un 4,0% obtuvieron un nivel bajo.

**Tabla 7:** *La Identidad cultural*

|         | Frecuencia | Porcentaje | Porcentaje válido | Porcentaje acopiado |
|---------|------------|------------|-------------------|---------------------|
| Válidos | Alto       | 5          | 20,0              | 20,0                |
|         | Bajo       | 4          | 16,0              | 36,0                |
|         | Medio      | 16         | 64,0              | 100,0               |
|         | Total      | 25         | 100,0             | 100,0               |

**Fuente:** Interrogatorio empleado en los docentes de Ciencias Sociales de las I.I.EE. secundaria de Sta. María.



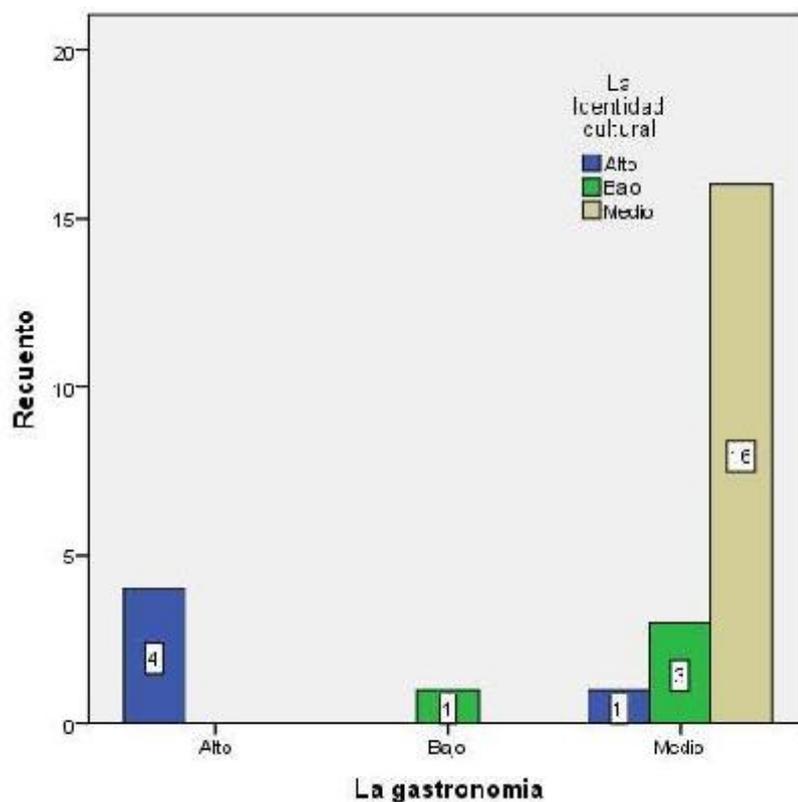
**Figura 2:** *La identidad cultural*

De la fig. 2, un 64,0% de los docentes de Ciencias Sociales de las I.I.EE. del nivel secundario del distrito de Santa María alcanzaron un nivel medio en la variable Identidad cultural, un 20,0% consiguieron un nivel alto y un 16,0% obtuvieron un nivel bajo.

## 4.2. Análisis de contingencia o análisis comparativo

**Tabla 8:** Análisis de contingencia entre la gastronomía y la identidad cultural

|                |       | La Identidad cultural |             |             | Total        |
|----------------|-------|-----------------------|-------------|-------------|--------------|
|                |       | Bajo                  | Medio       | Alto        |              |
| La gastronomía | Bajo  | 1<br>100,0%           | 0<br>0,0%   | 0<br>0,0%   | 1<br>100,0%  |
|                | Medio | 3<br>15,0%            | 16<br>80,0% | 1<br>5,0%   | 20<br>100,0% |
|                | Alto  | 0<br>0,0%             | 0<br>0,0%   | 4<br>100,0% | 4<br>100,0%  |
| Total          |       | 4<br>16,0%            | 16<br>64,0% | 5<br>20,0%  | 25<br>100,0% |



**Figura 3:** La gastronomía y la identidad cultural

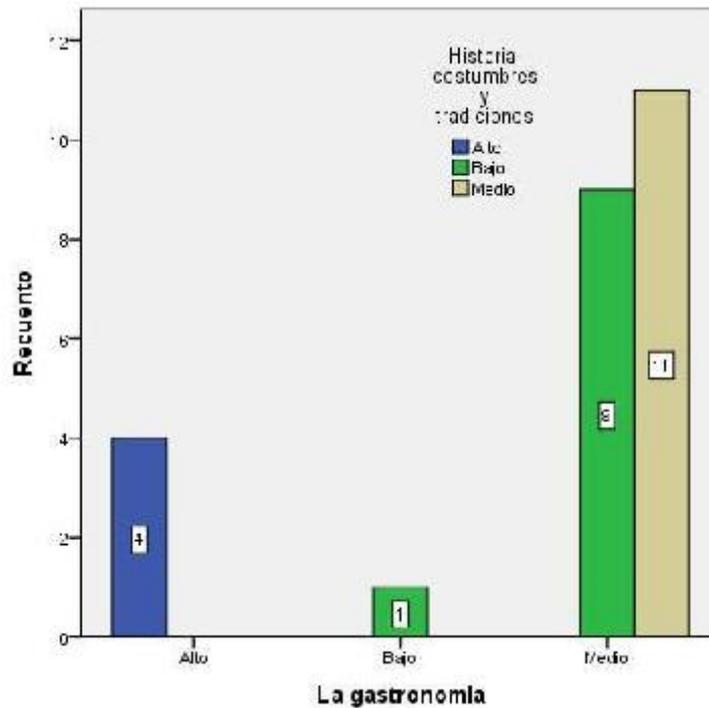
De 1 integrantes a los que se les realizo la encuesta aseveran que la gastronomía es de rango escaso, un 100,0% aseguran que se halla en el rango escaso en la Identidad cultural.

De 20 integrantes a los que se les realizo la encuesta aseguran que la gastronomía es de rango regular, un 80,0% aseguran que presentan el rango regular en la Identidad cultural y el 15,0% presenta el rango bajo.

De 4 de los integrantes a los que se les realizo la encuesta aseguran que la gastronomía es de rango elevado, un 100,0% presentan el rango elevado en la Identidad cultural.

**Tabla 9:** *Análisis de contingencia entre La gastronomía y la dimensión historia, costumbres y tradiciones*

|                |       | Historia, costumbres y tradiciones |             |             | Total        |
|----------------|-------|------------------------------------|-------------|-------------|--------------|
|                |       | Bajo                               | Medio       | Alto        |              |
| La gastronomía | Bajo  | 1<br>100,0%                        | 0<br>0,0%   | 0<br>0,0%   | 1<br>100,0%  |
|                | Medio | 9<br>45,0%                         | 11<br>55,0% | 0<br>0,0%   | 20<br>100,0% |
|                | Alto  | 0<br>0,0%                          | 0<br>0,0%   | 4<br>100,0% | 4<br>100,0%  |
| Total          |       | 10<br>40,0%                        | 11<br>44,0% | 4<br>16,0%  | 25<br>100,0% |



**Figura 4:** *La gastronomía y la dimensión historia, costumbres y tradiciones*

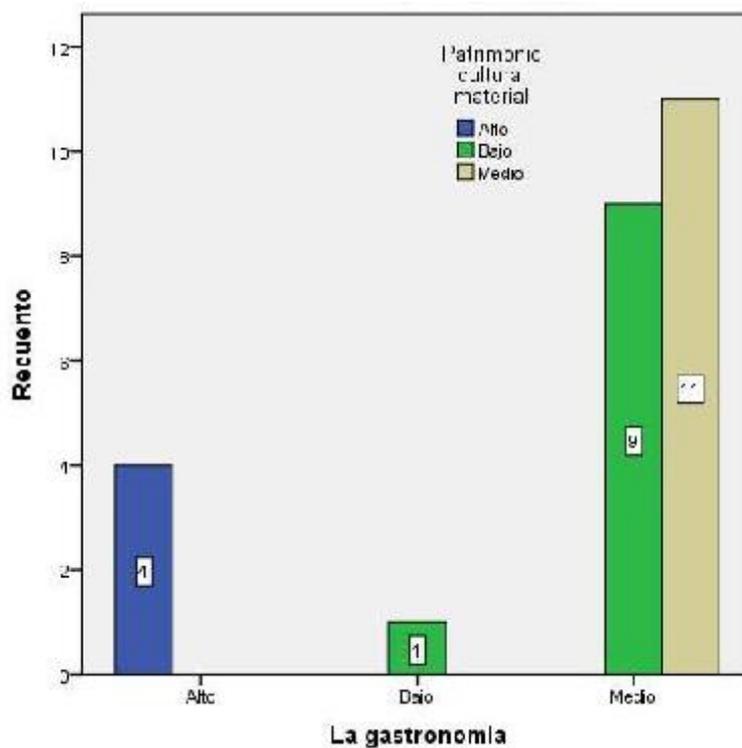
De 1 integrante al que se le realizó la encuesta asegura que la gastronomía es de rango escaso, un 100,0% asegura que se halla en el rango escaso en la dimensión Historia, costumbres.

De 20 integrantes a los que se les realizó la encuesta aseguran que la gastronomía es de rango regular, un 55,0% aseguran que presentan el rango regular en la dimensión Historia, costumbres y tradiciones y un 45,0% presentan el rango bajo.

De 4 integrantes a los que se les realizó la encuesta aseguran que la gastronomía es de rango elevado, un 100,0% presentan el rango elevado en la dimensión Historia, costumbres y tradiciones.

**Tabla 10:** Análisis de contingencia entre La gastronomía y la dimensión patrimonio cultural

|                |       | Patrimonio cultural material |             |             | Total        |
|----------------|-------|------------------------------|-------------|-------------|--------------|
|                |       | Bajo                         | Medio       | Alto        |              |
| La gastronomía | Bajo  | 1<br>100,0%                  | 0<br>0,0%   | 0<br>0,0%   | 1<br>100,0%  |
|                | Medio | 9<br>45,0%                   | 11<br>55,0% | 0<br>0,0%   | 20<br>100,0% |
|                | Alto  | 0<br>0,0%                    | 0<br>0,0%   | 4<br>100,0% | 4<br>100,0%  |
| Total          |       | 10<br>40,0%                  | 11<br>44,0% | 4<br>16,0%  | 25<br>100,0% |



**Figura 5:** La gastronomía y la dimensión patrimonio cultural

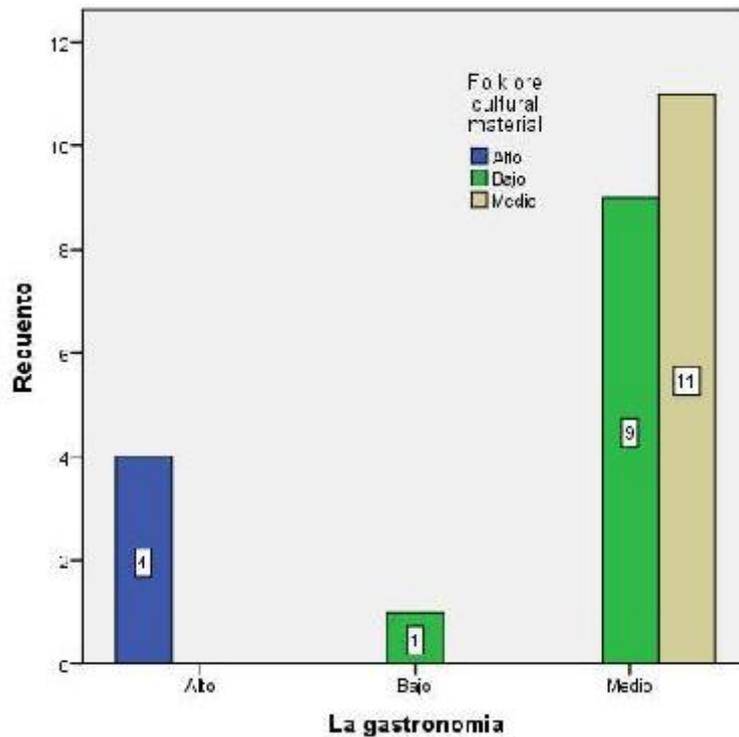
De 1 integrante al que se le realizó la encuesta asegura que la gastronomía es de rango escaso, un 100,0% asegura que se halla en el rango escaso en la dimensión Patrimonio cultural material.

De 20 integrantes a los que se les realizó la encuesta aseguran que la gastronomía es rango regular, un 55,0% asegura que presentan el rango medio en la dimensión Patrimonio cultural material y un 45,0% presenta el rango bajo.

De 4 integrantes a los que se les realizó la encuesta aseguran que la gastronomía es de rango elevado, un 100,0% presentan el rango elevado en la dimensión Patrimonio cultural material.

**Tabla 11:** *Análisis de contingencia entre La gastronomía y la dimensión folklore, música y danza*

|                |       | Folklore cultural material |             |             | Total        |
|----------------|-------|----------------------------|-------------|-------------|--------------|
|                |       | Bajo                       | Medio       | Alto        |              |
| La gastronomía | Bajo  | 1<br>100,0%                | 0<br>0,0%   | 0<br>0,0%   | 1<br>100,0%  |
|                | Medio | 9<br>45,0%                 | 11<br>55,0% | 0<br>0,0%   | 20<br>100,0% |
|                | Alto  | 0<br>0,0%                  | 0<br>0,0%   | 4<br>100,0% | 4<br>100,0%  |
|                | Total | 10<br>40,0%                | 11<br>44,0% | 4<br>16,0%  | 25<br>100,0% |



**Figura 6:** *La gastronomía y la dimensión folklore, música y danza*

De 1 encuestado asegura que la gastronomía es de rango escaso, un 100,0% aseveran que se halla en el rango escaso en la dimensión Folklore cultural material.

De 20 integrantes a los que se les realizo la encuesta aseguran que la gastronomía es de rango medio, el 55,0% aseguran que presentan el rango medio en la dimensión Folklore cultural material y un 45,0% presenta el rango bajo.

De 4 integrantes a los que se les realizo la encuesta aseguran que la gastronomía es de rango elevado, un 100,0% presentan el rango elevado en la dimensión Folklore cultural material.

### 4.3. Contrastación de hipótesis

#### Hipótesis general

Ha: La gastronomía se relaciona con la identidad cultural según los docentes de Ciencias Sociales de las Instituciones Educativa del nivel secundario del distrito de Santa María.

H<sub>0</sub>: La gastronomía no se relaciona con la identidad cultural según los docentes de Ciencias Sociales de las Instituciones Educativa del nivel secundario del distrito de Santa María.

**Tabla 12:** *La gastronomía y la identidad cultural*

| <b>Correlaciones</b> |                       |                             |                |                       |
|----------------------|-----------------------|-----------------------------|----------------|-----------------------|
|                      |                       |                             | La gastronomía | La Identidad cultural |
| Rho de Spearman      | La gastronomía        | Coefficiente de correlación | 1,000          | ,842**                |
|                      |                       | Sig. (bilateral)            | .              | ,000                  |
|                      |                       | N                           | 25             | 25                    |
|                      | La Identidad cultural | Coefficiente de correlación | ,842**         | 1,000                 |
|                      |                       | Sig. (bilateral)            | ,000           | .                     |
|                      |                       | N                           | 25             | 25                    |

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

El esquema 12 consiguió un factor de reciprocidad de  $r= 0,842$ , a una  $Sig<0,05$  lo cual admite la suposición disyuntiva y se rechaza la teoría abolida. Es notorio que hay un vínculo en cuanto a la gastronomía e identidad cultural según los profesores de Ciencias Sociales de las II.EE. de secundaria de la jurisdicción de Sta. María, de magnitud muy buena.

### Hipótesis específica 1

**H1:** La gastronomía se relaciona con la dimensión historia, costumbres y tradiciones según los docentes de Ciencias Sociales de las Instituciones Educativa del nivel secundario del distrito de Santa María.

**H0:** La gastronomía no se relaciona con la dimensión historia, costumbres y tradiciones según los docentes de Ciencias Sociales de las Instituciones Educativa del nivel secundario del distrito de Santa María.

**Tabla 13:** *La gastronomía y la dimensión historia, costumbres y tradiciones*

| Correlaciones   |                                    |                        |                                    |
|-----------------|------------------------------------|------------------------|------------------------------------|
|                 |                                    | La gastronomía         | Historia, costumbres y tradiciones |
| Rho de Spearman |                                    | Factor de reciprocidad | 1,000                              |
|                 | La gastronomía                     | Sig. (bilateralmente)  | ,505*                              |
|                 |                                    | N                      | 25                                 |
|                 | Historia, costumbres y tradiciones | Factor de reciprocidad | ,505*                              |
|                 |                                    | Sig. (bilateralmente)  | 1,000                              |
|                 |                                    | N                      | 25                                 |

\*. La reciprocidad es reveladora al rango 0,05 (bilateralmente).

El esquema 13 se consiguió un factor de reciprocidad de  $r = 0,505$ , a una  $Sig < 0,05$  lo cual se admite la suposición disyuntiva y se rechaza la suposición abolida. Es notorio que hay un vínculo entre la gastronomía y la magnitud historia, costumbres y tradiciones según los docentes de Ciencias Sociales de las II.EE de secundaria de la jurisdicción de Sta. María, de dimensión regular.

## Hipótesis específica 2

**H2:** La gastronomía se relaciona con la dimensión patrimonio cultural material según los docentes de Ciencias Sociales de las Instituciones Educativa del nivel secundario del distrito de Santa María.

**H0:** La gastronomía no se relaciona con la dimensión patrimonio cultural material según los docentes de Ciencias Sociales de las Instituciones Educativa del nivel secundario del distrito de Santa María.

**Tabla 14:** *La gastronomía y la dimensión patrimonio cultural*

| Correlaciones   |                              |                             |                              |
|-----------------|------------------------------|-----------------------------|------------------------------|
|                 |                              | La gastronomía              | Patrimonio cultural material |
| Rho de Spearman | La gastronomía               | Factor de reciprocidad      | 1,000                        |
|                 |                              | Sig. (bilateralmente)       | ,535*                        |
|                 | Patrimonio cultural material | N                           | 25                           |
|                 |                              | Coefficiente de correlación | ,535*                        |
|                 |                              | Sig. (bilateralmente)       | 1,000                        |
|                 |                              | N                           | 25                           |

\*. La reciprocidad es reveladora al rango 0,05 (bilateralmente).

El esquema 14 se consiguió el factor de reciprocidad de  $r= 0,535$ , con una  $Sig<0,05$  lo cual se consiente la teoría disyuntiva y se rechaza la teoría abolida. Es notorio la cual hay un vínculo en cuanto a la gastronomía y dimensión patrimonio cultural material según los profesores de Ciencias Sociales de las I.I.EE .de secundaria de la jurisdicción de Sta. María., de dimensión regular.

### Hipótesis específica 3

**H3:** La gastronomía se relaciona con la dimensión folklore, música y danza según los docentes de Ciencias Sociales de las Instituciones Educativa del nivel secundario del distrito de Santa María.

**H0:** La gastronomía no se relaciona con la dimensión folklore, música y danza según los docentes de Ciencias Sociales de las Instituciones Educativa del nivel secundario del distrito de Santa María.

**Tabla 15:** *La gastronomía y la dimensión folklore, música y danza*

| <b>Correlaciones</b> |                               |                           |                                  |       |
|----------------------|-------------------------------|---------------------------|----------------------------------|-------|
|                      |                               | La<br>gastronomía         | Folklore<br>cultural<br>material |       |
| Rho de<br>Spearman   | La gastronomía                | Factor de<br>reciprocidad | 1,000                            |       |
|                      |                               | Sig.<br>(bilateralmente)  | ,648**                           |       |
|                      | Folklore cultural<br>material | N                         | 25                               | 25    |
|                      |                               | Factor de<br>reciprocidad | ,648**                           | 1,000 |
|                      |                               | Sig.<br>(bilateralmente)  | ,000                             |       |
|                      |                               | N                         | 25                               |       |

\*\* . La reciprocidad es reveladora al rango 0,01 (bilateralmente).

El esquema 15 se consiguió el factor de reciprocidad de  $r = 0,648$ , a una  $\text{Sig} < 0,05$  lo cual se consiente la teoría disyuntiva y se rechaza la teoría abolida. Es notorio en la cual hay existe un vínculo entre la gastronomía y la magnitud folklore, música y danza según los docentes de Ciencias Sociales de las II.EE. de secundaria de la jurisdicción de Sta. María, de magnitud buena.

## CAPITULO V

### DISCUSIÓN, CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

#### DISCUSIÓN

Luego de los estudios elaborados se consigue demostrar que hay un vínculo entre la gastronomía e identidad cultural según los profesores de Ciencias Sociales de los centros Educativos de secundaria de la jurisdicción de Sta. María, de magnitud excelente. Análogos efectos hallamos en los compromisos (Andrade, 2015) en su teoría análisis de la identidad cultural y gastronomía de Guayaquil y su relación en la fortificación del área turística de la localidad, 2015”, fue realizado, con el propósito de suscitar la identidad de la Gastronomía de Guayaquil, por medio de una pág. web cultural ilustrativa, subrayando lo más característico de la gastronomía en Guayaquil y su aportación a la fortificación del área turística de esta urbe. Las secuelas permitieron calcular el nivel de complacencia el tener conocimiento de una pág. web la cual exponga lo significativo que es la gastronomía guayaquileña y saber bastante más de lo que simboliza la identidad cultural de los individuos que por costumbre, han realizado que la urbe tenga más reconocimiento de manera general como un sitio de arribo y visita adonde el componente que hace la diferencia es sus potajes típicos así también los variados lugares adonde asistir a fin de saborear los mencionados potajes.

Y ((Orbegoso, 2019) en su tesis Las gestiones administrativas y la gastronomía de la campaña Huachana 2019”. Establecer como las Gestiones Administrativas incide en la Gastronomía, 2019. Se concluye que se establece que las gestiones administrativas si inciden de manera significativa con la gastronomía en Huacho 2019, al lograrse de acuerdo al ensayo de chi cuadrado consiguiendo una valía de 23.116 y una significación de  $p=0.000 < 0.05$  lo cual es crecidamente significativa y por medio de la reciprocidad de Spearman ( $\rho$ ) a una significación de  $p=0.001 < 0.05$  lo que representa una excelente sociedad entre las inconstantes.

Por ello se sostiene que la gastronomía, asimismo, concierne de manera general a los diferentes tipos de turismo que nuestra nación alcanza ofrecerlas: lo propio de un golfista el cual un apasionado de la ecología requiere de atenciones gastronómicas de excelente rango, y principalmente se haga de su participación en esta experiencia algo insuperable, distinto y de novedad. En estos casos, se deberían tener en consideración un agregado de rutas de encargos con intenciones a pronunciar una política de orden nacional de identidades gastronómicas las cuales sean útiles a los mercados turísticos. En ese sentido pensamos es significativo ayudar en el progreso de la llamada reciente cocina dominicana, ya comenzada por ciertas expertas en cocina fundadoras.

## CONCLUSIONES

**Primera:** Existe una relación entre la gastronomía y la identidad cultural según los docentes de Ciencias Sociales de las II.EE. de secundaria de la jurisdicción de Sta. María, de magnitud muy buena.

**Segunda:** Existe una relación entre la gastronomía y la dimensión historia, costumbres y tradiciones según los docentes de Ciencias Sociales de las II.EE. de secundaria de la jurisdicción de Sta. María, de dimensión regular.

**Tercera:** Hay un vínculo en cuanto a la gastronomía y dimensión patrimonio cultural material según los docentes de Ciencias Sociales de las II.EE. de secundaria de la jurisdicción de Sta. María., de magnitud moderada.

**Cuarta:** Hay un vínculo en cuanto a la gastronomía y la magnitud folklore, música y danza según los docentes de Ciencias Sociales de las II.EE. de secundaria de la jurisdicción de Sta. María, de magnitud buena.

## RECOMENDACIONES

**Primero:** Efectuar manejos educativos de manera general en su nivel de primaria y secundaria y universitario los cuales condesciendan a vigorizar la identidad cultural, tradiciones, costumbre y culturas; considerándolos como símbolos que nos representan como nación.

**Segundo:** Tener una vigilancia interna, cualidad, incitación; proactividad y perfiles de protección de riesgos es esencial en los emprendedores al tiempo de enfrentar la indecisión en el porvenir.

**Tercera:** Patrocinar filosofías de mejoramiento continuo es fundamental en un emprendimiento lo cual se debe a que traerán como resultados modificar los recursos y servicios ofrecidos a los mercados, transformándole en una reciente propensión de consumos o demandas debiéndose esto a la calidad que se les brinda.

## REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

### 5.1. Fuentes documentales

- Andrade, J. (2015). *Estudio de la identidad cultural gastronomica de Guayaquil y su vinculo en el fortalecimiento del sector turistico de la ciudad, año 2015*. Guayaquil. Ecuador: Universidad de Guayaquil.
- Di Clemente, E. (2014). *La gastronomía como patrimonio cultural y motor del desarrollo turístico. Un análisis DAFO para Extremadura*. Extremadura: Universidad de Cordoba.
- Habernas, J. (1987). *Teoría de la acción comunicativa*. Madrid. España: Taurus.
- Horacio, F. (2014). *En busca de una identidad cultural como atractivo turístico*. Rosario. Argentina: Universidad Aierta Interamericana.
- Lopez, S. (2015). *La gastronomía regional como identidad cultural y condición de emprendimiento empresarial en los alumnos del DACA*. Tingo María. Perú: Universidad Nacional Agraria de la Selva.
- Orbegoso, L. (2019). *La gestión administrativa y la gastronomía en la campiña de Huacho 2019*. Huacho: Universidad Nacional José Faustino Sánchez Carrión.
- Pollini, G. (1987). *Appartenenza e identità*. Italia: Franco.
- Rey, G. (2002). *Cultura y desarrollo humano: unas relaciones que trasladan*. OEI. Servicio de publicaciones.
- Rufasto, D. (2017). *La gastronomía tradicional en la provincia de Trujillo para el desarrollo de rutas culinarias en el año 2017*. Trujillo. Perú: Universidad César Vallejo.
- Serin, E. (2017). *La Identidad cultural y su contribución al incremento del desarrollo turístico en la ciudad de Huamachuco, 2017*. Huamachuco: Universidad César Vallejo.
- Verhelst, T. (1994). *Las funciones sociales de la cultura*. Leader.

Zorrilla, G. (2018). *Nivel de creatividad de los niños de 5 años de la I.E. inicial N°109 del distrito de Jazan – Bongara – Amazonas*. Chiclayo. Perú: Universidad César Vallejo.

## **5.2. Fuentes Bibliográficas**

Flores, E. (2008). *Gastronomía peruana: singular expresión de la identidad cultural*. La Gaceta Cultural.

Gelder, K., & Thorton. (1997). *The Subcultures Reader*. Londres: Routledge.

Kuper, A. (2001). *Cultura: la versión de los antropólogos*. Barcelona: Ediciones Paidós S.A.

Stuart, H., & Gay, P. (2003). *Cuestiones de identidad cultural*. Buenos Aires: Amorrortu editores.

## **5.3. Fuentes Electrónicas**

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

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

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

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

## **ANEXOS**

## MATRIZ DE CONSISTENCIA

### LA GASTRONOMIA Y LA IDENTIDAD CULTURAL SEGÚN LOS DOCENTES DE CIENCIAS SOCIALES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL NIVEL SECUNDARIO DEL DISTRITO DE SANTA MARÍA

| Problemas   | Objetivos   | Hipótesis  | VARIABLES E INDICADORES                                   |  |             |   |  |
|---|---|--|---|--|-------------|---|--|
| <p><b><u>Problema general</u></b><br/>¿Cuál es el vínculo que hay en cuanto a la gastronomía y la identidad cultural según los profesores de Ciencias Sociales de las I.E.E. de secundaria de la jurisdicción de Sta. María?</p> <p><b><u>Problemas específicos</u></b><br/>¿Cuál es el vínculo que hay en cuanto a la gastronomía y la dimensión historia, costumbres y tradiciones según los profesores de Ciencias Sociales de las I.E.E. del nivel secundario de la jurisdicción de Sta. María?</p> <p>¿Cuál es el vínculo que hay en cuanto a la gastronomía y la dimensión patrimonio cultural según los profesores de Ciencias Sociales de las I.E.E. de secundaria del jurisdicción de Santa María?</p> | <p><b><u>Objetivo general</u></b><br/>Establecer el vínculo que hay en cuanto a la gastronomía y la identidad cultural según los docentes de Ciencias Sociales de las I.E.E. de secundaria de la jurisdicción de Sta. María.</p> <p><b><u>Objetivos específicos</u></b><br/>Establecer el vínculo que hay en cuanto a la gastronomía y la magnitud historia, costumbres y tradiciones según los docentes de Ciencias Sociales de las I.E.E. de secundaria de la jurisdicción de Santa María.</p> <p>Instituir el vínculo que existe en cuanto a la gastronomía y la magnitud de patrimonio cultural material según los profesores de Ciencias Sociales de las I.E.E. del nivel secundario de la jurisdicción de Sta. María.</p> | <p><b><u>Hipótesis general</u></b><br/>La gastronomía se vincula a la identidad cultural según los profesores de Ciencias Sociales de las I.E.E. de secundaria de la jurisdicción de Sta. María.</p> <p><b><u>Hipótesis específicas</u></b><br/>La gastronomía se relaciona con la dimensión historia, costumbres y tradiciones según los profesores de Ciencias Sociales de las I.E.E. de secundaria de la jurisdicción de Santa María.</p> <p>La gastronomía se vincula a la dimensión patrimonio cultural material según los docentes de Ciencias Sociales de las I.E.E. de secundaria de la jurisdicción de Sta. María.</p> <p>La gastronomía se vincula a la dimensión folklore, música y</p> | VARIABLE INDEPENDIENTE (X):<br><b>La Gastronomía</b>      |  |             |   |  |
|   |   |  | <b>Dimensiones</b>  | <b>Indicadores</b>                               | <b>Ítem</b> | <b>Índices</b>  |  |
|   |   |  | Preparaciones culinarias                                  | Platos más representativos en la libertad.       | 3           | S:<br>Siempre<br>CS:<br>Cuasi siempre<br>AV: A veces<br>N:<br>Nunca |  |
|   |   |  | Técnicas  | costumbristas.<br>no costumbristas               | 3           |   |  |
|   |   |  | Utensilios  | Acostumbrados.<br>No acostumbrados               | 3           |   |  |
|   |   |  | Cocinero  | Fuente de su sapiencia.<br>tiempo de experiencia | 3           |   |  |
|   |   |  | Total   |  | 12          |   |  |
|   |   |  | VARIABLE DEPENDIENTE (Y):<br><b>La Identidad cultural</b> |  |             |   |  |
|   |   |  | <b>Dimensiones</b>  | <b>Indicadores</b>                               | <b>Ítem</b> | <b>Índices</b>  |  |
|   |   |  | Historia, costumbres y tradiciones                        | Historia<br>Sociedades antiguas<br>Tradiciones   | 5           | S:<br>Siempre<br>CS:<br>Cuasi siempre<br>AV: A veces                |  |
| Patrimonio cultural material  | Monumentos<br>lugares turísticos  | 5  |   |  |             |   |  |
| Folklore, música y danza  | Fiestas costumbristas<br>Danzas, bailes   | 5  |   |  |             |   |  |

|   |   |   |              |           |                     |
|---|---|---|--------------|-----------|---------------------|
| <p>¿Qué relación existe entre la gastronomía y la dimensión folklore, música y danza según los profesores de Ciencias Sociales de las I.I.EE. de secundaria de la jurisdicción de Sta. María?</p> | <p>Establecer el vínculo que existe en cuanto a la gastronomía y la dimensión folklore, música y danza según los profesores de Ciencias Sociales de las I.I.EE. de secundaria de la jurisdicción de Sta. María.</p> | <p>danza según los docentes de Ciencias Sociales de las I.I.EE. de secundaria de la jurisdicción de Sta. María.</p> | <p>Total</p> | <p>15</p> | <p>N:<br/>Nunca</p> |
|---|---|---|--------------|-----------|---------------------|

## MATRIZ DE DATOS

| N  | La gastronomía           |   |   |    |       |          |   |   |    |            |   |   |   |          |       |    | V1 | La identidad cultural |                                    |       |    |       |   |                              |   |   |    |       |       |                            |   | V2 |     |    |       |       |    |    |    |    |    |       |       |       |       |
|----|--------------------------|---|---|----|-------|----------|---|---|----|------------|---|---|---|----------|-------|----|----|-----------------------|------------------------------------|-------|----|-------|---|------------------------------|---|---|----|-------|-------|----------------------------|---|----|-----|----|-------|-------|----|----|----|----|----|-------|-------|-------|-------|
|    | Preparaciones culinarias |   |   |    |       | Técnicas |   |   |    | Utensilios |   |   |   | Cocinero |       |    |    | ST1                   | Historia, costumbres y tradiciones |       |    |       |   | Patrimonio cultural material |   |   |    |       |       | Folklore cultural material |   |    | ST2 |    |       |       |    |    |    |    |    |       |       |       |       |
|    | 1                        | 2 | 3 | S1 | D1    | 4        | 5 | 6 | S2 | D2         | 7 | 8 | 9 | S3       | D3    | 10 |    |                       | 11                                 | 12    | S4 | D4    | 1 | 2                            | 3 | 4 | 5  | S5    | D5    | 6                          | 7 |    |     | 8  | 9     | 10    | S6 | D6 | 11 | 12 | 13 | 14    | 15    | S7    | D7    |
| 1  | 3                        | 3 | 3 | 9  | Alto  | 2        | 2 | 2 | 6  | Medio      | 2 | 3 | 3 | 8        | Medio | 2  | 3  | 3                     | 8                                  | Medio | 31 | Medio | 3 | 3                            | 3 | 2 | 14 | Medio | 2     | 3                          | 3 | 3  | 2   | 13 | Medio | 2     | 3  | 3  | 3  | 2  | 13 | Medio | 40    | Medio |       |
| 2  | 2                        | 2 | 2 | 6  | Medio | 2        | 2 | 2 | 6  | Medio      | 2 | 2 | 2 | 6        | Medio | 2  | 2  | 2                     | 6                                  | Medio | 24 | Medio | 2 | 2                            | 2 | 1 | 9  | Bajo  | 2     | 1                          | 1 | 1  | 1   | 6  | Bajo  | 2     | 1  | 1  | 1  | 1  | 6  | Bajo  | 21    | Bajo  |       |
| 3  | 3                        | 4 | 3 | 10 | Alto  | 3        | 3 | 4 | 10 | Alto       | 3 | 4 | 4 | 11       | Alto  | 3  | 4  | 4                     | 11                                 | Alto  | 42 | Alto  | 3 | 4                            | 4 | 3 | 3  | 17    | Alto  | 3                          | 4 | 3  | 3   | 3  | 16    | Alto  | 3  | 4  | 3  | 3  | 3  | 16    | Alto  | 49    | Alto  |
| 4  | 3                        | 2 | 2 | 7  | Medio | 2        | 3 | 3 | 8  | Medio      | 2 | 3 | 3 | 8        | Medio | 2  | 3  | 3                     | 8                                  | Medio | 31 | Medio | 3 | 2                            | 2 | 2 | 11 | Medio | 2     | 1                          | 1 | 2  | 2   | 8  | Bajo  | 2     | 1  | 1  | 2  | 2  | 8  | Bajo  | 27    | Bajo  |       |
| 5  | 3                        | 2 | 2 | 7  | Medio | 2        | 3 | 3 | 8  | Medio      | 2 | 3 | 3 | 8        | Medio | 2  | 3  | 3                     | 8                                  | Medio | 31 | Medio | 3 | 2                            | 3 | 3 | 3  | 14    | Medio | 3                          | 2 | 2  | 3   | 3  | 13    | Medio | 3  | 3  | 2  | 2  | 3  | 13    | Medio | 40    | Medio |
| 6  | 1                        | 1 | 1 | 3  | Bajo  | 2        | 2 | 1 | 5  | Bajo       | 1 | 2 | 2 | 5        | Bajo  | 1  | 2  | 2                     | 5                                  | Bajo  | 18 | Bajo  | 2 | 1                            | 1 | 2 | 2  | 8     | Bajo  | 2                          | 1 | 1  | 2   | 1  | 7     | Bajo  | 2  | 1  | 1  | 2  | 1  | 7     | Bajo  | 22    | Bajo  |
| 7  | 3                        | 2 | 2 | 7  | Medio | 2        | 1 | 4 | 7  | Medio      | 2 | 1 | 4 | 7        | Medio | 2  | 1  | 4                     | 7                                  | Medio | 28 | Medio | 3 | 2                            | 2 | 2 | 2  | 11    | Medio | 2                          | 3 | 3  | 3   | 2  | 13    | Medio | 2  | 3  | 3  | 3  | 2  | 13    | Medio | 37    | Medio |
| 8  | 1                        | 4 | 4 | 9  | Alto  | 2        | 1 | 4 | 7  | Medio      | 2 | 1 | 4 | 7        | Medio | 2  | 1  | 4                     | 7                                  | Medio | 30 | Medio | 2 | 1                            | 1 | 1 | 1  | 6     | Bajo  | 2                          | 1 | 1  | 1   | 1  | 6     | Bajo  | 2  | 1  | 1  | 1  | 1  | 6     | Bajo  | 18    | Bajo  |
| 9  | 3                        | 2 | 2 | 7  | Medio | 2        | 3 | 3 | 8  | Medio      | 2 | 3 | 3 | 8        | Medio | 2  | 3  | 3                     | 8                                  | Medio | 31 | Medio | 3 | 2                            | 2 | 2 | 2  | 11    | Medio | 2                          | 1 | 1  | 2   | 2  | 8     | Bajo  | 2  | 1  | 1  | 2  | 2  | 8     | Bajo  | 27    | Bajo  |
| 10 | 3                        | 4 | 3 | 10 | Alto  | 3        | 3 | 4 | 10 | Alto       | 3 | 4 | 4 | 11       | Alto  | 3  | 4  | 4                     | 11                                 | Alto  | 42 | Alto  | 3 | 4                            | 4 | 3 | 3  | 17    | Alto  | 3                          | 4 | 3  | 3   | 3  | 16    | Alto  | 3  | 4  | 3  | 3  | 3  | 16    | Alto  | 49    | Alto  |
| 11 | 2                        | 2 | 2 | 6  | Medio | 2        | 2 | 2 | 6  | Medio      | 2 | 2 | 2 | 6        | Medio | 2  | 2  | 2                     | 6                                  | Medio | 24 | Medio | 2 | 2                            | 2 | 2 | 2  | 10    | Medio | 2                          | 2 | 2  | 2   | 1  | 9     | Bajo  | 2  | 2  | 2  | 2  | 1  | 9     | Bajo  | 28    | Bajo  |
| 12 | 3                        | 3 | 3 | 9  | Alto  | 2        | 2 | 2 | 6  | Medio      | 2 | 3 | 3 | 8        | Medio | 2  | 3  | 3                     | 8                                  | Medio | 31 | Medio | 3 | 3                            | 3 | 3 | 2  | 14    | Medio | 2                          | 3 | 3  | 3   | 2  | 13    | Medio | 2  | 3  | 3  | 3  | 2  | 13    | Medio | 40    | Medio |
| 13 | 3                        | 2 | 2 | 7  | Medio | 2        | 3 | 3 | 8  | Medio      | 2 | 3 | 3 | 8        | Medio | 2  | 3  | 3                     | 8                                  | Medio | 31 | Medio | 3 | 2                            | 3 | 3 | 3  | 14    | Medio | 3                          | 2 | 2  | 3   | 3  | 13    | Medio | 3  | 3  | 2  | 2  | 3  | 13    | Medio | 40    | Medio |
| 14 | 3                        | 2 | 2 | 7  | Medio | 2        | 3 | 3 | 8  | Medio      | 2 | 3 | 3 | 8        | Medio | 2  | 3  | 3                     | 8                                  | Medio | 31 | Medio | 3 | 2                            | 2 | 2 | 2  | 11    | Medio | 2                          | 1 | 1  | 2   | 2  | 8     | Bajo  | 2  | 1  | 1  | 2  | 2  | 8     | Bajo  | 27    | Bajo  |
| 15 | 3                        | 2 | 2 | 7  | Medio | 2        | 1 | 4 | 7  | Medio      | 2 | 1 | 4 | 7        | Medio | 2  | 1  | 4                     | 7                                  | Medio | 28 | Medio | 3 | 2                            | 2 | 3 | 12 | Medio | 2     | 3                          | 3 | 3  | 3   | 14 | Medio | 2     | 3  | 3  | 3  | 3  | 14 | Medio | 40    | Medio |       |
| 16 | 3                        | 3 | 3 | 9  | Alto  | 3        | 3 | 3 | 9  | Alto       | 3 | 3 | 3 | 9        | Alto  | 3  | 3  | 3                     | 9                                  | Alto  | 36 | Alto  | 3 | 3                            | 3 | 3 | 3  | 15    | Alto  | 3                          | 3 | 3  | 3   | 3  | 15    | Alto  | 3  | 3  | 3  | 3  | 3  | 15    | Alto  | 45    | Alto  |
| 17 | 3                        | 2 | 2 | 7  | Medio | 2        | 3 | 3 | 8  | Medio      | 2 | 3 | 3 | 8        | Medio | 2  | 3  | 3                     | 8                                  | Medio | 31 | Medio | 3 | 2                            | 3 | 3 | 3  | 14    | Medio | 3                          | 2 | 2  | 3   | 3  | 13    | Medio | 3  | 3  | 2  | 2  | 3  | 13    | Medio | 40    | Medio |
| 18 | 3                        | 3 | 3 | 9  | Alto  | 3        | 1 | 4 | 8  | Medio      | 3 | 1 | 4 | 8        | Medio | 3  | 1  | 4                     | 8                                  | Medio | 33 | Medio | 3 | 3                            | 3 | 3 | 3  | 15    | Alto  | 3                          | 1 | 1  | 1   | 1  | 7     | Bajo  | 3  | 1  | 1  | 1  | 1  | 7     | Bajo  | 29    | Bajo  |
| 19 | 3                        | 3 | 3 | 9  | Alto  | 2        | 2 | 2 | 6  | Medio      | 2 | 3 | 3 | 8        | Medio | 2  | 3  | 3                     | 8                                  | Medio | 31 | Medio | 3 | 3                            | 3 | 3 | 2  | 14    | Medio | 2                          | 3 | 3  | 3   | 2  | 13    | Medio | 2  | 3  | 3  | 3  | 2  | 13    | Medio | 40    | Medio |
| 20 | 3                        | 2 | 2 | 7  | Medio | 2        | 3 | 3 | 8  | Medio      | 2 | 3 | 3 | 8        | Medio | 2  | 3  | 3                     | 8                                  | Medio | 31 | Medio | 3 | 2                            | 2 | 2 | 2  | 11    | Medio | 2                          | 1 | 1  | 2   | 2  | 8     | Bajo  | 2  | 1  | 1  | 2  | 2  | 8     | Bajo  | 27    | Bajo  |
| 21 | 3                        | 4 | 3 | 10 | Alto  | 3        | 3 | 4 | 10 | Alto       | 3 | 4 | 4 | 11       | Alto  | 3  | 4  | 4                     | 11                                 | Alto  | 42 | Alto  | 3 | 4                            | 4 | 3 | 3  | 17    | Alto  | 3                          | 4 | 3  | 3   | 3  | 16    | Alto  | 3  | 4  | 3  | 3  | 3  | 16    | Alto  | 49    | Alto  |
| 22 | 3                        | 2 | 2 | 7  | Medio | 2        | 3 | 3 | 8  | Medio      | 2 | 3 | 3 | 8        | Medio | 2  | 3  | 3                     | 8                                  | Medio | 31 | Medio | 3 | 2                            | 3 | 3 | 3  | 14    | Medio | 3                          | 2 | 2  | 3   | 3  | 13    | Medio | 3  | 3  | 2  | 2  | 3  | 13    | Medio | 40    | Medio |
| 23 | 3                        | 2 | 2 | 7  | Medio | 2        | 1 | 4 | 7  | Medio      | 2 | 1 | 4 | 7        | Medio | 2  | 1  | 4                     | 7                                  | Medio | 28 | Medio | 3 | 2                            | 2 | 3 | 12 | Medio | 2     | 3                          | 3 | 3  | 3   | 14 | Medio | 2     | 3  | 3  | 3  | 3  | 14 | Medio | 40    | Medio |       |
| 24 | 1                        | 4 | 4 | 9  | Alto  | 2        | 1 | 4 | 7  | Medio      | 2 | 1 | 4 | 7        | Medio | 2  | 1  | 4                     | 7                                  | Medio | 30 | Medio | 2 | 1                            | 1 | 1 | 1  | 6     | Bajo  | 2                          | 1 | 1  | 1   | 1  | 6     | Bajo  | 2  | 1  | 1  | 1  | 1  | 6     | Bajo  | 18    | Bajo  |
| 25 | 3                        | 2 | 2 | 7  | Medio | 2        | 3 | 3 | 8  | Medio      | 2 | 3 | 3 | 8        | Medio | 2  | 3  | 3                     | 8                                  | Medio | 31 | Medio | 3 | 2                            | 3 | 3 | 3  | 14    | Medio | 3                          | 2 | 2  | 3   | 3  | 13    | Medio | 3  | 3  | 2  | 2  | 3  | 13    | Medio | 40    | Medio |



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

**INSTRUMENTO 01**

**LA GASTRONOMIA**

**Estimado estudiante:** El actual interrogatorio posee el objetivo de acopiar informaciones para el progreso de un plan de indagación a rango estudiantil. La indagación es íntegramente de incógnita y su proceso quedara discreto.

|         |               |         |       |
|---------|---------------|---------|-------|
| Siempre | Cuasi siempre | A veces | Nunca |
| 4       | 3             | 2       | 1     |

| <b>Preparaciones culinarias</b> |   | <b>4</b> | <b>3</b> | <b>2</b> | <b>1</b> |
|---------------------------------|---|----------|----------|----------|----------|
| 1.                              | Reconoces los platos típicos del distrito de Santa María                            |          |          |          |          |
| 2.                              | Les es fácil encontrar los insumos para la preparación de comidas típicas.          |          |          |          |          |
| 3.                              | Reconoce a la gastronomía de la zona como parte de nuestra cultura.                 |          |          |          |          |
| <b>Técnicas</b>                 |   | <b>4</b> | <b>3</b> | <b>2</b> | <b>1</b> |
| 4.                              | Los cocineros aplican técnicas del distrito   |          |          |          |          |
| 5.                              | Utilizan técnicas no tradicionales para la preparación de los platos típicos.       |          |          |          |          |
| 6.                              | Se utilizan secretos milenarios para la preparación de los platos típicos.          |          |          |          |          |
| <b>Utensilios</b>               |   | <b>4</b> | <b>3</b> | <b>2</b> | <b>1</b> |
| 7.                              | Hace uso de los utensilios tradicionales para la preparación de comidas             |          |          |          |          |
| 8.                              | Utilizan utensilios no convencionales para la preparación de comidas.               |          |          |          |          |
| 9.                              | Hace uso de los utensilios tradicionales para la preparación de comidas             |          |          |          |          |
| <b>Cocinero</b>                 |   | <b>4</b> | <b>3</b> | <b>2</b> | <b>1</b> |
| 10.                             | Los cocineros son nacidos en la jurisdicción de Sta. María                          |          |          |          |          |
| 11.                             | Reconoce que los cocineros de la jurisdicción proceden de otras zonas.              |          |          |          |          |
| 12.                             | Los cocineros cuentan con bastante tiempo de experiencia preparando potajes típicos |          |          |          |          |



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

**INSTRUMENTO 02**

**Estimado docente:** El actual interrogatorio posee el objetivo de acopiar informaciones a fin de calcular el vínculo en la Identidad Cultural. La indagación es íntegramente de incógnita y su proceso quedara en estricta reserva.

|         |               |         |       |
|---------|---------------|---------|-------|
| Siempre | Cuasi siempre | A veces | Nunca |
| 4       | 3             | 2       | 1     |

| <b>VARIABLE IDENTIDAD CULTURAL</b>        |  |          |          |          |          |
|---|--|----------|----------|----------|----------|
| <b>Historia, costumbres y tradiciones</b> |  | <b>4</b> | <b>3</b> | <b>2</b> | <b>1</b> |
| 1.  | En tu asignatura enseñas la historia del distrito de Santa María   |          |          |          |          |
| 2.  | Realizas actividades para que conozcan las sociedades antiguas vivieron en tu distrito   |          |          |          |          |
| 3.  | Hace una identificación a los protagonistas de alcance histórico oriundos de la zona, así como sucesos y labores relacionadas con aquellos |          |          |          |          |
| 4.  | Posee sapiencia de acontecimientos que sucedieron vinculados con el distrito de Santa María.   |          |          |          |          |
| 5.  | Practicas las costumbres nativas del distrito de Santa María   |          |          |          |          |
| <b>Patrimonio cultural material</b>       |  | <b>4</b> | <b>3</b> | <b>2</b> | <b>1</b> |
| 6.  | Identifica y realizas visitas a los monumentos arqueológicos existentes en los distritos de Santa María.                                   |          |          |          |          |
| 7.  | vincula los monumentos antiguos con la faena histórica, económica y colectiva del distrito de Santa María                                  |          |          |          |          |
| 8.  | Hace una identificación de zonas o actuaciones de humanos que se destacan en la zona   |          |          |          |          |
| 9.  | Conoce los monumentos naturales existentes en Santa María  |          |          |          |          |
| 10.                                       | Sabe de las zonas naturales o espacios naturales delimitados de valía científica, de subsistencia o de hermosura oriunda.                  |          |          |          |          |
| <b>Folklore, música y danza</b>           |  | <b>4</b> | <b>3</b> | <b>2</b> | <b>1</b> |
| 11.                                       | Identifica las principales fiestas costumbristas que se celebran en tu distrito de Santa María.  |          |          |          |          |
| 12.                                       | Identifica las principales manifestaciones musicales, así como los intérpretes originarios de Santa María.                                 |          |          |          |          |
| 13.                                       | Hace una identificación de las importantes bailes o danzas originarias de la zona.   |          |          |          |          |
| 14.                                       | Sabe de la gastronomía importante como la preparación de diferentes potajes típicos del distrito.  |          |          |          |          |
| 15.                                       | Identifica las características de la vestimenta originaria del distrito donde habita.  |          |          |          |          |