

“Modelo de recuperación para la deficiente oferta del arte culinario gastronómico tradicional, en el Eje Pimentel-Chiclayo, 2020”¹



"Recovery model for the poor offer of traditional culinary food art, in the Pimentel-Chiclayo Axis, 2020"



Autores: Neciosup Minchola, Joseph Diomedes; Ayasta Ballena, Edwin Marino.²

Coautores: Vargas Salazar, Mario Uldarico; Rivadeneyra Céspedes, Carlos Omar; Soza Carrillo, David Víctor; Itabashi Montenegro Eduardo Alfredo.³

RESUMEN

Esta tesis tuvo como finalidad diseñar una propuesta de un modelo de recuperación para la deficiente oferta del arte culinario gastronómico tradicional; que contribuya al mejoramiento de la comida típica tradicional. La investigación fue de tipo cualitativa, crítica y proyectiva. Asimismo, mediante las técnicas de investigación como es la entrevista y la aplicación de la matriz se identificó el problema de estudio. También hemos identificado que en el Sector del Distrito de Pimentel no existe un eje gastronómico, carta de platos no variada y limitada, pues lo que se requiere es contribuir y fortalecer la oferta gastronómica.

Palabras Claves: Tradiciones, oferta gastronómica, gastronomía, arte culinario, innovación gastronómica.

ABSTRACT

The purpose of this thesis was to design a proposal for a recovery model for the deficient supply of traditional gastronomic culinary art; that contributes to the improvement of traditional typical food. The research was of a qualitative, critical and projective. Likewise, through research techniques such as the interview and the application of the matrix, the study problem was identified. We have also identified that in the Pimentel District Sector there is no gastronomic axis, a menu of dishes that is not varied and limited, since what is required is to contribute and strengthen the gastronomic offer.

Keywords: traditions, gastronomic offer, gastronomy, culinary art, gastronomic innovation.

I. INTRODUCCIÓN

Hoy día, en el mundo, en lugar de ofertar un arte culinario con uso de alimentos ancestrales con alto valor nutricional, la gente usa alimentos procesados, alimentos modificados genéticamente, ingredientes con alto contenido en sodio y bajo aporte de vitaminas, solo perseguimos el consumo de ciertos alimentos para ponernos de moda. A veces, los restaurantes sacrifican el precio a cambio del sabor y, en cambio, compran

productos importados en lugar de productos nacionales. Algunos gastrónomos definen esta aculturación culinaria como una fusión culinaria, por lo que, no se toma en cuenta la cultura ancestral perdida con esto. la gente usa alimentos procesados, alimentos modificados genéticamente, ingredientes con alto contenido en sodio y bajo aporte de vitaminas, en lugar de ofertar un arte culinario con uso de alimentos ancestrales con alto valor nutricional. (Medina, Alcaraz, & Santiago Hernandez, 2017, pág. 580)

¹ Artículo Científico Académico Formativo – ACAF. Línea De Investigación: Académica Formativa o Junior. Tema: Turismo culinario gastronómico. Especialidad: Infraestructura tecnológica ambiental para el turismo culinario gastronómico del eje Pimentel-Chiclayo.

² Neciosup Minchola, Joseph Diomedes; Ayasta Ballena, Edwin Marino, estudiantes del 10° ciclo de la Carrera profesional de Arquitectura. Escuela Académico Profesional de Arquitectura. Facultad de Ingeniería Arquitectura y Urbanismo. Universidad Señor de Sipán. Pimentel Perú. Diciembre, 2020.

³ Vargas Salazar, Mario Uldarico; Rivadeneyra Céspedes, Carlos Omar; Soza Carrillo, David Víctor; Itabashi Montenegro Eduardo Alfredo. Docentes Arquitectos con el Grado Académico de Maestro, de la Escuela Académico Profesional de Arquitectura. Facultad de Ingeniería Arquitectura y Urbanismo. Universidad Señor de Sipán. Pimentel Perú. Diciembre, 2020

En Latinoamérica, dado que los productos no son el problema y el gran quórum de personas está satisfecha con ellos, la pregunta más común es cómo promocionar u ofertar la comida típica colombiana como marca, pues se hace referencia a que los resultados muestran que los chefs o cocineros se centran en cambiar los platos y reducir el tamaño para animar a las personas a comer platos típicos, pero no siguen las estrategias adecuadas. Es por ello que estos conocimientos, historias y tecnologías se han ido difundiendo a lo largo del tiempo, la mayoría de los cuales se difunden de forma hereditaria, cada generación ha aprendido algo de la anterior, olvidándose así del origen del proceso, dañando el producto en sí en muchos factores; esto conduce a la información sobre las operaciones de cocina culinaria como un talento hereditario invaluable, es decir, herencia significa apego emocional a un grupo social con conocimiento, por eso la característica culinaria de ofertar platos típicos en un pequeño pueblo es uno de sus más preciados patrimonios, y que, por los factores mencionados de descuido sobre el registro evolutivo, corren siempre el riesgo de desaparecer totalmente del saber humano en el presente. (Retrepo Ayala, 2019)

En el Perú algunos platos típicos nacieron de las conquistas españolas, y estos platos se fusionaron mediante el mestizaje; pero se han dejado de ofertar actualmente teniendo una amplia gama de platos, consumiendo siempre lo repetitivo. El nivel de originalidad de la cocina: insumo culinario y tecnología; se puede mostrar en una variedad de platos diferentes, divididos en platos, bebidas, dulces típicos y otras especialidades y expresiones culturales. Algunas especialidades culinarias. Algunos platos típicos nacieron de las conquistas españolas, y estos platos se fusionaron mediante el mestizaje; pero se han dejado de ofertar actualmente teniendo una amplia gama de platos, consumiendo siempre lo repetitivo. (Lulichac Briones & Vásquez Córdova, 2019)

Por consiguiente, podemos determinar en el problema planteado lo siguiente:

Se observa limitada variedad de platos gastronómicos; esto debido a que cartas gastronómicas reducidas; ocasionando deficiente oferta del Arte Culinario gastronómico Tradicional siendo su propósito final deficiente oferta del arte culinario gastronómico tradicional en el eje Pimentel - Chiclayo.

Antecedente de Estudio

En el presente proyecto de Vásquez. E, (2017) en su tesis denominada “Valoración de la Oferta Gastronómica de la Comuna de Ayangue, para el fomento de un Plan de Promoción Turística”, concluye que; la valoración realizada en la localidad de Ayangue reveló que en esta zona tanto restaurantes y cabañas ofrecen platos a precios razonables tienen diferentes necesidades turísticas, por lo que no hay suficiente oferta gastronómica ni conocimiento de la comida. Asimismo; para comprobar los problemas, mantienen sus soluciones razonables que contribuyan al desarrollo del turismo, según lo establecido, para que el plan de gastronomía promocional funcione bien y conozca la organización de promoción con sus elementos para mejorar a los miembros de la comunidad Ayangue.; por lo que; con lo aplicado se ha demostrado el desconocimiento de la oferta gastronómica del municipio, a la hora de emplear técnicas e instrumentos de información. La relación de triangulación demuestra que es preciso ayudar con estrategias que fortalezcan la oferta del beneficio gastronómico. En suma el plan de promoción turística propuesto para la comunidad de Ayangue es una iniciativa buena por lo que se tendrían que socializar con las autoridades competentes no lograrían su finalidad a largo plazo, la comunidad es consciente de que esto es un paso adelante para el bienestar y fortalecimiento del sector turístico. (Ponce Vázquez, 2017)

En el presente proyecto de investigación de León Gómez & Macías Sosa sobre el “Estudio de la Oferta Gastronómica Tradicional de los Cantones Salitre y Samborondón, para el diseño de una Ruta Turística”, concluye que; el estudio de la gastronomía tradicional de los cantones Samborondón y Salitre servirá de guía para la

creación de una ruta gastronómica tradicional, cumpliendo así con el objetivo general del estudio, al igual que los objetivos específicos que fueron de gran ayuda para recaudar información y obtener una estructura del trabajo a realizar. La oferta gastronómica es amplia ya que todos los ingredientes los cultivan y crían dentro de sus terrenos, es por eso que cuentan con platos como caldo de gallina criolla, bollo de pescado, cazuela de camarones de agua dulce entre otros, además de sus apetitosos dulces como pueden ser la mazmorra, humitas, maduros dulces, entre tantos. (Macias Sosa & Leon Gómez, 2019)

Según la presente investigación de (Dancausa, Hidalgo Fernández, & Hernández Rojas, 2017) en su tesis denominada “Estudio de la oferta gastronómica y hospedaje en el parque natural de Sierra Cardeña y Montoro.”, dirigido al Parque natural Sierra Caribeña y Montoro, cuenta con diez senderos de vegetación del fresno y el más largo denominado aldea de cerezos, valles y 9 miradores donde obtendremos la impresionante vista de la localidad de Azuel, ofrece espacios naturales que forman parte de la región, uno de las principales problemáticas que se encuentra en la investigación es que no se identifica con suficientes espacios para restauración que incluya una variedad de oferta económica para cubrir la demanda actual de los visitantes que frecuentan el parque Nacional de la Sierra Cardeña. Por último, también se podría hacer una breve referencia teniendo en cuenta las denominaciones de origen y las rutas del vino establecidas y consolidadas, hay que aclarar y potenciar diferentes tipos de turismo porque estas estructuras ya existen y es relativamente fácil valorarlas y promoverlas en el exterior. Debido al aumento del tráfico turístico, esto conducirá a la provisión de más restaurantes y alojamientos. (Dancausa Millán, Hernández Rojas, & Hidalgo Fernández, 2017)

Abordaje Teórico

En su teoría la Recuperación del legado culinario trata sobre, las diversas técnicas culinarias que poseían los incas; en sus formas de manipular los alimentos: marinar el pescado, asar el maíz para darle sabor, pelar y secar los granos. Hicieron

diferentes tipos de chuño y los convirtieron en tubérculos secos y congelados. Cocinaron arroz en 22 ollas de barro y a veces utilizaban estufas de barro natural para realizar las pachamancas y huatías. La vida de los restaurantes de primer nivel sin excepción desconoce la estacionalidad de los productos, por muchos años han tratado el mismo menú y el mismo menú degustación, manteniendo una estructura desactualizada; es por ello que; los recetarios tradicionales peruanos tienen una amplitud y diversidad increíbles, pero decenas de platos apenas están representados en los restaurantes de Lima. Hay muy poco trabajo para restaurar y mejorar el patrimonio culinario, y la carta de los restaurantes utilizan repetitivos platos y elaboraciones sin cesar. Entonces podemos decir que no todos trabajan para el rescate y sujeto en valor del legado culinario, ya que las cartas de restaurantes repiten platos y preparaciones en un bucle sin fin. (Salinas, 2019)

Formulación del Problema

¿De qué manera se solucionará la deficiente oferta del arte culinario gastronómico tradicional en el eje Pimentel -Chiclayo?

Objetivos:

Diseñar una propuesta de un modelo de recuperación para la deficiente oferta del arte culinario gastronómico tradicional en el eje Pimentel - Chiclayo.

Objetivos Específicos:

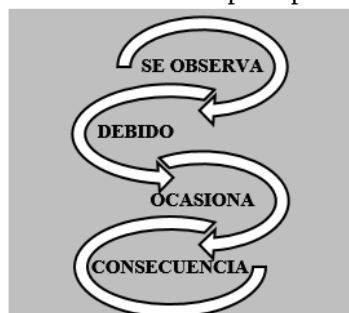
- ✓ Realizar un marco teórico según el planteamiento del problema.
- ✓ Elaborar instrumentos según la recolección de datos para el campo.
- ✓ Desarrollar toda indagación resultante a través de estudios y sistematizaciones.
- ✓ Realizar un análisis de la deficiente oferta del arte culinario gastronómico tradicional en el eje Pimentel -Chiclayo.
- ✓ Proponer un modelo de recuperación de la deficiente oferta del arte culinario gastronómico tradicional en el eje Pimentel -Chiclayo.

II. II.MATERIAL Y MÉTODO

2.1 Tipo de Estudio y Diseño de la Investigación.

Esta investigación es **Cualitativa** porque nos permite comprender e interpretar la realidad por medio del reconocimiento observado, datos recolectados y análisis a través de la teoría. Es **Crítica**, porque la realidad es objeto de investigación, asumiendo que su esencia es estructurada, múltiple, integral y diferente, con el fin de determinar qué necesita ser cambiado. Es también **Propositiva**; ya que; es útil, porque, a través de métodos y pasos, puede diagnosticar para resolver problemas y encontrar respuestas.

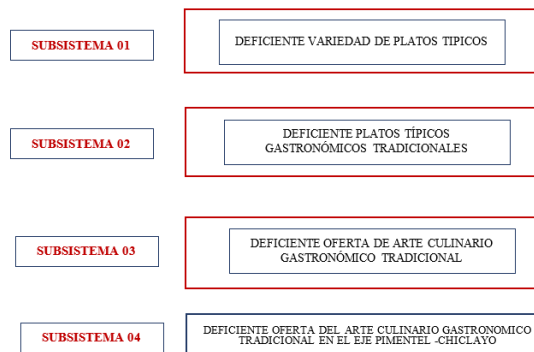
Técnica de la factopercepción



No obstante, dicha organización de sucesión no se considera como un subsistema de indicadores mientras no estén formalizados y organizados en subsistemas dialécticos debidamente jerárquicos. De esta forma, los subsistemas indicadores facto-perceptivos que se generan comienzan a manifestar una proposición específica, debido a su relación dinámica práctica-teoría-práctica. En consecuencia, se manifiesta que el problema es el sistema de composición está integrado

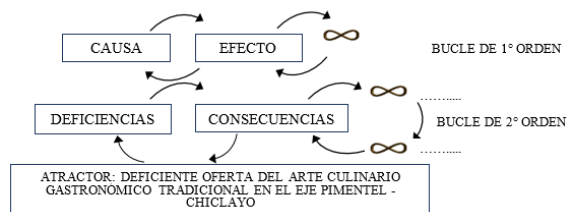
por el conjunto de subsistemas de indicadores facto perceptivos, en este caso un sistema de deficiencias o un modelo de problema. (Vargas, 2016)

Subsistemas del objeto de estudio

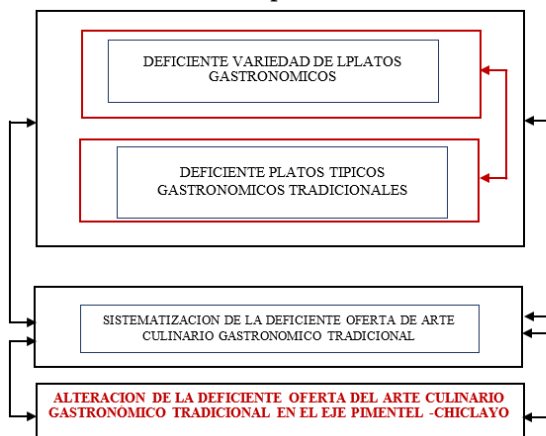


La particularidad de este sistema es su comportamiento desequilibrado, por lo que es un sistema dinámico, con el bucle como unidad básica y con la deficiente oferta del arte culinario gastronómico tradicional en el eje Pimentel - Chiclayo. Cabe resaltar que los bucles se rigen como autogeneradores, afianzando su persistencia en el tiempo.

Bucles o triadas dialécticas de causa-efecto-causa

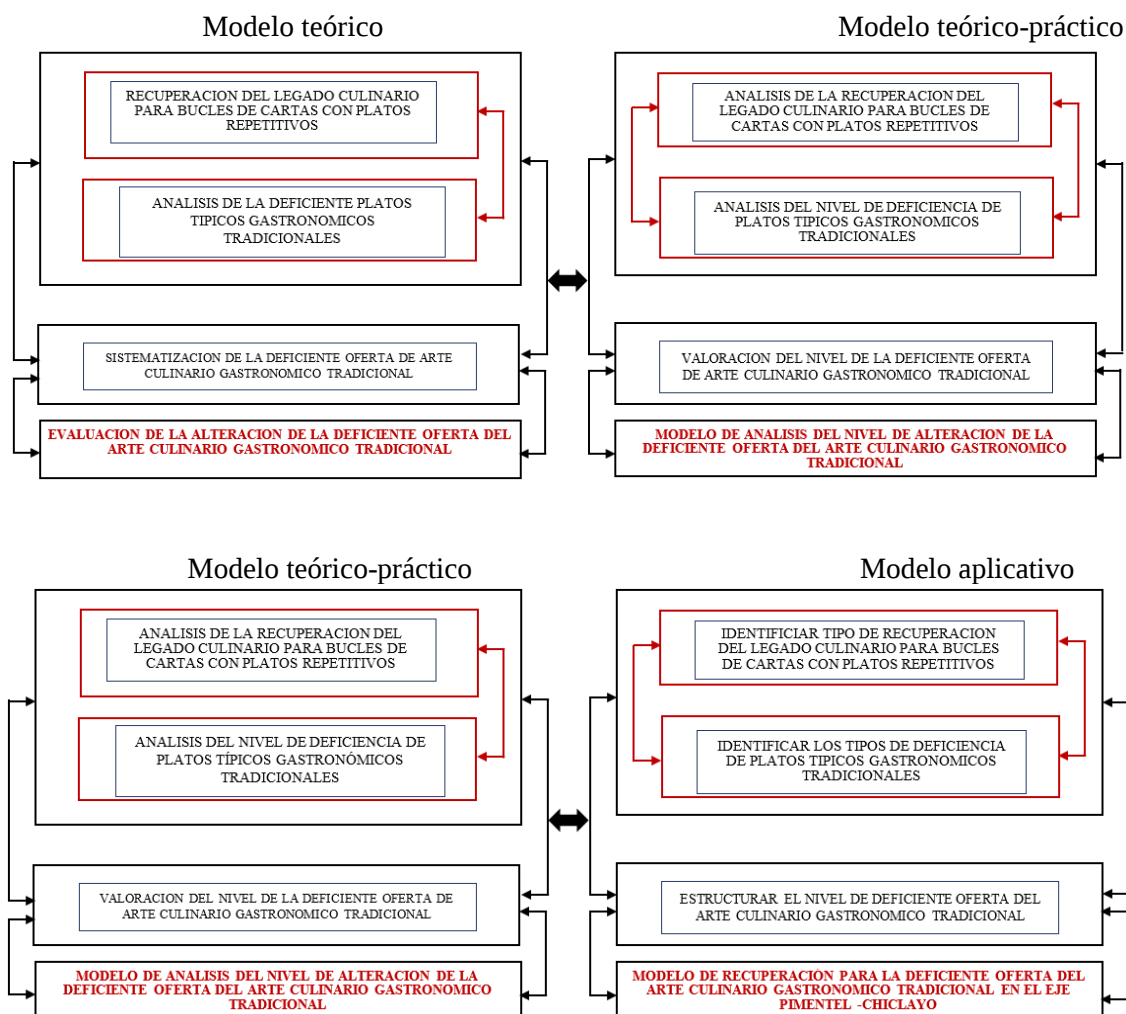


Modelo problémico



Modelo teórico





2.2 Escenario de Estudio

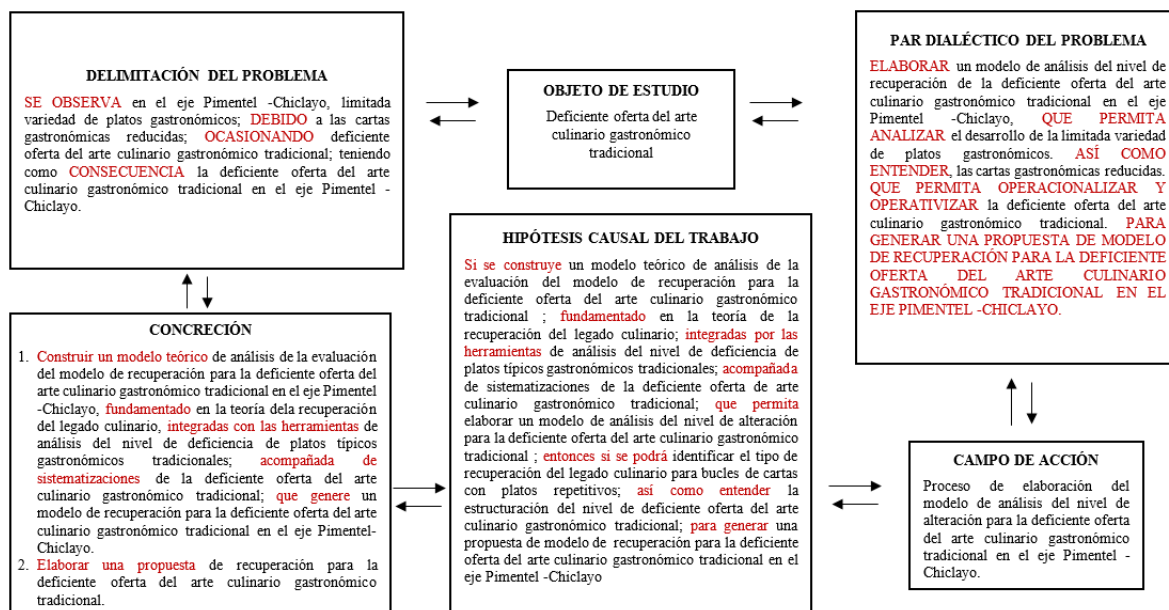
Sector comprendido entre las calles Av. Pacifico, Av. Emisor Sur, Dren 3100 y Ca. 0093, ubicado en urb. La Joyita. Plano de ubicación donde se realiza la investigación



2.3 Caracterización de sujetos

La población de la presente indagación está determinada en la zona de desarrollo gastronómico de la ciudad de Pimentel; donde hemos identificado lo siguiente: limitada variedad de platos gastronómicos debido a cartas gastronómicas reducidas; todo ello donde se desarrolla la planificación urbana de la deficiente oferta del arte culinario gastronómico tradicional en el eje Pimentel – Chiclayo.

Matriz lógica de investigación

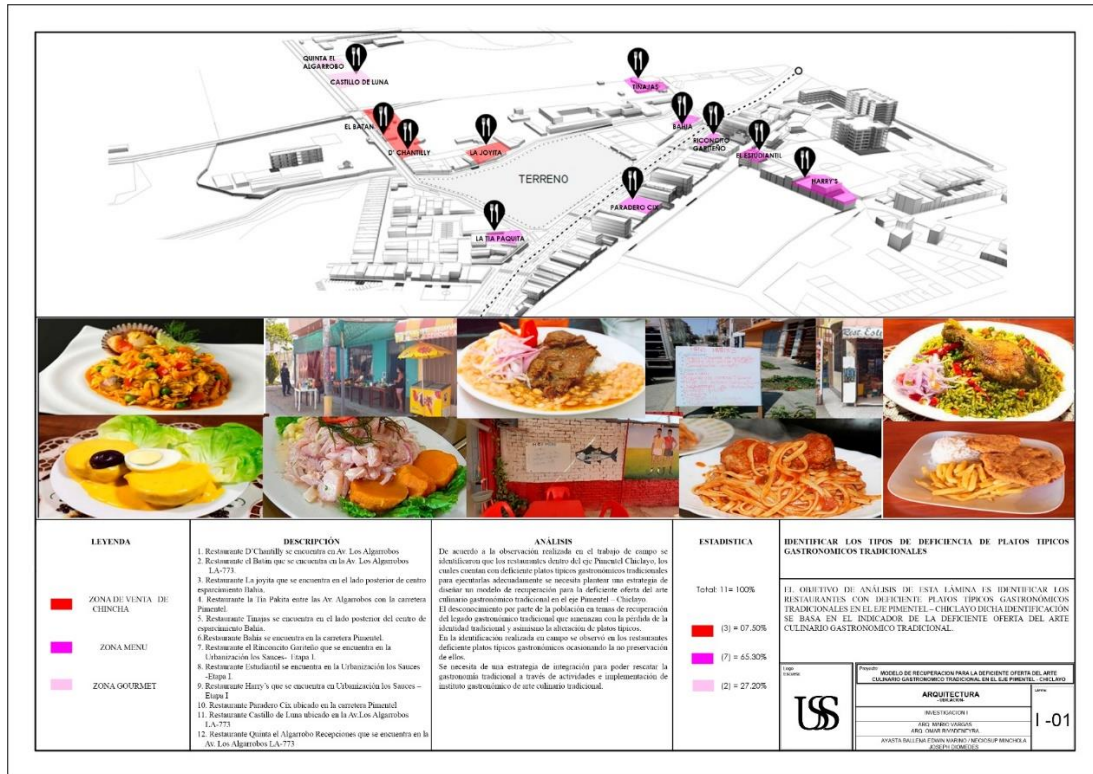


Matriz lógica de operacionalización y operativización

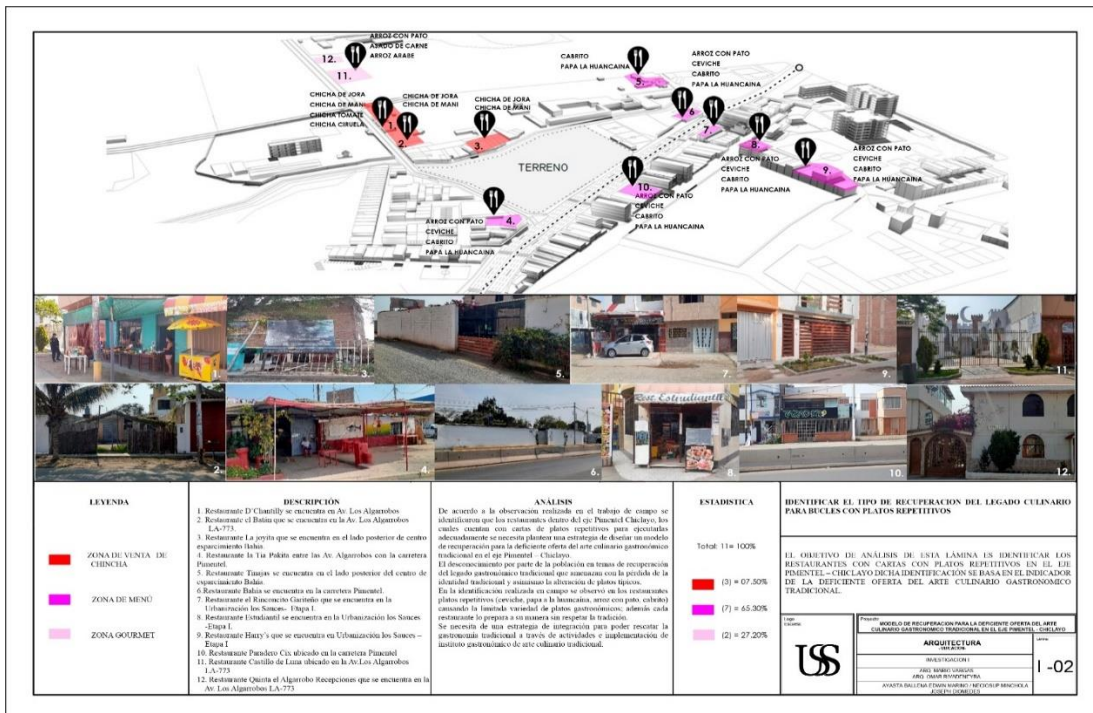
VARIABLE INDEPENDIENTE	INDICADORES	U. MED. N/O	APLICACIÓN DE HERRAMIENTAS - INSTRUMENTOS DE CAMPO				
			ANÁLISIS GRÁFICO	FICHA DE OBSERV.	ANÁLISIS CARTOGRÁFI CO	ANÁLISIS FOTOGRÁFI CO	ENTREVISTA
DEFICIENTE OFERTA DEL ARTE CULINARIO GASTRONÓMICO TRADICIONAL	Deficiente variedad de platos gastronómicos	Ordinal	✓	✓	✓	✓	-
	Deficiente platos típicos gastronómicos tradicionales	Ordinal	✓	✓	✓	✓	-
	Deficiente oferta de arte culinario gastronómico tradicional	Nominal	✓	✓	✓	✓	-
	Alteración del desarrollo del arte culinario tradicional	Nominal	✓	✓	✓	✓	-
VARIABLE DEPENDIENTE	INDICADORES	U. MED. N/O	APLICACIÓN DE HERRAMIENTAS - INSTRUMENTOS DE CAMPO				
			ANÁLISIS GRÁFICO	FICHA DE OBSERV.	ANÁLISIS CARTOGRÁFI CO	ANÁLISIS FOTOGRÁFI CO	ENTREVISTA
MODELO DE RECUPERACIÓN	Recuperación del legado culinario para bucles de cartas con platos repetitivos		✓	✓	✓	✓	
	Análisis de deficiente platos típicos gastronómicos tradicionales	Nominal	✓	✓	✓	✓	-
	Sistematización de la deficiente oferta de arte culinario gastronómico	Ordinal	✓	✓	✓	✓	-
	Evaluación de la alteración del desarrollo del arte culinario tradicional	Ordinal	✓	✓	✓	✓	-

2.4 Método de análisis de información

Identificar los tipos de deficiencia de platos típicos gastronómicos tradicionales



Identificar tipo de recuperación de legado culinario: bucles de cartas con platos repetitivos



III. RESULTADOS

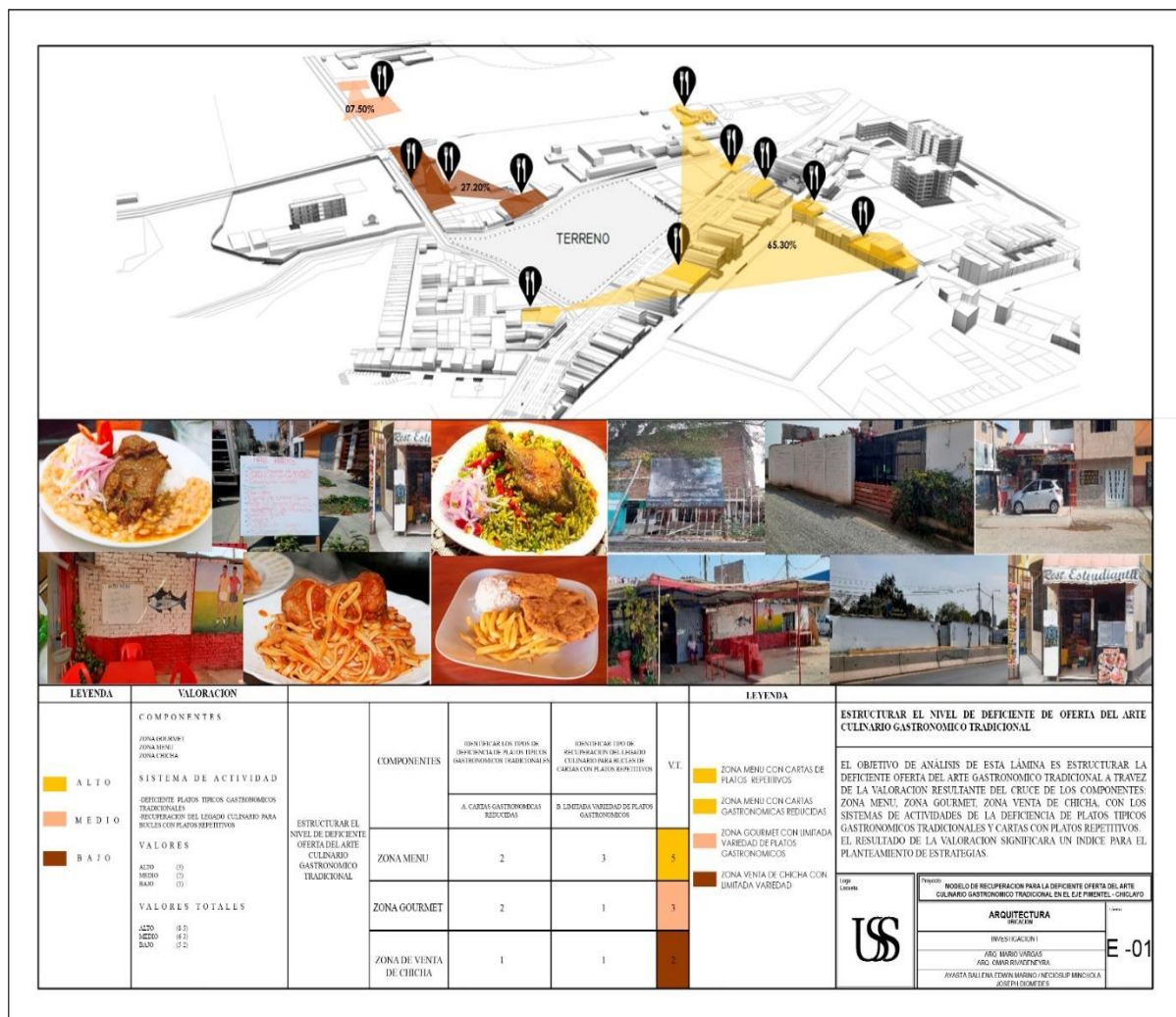
✓ Se identificaron los restaurantes gourmet: Castillo de Luna, Quinta el Algarrobo opciones de platos repetitivos como: el arroz con pato, asado de carne, arroz árabe, ubicados en la Av. Los Algarrobos LA-773; los cuales representan el 27.20% del sector de estudio, presentando niveles medios de la deficiente oferta del arte culinario gastronómico tradicional.

✓ Se identificaron en la zona de menú: el restaurante la tía pakita, ubicado en la Av. Los Algarrobos LA-773 con la carretera Pimentel y los restaurantes Harry's, el Rinconcito Gariteño, el Estudiantil (Urbanización los Sauces -Etapa I); Tinajas (en el lado posterior

del centro de esparcimiento bahía), Bahía , Paradero Cix (carretera Pimentel); que cuentan con platos típicos repetitivos de: arroz con pato, cabrito, ceviche, papa a la huancaína; los cuales representan el 65.30%, presentando niveles altos de la deficiente oferta del arte culinario gastronómico tradicional.

✓ Se identificaron el restaurante D'Chantilly y El Batán (Av. Los Algarrobos LA-773), La Joyita (ubicado en el lado posterior del centro de esparcimiento bahía); que cuentan con la venta de chicha de jora y chicha maní; los cuales representan el 07.50%, presentando niveles bajos de la deficiente oferta del arte culinario gastronómico tradicional.

Estructurar el nivel de deficiente oferta del arte culinario gastronómico tradicional

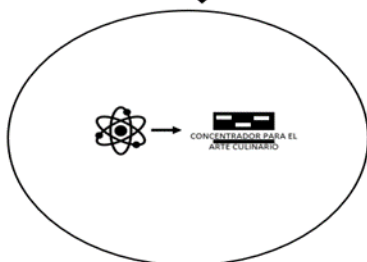
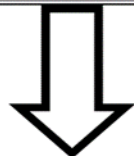


IV. DISCUSIÓN.

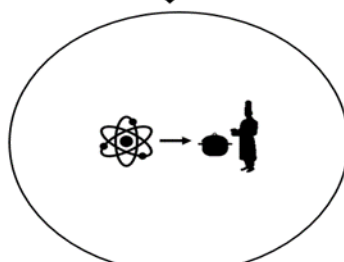
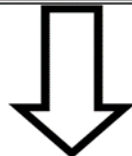
4.1 Desarrollo de discusión de resultados

Estructurar el nivel de deficiente oferta del arte culinario gastronómico tradicional					
	RESULTADOS	TEORÍAS	DISCUSIÓN	CONCLUSIÓN DE LA DISCUSIÓN	COMPONENTES PRIMARIOS DE LA PROPUESTA
		Recuperación del legado culinario para bucles de cartas con platos			
ZONA GOURMET	Se identificaron los restaurantes gourmet : Castillo de Luna, Quinta el Algarrobo opciones de platos repetitivos como: el arroz con pato, asado de carne, arroz árabe, ubicados en la Av. Los Algarrobos LA-773; los cuales representan el 27.20% del sector de estudio, presentando niveles medios de la deficiente oferta del arte culinario gastronómico tradicional.	Restaurar el patrimonio culinario Recuperación Valor del legado culinario Bucle sin fin	Se identificaron los restaurantes gourmet : Castillo de Luna, Quinta el Algarrobo opciones de platos repetitivos como: el arroz con pato, asado de carne, arroz árabe, ubicados en la Av. Los Algarrobos LA-773; los cuales representan el 27.20% del sector de estudio, presentando niveles medios de la deficiente oferta del arte culinario gastronómico tradicional el cual contrasta con la teoría de la Recuperación del legado culinario para bucles de cartas con platos repetitivos; ya que se evidencia muy poco valor del legado culinario.	Se identificaron los restaurantes gourmet : Castillo de Luna, Quinta el Algarrobo opciones de platos repetitivos como: el arroz con pato, asado de carne, arroz árabe, ubicados en la Av. Los Algarrobos LA-773; los cuales representan el 27.20% del sector de estudio, que afectan el valor del legado culinario.	Propuesta de un concentrador urbano para el valor del legado culinario a costos accesibles.
ZONA MENÚ	Se identificaron en la zona de menú: el restaurante la fía pakita, ubicado en la Av. Los Algarrobos LA-773 con la carretera Pimentel y los restaurantes Harry's, el Rinconcillo Garteño, el Estudiantil (Urbanización los Sauces -Etapa I) Tinajas (en el lado posterior del centro de esparcimiento bahía), Bahía , Paradero Cix (carretera Pimentel); que cuentan con platos típicos repetitivos de: arroz con pato, cabrito, ceviche, papa a la huancaína; los cuales representan el 65.30% del sector de estudio, presentando niveles altos de la deficiente oferta del arte culinario gastronómico tradicional.		Se identificaron en la zona de menú: el restaurante la fía pakita, ubicado en la Av. Los Algarrobos LA-773 con la carretera Pimentel y los restaurantes Harry's, el Rinconcillo Garteño, el Estudiantil (Urbanización los Sauces -Etapa I) Tinajas (en el lado posterior del centro de esparcimiento bahía), Bahía , Paradero Cix (carretera Pimentel); que cuentan con platos típicos repetitivos de: arroz con pato, cabrito, ceviche, papa a la huancaína; los cuales representan el 65.30% del sector de estudio, presentando niveles altos de la deficiente oferta del arte culinario gastronómico tradicional el cual contrasta con la teoría de la Recuperación del legado culinario para bucles de cartas con platos repetitivos; ya que se evidencia un bucle sin fin de platos repetitivos.	Se identificaron en la zona de menú: el restaurante la fía pakita, ubicado en la Av. Los Algarrobos LA-773 con la carretera Pimentel y los restaurantes Harry's, el Rinconcillo Garteño, el Estudiantil (Urbanización los Sauces -Etapa I) Tinajas (en el lado posterior del centro de esparcimiento bahía), Bahía , Paradero Cix (carretera Pimentel); que cuentan con platos típicos repetitivos de: arroz con pato, cabrito, ceviche, papa a la huancaína; los cuales representan el 65.30% del sector de estudio; manifestando afectación en la recuperación, bucle y legado gastronómico.	Estrategia para la recuperación del legado gastronómico tradicional.
ZONA VENTA DE CHICHA	Se identificaron el restaurante D'Chantilly y El Batón (Av Los Algarrobos LA-773), La Joyita (ubicado en el lado posterior del centro de esparcimiento bahía; que cuentan con la venta de chicha de jora y chicha mori; los cuales representan el 07.50% del sector de estudio, presentando niveles bajos de la deficiente oferta del arte culinario gastronómico tradicional.		Se identificaron el restaurante D'Chantilly y El Batón (Av Los Algarrobos LA-773), La Joyita (ubicado en el lado posterior del centro de esparcimiento bahía); que cuentan con la venta de chicha de jora y chicha mori; los cuales representan el 07.50% del sector de estudio, presentando niveles bajos de la deficiente oferta del arte culinario gastronómico tradicional ; ya que se evidencia que son muy pocos los restaurantes que tienen dicha venta.	Se identificaron el restaurante D'Chantilly y El Batón (Av Los Algarrobos LA-773), La Joyita (ubicado en el lado posterior del centro de esparcimiento bahía); que cuentan con la venta de chicha de jora y chicha mori; los cuales representan el 07.50% del sector de estudio; manifestando afectación en la recuperación, bucle y legado gastronómico.	Estrategia para recuperar un bucle sin fin de platos gastronómicos tradicionales.

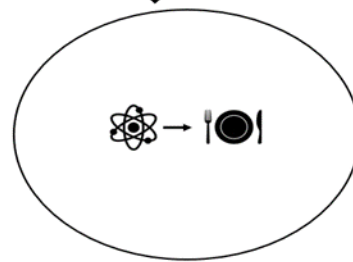
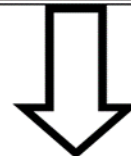
Propuesta de un concentrador urbano para el valor del legado culinario



Estrategia para la recuperación del legado gastronómico tradicional.



Estrategia para recuperar un bucle sin fin de platos gastronómicos tradicionales.



V. CONCLUSIONES

1. La realidad problemática en este campo de investigación se descubrió tras analizar trabajos previos, su realidad es similar a la deficiente oferta del arte culinario gastronómico tradicional, así como su técnica de transformación en el modelo de recuperación integrada que ocasionó la propuesta.
2. Se identificó en el terreno la necesidad de implementar un Instituto gastronómico para la interacción social en el ámbito de la educación y la recreatividad.
3. Se logró argumentar la recuperación como una herramienta de planificación urbana eficaz.
4. Con respecto al diagnóstico y luego de usar las herramientas determinadas por la matriz de operacionalización y operativización de variables, se concluye:
 - a) **Ficha de observación:** Se efectuó una observación explorativa y cualitativa con la finalidad de determinar las tipologías del diseño de una propuesta de un modelo de recuperación para la deficiente oferta del arte culinario gastronómico tradicional en el eje Pimentel - Chiclayo.
 - b) **Mapeo:** Representa la herramienta básica para la muestra de la información recolectada en el terreno.
5. En lo académico se obtuvo:
 - a) Se comprobó la necesidad del uso científico de la teoría de la recuperación del legado culinario.
 - b) En el actual método de investigación cualitativa se ha comprobado de forma exploratoria, descriptiva y proposicional, siendo un eje metodológico horizontal que ha enriquecido las sugerencias de un modelo de recuperación para la deficiente oferta del arte culinario gastronómico tradicional.
6. El modelo elaborado por esta investigación aporta un nuevo método para analizar la deficiente oferta del arte culinario gastronómico tradicional.
7. Se logró analizar en el presente trabajo “Modelo de recuperación para la deficiente oferta del arte culinario gastronómico tradicional en el eje Pimentel – Chiclayo”.

Referencias Bibliográficas

- Dancausa Millán, G., Hernández Rojas, R. D., & Hidalgo Fernández, A. (2017). Análisis de la oferta gastronómica y hospedaje en el parque natural de Sierra Cardena y Montoro. *Tesis Grado*. Universidad de Córdoba, Córdoba, Argentina. Obtenido de <file:///C:/Users/Usuario/Downloads/Dialnet-AnalisisDeLaOfertaGastronomicaYHospedajeEnElParque-6132921.pdf>
- definición.es. (s.f.). Obtenido de <https://definicion.de/recuperacion/>
- Española, R. A. (s.f.). RAE.es. Obtenido de <https://dle.rae.es/tradici%C3%B3n>
- Gasma. (24 de Abril de 2016). *INNOVACIÓN GASTRONÓMICA: LA APUESTA POR LA ANTROPOLOGÍA DE PEPE VIEIRA*. Obtenido de <https://www.gasma.es/innovacion-gastronomica-pepe-vieira/>
- González Figueroa, J. F. (2017). La identidad de la cocina Mexicana patrimonial como sustento del desarrollo rural: el paradigma de la meseta purépecha. *Culinaria Revista virtual especializada en Gastronomía*(Num.14), 7-8. Obtenido de http://web.uaemex.mx/Culinaria/catorce_ne/pdf_culinaria_catorce/identidad_cocina_mexicana_uaemex.pdf
- Jaramillo Mena, A., & Lozada Fiallos, M. L. (01 de Diciembre de 2018). Alejados de nuestra identidad culinaria tradicional por las nuevas culturas alimentarias. *Uide, Vol.3*(Num.12), 190.
- Lulichac Briones, M., & Vásquez Córdova, M. (Noviembre de 2019). Nivel de originalidad de la gastronomía en el distrito de Cajamarca : Insumos y Técnicas culinarias 2019. Obtenido de <http://repositorio.upagu.edu.pe/bitstream/handle/UPAGU/1275/TESIS%20NIVEL%20DE%20ORIGANILDAD%20DE%20LA%20GASTRONOMIA%20DE%20CAJAMARCA.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Macias Sosa, K. M., & Leon Gómez, A. D. (2019). “Análisis de la oferta gastronómica tradicional de los Cantones Salitre y Samborondón, para el diseño de una ruta turística. *Tesis de Grado*. Universidad de Guayaquil, Guayaquil, Ecuador. Obtenido de <http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/46113/1/An%C3%A1lisis%20de%20la%20oferta%20gastron%C3%B3mica%20tradicional>

- %20de%20los%20cantones%20Salitre%20y%20Samborond%C3%B3n%2C%20para%20el%20dise%C3%B1o%20de%20una%20ruta%20tur%C3%ADstica.pdf
- Medina, A. M., Alcaraz, M. M., & Santiago Hernandez, V. G. (2017). Pérdida de la identidad culinaria: CASO SIERRA ALTA DE SONORA. *Vol.02*.
- Ponce Vázquez, B. E. (2017). Evaluación de la oferta gastronómica de la comuna de Ayangue, para el desarrollo de un plan de promoción turística. *Tesis de Grado*. UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL, Guayaquil, Ecuador. Obtenido de <http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/18365/1/TESIS%20FINAL%20OFERTA%20GASTRONOMICA%20DE%20AYANGUE%20ECUADOR%20POR%20BRENDA%20PONCE%20VASQUEZ.pdf>
- Retrepo Ayala, C. E. (2019). “Actitud de los jóvenes frente a la modificación de platos representativos de la cocina tradicional colombiana”,. *EIA*, 90. Obtenido de https://repository.eia.edu.co/bitstream/11190/2324/1/DavidMaria_2019_ActitudJovenesModificacion.pdf
- Salinas, L. (02 de Mayo de 2019). Recuperación del legado culinario.
- Vargas. (2016). Obtenido de https://www.google.com/search?rlz=1C1CHBD_esPE924PE924&ei=NSiuX6iYOMmL5wKOt4TQBw&q=arte+culinario+&oq=arte+culinario+&gs_lcp=CgZwc3ktYWIQAzICCAAyAggAMgIIADICCAAyAggAMgIIADICCAyAggAMgIIADICCAA6BAGAEEdQjhtYjhtgyx1oAHACeACAAekBiAHpAZIBAzItMZgBAKABAaoBB2d3cy
- Wikipedia. (s.f.). Obtenido de Wikipedia.
- Wikipedia. (s.f.). Obtenido de Wikipedia.es: https://es.wikipedia.org/wiki/Gastronom%C3%ADa_tradicional#:~:text=Se%20define%20como%20gastronom%C3%ADa%20o,en%20las%20que%20se%20ha
- wikipedia. (s.f.). *wikipedia*. Obtenido de www.wikipedia.es
- wikipedia. (s.f.). *wikipedia.es*. Obtenido de [http://conurbamx.com/home/equipamiento-urbano/#:~:text=El%20equipamiento%20urbano%20es%20el,%2C%20sociales%2C%20culturales%20y%20recreativas%20\(](http://conurbamx.com/home/equipamiento-urbano/#:~:text=El%20equipamiento%20urbano%20es%20el,%2C%20sociales%2C%20culturales%20y%20recreativas%20()
- Wikipedia. (s.f.). *Wikipedia.org*. Obtenido de <https://es.wikipedia.org/wiki/Instituto>
- Wikipedia.es. (s.f.). Obtenido de <https://definicion.de/insumo/#:~:text=Los%20insumos%20tambi%C3%A9n%20son%20los,%2C%20crema%2C%20etc.>
- Wikipedia.es. (s.f.). Obtenido de <https://es.wikipedia.org/wiki/Gastronom%C3%ADa>
- Zapata Acha, S. (2018). *Patrimonio gastronómico peruano*. Lima, Perú: Universidad San Martín de Porres.