

UNIVERSIDAD NACIONAL DE CAJAMARCA

FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES

ESCUELA ACADÉMICO PROFESIONAL DE TURISMO Y HOTELERÍA



TESIS

**“ANÁLISIS DE LA CULTURA GASTRONÓMICA RESPECTO A LA PREPARACIÓN
DEL CUY EN EL DISTRITO DE JESÚS - CAJAMARCA, 2018”**

**PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE
LICENCIADA EN TURISMO Y HOTELERÍA**

PRESENTADO POR:

Bach. Mely Jared Rodas Aquino

ASESORA:

M.Cs. Elvira Gisela Vigo Paredes

CAJAMARCA – PERÚ

2019

DEDICATORIA

A Dios, por haberme permitido llegar hasta este punto y haberme dado salud para lograr mis objetivos, además de su infinita bondad y amor.

A mis padres, por ser las personas que me han acompañado durante toda mi vida y que velan por mí para convertirme en una profesional.

A mis hermanas, por enseñarme el valor de salir adelante, a pesar de los obstáculos, por su amor y consejos.

AGRADECIMIENTO

A la Universidad Nacional de Cajamarca por haberme acogido en su seno para poder formarme como profesional.

A los pobladores del Distrito de Jesús, quienes permitieron realizar este trabajo de investigación; pues, accedieron a brindarme información valiosa, sin la cual no hubiese sido posible desarrollar esta tesis.

A las personas que han estado acompañándome durante este proceso, mi familia por brindarme siempre su apoyo, tanto moral, como económico y a la M.Cs. Elvira Gisela Vigo Paredes, quien brindó los conocimientos para poder culminar este documento.

La Autora.

RESUMEN

La cultura es todo aquello que incluye el conocimiento, el arte, las creencias, la ley, la moral y todos los hábitos y habilidades adquiridos por el hombre no sólo en la familia, sino también al ser parte de una sociedad como miembro que es. Dicho de otro modo, cultura es la manera como los seres humanos desarrollamos nuestra vida y construimos el mundo o la parte donde habitamos. Al hablar de cultura también nos enfocamos en las actividades realizadas en un determinado territorio; como por ejemplo la gastronomía, la cual juega un lugar esencial en la cultura, ya que a través de esta se representan los sabores, gustos, costumbres, tradiciones, valores, etc., los cuales se ven inmiscuidos al momento de preparar un alimento, en los utensilios de cocina con sus significados y funciones de acuerdo al entorno, en la organización y motivo para su elaboración, y en las distintas costumbres y tradiciones que lo acompañan.

Cajamarca es un lugar donde existe exquisita riqueza gastronómica, pues, está dotada de una variedad de platos, entre los que resalta la preparación de potajes a base de cuy, por ende el presente estudio se enfocó en el análisis de la cultura gastronómica con respecto a la preparación del cuy en el Distrito de Jesús, el cual es conocido porque desarrolla el festival del cuy, donde este plato se manifiesta en todas las expresiones culturales.

El objetivo del presente estudio fue identificar la cultura gastronómica con respecto a la preparación del cuy en el Distrito de Jesús – Cajamarca, 2018. Para ello, se analizó una muestra de 193 encuestados, determinando así, que la cultura gastronómica se ve expresada en las diferentes formas de preparar el cuy, ingredientes utilizados en la preparación de potajes y las ocasiones en las se suele consumir este animal.

Palabras clave: Cultura gastronómica, preparación, ingredientes, cuy.

ABSTRACT

Culture is everything that includes knowledge, art, beliefs, law, morals and all the habits and skills acquired by man not only in the family, but also to be part of a society as a member that is. In other words, culture is the way human beings develop our life and build the world or the part where we live. When we talk about culture we also focus on the activities carried out in a certain territory; as for example the gastronomy, which plays an essential place in the culture, since through it the flavors, tastes, customs, traditions, values, etc. are represented, which are interfered with when preparing a food, in the kitchen utensils with their meanings and functions according to the environment, in the organization and reason for its elaboration, and in the different customs and traditions that accompany it.

Cajamarca is a place where exquisite gastronomic wealth exists, since it is endowed with a variety of dishes, among which the preparation of guinea pig-based stews stands out, therefore the present study focused on the analysis of gastronomic culture with respect to the preparation of the guinea pig in the District of Jesus, which is known for developing the cuy festival, where this dish is manifested in all cultural expressions.

The objective of this study was to identify the culinary culture with respect to the preparation of the guinea pig in the District of Jesus - Cajamarca, 2018. For this purpose, a sample of 193 respondents was analyzed, thus determining that the culinary culture is expressed in the different ways of preparing the guinea pig, ingredients used in the preparation of stews and the occasions in which this animal is usually consumed.

Key words: Gastronomic culture, preparation, ingredients, guinea pig.

ÍNDICE GENERAL

DEDICATORIA.....	I
AGRADECIMIENTO	II
RESUMEN.....	III
ABSTRACT.....	IV
ÍNDICE GENERAL	V
ÍNDICE DE TABLAS.....	IX
ÍNDICE DE FIGURAS.....	IX
INDICE DE ILUSTRACIONES	XI
CAPÍTULO I.....	2
INTRODUCCIÓN	2
1. Planteamiento del problema	2
1.1. Descripción de la Realidad Problemática.....	2
1.2. Formulación del Problema.....	4
1.3. Objetivos.....	4
1.3.1. <i>General</i>	4
1.3.2. <i>Específicos</i>	4
1.4. Justificación.....	5
CAPÍTULO II	8
MARCO TEÓRICO.....	8
2.1. Antecedentes.....	8
2.1.1. Ámbito Internacional.....	8
2.1.2. Ámbito Nacional.....	11
2.2. Bases Teóricas.....	13

2.2.1.	El hombre como ser simbólico dentro de la cultura.	13
2.2.2.	Patrimonio inmaterial: Gastronomía.	14
2.2.3.	La gastronomía como símbolo/significante en la cultura.	15
2.2.4.	Gastronomía.....	18
2.2.5.	Historia del cuy.....	20
A.	<i>Origen</i>	20
B.	<i>Domesticación</i>	21
C.	<i>El cuy como elemento cultural</i>	22
D.	<i>El cuy como elemento socializador</i>	23
E.	<i>El cuy como elemento económico</i>	23
F.	<i>Importancia del cuy en la antigüedad</i>	24
G.	<i>Importancia del cuy en la actualidad</i>	25
2.3.	Definición de Términos Básicos	26
CAPÍTULO III		30
ASPECTOS METODOLÓGICOS		30
3.1.	Hipótesis	30
3.2.	Operacionalización de Variable	31
3.3.	Tipo de investigación	32
3.4.	Diseño de Investigación	32
3.5.	Población y muestra	32
3.6.	Método	34
3.7.	Técnicas	34
3.8.	Instrumentos	34
CAPÍTULO IV		36
ASPECTOS GEOGRÁFICOS, SOCIALES Y CULTURALES DEL DISTRITO DE JESÚS		36
4.1.	Antecedentes	36
4.2.	Situación actual	36

4.2.1.	Ubicación.....	36
4.2.2.	División política.	37
4.2.3.	Características socioeconómicas.	37
4.2.4.	Características culturales	38
CAPITULO V.....		40
RESULTADOS Y DISCUSIÓN		40
5.1.	Resultados.....	40
5.1.1.	Tradición.....	48
a)	Formas de preparación del cuy en el Distrito de Jesús.....	48
	➤ Preparación del cuy en frito.	49
	➤ Preparación del cuy en guisado.....	51
	➤ Preparación del cuy en sopa.	52
	➤ Preparación del cuy en asado.	53
	➤ Preparación del cuy en otra forma.....	54
b)	Insumos que acompañan el consumo de potajes a base de cuy.....	55
	➤ Consumo de cuy con papa.....	55
	➤ Consumo de cuy con arroz blanco.	56
	➤ Consumo de cuy con arroz de trigo.....	57
	➤ Consumo de cuy con choclo.....	58
5.1.2.	Costumbre.....	59
a)	Ingredientes utilizados en la preparación de los diversos potajes a base de cuy.....	59
b)	Ocasiones en las que se consume el cuy.	61
	➤ Consumo de carne de cuy para cumpleaños.....	61
	➤ Consumo de carne de cuy para bautizos.	62
	➤ Consumo de carne de cuy para otras ocasiones.	63
c)	Personas con las que comparte el consumo de carne de cuy.....	64
	➤ Comparte sus alimentos con su familia.....	64
	➤ Comparte sus alimentos con sus amigos.	65
	➤ Comparte sus alimentos con los vecinos.....	66
5.2.	Discusión de los resultados.....	67
CONCLUSIONES.....		71
RECOMENDACIONES		72
LISTA DE REFERENCIAS		73

APÉNDICES	76
ANEXOS	89

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1: Población del Distrito de Jesús - Año 2015.....	32
--	----

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1: El sexo de la población del Distrito de Jesús, 2018.	41
Figura 2: La edad de la población del Distrito de Jesús, 2018.	42
Figura 3: El nivel de instrucción de la población del Distrito de Jesús, 2018.	43
Figura 4: Población que consume cuy en el Distrito de Jesús, 2018.	44
Figura 5: Cantidad de veces que se consume la carne de cuy en el Distrito de Jesús, 2018.	45
Figura 6: Cantidad del consumo de la carne de cuy en el Distrito de Jesús, 2018.	46
Figura 7: Población que conoce la propiedad nutritiva que contiene la carne de cuy en el Distrito de Jesús, 2018.	47
Figura 8: Dinero que gasta la población por plato de cuy en el Distrito de Jesús, 2018.	48
Figura 9: Población que prepara la carne del cuy en frito en el Distrito de Jesús, 2018.	49
Figura 10: Población que prepara la carne del cuy en guisado en el Distrito de Jesús, 2018.	51
Figura 11: Población que prepara la carne del cuy en sopas en el Distrito de Jesús, 2018.	52
Figura 12: Población que prepara la carne del cuy en asados en el Distrito de Jesús, 2018.	53
Figura 13: Población que prepara la carne del cuy en otra forma en el Distrito de Jesús, 2018. .	54
Figura 14: Población que acompaña con papa el consumo del cuy en el Distrito de Jesús, 2018.55	
Figura 15: Población que acompaña con arroz blanco el consumo del cuy en el Distrito de Jesús, 2018.	56
Figura 16: Población que acompaña con arroz de trigo el consumo del cuy en el Distrito de Jesús, 2018.	57

Figura 17: Población que acompaña con choclo el consumo del cuy en el Distrito de Jesús, 2018.	58
Figura 18: Población que consume la carne del cuy para cumpleaños en el Distrito de Jesús, 2018.	61
Figura 19: Población que consume la carne del cuy para bautizos en el Distrito de Jesús, 2018.	62
Figura 20: Población que consume la carne del cuy para otras ocasiones en el Distrito de Jesús, 2018.	63
Figura 21: Población que comparte con la familia los platos elaborados a base de cuy en el Distrito de Jesús, 2018.....	64
Figura 22: Población que comparte con los amigos los platos elaborados a base de cuy en el Distrito de Jesús, 2018.....	65
Figura 23: Población que comparte con los vecinos los platos elaborados a base de cuy en el Distrito de Jesús, 2018.....	66

INDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1: Encuesta aplicada a un joven de 24 años.....	89
Ilustración 2: Encuesta aplicada a una señora de la tercera edad.	89
Ilustración 3: Encuesta aplicada a un adulto.....	90
Ilustración 4: Dueña del "Rancho Azul".	90
Ilustración 5: Preguntando al señor si consume cuy.....	90
Ilustración 6: Leyendo las preguntas de la encuesta a un poblador de Jesús.....	90
Ilustración 7: Cuy Frito con arroz blanco del restaurante "Mechita".....	90
Ilustración 8: Cuy frito con arroz de blanco preparado en el restaurante " Rancho Azul "	90

CAPÍTULO I

INTRODUCCIÓN

CAPÍTULO I

INTRODUCCIÓN

1. Planteamiento del problema

1.1. Descripción de la Realidad Problemática.

Según el Servicio Nacional de Áreas Naturales Protegidas por el Estado (Sernanp, 2004) . El Perú es un lugar megadiverso, cuenta con diversidad de ecosistemas, especies (flora y fauna), riqueza cultural (costumbres, tradiciones, leyendas, mitos) y grandes recursos genéticos (heredados). Recursos que hacen que el país sobresalga, tanto a nivel nacional e internacional, puesto que, es el primer productor en variedades de papa, maíz, granos andinos, tubérculos, asimismo posee animales domésticos como: alpaca, llama, el cuy, el pato criollo, la cochinilla.

Estos recursos genéticos dan paso a que se desarrolle la gastronomía, la cual apareció desde la prehistoria. Parra & Reyes (2015) afirman. “El hombre de la prehistoria se nutría a base de alimentos que él mismo recogía dentro de su entorno, que cortaba y cazaba con las pocas armas con que contaba”.

La gastronomía en el Perú, según Azcoytia (2008) en su artículo “Historia del origen de la gastronomía peruana”, menciona que de acuerdo con el libro “Historia General de Las Indias” de Francisco Gómez de Gómara. “Hablando de la pesca, dice que, al no haber animales dañinos para el hombre, como los lagartos o cocodrilos, se pescaba mucho y bien, siendo estos peces consumidos crudos, de ahí el origen del cebiche”. Hecho ocurrido antes de la llegada de los españoles al Perú.

Según, Azcoytia (2008) en su artículo "Historia del origen de la gastronomía peruana", afirma "Desde 1535, con la fundación de Lima, comienza la gran aventura gastronómica de Perú, justo en el momento que se pusieron las primeras piedras de las iglesias, fue cuando se plantaron los primeros olivos...". Esto se debe a que, con la presencia española en el Perú, las costumbres alimenticias cambian, debido a la imposición de las comidas.

A raíz del ingreso de nuevas comidas a través del tiempo, se desarrolló un intercambio cultural donde se heredó de la historia su ingenio, mestizaje y sabor.

Con el pasar de los años, las poblaciones peruanas tomaron estilos y adaptaron su propio modo de cocinar, lo cual ayudó a desarrollar su propia cultura gastronómica. Cultura gastronómica que se ve reflejada en las múltiples prácticas sociales, que se convierten en costumbres, hábitos, comportamientos y tradiciones, presentando características y significados de acuerdo con la sociedad donde se generan.

La cultura gastronómica de la ciudad de Cajamarca se ve reflejada en la forma de preparar sus diferentes platos típicos, tales como: caldo verde, sopa de chococa con cecina, chicharrón con mote, caldo de cabeza de carnero, humitas, picante de papa con cuy frito; siendo, este último el más conocido y consumido por la población cajamarquina.

El cuy es un animal que es criado en la mayoría de los hogares cajamarquinos, por ende su utilización dentro de la cocina es muy significativa, El consumo de animal no solo se realiza en ciudad de Cajamarca, sino también en los Distritos de la Provincia de Cajamarca, tal es el caso del Distrito de Jesús, en donde se manifiesta culturalmente a

través de las formas de preparar este animal, las ocasiones en las que se consume, con quienes suele consumir sus alimentos, con qué frecuencia suele consumirlo, es así que la población jesuence suele realizar el festival del cuy, donde se preparan diferentes potajes a base de este animal.

Por este motivo la presente investigación está enfocada en el análisis la cultura gastronómica con respecto a la preparación del cuy en el Distrito de Jesús – Cajamarca, 2018, y así conocer cada una de sus expresiones culinarias y ver cuán revalorada esta su tradición culinaria.

1.2. Formulación del Problema.

¿Cómo se manifiesta la cultura gastronómica respecto a la preparación del cuy en el Distrito de Jesús – Cajamarca, 2018?

1.3. Objetivos.

1.3.1. General.

Analizar la cultura gastronómica con respecto a la preparación del cuy en el Distrito de Jesús – Cajamarca, 2018.

1.3.2. Específicos.

- a) Describir los diferentes tipos de preparación del cuy.
- b) Detallar los ingredientes utilizados para la elaboración de los potajes a base de cuy.
- c) Especificar las ocasiones en las que se suele consumir potajes a base de cuy.

1.4. Justificación.

La alimentación constituye un elemento central de nuestra cultura y de nuestra identidad, y que este aspecto alimentario se materializa en productos, en técnicas de cocina, platos y modos de consumo que los integrantes de una cultura consideran como propios y se distinguen como típicos por los demás. (Duhart, 2004, citado en Meléndez & Cañez, 2009).

La comida preparada a base de cuy, para muchos es un referente de identidad, y es difícil de olvidar por los sabores degustados desde temprana edad, es decir desde niños hasta la senectud, además los sabores quedan impregnados en los paladares del consumidor, y por más que pasen los años siempre vendrán a memoria y con ello las ansias de volver a consumir y disfrutar un plato de cuy (Vela, 2009).

La presente investigación se realizó con el propósito de analizar la cultura gastronómica respecto a la preparación del cuy en el Distrito de Jesús, donde se observa las formas de preparación de este animal, los ingredientes que se utilizan para la preparación de los potajes, las ocasiones en las que se consume los potajes y con quienes suelen compartir sus alimentos a base del cuy la población jesuence.

El resultado de esta investigación beneficiará a toda la población del Distrito de Jesús (amas de casa, dueños de restaurantes), pues fomentará la revalorización de los potajes elaborados a base de cuy y a la par la conservación de una delicia criolla, parte de la identidad ancestral de los pueblos andinos del país.

La presente tesis es importante para mí desarrollo profesional ya que me permitirá ampliar conocimientos sobre la cultura gastronómica de un determinado lugar, además este trabajo de investigación brindará un aporte informativo y servirá como material de investigación, para la realización de futuros trabajos relacionados al tema, ya que la gastronomía al igual que otras ciencias y aspectos distintivos de una comunidad, presenta constantes cambios evolutivos, donde se busca demostrar nuevos conceptos, técnicas y métodos de preparación.

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

2.1. Antecedentes

2.1.1. Ámbito Internacional.

- Salinas, A. & Vera, G. (2017) en su trabajo de investigación titulada “*Análisis gastronómico del cuy asado de la ciudad de Cuenca provincia del Azuay*” (Trabajo de grado para optar el título de Licenciado en Gastronomía). Universidad de Guayaquil, Facultad de Ingeniería Química, Carrera Licenciatura en Gastronomía, Guayaquil, Ecuador. La investigación presenta un análisis sobre la valoración actual del cuy asado en la ciudad de Cuenca dentro de los parámetros: origen, beneficios, métodos de crianza y técnica de preparación, presentación; con el propósito de reforzar y aportar a la cultura gastronómica como parte de la cocina novo ecuatoriana, se concluye que el cuy asado, preparado de manera tradicional, ejerce gran influencia dentro del movimiento turístico de la ciudad de Cuenca.
- Zumárraga, S. (2011) en su tesina titulada “*Innovaciones gastronómicas del cuy en la Provincia de Imbabura*” (Tesina para optar el título de Licenciada en Nutrición y Salud Comunitaria). Universidad Técnica del Norte, Facultad de Ciencias de la Salud, Escuela de Nutrición y Salud Comunitaria Tecnología en Gastronomía, Imbabura, Ecuador. La investigación menciona sobre la idea de promover y fomentar nuevas formas de preparación en un

evento donde se realice propuestas innovadoras para preparar el cuy, es así que se organizó el primer concurso gastronómico “EL CUY NUESTRA IDENTIDAD CULTURAL”, además resalta que este concurso generó mayor compromiso para continuar inventando, creando e introduciendo nuevas recetas a base de cuy. Es muy importante impulsar nuevas formas de preparar el cuy, ya que se da a conocer las nuevas propuestas, las cuales servirán para resaltar y revalorar y conservar un insumo poco consumido.

- Caidedo, E. & Jojoa, C. (2014) en su trabajo de investigación titulada “*Plan de negocios de un restaurante denominado cuy ¡Gourmet! En el municipio de Pasto*” (Trabajo de grado para optar el título de Especialista en Gerencia de Mercadeo). Universidad de Bogotá Jorge Tadeo Lozano, Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas, Especialidad en Gerencia de mercadeo, Colombia. La investigación menciona que el cuy en las zonas andinas tiene ventajas comparativas frente a otras especies introducidas en el negocio, es un bien que se puede consumir directamente, además se puede intercambiar por diversos productos (trueque) o vender para obtener ingresos que permiten la adquisición de otros bienes. Además, de estos beneficios que pueden cuantificarse, los cuyes proporcionan a la familia campesina otros beneficios de tipo simbólico y medicinal.

- Crespo, N. (2012) en su trabajo de investigación titulada “*La carne de cuy: Nuevas propuestas para su uso*” (Trabajo de grado para optar el título de Licenciado en Gastronomía y Servicio de Alimentos y Bebidas) Universidad de Cuenca, Facultad de Ciencias de la Hospitalidad, Carrera de Gastronomía, Cuenca, Ecuador. La investigación fue realizada acerca del consumo de la carne de cuy en eventos especiales, rescata que el consumo de la carne de cuy permite la interacción de los convidados a eventos de importancia social y familiar, ejemplifica que el plato cuy asado y el ají de cuy son reservados para el consumo en eventos de importancia. Por ejemplo, el cuy asado, se sirve en fiestas comunitarias y para los domingos y el ají de cuy, se lo prepara para bodas y épocas de siembra. El aspecto comunitario de la preparación e ingesta del ají de cuy es una especie de ritual moralizante en el que intervienen factores de solidaridad, compañerismo y afecto.

A través del desarrollo de esta investigación se demostró que la carne de cuy es considerada un insumo importante en las ceremonias o festividades comunitarias, puesto que, en la comunidad donde se desarrolla dicha festividad es una costumbre el consumo de dicho alimento; dando paso así a utilización sus propias formas de preparación.

2.1.2. **Ámbito Nacional.**

- Huisa, A. (2015) en su tesis titulada *“El Kankacho Identidad Gastronómica del Distrito de Ayaviri”* (Tesis para optar el título de Licenciado en Antropología). Universidad Nacional del Altiplano, Facultad de Ciencias Sociales, Carrera Profesional de Antropología, Ayaviri, Puno. La investigación tuvo como finalidad describir y analizar el proceso singular de preparación del plato típico: el kankacho, el cual posee una manera propia de preparación por parte de la población ayavireña, asimismo dar a conocer la presencia de este plato en la vida cotidiana, social y festiva de la población de Ayaviri, puesto que este plato típico está presente en la mayoría de actividades sociales realizadas por el poblador Ayavireño; por otro lado, explicar la importancia de este potaje como un referente cultural que ayuda a fortalecer la identidad cultural, territorial de los pobladores de Ayaviri.

La investigación concluye que el kankacho, como plato típico, es muestra de una identidad cultural propia del pueblo de Ayaviri. Que, a través del emprendimiento, ha alcanzado grandes logros, ha abierto oportunidades, y lo mejor, es que, a su vez, ha dado a conocer la cultura gastronómica del distrito de Ayaviri, de la manera más sencilla y original.

- Alvarado, L. (2014) en su tesis titulada “*Gastronomía del pueblo de Otuzco como recurso turístico potencial complementario para la práctica del Turismo Cultural*” (Tesis para optar el título de Licenciado en Turismo). Universidad Nacional de Trujillo, Facultad de Ciencias Sociales, Escuela Académico Profesional de Turismo, Trujillo. La investigación tiene como propósito fundamental, identificar y conocer los principales potajes realizados por los propios pobladores, cuyas técnicas de preparación hayan perdurado a lo largo del tiempo; de tal forma que esta investigación sirva como instrumento de planificación turística, y ayude a generar beneficios comunes al pueblo de Otuzco y de sus alrededores, de igual forma genere beneficios para la conservación del patrimonio cultural.

La investigación concluye que la elaboración de los potajes son realizados por pobladores que mantienen costumbres heredadas de sus antepasados y que son intensificadas por la práctica de actividades que son propias de la fiesta patronal de la Virgen de la Puerta.

2.2.Bases Teóricas.

2.2.1. El hombre como ser simbólico dentro de la cultura.

La cultura es el conjunto de valores, conocimientos, arte, moral, derecho, creencias, prácticas, costumbres y tradiciones que constituyen la forma de vida del hombre en forma de hábitos aprendidos, compartidos y transmitidos entre los miembros de una sociedad a manera de símbolos con un valor funcional. (Tylor, 2009, citado en Mejía, L. et al, 2014).

El hombre es el único ser viviente con la capacidad de elaborar símbolos, comunicarse mediante ellos y plasmarlos en objetos”, permitiendo con ellos el progreso de la cultura, el pensamiento y la conducta (Valverdú, 2014, citado en Mejía, L. et al, 2014).

Levi Strauss menciona que “cualquier cultura puede ser considerada como un conjunto de sistemas simbólicos en cuyo primer rango se colocan el lenguaje, las reglas matrimoniales, el arte, la ciencia, la religión. Todos estos sistemas aspiran a expresar o comunicar algunos aspectos de la realidad física y de la realidad social, y más aún las selecciones que estos dos tipos de realidad mantienen los unos con los otros”

También Conté (1997) afirma “Dentro de los sistemas simbólicos se incluye a la gastronomía, pues ésta comunica la tradicionalidad en una sociedad y es fiel reflejo de la cultura”.

2.2.2. *Patrimonio inmaterial: Gastronomía.*

“Las acciones dirigidas a estudiar, catalogar, conservar y difundir el patrimonio cultural han estado encaminadas a salvaguardar este legado *per se*. Sin embargo, en los últimos tiempos la noción que de este se tiene, es la de una construcción histórica, dinámica y que en su proceso de creación y transformación intervine la sociedad en su conjunto” (Viladevall, 2003).

Existen dos expresiones del patrimonio cultural, las tangibles (monumentos Arquitectónicos, obras de arte) y las intangibles (costumbres, conocimientos, sistemas de significados, habilidades y formas de expresión simbólica), las cuales corresponden a las diferentes culturas; siendo el patrimonio intangible pocas veces reconocido como parte del legado cultural que demanda atención y protección.

Para la UNESCO “el patrimonio intangible o inmaterial es el conjunto de formas de cultura tradicional y popular o folclórica, es decir, las obras colectivas que emanan de una cultura y se basan en la tradición. Estas tradiciones se transmiten oralmente o mediante gestos y se modifican con el transcurso del tiempo a través de un proceso de recreación colectiva. Se incluyen en ella las tradiciones orales, las costumbres, las lenguas, la música, los bailes, los rituales, las fiestas, la medicina tradicional, las artes culinarias y todas las habilidades especiales relacionadas con los aspectos materiales de la cultura tales como las herramientas y el hábitat” (UNESCO, 2003).

Así entendemos a los alimentos y las formas de cocinar como actividades humanas que simbolizan una relación cultural establecida entre la estructura social dada y la estructura de símbolos por los cuales se expresa.

2.2.3. *La gastronomía como símbolo/significante en la cultura.*

Harris, M. (1989) en su lectura *Bueno para comer*, define que el colectivo social que evoca un alimento de forma ideológica y nutricional, es en parte expresión de las condiciones económicas, climatológicas y por causas simbólicas, convirtiendo la condición de un alimento dentro de la sociedad, en una tradición simbólica, ligada a lo espiritual, familiar, personal o a lo religioso; ejemplo de esto es la importancia del Pan y Vino dentro de la religión Cristiano-católica quienes le infieren las cualidades divinas del cuerpo y sangre de Jesucristo.

Fernández, J (1988) Concordando con la conceptualización de Harris, se asevera que existen alimentos buenos y otros malos para comer, sin embargo, ellos estarán clasificados en gran medida por el que juzga de acuerdo a su educación, formación y cultura.

Levi Strauss, determina el sistema y clasificación alimentario en tres estados principales, en los cuales la comida puede ser ofrecida al comensal y que de forma concisa muestran la evolución de la sociedad a través de la comida:

- **Lo crudo:** Sinónimo de natural, llegando a ser la técnica del Asado, la representativa de este estado, por el contacto directo del fuego con el alimento.
- **Lo podrido:** Sinónimo de cultura, la técnica del hervido es en gran medida representante de la aculturación de un pueblo, por la cocción a través ya de un recipiente, alejando al alimento cada vez más, de una forma natural de cocerlo.
- **Lo ahumado:** Expresión del aire y el fuego, determinado también como parte cultural de la humanidad, al utilizar también, medios de cocción alejados de lo natural.

Long, J. (1997) en su libro *Conquista y comida: Consecuencias del encuentro de dos mundos*, afirma “El ser humano ha estado acompañado de una evolución en la nutrición, convirtiendo entonces a la comida en un acto cultural y expresión más fiel de las tradiciones de un pueblo. El arte de cocinar, a pesar de no ser ennoblecido como el arte de pintar, esculpir, de la música y otros que son de utilidad, es el arte más esencial del ser”.

Se puede comprender la importancia simbólica de los alimentos al remontar a las leyendas antiquísimas de la época prehispánica con el uso y descripción de las temperaturas, dividiéndolos en alimentos calientes, fríos y templados, e incluso de las corrientes chinas, que clasifican a los alimentos en Yin y Yang (Long, 1997), tales clasificaciones se dan por una visión cultural hacia los alimentos. La gastronomía es una expresión del ser humano, que implica una

interacción social y es fundamental para el establecimiento de una identidad cultural, crea un sentido de identidad religiosa y simboliza el poder de una sociedad (Ogden, 2005).

La gastronomía como tradición implica un cúmulo de diversos conocimientos que se van transmitiendo y heredando de una generación a otra, de forma oral por medio del lenguaje o escrita a través de textos culinarios. Tales conocimientos se plasman en la mente de los individuos quienes enaltecerán y transmitirán el saber culinario, asegurando su permanencia y prolongando su reconocimiento como factor de identidad. La identidad es un conjunto de elementos psicológicos, culturales y simbólicos que dan a los individuos sentidos de pertenencia dentro de una sociedad, y que son establecidos por ellos mismos.

Dentro de la cultura culinaria se consideran el consumo y la elaboración de los platillos como acciones simbólicas, que se van transformando en costumbres alimenticias, conjunto de reglas y maneras tradicionales para elegir, preparar y consumir los alimentos. Los elementos implicados alrededor de la cocina están cargados de sentido y adquieren un valor significativo. Long, J. (1997) afirma “La cocina cultural, se caracteriza por un conjunto de alimentos básicos, secundarios y terciarios así como los factores económicos y ecológicos que afectan en la elección de los alimentos; el uso frecuente de un conjunto característico de condimentos; las formas características de procesar los alimentos; la variedad de reglas que rigen qué

comidas y qué combinaciones de comidas son aceptables a fin de establecer relaciones sociales; para ocasiones ordinarias y de fiesta con fines simbólicos, de consumo o ambos, las características sensoriales que influyen en la selección y las dimensiones simbólicas culturales”.

La cocina refleja la evolución dentro de una cultura por medio de sus creaciones, por lo cual se le vincula al estudio y conservación del patrimonio, pues un platillo puede encerrar la historia de una comunidad y expresar la identidad de un grupo.

2.2.4. Gastronomía.

Cruz, J, (2002) en su libro *Teoría elemental de la Gastronomía*, menciona Gastronomía es una palabra de origen griego, al igual que lo es la palabra dieta. Hace referencia al estudio de la relación del ser humano con su alimentación y su entorno físico y social. Se puede hablar por tanto de la ciencia de la gastronomía y se entenderá por gastrónoma a aquella persona que se adentra y se ocupa de esta ciencia. La gastronomía tiene por tanto en cuenta muchos aspectos de la comida, como son aspectos ambientales abarcando los recursos de que se dispone, aspectos económicos y aspectos sociales, religiosos y culturales, entre los que estará lo que se conoce como “arte culinario”.

El Manual Práctico de Nutrición y Salud menciona la gastronomía va mucho más allá de todo lo relacionado con la elaboración y presentación de la comida, por ello se puede decir que cocinar no es ser gastrónomo.

Todos los pueblos y todas las culturas fueron desarrollando, generación tras generación y siglo tras siglo, diferentes sistemas de comer que aseguraban la supervivencia. Así, surgieron las más diversas tradiciones culinarias y alimenticias, desde la importante alimentación egipcia hasta la tan valorada dieta de los pueblos mediterráneos, pasando por la sofisticada y antiquísima cocina china y sin olvidar cualquier pueblo capaz de sobrevivir en climas tan hostiles como los helados polos o las selvas tropicales.

La gastronomía, al tener como base la comida, tiene relación con todas las culturas que existen en el mundo, se puede clasificar por países y zonas del mundo, por sociedades y por religiones, por épocas de la historia, por épocas del año, etc., y allí donde surja un grupo de población que tenga unas características propias, se podrá desarrollar una gastronomía. Estos grupos abarcan desde personas con patologías hasta los grupos con interés gastronómico que elaboran nuevas corrientes de características que pueden ser tan opuestas como la conocida fast food o la slow food.

La gastronomía de cada pueblo forma parte básica y primordial de su cultura y de su arte.

Dentro del concepto de gastronomía se entiende que cocinar es básicamente unir ingredientes y conseguir una alimentación más nutritiva, saludable y agradable, aprovechando los productos de que se dispone y reduciendo el coste económico de la alimentación.

La gastronomía de cada sociedad, hasta hace pocos años se basaba en unas pautas alimenticias heredadas que se transmitían de generación en generación, es lo que conocemos como tradiciones dietéticas y culinarias, y con ellas el plan anual de alimentación se mantenía con el paso del tiempo, se basaba en los productos del entorno, y de la temporada, utilizando una sabia combinación de alimentos que con una experiencia de siglos se habían confirmado como una correcta forma de cubrir las necesidades de nutrientes de la población.

2.2.5. *Historia del cuy.*

A. *Origen.*

Estudiosos afirman que las cobayas son originarias de América del Sur, más concretamente de las cordilleras montañosas, y aparecieron en el Mioceno hace unos 20 millones de años. Han ido evolucionando hasta hace uno 5 millones de años, que fue cuando alcanzaron su mayor diversidad.

Su nombre proviene de su país de origen, dónde reciben el nombre de Cuy (proviene del quechua “quwi”), y que hace honor a los sonidos que emiten estos animales.

Asimismo, antes de ser domesticadas, las cobayas o cuyes habitaban en muchas zonas distintas: en zonas montañosas y con rocas, praderas, pantanos, bosques, sabanas. Incluso en Los Andes, en alturas superiores a los 4.500 metros, con temperaturas muy bajas.

Se introdujeron en Europa por los holandeses, después del descubrimiento de América.

B. Domesticación.

Las indudables pruebas arqueológicas demostrativas han señalado al centro de domesticación de esta valiosa especie en los andes peruanos y países vecinos.

Se considera que el cuy fue domesticado hace 3,600 a 2,500 años antes de Cristo, por las antiguas culturas peruanas en la época denominada agricultura incipiente o pre-cerámica (4000 a 1800 años antes de Cristo).

Hans Dietrich Disselhoff correlaciona la domesticación del maíz con la domesticación del Cuy; es así como manifiesta que: “El alimento de los antiguos peruanos, era la mazorca de maíz, el cuy, la llama, etc; los cuales eran consumidos al conmemorar los grandes acontecimientos y fiestas religiosas, por ser el cuy de carne suave y era considerado en ese entonces como hoy un manjar”.

Las primeras evidencias concretas sobre la domesticación y crianza del cuy nos lo dan los descubrimientos del Dr. Julio C. Tello y sus auxiliares,

en especial Toribio Mejía Xesspe, que exploraron con éxito el valle de Casma y en el cerro Sechín quienes descubrieron los célebres monolitos que rodean al gran templo del cerro Sechín, encontrando mediante estratigrafía en el año de 1956, abundantes depósitos de guano de cuy.

C. El cuy como elemento cultural.

El cuy es importante, pues, no solo se utiliza como producto alimenticio, sino también como algo cultural, tal como lo demuestra los usos y creencias que este animal tenía en la antigüedad.

Crespo, N, (2012) menciona que Quechuas y Aymaras emplean “qonopas”, pequeños objetos de piedra o de cerámica, que representan a cuyes, mejor dicho; a los espíritus animadores de esta especie, en los ritos agrícolas. También utilizan a este animal en sus prácticas adivinatorias y de curación (la pasada del cuerpo con cuy) conocidas como soqma.

Asimismo, afirma que ciertos silbos del cuy, según la creencia popular indígena, anuncian que habrá visita en el hogar o que un ánima ronda la casa, gracias a que en el oído del animal se encuentra un huesecillo llamado “atoq” (zorro) del que se dice le avisa“ al cuy un acontecimiento futuro.

El cuy también es utilizado dentro de la medicina tradicional, pues, hoy en día es usado para examinar posibles enfermedades de las personas, la llamada “soba del cuy”, es una antigua tradición de sanación de la Sierra Andina que practican los sabios de los pueblos. Básicamente, consiste en

limpiar a una persona con un cuy, sacrificándolo luego para examinar su organismo.

Hay que destacar que para la pasa del cuy hay que tener en cuenta la elección del cuy, ya que, siempre depende de la edad y del sexo del enfermo: si el paciente es un hombre mayor, se elige un cuy grande y macho. Al contrario, para una niña, un cuy joven y hembra. También es importante que el enfermo crea en el éxito del tratamiento.

D. El cuy como elemento socializador.

El cuy es un animal muy noble, se familiariza rápidamente con el humano, de allí no sorprende el hecho que en muchos pueblos de la sierra todavía se practique el intercambio de bienes como una forma alternativa para reforzar relaciones sociales.

Las personas de la zona rural prefieren ofrecerlo a sus familias e invitados en ocasiones especiales: en aniversarios, cumpleaños, despedidas o bodas. El aspecto físico y la salud del animalito reflejan el estatus social de su dueño: cuanto más grande y bien cuidado el cuy, tanto más el prestigio de la persona.

E. El cuy como elemento económico.

El cuy es un animal que se adapta fácilmente a diferentes ecosistemas, requiere poco espacio y es capaz de reproducirse en grandes cantidades en poco tiempo. Además, la alimentación del animal no es muy compleja,

puesto que, hasta los desperdicios de la cocina, son suficientes para obtener un producto de alta calidad.

Todas estas condiciones hacen que muchos pobladores rurales críen una gran cantidad de roedores en sus casas de escasos recursos. Los animalitos viven en la cocina o afuera en el pasto. En esta vida, el cuy no solamente sirve como comida, sino que también genera empleo para la gente que no tiene suficiente espacio para criar otro tipo de animales.

F. Importancia del cuy en la antigüedad.

Existen evidencias de que el cuy fue criado en la región andina del Perú hace unos 3,500 a.C. Se han encontrado restos de estos animales en las tumbas de los antiguos pobladores peruanos.

El cuy fue parte de la alimentación de los antiguos pobladores, quienes debido a su importancia lo ofrecían en sacrificios religiosos a sus dioses. Se han encontrado huacos Mochicas y Vicus que tienen representaciones de este animal.

A raíz de la conquista española del imperio incaico, muchos cronistas escribieron sobre la importancia del cuy en la dieta de los indios.

Sergio Zapata Acha en su “Diccionario de Gastronomía Peruana Tradicional” menciona que el Inca Garcilaso de la Vega en 1605, señala el aprecio que había por el cuy de la siguiente manera: “Hay conejos caseros y campestres diferentes los unos a los otros en color y sabor. Lllamanles

cuy... (...). Los indios como gente pobre de carne, los tienen en mucho y los comen por gran fiesta”.

El cronista y sacerdote español Bernabé Cobo menciona a comienzos del siglo XVII que “El cuy es el menor de los animales mansos y domésticos que tenían los naturales destas indias, el cual criaban dentro de sus casas y en sus mismos aposentos, como lo hacen hoy día... (...) Comen los indios este animalejo con el cuero, pelándolo solamente como si fuera lechón, y es para ellos comida muy regalada...”

El principal uso que les daban los Incas a los cuyes era como ofrenda a los dioses y para consumo. Los indígenas preparaban con ellas guisos de maíz y patata muy picantes, ya que estos productos abundaban en la zona.

G. Importancia del cuy en la actualidad.

Hoy en día el cuy a tomado gran relevancia en cuanto al consumo de su carne, pues, el éxito de éste es tal, que forma parte de la gastronomía peruana. Cada región del país tiene su propia variedad: en Arequipa se come “cuy chactado”; el “cuy frito” viene de Cusco y en Huancayo la gente prefiere el “cuy coloreado”. A cada instante aparecen nuevos experimentos culinarios: el “jamón de cuy” o “hot cuy”. Además, la demanda sigue aumentando, que hoy en día, según diversos medios de comunicación peruanos, anualmente se consumen entre 50 y 65 millones de cuyes a nivel global.

Asimismo, para revalorizar la crianza del cuy y fomentar su consumo no solo en la sierra, el Ministerio de Agricultura y Riego (MINAGRI), ha creado el "Día Nacional del Cuy", el cual, se celebra cada segundo viernes del mes de octubre, dando paso así, a que el cuy sea considerado Patrimonio Natural de la Nación.

2.3. Definición de Términos Básicos.

a) Cultura,

Tylor define "La cultura es ese todo aquello que incluye el conocimiento, las creencias, el arte, la moral, el derecho, las costumbres, hábitos y capacidades adquiridos por el hombre en cuanto miembro de una sociedad".

Boas define "La cultura incluye todas las manifestaciones de los hábitos sociales de una comunidad, las reacciones del individuo en la medida en que se ven afectadas por las costumbres del grupo en que vive, y los productos de las actividades humanas en la medida en que se ven determinadas por dichas costumbres."

Giddens define "Cultura se refiere a los valores que comparten los miembros de un grupo dado, a las normas que pactan y a los bienes materiales que producen. Los valores son ideales abstractos, mientras que las normas son principios definidos o reglas que las personas deben cumplir."

b) Gastronomía.

Savarin dice "La gastronomía es un conocimiento, un entendimiento, sobre todo lo que tiene que ver con la comida".

Según el diccionario de la Real Academia Española, gastronomía se define como "El arte de preparar una buena comida, la afición al buen comer y el conjunto de los platos y usos culinarios propios de un determinado lugar".

c) Alimentación.

Aranceta dice "La alimentación es un acto voluntario, el cual se lleva a cabo de manera consciente, es una decisión libre del ser humano, sin embargo, se encuentra condicionada por muchos factores, siendo algunos sociales, culturales, biológicos, genéticos".

Según la Facultad de Ciencias de la UNED, dice "Es el acto de proporcionar al cuerpo alimentos e ingerirlos. Es un proceso consciente y voluntario. La calidad de la alimentación depende principalmente de factores económicos y culturales".

d) Preparación.

Según el diccionario de la Real Academia Española "Preparación culinaria es la mezcla o unión de determinados ingredientes. Estos ingredientes deben ser combinados, cocinados o trabajados de modos particulares para convertirse en comidas más complejas".

e) Ingrediente.

Según Wikipedia un ingrediente “Es una sustancia que forma parte de una mezcla (en términos generales). En el mundo culinario, por ejemplo, una receta específica que ingredientes son necesarios para preparar un plato determinado”.

Según Deficiona define “Es conjunto o grupo de sustancias, elementos o manjares que entra con otros de ellos en una bebida, guisado, remedio o cualquier compuesto, con ella se puede formar receta o una preparación destinado a la ingestión o el consumo directamente”.

f) Cuy.

Según Wordseum define “Animal mamífero, roedor sudamericano, herbívoro. Pesa alrededor de un kilo, vive en áreas abiertas y utiliza hoyos y madrigueras para ocultarse y protegerse; tienen una longevidad de cuatro a seis años. Los incas domesticaron y criaron estos roedores para aprovechar su carne y su piel. En la actualidad se le cría para usarlo en experimentos científicos y cada vez más, para tenerlos como mascotas”.

Según La Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, el cuy “Es un mamífero roedor originario de la zona andina de Bolivia, Colombia, Ecuador y Perú. El cuy constituye un producto alimenticio de alto valor nutricional que contribuye a la seguridad alimentaria de la población rural de escasos recursos”.

CAPÍTULO III

ASPECTOS METODOLÓGICOS

CAPÍTULO III

ASPECTOS METODOLÓGICOS

3.1. Hipótesis

La cultura gastronómica de la población del Distrito de Jesús se manifiesta a través de las diferentes formas de preparación del cuy, los ingredientes que se utilizan en la preparación, las ocasiones en las que se suele consumir, con quienes suele consumir los potajes a base de cuy.

3.2. Operacionalización de Variable

TITULO	PROBLEMA	HIPÓTESIS	VARIABLE/ CATEGORÍA	DEFINICIÓN CONCEPTUAL	DIMENSIONES	SUB DIMENSIÓN	INDICADORES	ITEMS	FUENTES O INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS
Análisis de la Cultura Gastronómica respecto a la preparación del cuy en el Distrito De Jesús - Cajamarca, 2018.	¿Cómo se manifiesta la cultura gastronómica respecto a la preparación del cuy en el Distrito de Jesús – Cajamarca, 2018?	La cultura gastronómica de la población del Distrito de Jesús se manifiesta a través de las diferentes formas de preparación del cuy, los ingredientes que se utilizan en la preparación, las ocasiones en las que se suele consumir, con quienes suele consumir los potajes a base de cuy.	CULTURA GASTRONÓMICA	La cultura está constituida por múltiples prácticas sociales que se convierten en costumbres, hábitos, comportamientos y tradiciones, las cuales son transmitidas de una generación a otra, presentando características y significados de acuerdo a la sociedad donde se generan.	Tradición	Formas de preparación	Frito	¿Cómo se prepara el cuy en frito?	Encuesta y entrevista: Cuestionario
							Guisado	¿Cómo se prepara el cuy en guisado?	
							Sopa	¿Cómo se prepara el cuy en sopa?	
							Asado	¿Cómo se prepara el cuy en asado?	
					Costumbre	Ingredientes		¿Qué ingredientes utiliza en la preparación del cuy?	
						Ocasiones	Cumpleaños	¿Consume la carne de cuy para cumpleaños?	
							Bautizos	¿Consume la carne de cuy para bautizos?	
						Con quién comparte sus alimentos	Familia	¿Comparte con la familia los platos elaborados a base de cuy?	
							Amigos	¿Comparte con los amigos los platos elaborados a base de cuy?	
							Vecinos	¿Comparte con los vecinos los platos elaborados a base de cuy?	

3.3. Tipo de investigación

Por el tipo de investigación, el presente estudio reúne las condiciones metodológicas de una investigación descriptiva, pues, describir las características de una población, en este caso detalla las características respecto a la cultura gastronómica del Distrito de Jesús, la misma que tiene diversos elementos tales como: formas de preparación de los diferentes platos elaborados a base de cuy, ingredientes utilizados en la preparación de potajes, ocasiones en que se consume y con quienes suelen compartir sus alimentos.

3.4. Diseño de Investigación

De acuerdo con la naturaleza del estudio de la investigación y por las características que tiene, es un estudio no experimental, dado que se observó la realidad en un momento determinado y sin manipular variable alguna.

3.5. Población y muestra

Población: Está conformada por la población del Distrito de Jesús, dicha información se muestra en la siguiente tabla:

Tabla 1:

Población del Distrito de Jesús - Año 2015

Población – Año 2015	N°
Hombres	7270
Mujeres	7433
Total	14703

Fuente: INEI, 2015

Muestra: La muestra de estudio la constituye 193 pobladores del Distrito de Jesús.

El cálculo de la muestra se obtuvo mediante la aplicación de la siguiente fórmula:

$$n = \frac{Z^2 N p q}{E^2 (N - 1) + Z^2 p q}$$

Donde,

$$Z^2 = 1,96^2 = 3,8416$$

$$q = 0,5$$

$$N = 14703$$

$$E^2 = 0,07 = 0,0049$$

$$p = 0,5$$

$$n = ???$$

Aplicándose se tiene:

$$n = \frac{3,8416 \times 14703 \times 0,5 \times 0,5}{0,0049 \times (14703-1) + 3,8416 \times 0,5 \times 0,5}$$

$$n = \frac{14120,7612}{0,0049 \times 14702 + 0,9604}$$

$$n = \frac{14120,7612}{72,0398 + 0,9604}$$

$$n = \frac{14120,7612}{73,0002}$$

$$n = 193,43 \approx 193.$$

3.6. Método

Para el desarrollo de la presente investigación, se puso en práctica el método analítico, que permitió analizar y descomponer la cultura gastronómica respecto a la preparación del cuy en el Distrito de Jesús, la cual está integrada por diversos componentes, pero para este caso solo se investigó las formas de preparación, ingredientes utilizados y ocasiones en las que se consume los potajes a base de cuy.

3.7. Técnicas

Para recabar la información, se utilizó las siguientes técnicas:

- **Encuesta:** Esta técnica se realizó, con la finalidad de recopilar datos con respecto al tema de investigación, se aplicó a cada persona que sea parte de la muestra de la población del Distrito de Jesús, de esta manera, se pudo determinar los objetivos a los que quisimos llegar.
- **Entrevista:** Se elaboró una plantilla con las preguntas correspondientes, de esta manera se llevó a cabo una conversación ordenada. Esta técnica se aplicó a las dueñas de dos restaurantes, a los que consideramos tienen mayor experiencia en preparación de platos a base del cuy.

3.8. Instrumentos

- **Cuestionario:** En la presente investigación el cuestionario estuvo dirigido a los pobladores del Distrito de Jesús, dicho instrumento fue utilizado tanto en la encuesta como la entrevista.

CAPÍTULO IV

**ASPECTOS GEOGRÁFICOS,
SOCIALES Y CULTURALES DEL
DISTRITO DE JESÚS**

CAPÍTULO IV

ASPECTOS GEOGRÁFICOS, SOCIALES Y CULTURALES DEL DISTRITO DE JESÚS

4.1. Antecedentes

Jesús es un pintoresco Distrito, el mismo que está ubicado a 30 minutos, al sur de la misma ciudad de Cajamarca. Está a 2 mil 5564 metros sobre el nivel del mar y se caracteriza por su producción de choclo y cuyes; y, sobre todo, por la amabilidad de su gente.

Según cuenta la historia, Jesús se ganó la categoría de Distrito un 20 de agosto del 1834, bajo el gobierno de Luis José Orbegoso y Moncada. Se convierte en un atractivo turístico por la abundante naturaleza.

4.2. Situación actual

4.2.1. Ubicación.

El Distrito de Jesús se encuentra ubicado a 22Km de la ciudad de Cajamarca. Para llegar a él se recorre el valle cajamarquino en una moderna pista que llega directamente al distrito, a través del recorrido, se respira un perfume a eucaliptos y retamales que hacen placentera la visita a este lugar de dulzura celestial, y que, por su agradable clima, producción y centros turísticos, es uno de los Distritos más pintorescos de la provincia de Cajamarca.

4.2.2. División política.

El Distrito de Jesús cuenta con 42 caseríos que son: La Collpa, Yanamango, Yanamanguito, Pomabanba, Bendiza, Huaylla, Llimbe, Cercado de Jesús, Shidín, Chuco, Cebadín, San José de Canay, Lunipucro, San pablo, Santa Rosa de Pashul, Santa Rosa de Lacas, Chuniquillay, Yuracmarca, El Granero, La Totorá, Loritopampa, La Shita, Laymina Alta, Tranca II, Laymina de las Mercedes, Tranca I San Isidro, Lucmapampa, El Progreso, Marsilla Alta, Nuevo Porvenir, El Carmen, Yuracpirca, San José de Tumina, Palturo, La Succha, La Chuquita, Pashul, La Hualanga, Huayanmarca, La Morcilla Baja y Mogol.

4.2.3. Características socioeconómicas.

La economía del Distrito de Jesús se basa fundamentalmente en la agricultura y la ganadería como actividades principales, también se caracteriza por ser uno de los Distritos en donde la producción del cuy se realiza a mayor escala, obteniendo mayor ingreso económico con la venta de este animal.

Según Radio Programas del Perú (RPP NOTICIAS, 2012) “El alcalde Manuel Cerna nos cuenta que su Distrito desde hace muchos años atrás ha cobrado relevancia por sus cuyes de raza, y se jacta que son los mejores de la región, y esto viene de generación en generación, dado que las familias jesuences colocan gran dedicación a la crianza de los animales menores”.¹

¹. <https://rpp.pe/peru/actualidad/el-pintoresco-Distrito-de-jesus-otro-motivo-para-conocer-cajamarca-noticia-543079>

Manuel Cerna sustenta su posición en que el éxito de los cuyes de Jesús es su delicioso sabor. Mención aparte merece el criadero de truchas, donde uno puede llegar y saborear una trucha frita, trucha a la parrilla, ceviche de trucha, entre otras preparaciones.

4.2.4. Características culturales

La religiosidad es un tema arraigado en este Distrito, dado que celebran la festividad en honor al niño Jesús, el cual es sacado en procesión y acompañado por toda una multitud de fieles quienes esperan las bendiciones del amito como lo llaman.

En cuanto a sus atractivos turísticos se tiene al puente colgante, el cual se muestra majestuoso a la distancia, que une a la ciudad de Jesús con los bosques de cactus y edificaciones de antiguos pobladores, es un lugar propicio para pasar un día de campo con la familia.

Según Radio Programas del Perú (RPP NOTICIAS, 2012) , para los carnavales que es el mes de febrero, uno de los elementos infaltables en la cocina cajamarquina es el famoso choclo, y el preferido por las amas de casa es el proveniente del Distrito de Jesús, dado que cuando se los sancocha tiene un ligero dulzor, que lo hace muy agradable.

CAPITULO V

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

CAPITULO V

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

5.1. Resultados

De acuerdo con lo planificado en el proyecto de investigación, se procedió a aplicar el instrumento de recolección de datos a una muestra de 193 pobladores del Distrito de Jesús en el año 2018. A partir de ello, se procesaron los datos en Microsoft Excel, el cual permitió tabular y procesar la información obtenida.

Asimismo, se tomó extractos de las entrevistas realizadas a las dueñas de dos restaurantes, a los que consideramos tienen mayor experiencia en preparación de platos a base del cuy.

Posteriormente, se describieron y analizaron los resultados obtenidos a través de figuras.

Para conocer la cultura gastronómica en relación con la preparación del cuy en el Distrito de Jesús, primordialmente debemos saber información básica de los pobladores de dicho Distrito, por ende, se analizó los datos obtenidos de la encuesta aplicada a los habitantes.

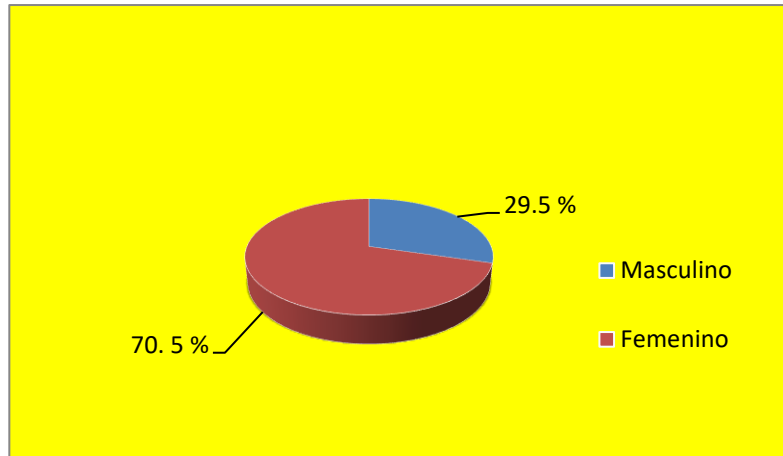


Figura 1: El sexo de la población del Distrito de Jesús, 2018.

Como se observa en la Figura 1, existe un mayor porcentaje de personas de sexo femenino, conformado por 70.5 % del total de la población encuestada; sin embargo, se muestra todo lo contrario con el sexo masculino, el cual conforma un porcentaje de 29.5 %; lo que quiere decir que en el Distrito de Jesús viven más mujeres, por ende tienen un poco más de conocimiento acerca de la gastronomía del cuy, por ser ellas las que se encargan de los quehaceres del hogar.

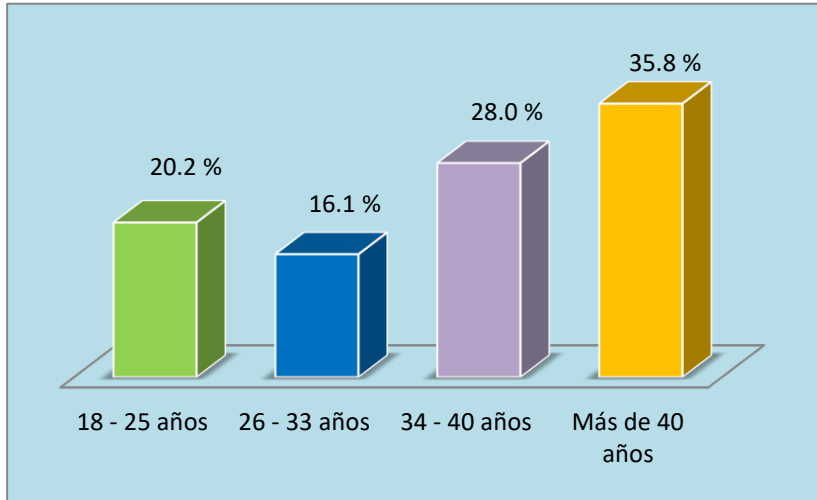


Figura 2: La edad de la población del Distrito de Jesús, 2018.

En relación a la edad en la Figura 2, se observa que los pobladores del Distrito de Jesús, en su mayoría son personas mayores de 40 años, con un porcentaje de 35.8%, seguido de adultos de 34 a 40 años, quienes conforman el 28 %, lo que significa que las personas que están dentro de este rango de edad son en su mayoría mujeres, tal como lo indica la Figura 1 y son quienes conocen más acerca de la gastronomía jesuence: sin embargo, las personas jóvenes, no se quedan atrás, pues estos forman el 20.2 % del total; continuado finalmente por las personas que tienen entre 26 a 33 años, las cuales tienen una proporción de 16.1 % .

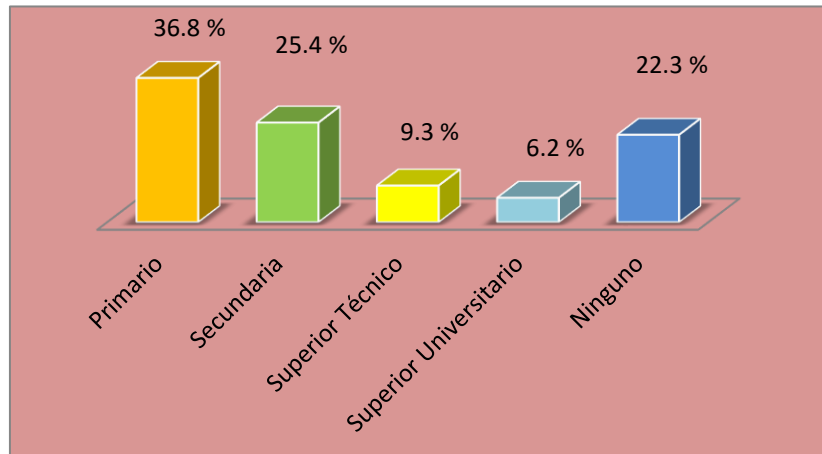


Figura 3: El nivel de instrucción de la población del Distrito de Jesús, 2018.

Con respecto al nivel de instrucción, los resultados obtenidos son: El mayor porcentaje de personas instruidas son las que tuvieron estudios primarios, representado por el 36.8 %; seguido por los que cursan el nivel secundario con un 25.4 %; continuado por los individuos que no contaron con ningún tipo de estudio, representado por el 22.3%; finalmente, pero no menos importante aquellas personas que cuentan con estudios técnicos, con el 9.3 % y los que estudiaron carreras universitarias, con una proporción de 6,2 %, lo que significa que los que tuvieron estudios primarios, secundarios, son personas mayores de 40 años, tal como lo indica la Figura 2 y que después de culminar sus estudios se dedicaron a los trabajos del campo y la casa.

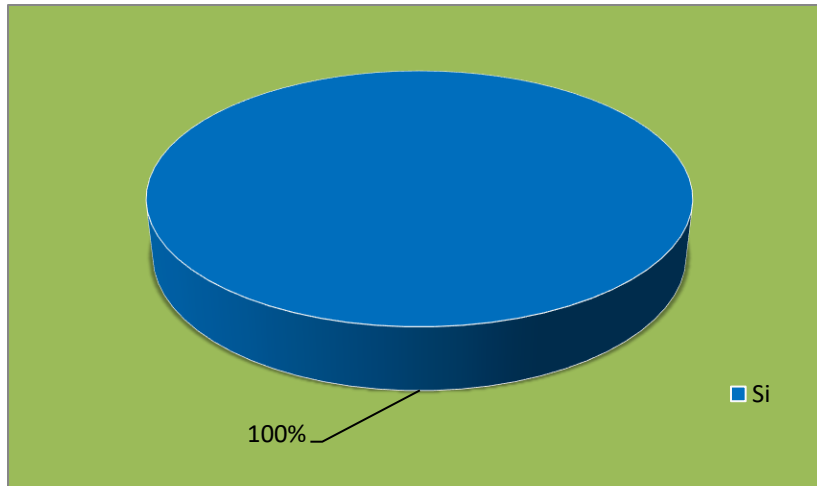


Figura 4: Población que consume cuy en el Distrito de Jesús, 2018.

Del total de encuestados, tal como se muestra en la Figura 4, el 100 % de las personas afirman que, si suele alimentarse con este tipo de carne, puesto que ellos suelen criar en sus casas.

Según Radio Programas del Perú (RPP NOTICIAS, 2012), *“El alcalde Manuel Cerna nos cuenta que su Distrito desde hace muchos años atrás ha cobrado relevancia por sus cuyes de raza, y se jacta son los mejores de la región, y esto viene de generación en generación dado que las familias jesuences colocan gran dedicación a la crianza de los animales menores”*.

Con la información obtenida podemos decir que el Distrito de Jesús al cobrar importancia por la crianza de cuyes y por la dedicación que emplean las familias jesuences con el cuidado de este animal menor, es que el 100% de la población suele consumirlo.

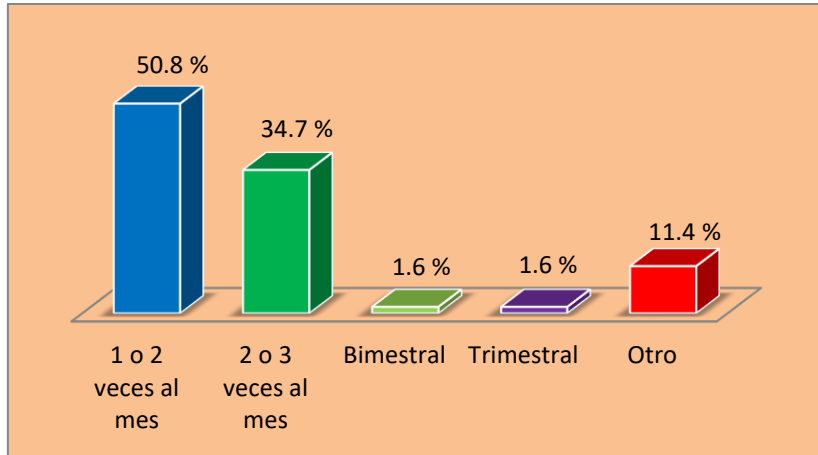


Figura 5: Cantidad de veces que se consume la carne de cuy en el Distrito de Jesús, 2018.

Con respecto a la cantidad de veces que los habitantes del Distrito de Jesús suelen consumir la carne de cuy, tenemos como resultado que un poco más de la mitad, o sea el 50.8 % suele alimentarse de 1 a 2 veces al mes, seguido por los que consumen de 2 a 3 veces al mes, con 34.7 %, dando a entender que la población jesuence en sus comidas suele utilizar en gran proporción este animal menor.

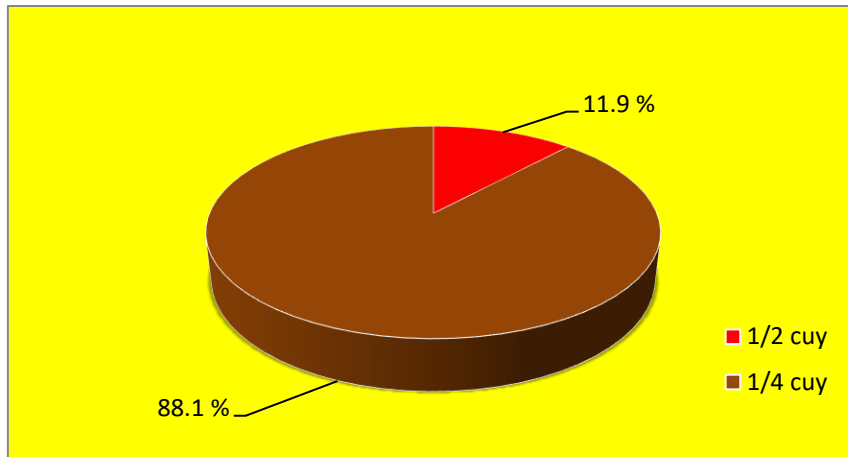


Figura 6: Cantidad del consumo de la carne de cuy en el Distrito de Jesús, 2018.

De la Figura 6, se deduce que los pobladores del Distrito de Jesús, suelen consumir el cuy en presas, dando como resultado que el 88.1 % del total, se alimenta con un cuarto del animal, mientras que los otros 11.9 % de la población suele consumirlo en la mitad, lo que da a entender que las personas se alimentan en porciones muy pequeñas debido a que lo consumen de 1 a 3 veces al mes, de acuerdo como se muestra en la Figura 5, es por ende que no se las presas son pequeñas al consumirlas.

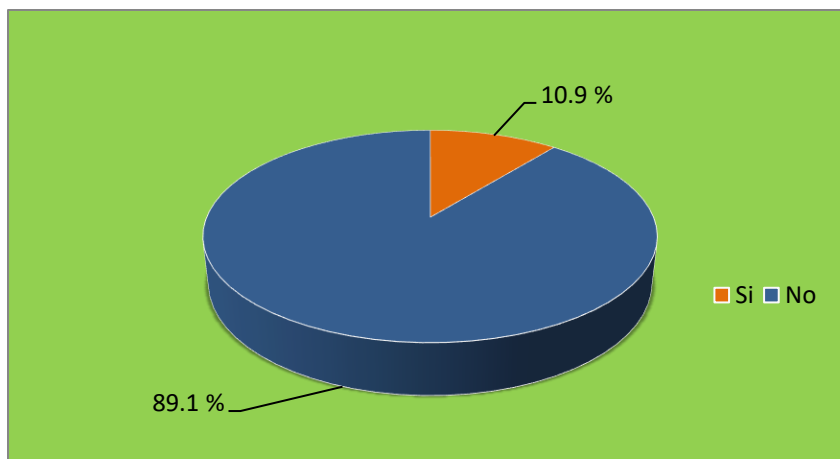


Figura 7: Población que conoce la propiedad nutritiva que contiene la carne de cuy en el Distrito de Jesús, 2018.

Respecto a las propiedades nutritivas del cuy, se obtuvo como resultado que el 89.1 % de personas encuestadas, no sabe que propiedades alimenticias contiene dicho animal, evidenciado una diferencia significativa con aquellas personas que, si saben, la cual está representada por el 10.9 % de toda la población encuestada.

La información brindada, nos da a conocer que la carne del cuy contiene bajo contenido de grasa lo cual favorece a las personas que sufren de colesterol puedan consumir este tipo de carne sin ningún problema, aportando así a que se preparen más platos a base de este insumo, lo cual, nos ayudará a conservar la costumbre de consumir este tipo de animal, y dejar de lado el consumo de animales que en su carne existen altos niveles de grasa, asimismo podemos decir que muchas veces las personas solemos consumir diferentes tipos de comidas, sin saber su valor nutricional y cuán beneficioso es para la salud como es el caso del cuy.

5.1.1. Tradición

a) Formas de preparación del cuy en el Distrito de Jesús.

Para la preparación de los diferentes platos a base del cuy, la población del Distrito de Jesús suele invertir cierta cantidad de dinero, la cual se ve reflejada en la siguiente figura.

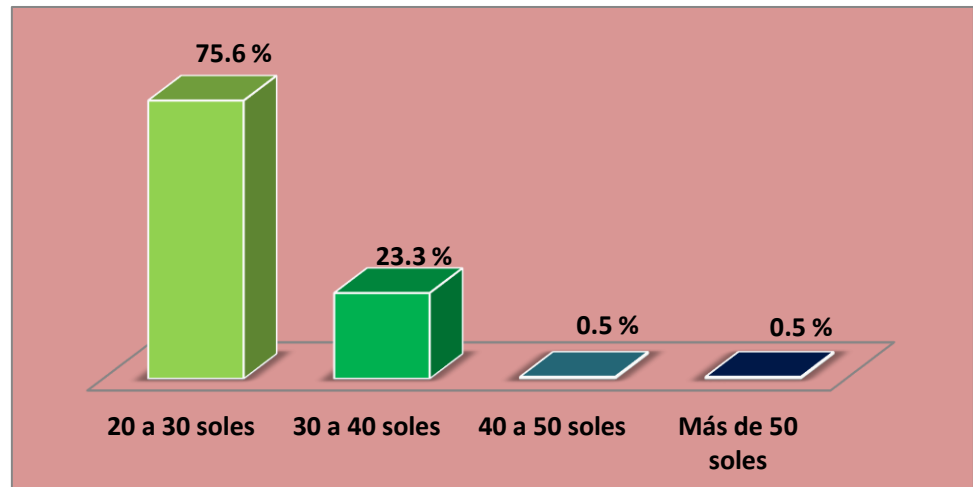


Figura 8: Dinero que gasta la población por plato de cuy en el Distrito de Jesús, 2018.

Tal como se observa en la Figura 8, los resultados obtenidos del gasto que realiza cada uno de los pobladores del Distrito de Jesús para la preparación de un plato, el mayor porcentaje de gasto está entre 20 a 30 soles, el cual representa al 75.6 % del total, lo cual significa que el poblador no mucho invierte en gasto de insumos, seguidamente está la inversión de 30 a 40 soles, representando un 23.3 % y finalmente están los gastos que oscilan de 40 a 50 soles y de 50 soles a más, teniendo un porcentaje de 0.5 % de total; determinando así que la población jesuences utiliza el dinero solo para insumos perecibles.

➤ **Preparación del cuy en frito.**

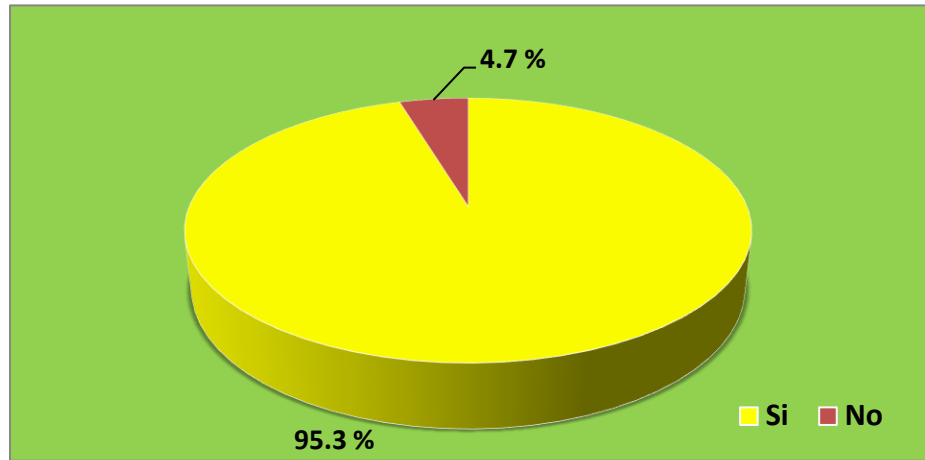


Figura 9: Población que prepara la carne del cuy en frito en el Distrito de Jesús, 2018.

De primera mano, se conoce que los pobladores que preparan carne de cuy en frito, su respuesta es afirmativa, conformando el 95.3 %; asimismo, se evidencia diferencia significativa frente a la respuesta negativa, la cual conforma un porcentaje de 4.7 %.

Para la preparación del cuy en frito, la señora Delia Vargas menciona *“el cuy para ser consumido, es decir preparado; para frito el cuy a los 6 meses, 7 meses ya está para consumo, en frito”*. (Apéndice 2)

Asimismo, Rosa Torrealva Azañero dice *“el cuy tiene que estar a su peso que es ciento, es casi un kilo doscientos, un kilo trescientos que tiene que pesar el cuy y el cuy tiene que llegar de 2 a 3 meses hasta mucho 3 meses y medio, quiere decir el cuy macho, yo compro cuyes machos, el precio es mucho más, es más caro que los cuyes hembras, pero su calidad es mucho mejor porque, el cuy macho te llega hasta una edad y la gente lo vende”*. (Apéndice 2)

Según Radio Programas del Perú (RPP NOTICIAS, 2013) *“el cuy frito con papa picante es uno de los platillos más preferidos por los miles de visitantes que arriban a Cajamarca, pues la carne de cuy es muy sabrosa, debido a su suave textura”*.

Esto nos da a entender que para preparar un buen plato cuy en frito se debe tomar en cuenta la edad y el sexo de dicho animal para obtener un plato bien presentable y con un sabor exquisito, además se puede constatar que el cuy en esta forma de preparación no solo es preparado y consumido por el Distrito de Jesús, sino que también es uno de los platos más preferidos por miles de visitantes que arriban Cajamarca.

➤ **Preparación del cuy en guisado.**

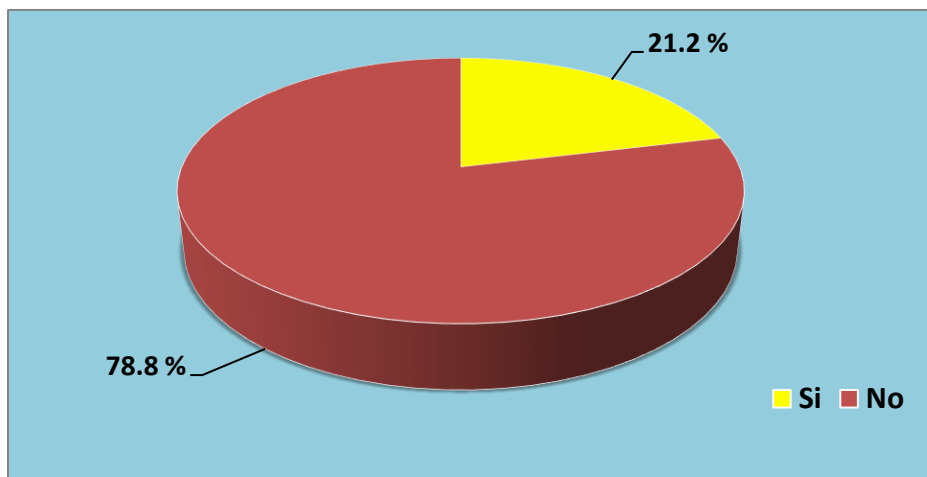


Figura 10: Población que prepara la carne del cuy en guisado en el Distrito de Jesús, 2018.

De mismo modo, se obtuvo información los pobladores que preparan carne de cuy en guisado siendo respuesta afirmativa, un 21.2 % del total; evidenciando diferencia significativa frente a la respuesta negativa, conformando un porcentaje de 78.8 %.

Para la preparación del cuy en guisado, la señora Delia Vargas menciona *“el cuy de año, año tres meses para estofado, cuy maduro”*.

(Apéndice 2)

Asimismo, Rosa Torrealva Azañero dice *“compro cuyes hembras, solo una excepción para el estofado, el estofado tiene que ser cuy viejo, porque entre más hierva tiene mucha más sazón”*. (Apéndice 2)

Con base a esta información podemos expresar que la población jesuence no consume el cuy guisado en gran cantidad, a pesar de que en el Distrito de Jesús existen criaderos de cuyes en la zona de Chuco Alto.

➤ **Preparación del cuy en sopa.**

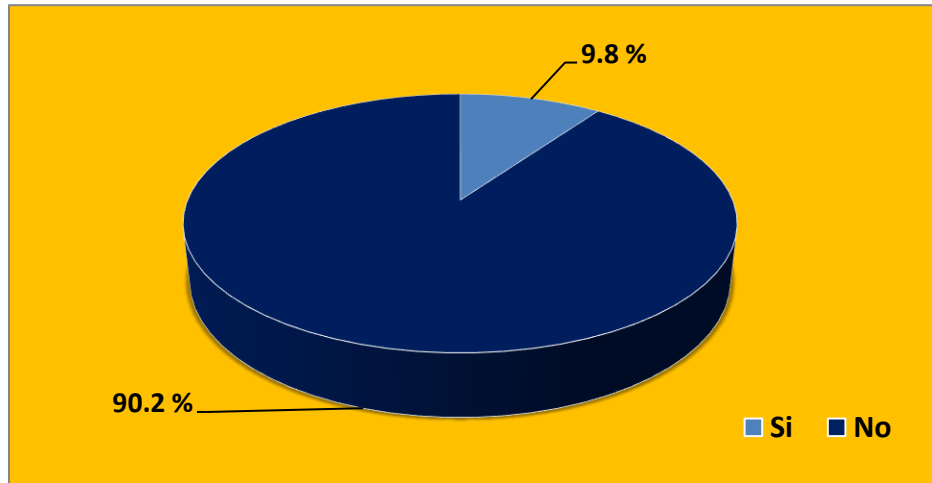


Figura 11: Población que prepara la carne del cuy en sopas en el Distrito de Jesús, 2018.

En cuanto a la población que prepara la carne de cuy en sopa, se obtuvo como resultado que un 90.2 % expresa que no prepara en esta forma, mientras que el 9.8% si lo hace.

Según Diario Correo (2014) Castillo, afirma. *“El caldo de cuy es un plato de entrada nutritivo y tiene 20.3% de proteínas frente a otras especies, posee menos porcentaje de colesterol que otras carnes. Tiene alta concentración de colágeno, que ayuda a la coagulación de la sangre y facilita buena cicatrización de las heridas, también su consumo de la carne ayuda a desarrollar las neuronas”*.

Con los datos brindados podemos afirmar que la población jesuence no está acostumbrado a preparar el cuy en esta forma, a pesar de que su carne es muy nutritiva, pues contiene colágeno, la cual es muy bueno para las personas que sufren de artritis.

➤ **Preparación del cuy en asado.**

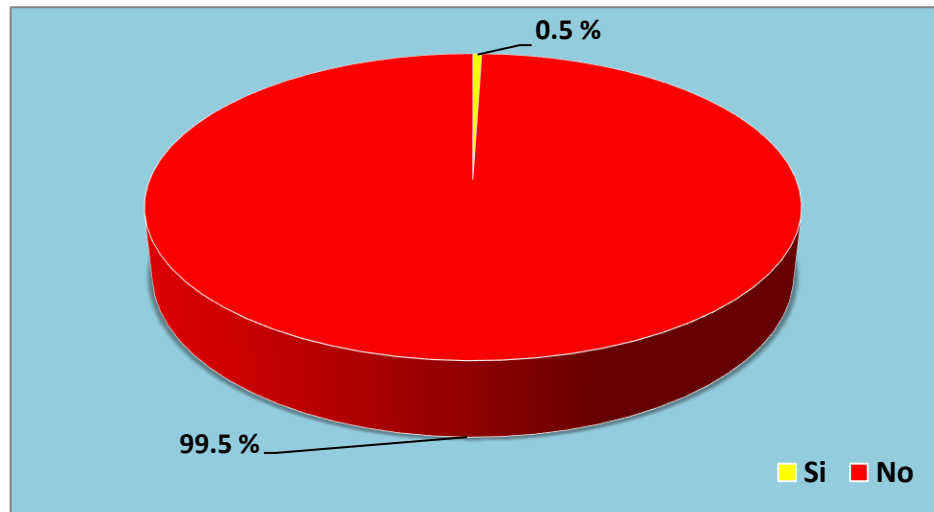


Figura 12: Población que prepara la carne del cuy en asados en el Distrito de Jesús, 2018.

Con respecto a las personas que prepara la carne del cuy en asado, tenemos como resultado que un 99.5% no lo prepara en esta forma, entretanto un 0.5% si lo hace, lo que nos da a entender que este preparativo no es tan conocido en el Distrito de Jesús, por ende, es que su consumo se refleja en un porcentaje bien bajo, a comparación con los anteriores potajes mencionados.

➤ **Preparación del cuy en otra forma.**

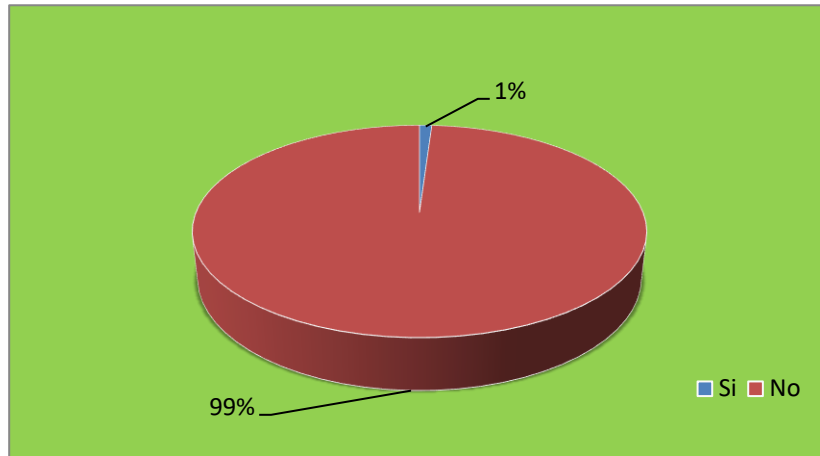


Figura 13: Población que prepara la carne del cuy en otra forma en el Distrito de Jesús, 2018.

Como se observa en la Figura 13, los resultados son muy similares al Figura 12, se constata el consumo de cuy en otras presentaciones son 99 % no lo consume en este tipo de preparación, mientras un 1 % si lo consume, por lo que concluimos que la carne de cuy es más consumida en frito y guisado, tal como lo indica los Figuras 9 y 10.

b) Insumos que acompañan el consumo de potajes a base de cuy.

➤ **Consumo de cuy con papa.**

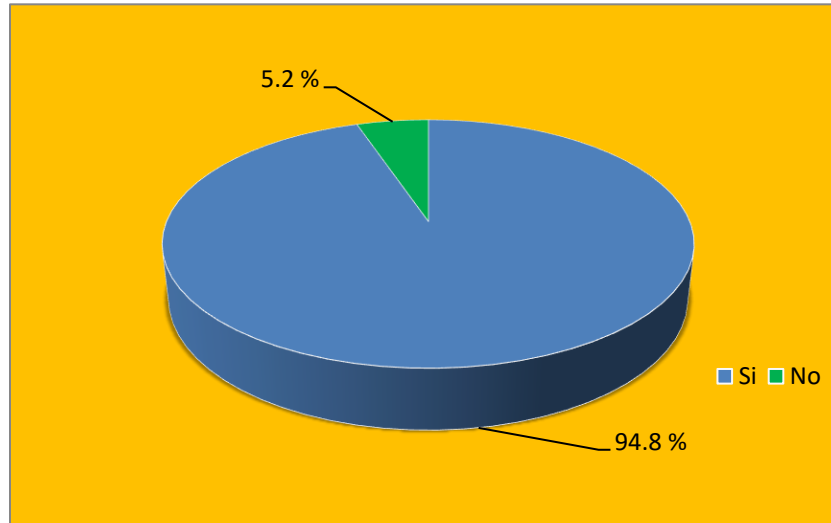


Figura 14: Población que acompaña con papa el consumo del cuy en el Distrito de Jesús, 2018.

Se puede percibir que la mayoría de personas que viven en el Distrito de Jesús suele acompañar con papa sus platos elaborados a base de cuy, puesto que, como se muestra en la Figura 14, el mayor porcentaje representa a la respuesta de que si suelen acompañar con papa sus alimentos, teniendo como porcentaje el 94.8 % del total, evidenciando una diferencia significativa de 5.2 % que no suele acompañar con papa sus preparativos a base del cuy.

➤ **Consumo de cuy con arroz blanco.**

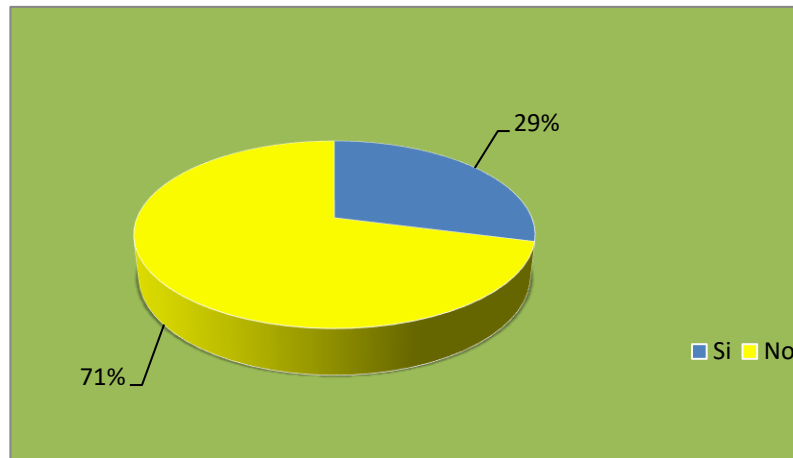


Figura 15: Población que acompaña con arroz blanco el consumo del cuy en el Distrito de Jesús, 2018.

En la Figura 15, se puede observar, que el 71 % de la población encuestada, no suele acompañar con arroz blanco sus comidas a base del cuy, dando así poca importancia a este tipo de insumo; mientras que el resto de población encuestada, 29%, suele utilizar este insumo siempre en sus comidas, lo que demuestra que prefieren consumir alimentos con un insumo muy comercializado en el mercado.

➤ **Consumo de cuy con arroz de trigo.**

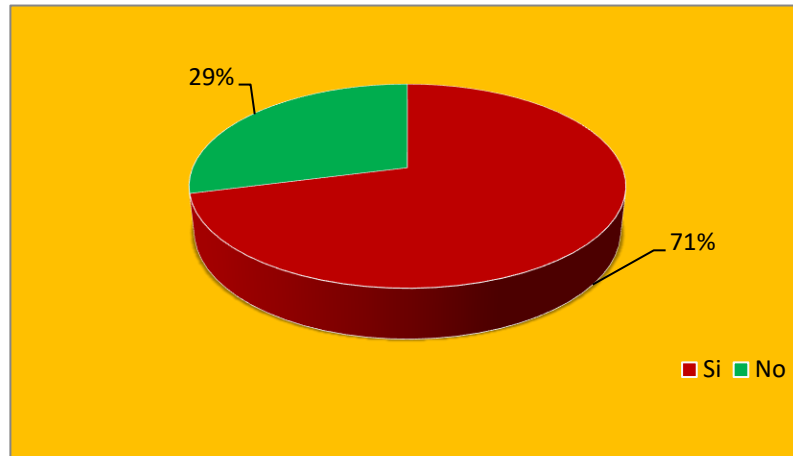


Figura 16: Población que acompaña con arroz de trigo el consumo del cuy en el Distrito de Jesús, 2018.

En la Figura 16, se observa, que el 71 % de la población encuestada, suele acompañar con arroz de trigo sus comidas a base del cuy, dando así mayor importancia a este tipo de insumo y poniendo como materia principal en los alimentos a preparar, lo que significa que aún conservan la forma de alimentación de sus ancestros; por el contrario, el resto de población encuestada, 29%, no suele utilizar este insumo, pues prefieren uno más moderno.

➤ **Consumo de cuy con choclo.**

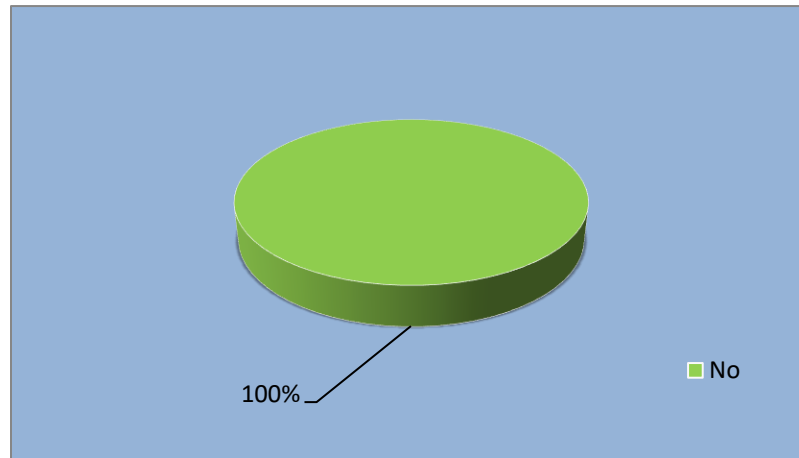


Figura 17: Población que acompaña con choclo el consumo del cuy en el Distrito de Jesús, 2018.

En la Figura 17, se puede observar como resultado, que el 100 % de la población encuestada, no suele acompañar con choclo sus comidas a base del cuy.

Según Radio Programas del Perú (RPP NOTICIAS, 2012). Para los carnavales que es el mes de febrero, uno de los elementos infaltables en la cocina cajamarquina es el famoso choclo, y el preferido por las amas de casa es el proveniente del Distrito de Jesús, dado que cuando se los sancocha tiene un ligero dulzor, que lo hace muy agradable.

Con la información obtenida se puede expresar que el choclo, aun siendo producto infaltable en las casas jesuences, no es utilizado como un insumo acompañante dentro de los platos elaborados a base del cuy.

5.1.2. Costumbre

a) **Ingredientes utilizados en la preparación de los diversos potajes a base de cuy.**

Para describir los ingredientes para la preparación de potajes a base de cuy, se tuvo en cuenta a la opinión de las dueñas de los dos restaurantes entrevistados, la señora Delia Vargas Pajares, dueña del restaurante ‘‘Mechita’’ y Rosa Torrealva Azañero, dueña del restaurante ‘Rancho Azul’’.

- En cuanto a la forma de preparar el cuy frito, Vargas; indica, para el cuy frito, lo matamos, lo lavamos y al menos yo solamente lo utilizó así con su saladito no más, o sea así condimentarlo con sal, otras personas le echan este condimento no, pero más yo lo utilizo así con su salsita nomas, sale más cumpliditos (Apéndice 2).
- Torrealva, menciona, el cuy estofado, el cuy estofado que hacemos, se pone en una cacerola, le pones y como es cuatro partes, las dos, la mitad sale de cada cabeza y las dos piernitas, le pones sal y lo fríes, no fríes total, sino como te decía, poco a poco en olla, la cual se hecha chicha de jora, el vinagre, comino a lo mínimo, ajino moto también lo mínimo y sal, el que da el toque del sabor es el orégano, la que se hecha también al ají, es la berenjena, yo lo coloco para un cuy menos de la media cebolla, porque, si tú lo hechas más cebolla, la cebolla le da un poco más de mal de sabor, otros dicen no, pero, para mí, sí, de acuerdo a la cantidad, si quiero cuatro cuyes estofados, una cebolla entera, para un

cuy entero medio tomate y un escabeche y en el escabeche si la gran diferencia, tengo que poner un escabeche por cuy y la berenjena tienen que ser seis berenjenas, porque le da un toque de medio amarillito y le da ese toque de medio de ácido, pero a la mayoría, como yo le digo le pongo el orégano pues que el orégano este oliendo, lo hago bien en el condimento puesto que en el vinagre en todo eso, de ahí lo paso a lo dejo un poco macerar y de ahí recién lo pongo cuando ya frío, frito la cebolla, el tomate, el escabeche y la berenjena, lo pongo ajito y un poquito de ají de color , pero poquito lo mínimo para que no esté tan blanquizco y de ahí recién lo pongo a lo mínimo al cuy estofado y de ahí lo voy viendo, esta suavecito, no todavía, entonces un poquito de agua, llega a su toque y el cuy ya tienes que con tu misma uña ya está y pum se rompió, ya, entonces, ya está y lo pruebas la sal, no necesita otras cosas, es que , yo le digo hay muchos que te han dicho que lo ponen cantidad de color , en eso no está hija, la sazón simplemente está en que te guste cocinar, en que tú lo hagas , no para tu gusto de ti sino para el gusto del que te va a consumir. (Apéndice 2).

Al analizar esta información podemos manifestar que la preparación del cuy depende de los insumos que sueles utilizar, puesto que, al comparar los dos testimonios anteriores, nos podemos dar cuenta que la esencia en la preparación del cuy está en la dedicación que tú le pongas al elaborar los diferentes platillos.

Asimismo, podemos decir que para la preparación de los platillos se debe tener en cuenta ciertos criterios de limpieza e higiene, tales como: tiene el cabello recogido, uñas cortas y no pintadas, utilizo mandil, gorro) para preparar el alimento, se lavó las manos antes de preparar los alimentos, sus utensilios y vajillas están en buen estado, el espacio de trabajo está limpio y en orden, los cuales son muy primordiales para poder ofrecer un alimento saludable.

b) Ocasiones en las que se consume el cuy.

➤ **Consumo de carne de cuy para cumpleaños.**

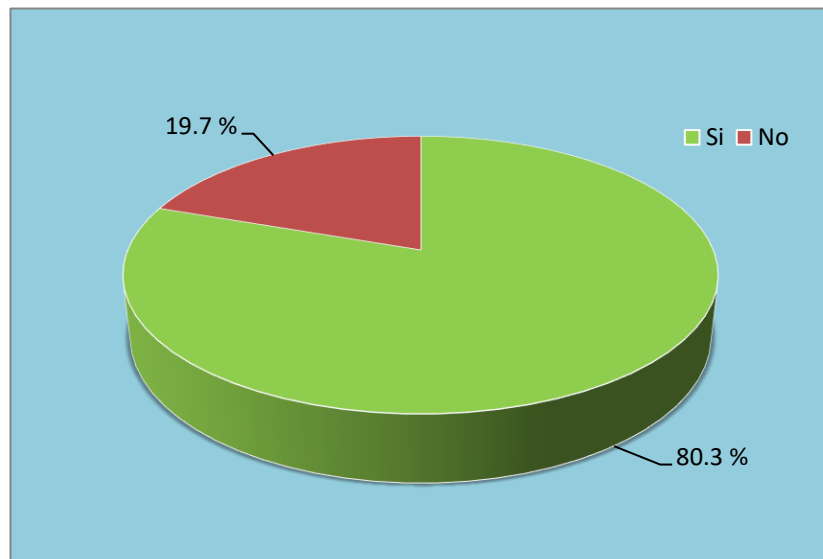


Figura 18: Población que consume la carne del cuy para cumpleaños en el Distrito de Jesús, 2018.

Respecto a las personas que consumen cuy para cumpleaños, se observa que el 80.3% expresa que, si lo consume para esta ocasión, mientras que el resto de población el 19.7 % dice que no consume, dando a entender que la

preparación del cuy para esta celebración es considerada como un plato primordial en el Distrito de Jesús.

➤ **Consumo de carne de cuy para bautizos.**

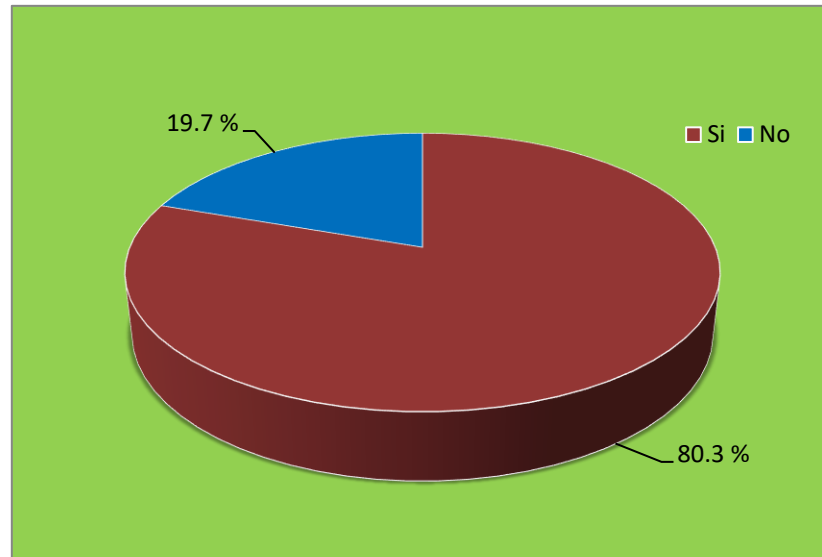


Figura 19: Población que consume la carne del cuy para bautizos en el Distrito de Jesús, 2018.

Respecto a las personas que consumen cuy para bautizos, se observa que el 80.3 % expresa que, si lo consume para esta ocasión, mientras que el resto de población el 19.7 % dice que no consume, dando a entender que la preparación del cuy para esta celebración es considerada como un plato primordial o bandera en el Distrito de Jesús, puesto que para este tipo de eventos suelen siempre utilizarlo.

Crespo, N. (2012) *“La carne de cuy: Nuevas propuestas para su uso”*, menciona acerca del consumo de la carne de cuy en eventos especiales, rescata que el consumo de la carne de cuy permite la interacción de los convidados a eventos de importancia social y familiar.

Con la información brindada se puede expresar que el consumo del cuy en ceremonia como el bautizo es muy utilizado, puesto que, las personas se reúnen entre familias, amigos, vecinos; y a la par interactuar entre sí.

➤ **Consumo de carne de cuy para otras ocasiones.**

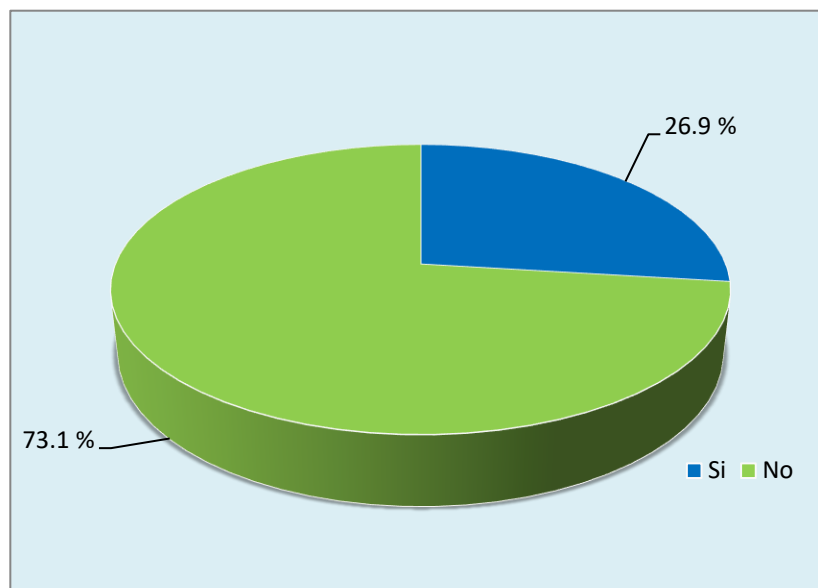


Figura 20: Población que consume la carne del cuy para otras ocasiones en el Distrito de Jesús, 2018.

La Figura 20, nos muestra que el 73.1 % de la población encuestada acostumbra a consumir el cuy en otras ocasiones, tales como reuniones familiares, carnavales; mientras que el resto de la población encuestada representa el 26.9 % no suele consumir.

c) **Personas con las que comparte el consumo de carne de cuy.**

➤ **Comparte sus alimentos con su familia.**

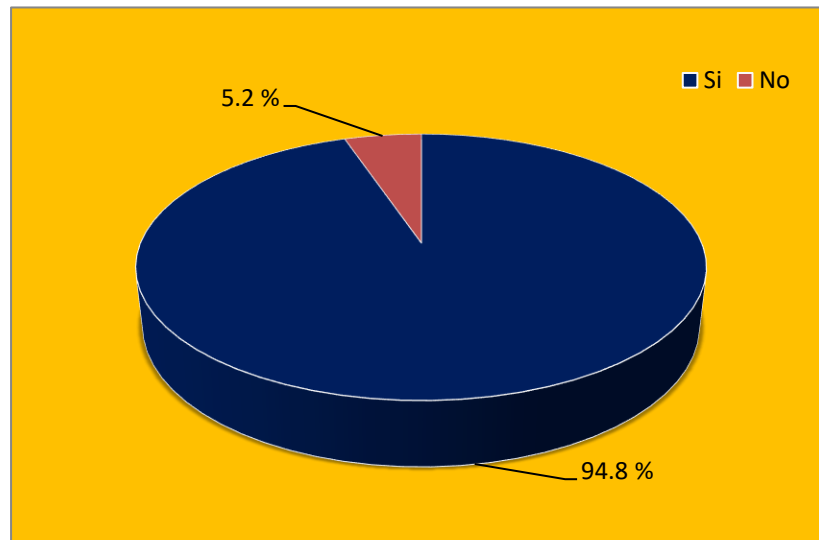


Figura 21: Población que comparte con la familia los platos elaborados a base de cuy en el Distrito de Jesús, 2018.

En la Figura 21, se observa que las personas que comparten sus alimentos con su familia, los resultados son “si” en mayor porcentaje, 94.8% respectivamente; mientras que “no” es muy bajo, con 5.2 %.

La razón por la que las personas prefieren compartir con la familia es que sienten que el núcleo familiar es muy importante, debido a que ahí existe una comunicación, preocuparse por el otro miembro de la familia.

➤ **Comparte sus alimentos con sus amigos.**

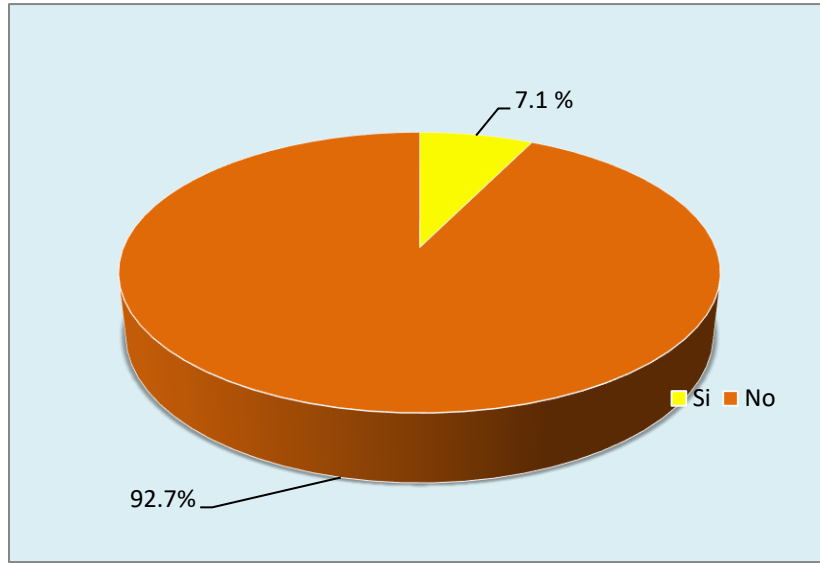


Figura 22: Población que comparte con los amigos los platos elaborados a base de cuy en el Distrito de Jesús, 2018.

En la Figura 22, se observa que las personas que comparten sus alimentos con sus amigos, los resultados son “no” en mayor porcentaje, 92.7 % respectivamente; mientras que “si” es muy bajo, con 7.1 %.

Esta información nos da a entender que la compañía de los amigos no es muy importante para las personas que viven en el Distrito de Jesús, para compartir sus alimentos.

➤ **Comparte sus alimentos con los vecinos.**

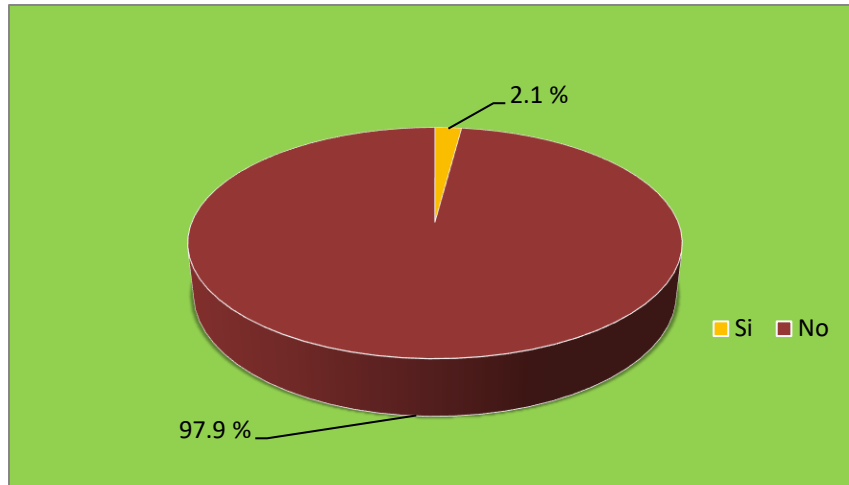


Figura 23: Población que comparte con los vecinos los platos elaborados a base de cuy en el Distrito de Jesús, 2018.

En relación a las personas encuestadas, que, si suelen compartir con sus vecinos el consumo de alimentos preparados a base de cuy, la mayoría manifestó que no suele hacerlo, tal como se refleja en la Figura 23, en donde se puede observar que el 97.9 % expresa como respuesta un no, evidenciando una gran diferencia en cuanto a aquellas personas que si suelen hacerlo, con un 2.1 % del total.

5.2. Discusión de los resultados

El cuy es un legado ancestral, se podría decir que el principal, el cual hasta la actualidad se sigue conservando, porque es parte de nuestra cultura, la cual ha sido heredada de nuestros antepasados, los cuales han sabido transmitir de generación en generación la forma de crianza de este roedor, asimismo, su forma de preparación, dando paso así, que hoy en día existan muchos potajes a base de este animal, puesto que muchas familias aún conservan la costumbre de preparar el cuy en ocasiones muy importantes, al igual que hace miles de años. Dando así a relucir la gran importancia de este animal para la vida cotidiana de las personas.

De acuerdo con los datos expuestos en el capítulo de resultados y autor como Salinas, A. & Vera, G. (2017), quien nos habla sobre la valoración actual del cuy asado en la ciudad de Cuenca; y que el preparado del cuy asado, de manera tradicional, ejerce gran influencia dentro del movimiento turístico de la ciudad de Cuenca. Llegamos a determinar la gran diferencia que existe entre ambas investigaciones, puesto que en el Distrito de Jesús - Cajamarca, la población solo suele consumir un 0.5% de cuy asado, dando a entender que este tipo de potaje es poco tradicional para la población jesuence y por ende su preparación es inusual en ceremonias significativas para el distrito.

De acuerdo con Crespo, N. (2012), quien en su investigación nos menciona sobre el consumo de la carne de cuy en eventos especiales y rescata que el consumo de la carne de cuy permite la interacción de los convidados a eventos de importancia social

y familiar, donde ejemplifica que el plato cuy asado y el ají de cuy son reservados para el consumo en eventos de importancia. Por ejemplo, el cuy asado, se sirve en fiestas comunitarias y para los domingos y el ají de cuy, se lo prepara para bodas y épocas de siembra. Podemos aseverar que coinciden con los resultados obtenidos (Figura 18, 19 y 21), donde la población encuestada en el Distrito de Jesús afirma que suele consumir el cuy en eventos como cumpleaños, bautizos, siendo respuesta afirmativa un 80.3 % , asimismo suelen compartir con sus familiares los potajes elaborados a base de cuy con un 94,8%, demostrando así que la carne de cuy es considerado un insumo importante en las ceremonias o festividades comunitarias, puesto que, en la comunidad donde se desarrolla dicha festividad es una costumbre el consumo de dicho alimento.

Ordoñez, R. (2003), en su investigación menciona, el cuy es una especie consumida tradicionalmente por el poblador andino, es base de su alimentación y economía doméstica, además, la carne de cuy tiene altos estándares nutricionales, alta proteína y bajo contenido de grasa. Asimismo, el cuy es un animal rústico, de ciclo de vida corto y facilidad de alimentación, por lo que puede ser criado a bajo costo.

En función a lo mencionado en el párrafo anterior y los resultados obtenidos, afirmamos que coinciden, puesto que, al ser un animal de bajo costo en su crianza, puede ser consumir con mayor frecuencia, tal como lo demuestra la Figura 4, en donde se observa que el 100% de la población encuestada del Distrito de Jesús, suele consumir este animal, a pesar de que los pobladores jesuences no conocen la propiedad nutritiva que contiene la carne de cuy (Figura 7).

Según Diario El Correo (2014), el caldo de cuy es un plato de entrada nutritivo y tiene 20.3% de proteínas frente a otras especies, posee menos porcentaje de colesterol que otras carnes. Tiene alta concentración de colágeno, que ayuda a la coagulación de la sangre y facilita a una buena cicatrización de las heridas, también su consumo de la carne ayuda a desarrollar las neuronas. En relación con lo expuesto por el Diario El Correo y los resultados tratados, se puede decir, a pesar de que el caldo de cuy es muy nutritivo y tiene bajo porcentaje de colesterol, la población del Distrito de Jesús no suele consumirlo mucho (Figura 11), ya que no están acostumbrados a comer el cuy en esta presentación.

Zumárraga, S. (2011) menciona sobre la idea de promover y fomentar nuevas propuestas innovadoras para preparar el cuy, es así que organizó el primer concurso gastronómico “EL CUY NUESTRA IDENTIDAD CULTURAL”, donde se introdujo nuevas recetas a base de cuy. Si bien existen iniciativas de promover nuevas recetas de potajes a base de cuy, los resultados obtenidos son todo lo contrario, ya que la población del Distrito de Jesús suele utilizar los mismos insumos de sus generaciones pasadas (Figura 14 y 16), dando a entender que para ellos prevalece más lo ancestral.

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

CONCLUSIONES

1. El cuy al ser un animal de antaño y tener gran relevancia en el consumo de las personas, se ha convertido en el insumo principal dentro de las cocinas, puesto que la mayoría de las amas de casa suele prepararlo en sus hogares, tal es el caso del distrito de Jesús en donde el 100% de las personas encuestadas afirma que consume este animal.
2. La cultura gastronómica de distrito de Jesús respecto a la preparación del cuy se manifiesta, a través de sus propias formas de preparación, los ingredientes utilizados en dicha preparación, los insumos que acompañan a los potajes a base de cuy, las ocasiones en las que son compartidas la preparación de los potajes y con quienes se comparte. Con respecto a las formas de preparación los pobladores del distrito de Jesús suelen consumir el cuy en frito (95.3%) de las personas encuestadas; manifestando así que este plato es considerado plato principal en las casas de las familias jesuences, también consumen el cuy en guisado (21.2%), sopas (9,8 %), asado (0,5%), pero estos platos son consumidos en un porcentaje menor al de cuy frito. Asimismo, los ingredientes que utilizan en la preparación de potajes son: sal, chicha de jora, vinagre, comino, ajino moto, orégano, berenjena, cebolla, tomate escabeche y las ocasiones en que consumen los potajes a base de cuy son: aniversario del Distrito, fiestas patronales, cumpleaños, bautizos, siendo las dos últimas las ocasiones en donde suelen consumir más el cuy, puesto que, es ahí donde los pobladores tienen mayor confraternidad con sus familiares más cercanos.
3. La importancia de la presente investigación radica en que nos da a conocer la gastronomía del distrito de Jesús, y a la par se pueda generar mayor turismo en este lugar, y así lograr que el turismo gastronómico sea más conocido y revalorado.

RECOMENDACIONES

- a) La Municipalidad del Distrito de Jesús debe tomar en consideración los resultados obtenidos, para que así puedan enfocarse en desarrollar más la cultura gastronómica de este Distrito y a la par lograr que exista mayor cantidad de visitantes.
- b) La Municipalidad de Distrito de Jesús debe realizar un inventario con los nombres de todas las amas de casa longevas, para así poder obtener y conservar recetas de antaño, y a la par esto sirva como una información para las generaciones futuras y posibles investigaciones.
- c) La Municipalidad de Distrito de Jesús debe realizar concursos gastronómicos, en donde la población jesuence ponga en práctica sus artes culinarios, así como también se arriesguen a innovar nuevas formas de preparación de cuy (cevicuy, cuy a la parrilla, cuy a la brasa), para lograr salir de lo rutinario, y adentrarse en algo más novedoso.
- d) Se recomienda a la población del Distrito de Jesús, no solo ofrecer platos elaborados a base de cuy en los días festivos, como: aniversario del Distrito, fiestas patronales, cumpleaños, bautizos; sino también pueden realizar ferias los fines de semana para que así este alimento se más conocido por los turistas tanto locales como nacionales.

LISTA DE REFERENCIAS

- Alvarado, L. (2014) *Gastronomía del pueblo de Otuzco como recurso turístico potencial complementario para la práctica del Turismo Cultural* (Tesis) Universidad Nacional de Trujillo, Trujillo.
- Azcoytia, C. (Setiembre de 2008). *Historia de los orígenes de la Gastronomía Peruana*. Recuperado de <https://www.historiacocina.com/paises/articulos/peru/peru.htm>
- Caidedo, E. & Jojoa, C. (2014) *Plan de negocios de un restaurante denominado cuy ¡Gourmet! En el municipio de Pasto* (Trabajo de grado) Universidad de Bogotá Jorge Tadeo Lozano, Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas, Colombia.
- Crespo, N. (2012) *La carne de cuy: Nuevas propuestas para su uso*'' (Trabajo de grado) Universidad de Cuenca, Cuenca, Ecuador.
- Conté, C. (1997). *Lacan con los filósofos*. Ed. Siglo XXI. México.
- Cruz, J, (2002) *Teoría elemental de la Gastronomía*. Ed. S.A. EUNSA. España
- Diario Correo (22 de octubre del 2014). *ESPECIAL: El caldo de cuy un plato de entrada nutritivo*. Recuperado de <https://diariocorreo.pe/gastronomia/especial-el-caldo-de-cuy-un-plato-de-entrad-62082/>
- Fernández, J. (1998) *Arte Efímero y espacio estético*. Ed. ANTHROPOS. Barcelona, España.
- Harris, M. (1989). *Bueno para comer: Enigmas de alimentación y cultura*. Ed. Alianza. Madrid, España.
- Huisa, A. (2015) *El Kankacho Identidad Gastronómica del Distrito de Ayaviri* (Tesis) Universidad Nacional del Altiplano, Facultad de Ciencias Sociales, Ayaviri, Puno.
- Long, J. (1997). *Conquista y comida: consecuencia del encuentro de dos mundos*. Ed. Universidad Nacional Autónoma de México. Distrito Federal, México.

- Mejía, L., Bravo, M., y Mejía, S. (2014) La gastronomía como símbolo en la cultura. *Culinaria*, (7), 53. Recuperado de http://web.uaemex.mx/Culinaria/siete_ne/PDF%20finales%207/La_gastronomia_simbolo_cultura.pdf
- Meléndez, J., y Cañez, G. (2009, noviembre) *La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local: el caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México*. Recuperado de http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S018845572009000300008
- Ogden, J. (2005), *Psicología de la alimentación*. Ed. Morata. Madrid, España.
- Parra, S., y Reyes, E. (2015) *Historia de la gastronomía*. Recuperado de <https://es.calameo.com/read/004321993e031fdd006b9>
- RPP NOTICIAS. (23 de noviembre de 2012). El pintoresco distrito de Jesús, otro motivo para conocer Cajamarca. Recuperado de <https://rpp.pe/peru/actualidad/el-pintoresco-distrito-de-jesus-otro-motivo-para-conocer-cajamarca-noticia-543079>
- RPP NOTICIAS. (06 de Julio de 2013). RPP noticias. *Cuy frito con picante de papa, una típica delicia cajamarquina*. Recuperado de <https://rpp.pe/peru/actualidad/cuy-frito-con-picante-de-papa-una-tipica-delicia-cajamarquina-noticia-610653>
- Salinas, A. & Vera, G. (2017). *Análisis gastronómico del cuy asado de la ciudad de Cuenca provincia del Azuay* (Trabajo de grado) Universidad de Guayaquil, Guayaquil, Ecuador.
- Servicio Nacional de Áreas Naturales Protegidas por el Estado (2014). *I Taller Competitividad del Sector Ecoturismo en Madre de Dios*. Recuperado de http://www.sernanp.gob.pe/documents/10181/88081/Marco_Teorico+congreso.pdf/dfb8c771-ee3a-49b2-810a-a73cffd4bf8c
- UNESCO (2003). ¿Qué es el patrimonio cultural inmaterial? Recuperado de <https://ich.unesco.org/es/inicio>

Vela, E. (junio de 2009). *La interculturalidad como principio ético para el desarrollo de nuestros pueblos*. (Primera ed.). Arequipa. Recuperado de http://casadelcorregidor.pe/descarga/Rivera_Interculturalidad.pdf

Viladevall, M. (2003). *Gestión del patrimonio cultural. Compilación*. Ed. Benemérita Universidad Autónoma de Puebla. México.

WordPress. (21 de Julio de 2016). *Historia del cuy*. Recuperado de <https://xillerpe.wordpress.com/2016/07/21/la-historia-del-cuy/>

Zumárraga, S. (2011) *Innovaciones gastronómicas del cuy en la Provincia de Imbabura* (Tesina) Universidad Técnica del Norte, Facultad de Ciencias de la Salud, Imbabura, Ecuador.

APÉNDICES

APÉNDICE N° 1



UNIVERSIDAD NACIONAL DE CAJAMARCA
FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES
ESCUELA ACADÉMICO PROFESIONAL DE TURISMO Y HOTELERÍA



ENCUESTA PARA ANALIZAR LA CULTURA GASTRONOMICA DEL CUY EN EL DISTRITO DE JESUS.

OBJETIVO: Conocer la cultura gastronómica con respecto a la preparación del cuy en el Distrito de Jesús.

Marque Con 'X' la respuesta que usted crea conveniente

ASPECTOS GENERALES:

1. Sexo:

- a) Masculino b) Femenino

2. Edad:

- a) 18-25 b) 26- 33 c) 34- 40 d) Más de 40

3. Nivel de instrucción:

- a) Primario b) Secundario c) Superior técnico d) Superior universitario e) Ninguno

ASPECTOS ESPECIFICOS:

4. ¿Usted consume carne de cuy?

- a) Si b) No

Si su respuesta es No, explique porque

5. ¿Cada que tiempo consume la carne de cuy?

- a) 1 o 2 veces al mes b) 2 a 3 veces al mes c) Bimensual d) Trimestral e) Otro

Especificar:

6. ¿Para qué tipo de ceremonia consume carne de cuy?

- a) Cumpleaños b) Bautizo c) Otros

Especificar:

7. ¿En qué forma de preparación consume la carne de cuy?

- a) Frito b) Guisado c) Sopas d) Asado e) Otros:

Especificar:

8. ¿En qué cantidad consume la carne de cuy?

- a) Entero b) ½ c) ¼

9. ¿Con que insumo acompaña el consumo del cuy?

- a) Papa b) Arroz blanco c) Arroz de trigo d) Choclo

10. ¿Cuándo usted realiza alguna ceremonia con quién comparte lo platos elaborados a base de cuy?

- a) Familia b) Amigos c) Vecinos

11. ¿Cuánto de presupuesto invierte usted por plato de cuy?

- a) 20 a 30 soles b) 30 a 40 soles c) 40 a 50 soles d) Más de 50.00 soles

12. ¿Conoce la propiedad nutritiva que contiene el cuy?

- a) Si b) No

Si su respuesta es Sí, cuales son:

Muchas gracias por su colaboración.

APÉNDICE N° 2

ENTREVISTA APLICADA A LAS SEÑORAS DEL DISTRITO DE JESÚS PARA ANALIZAR LA CULTURA GASTRONOMICA DEL CUY EN ESE LUGAR

OBJETIVOS:

- ✓ Conocer por medio de estas señoras la gastronomía del cuy en su Distrito.
- ✓ Conocer las formas de preparación de sus platos elaborados a base del cuy.

TEMAS:

- ✓ Formas de preparación de sus platos elaborados del cuy
- ✓ Ingredientes utilizados en la preparación de la carne de cuy.

RESULTADO DE LAS ENTREVISTAS

1. D. Vargas Pajares. Dueña del restaurante “Mechita” (Comunicación personal, 18 de junio, 2018)

a) ¿Qué conocimientos tiene usted acerca del cuy? ¿Conoce las propiedades nutricionales que tiene este animal?

- El cuy es nutritivo, es muy rico, su carne es bien sabrosa.
- Claro es muy bueno para consumir para las familias.

b) ¿Usted prepara alimentos a base del cuy? ¿Qué platos prepara?

- Si, hacemos este cuy frito, cuy estofado, cuy a la parrilla.

c) ¿Los platos que usted prepara quien lo enseñó?

- Ese viene ya de nuestros antepasados, mi mamá, mi abuelita, mi suegra, aquí en Jesús es un plato típico del cuy.

d) ¿Cómo sabe que el cuy está apto para el consumo?

- De acuerdo a su edad que tiene el cuy, por ejemplo, para frito el cuy a los 6 meses, 7 meses ya está para consumo ya, en frito y el cuy de año, año tres meses para estofado cuy maduro.

e) ¿En qué forma consume usted el cuy?

- Cual será, frito, más frito, en estofado también, pero más sabroso es este frito.

f) ¿Podría hacer una breve descripción de la preparación de algunos de sus platos que usted realiza a base del cuy?

- En cuestión por ejemplo del cuy frito, lo matamos, lo lavamos y al menos yo solamente lo utilizó así con su saladito no más, o sea así condimentarlo con sal, otras personas le echan este condimento, pero más yo lo utilizo así con su salsita nomas, sale más cumpliditos.

***Encuestadora:* Por ejemplo ¿Usted el cuy frito como lo prepara?**

Así como lo estoy explicando no, lo salamos de un día para otro, al siguiente día, uno lo fríe, o sea lo freímos con aceite.

g) ¿Cada que tiempo consume el cuy y en qué ocasión?

- Bueno en familia en lo consumimos a veces por navidad, a veces por el día de la madre, día del padre o por cumpleaños de cada miembro de la familia, y después cuy generalmente aquí los domingos, por días de fiesta se consume el cuy.

h) ¿En las ocasiones que usted prepara platos a base de cuy con que finalidad y motivo lo realiza?

- Con que finalidad, claro cuando a veces vienen así nos piden platos para cuy, por ejemplo, para el día del maestro, nos han pedido preparar cuy y a veces como de digo así cuando a veces cuando nos antojamos, como nosotros criamos cuyes, das preparamos el cuy.

i) ¿Qué otros productos utiliza para poder preparar sus alimentos a base de cuy y como es su presentación?

Encuestadora: Por ejemplo, para que haga el cuy frito, ¿Con qué lo suele acompañar?

- El cuy lo hacemos con su arroz blanco y su picante de papa, su cuy, su presa de cuy frita y su ensalada de cebolla y algunos lo piden también como también estofado, también puede ser con su arroz de trigo, su picante de papa y su cuy estofado.

j) ¿Qué consejo daría usted a la población joven en relación a las recetas o platos preparados a base del cuy?

- Que consuman bastante cuy.

2. R. Torrealva Azañero. Dueña del restaurante “Rancho Azul”(Comunicación personal, 18 de Junio, 2018)

a) ¿Qué conocimientos tiene usted acerca del cuy? ¿Conoce las propiedades nutricionales que tiene este animal?

- No mucho, pero, en lo que es la, como te entiendo en la ricura, que como te estaba diciendo que del 100 %, 95 % comen cuy, prefieren entre los platos que tienen cuy.

b) ¿Usted prepara alimentos a base del cuy? ¿Qué platos prepara?

- Claro, el cuy frito, cuy estofado, cuy con maní.

c) ¿Los platos que usted prepara quien lo enseñó?

- Nadie, no sé, al menos tuve algo de conocimiento que decían prepara, pero uno con su propia experiencia, con el tiempo que va transcurriendo uno va viendo, ideando como lo va hacer, que es lo que necesita para que quede ese toque y que tipo de cuy, tú tienes que comprar, de qué edad tienes que comprar para que salga la calidad de cuy.

d) ¿Cómo sabe que el cuy está apto para el consumo?

- El cuy tiene que estar a su peso que es ciento, es casi un kilo doscientos, un kilo trescientos que tiene que pesar el cuy y el cuy tiene que llegar de 2 a 3 meses hasta mucho 3 meses y medio tiene que ser, quiere decir el cuy macho, no la hembra, porque la hembra te tienden de engañar dicen no ha tenido crías pero si, en cambio por eso nunca compro cuyes hembras, compro cuyes

machos, el precio es mucho más, es más caro que los cuyes hembras, pero su calidad es mucho mejor porque, porque el cuy macho te llega hasta una edad y la gente lo vende en cambio las hembras van teniendo crías, crías, crías, cuando ya lo ven que ya están las crías están dando chiquitas te venden, me entiendes por eso yo no compro cuyes hembras solo a una excepción para el estofado, el estofado tiene que ser cuy viejo, porque entre más hierva tiene mucha más sazón .

e) ¿En qué forma consume usted el cuy?

- Aquí en mi restaurante más cuy frito y cuy estofado, del 100 % de cuy estofado, haré pue el 1 % y el 99 % cuy frito, en serio, por eso a veces me preguntan, cual es plato, y el plato bandera es el cuy. Usted si lo probará y le toma foto la calidad del cuy y solo, solo con sal, el cuy no necesita otras cosas.

f) ¿Podría hacer una breve descripción de la preparación de algunos de sus platos que usted realiza a base del cuy?

- Ya el cuy estofado, el cuy estofado que hacemos, se pone en una cacerola, le pones y como es cuatro partes, las dos, la mitad, la mitad sale de cada cabeza y las dos piernitas, le pones sal y lo fríes, no fríes total, sino como te decía, poco en olla, la cual se hecha chicha de jora, el vinagre, comino a lo mínimo, ajino moto también lo mínimo y sal y cual es le da el toque del sabor es el orégano y la que se llama, a ya me olvide, la que se hecha también al ají, no la, son anaranjaditas, que se llama, la berenjena, la berenjena, ya bueno yo lo

coloco para un cuy menos de la media cebolla, porque, porque si tú lo hechas más cebolla, la cebolla le da un poco más de mal de sabor, otros dicen no, pero, para mí, sí, de acuerdo a la cantidad, si quiero cuatro cuyes estofados, hagamos enteros, una cebolla entera y medio, un tomate y para la otra un cuy, un cuy entero medio tomate y un escabeche y en el escabeche si la gran diferencia, tengo que poner un escabeche por escabeche por cuy y la berenjena tienen que ser seis berenjenas, porque le da un toque de medio amarillito y le da ese toque de medio de ácido, pero a la mayoría, como yo le digo le pongo el orégano pues que el orégano este oliendo, lo hago bien en el condimento puesto que en el vinagre en todo eso, de ahí lo paso a lo dejo un poco macerar y de ahí recién lo pongo cuando ya frío, frito la cebolla, el tomate, el escabeche y la berenjena, lo pongo ajito y un poquito de ají de color , pero poquito lo mínimo para que no esté tan blanquizco y de ahí recién lo pongo a lo mínimo al cuy estofado y de ahí lo voy viendo, esta suavcito, no todavía, entonces un poquito de agua, llega a su toque y el cuy ya tienes que con tu misma uña ya está y pum se rompió, ya, entonces, ya está y lo pruebas la sal, no necesita otras cosas, es que , yo le digo hay muchos que te han dicho que lo ponen cantidad de color , en eso no está hija, la sazón simplemente está en que te guste cocinar, en que tú lo hagas , no para tu gusto de ti sino para el gusto del que te va a consumir, yo siempre a las chicas que trabajaban conmigo, trabajaban un montón, han pasado, salido, que lo hagan porque les gusta, no porque te obliguen, si yo me voy a ir para que me den el arroz horrible, la papa horrible, para que pues voy a cocinar, es una burla para

el que va a comprar, para mí es mi pensar, que no hay que cocinar por cocinar. Mi restaurante queda mucho más lejos de la plaza de armas, si es mucho lejos, pero si yo, hacemos, ellos no venden la cantidad de cuyes, pueden tener más gente, pues hacen variedades de platos, tienen mucho más personal, ayer estaba muy bajo el día, yo había matado 15 cuyes, yo dije, no llega ni a doce, vendí, comienzan a llamar, señora 7, 8 cuyes, llego una mesa de 50 personas, faltó mi cuy, yo me tuve que poner a pelar, es así hija, medio, medio cuy cada uno, para que necesitas más, para que necesitas tanta propaganda, no hija, el que decide es la gente, tu no le puedes decir a la gente consume esto, la verdad, siempre digo eso, todos los días no va a ser miércoles, sí o no, hay días buenos como días malos.

g) ¿Cada que tiempo consume el cuy y en qué ocasión?

- Todos los días

h) ¿En la ocasiones que usted prepara platos a base de cuy con que finalidad y motivo lo realiza?

- Bueno en mi restaurante es todos los días cuy, el cuy es plato bandera, no puede faltar, el cuy tiene que estar todos los días, no puede faltar ninguno de los platos de acá, que es el cuy, la trucha frita, el ceviche de trucha, las cecinas, el chicarrón, la cecina shilpida, esos platos no pueden faltar, pueden faltar otras cosas hasta menú, que no hay menú, pro esos platos no pueden faltar, son los platos bandera, pato a la cerveza, por ejemplo, preparo pues, un

pato se vende 2 presas, pero si hago 5 cuyes, los 5 se termina y ya pues no, por eso, mi plato bandera es el cuy.

i) ¿Qué otros productos utiliza para poder preparar sus alimentos a base de cuy y como es su presentación?

***Encuestadora:* ¿Con qué suele acompañar los platos?**

- A los platos, lo suelo acompañar con papa sancochada, con arroz de trigo o arroz blanco, con papa picante o papa blanca, son diferentes, como te digo están al gusto del cliente, algunos quieren con papa sancochada otros quieren con papa blanca y otros con papa picante, otros quieren combinado, arroz de trigo, arroz blanco y su papa sancochada no, amarilla y su cuy encima. El cuy frito es de la misma manera, en ese no puedes colocar papa sancochada, tiene que ser papa picante, su zarza, su arroz de trigo o arroz blanco.

j) ¿Qué consejo daría usted a la población joven en relación a las recetas o platos preparados a base del cuy?

- Para mí para que el cuy salga agradable, tienes que saber que cuy compras, de donde compras y que edad tiene el cuy, mucho más, el cuy no es que te engañen, el cuy tierno las uñas lo tiene así (extendido) y el cuy viejo los tiene así (juntadas), por eso, no es que, el mismo tiempo, el tiempo que tú, como te digo, para que descubras, pasa tiempo, la gente te engaña, cuando tú recién empiezas la gente te engaña, no señor el cuy es tiernito dice , pero es mentira,

lo compras, en cambio el cuy tiene que ser a su edad que te digo, yo que lo ve así, no señora me abstengo. Por ejemplo yo veo que trae mallas, de allá lo compro si o si, porque las mallas tiene sabes que, hay gente que tiene en su corral 30 cuyes y son de la misma edad los 30, en cambio si tú te vas a comprar de uno de otro, uno puede tener 2 meses y medio, el otro, el otro 3 meses y medio, en cambio cuando son una sola camada, quedamos como el conejo, todos son de una misma edad, en esa camada unos te pueden salir flacos y otros más gordos que esos, todos no son del mismo peso, pero son solo de una edad, por eso yo no mando comprar, yo me voy a comprar, la única persona que yo confié plenamente, que lo llamo por cariño es mi tío Herminio, que te vende, en sí, no es por desmerecer a nadie, la calidad de cuy, lo supera cualquiera del Distrito de Jesús, esa calidad de cuy, tú lo metes, se blanda al toque el cuy y vaya a ver lo haces así, galleta, esa calidad de cuy nadie lo tiene.

ANEXOS

ANEXOS



Ilustración 1: Encuesta aplicada a un joven de 24 años.

Fuente: Elaboración propia.



Ilustración 2: Encuesta aplicada a una señora de la tercera edad.

Fuente: Elaboración propia.



Ilustración 3: Encuesta aplicada a un adulto.

Fuente: Elaboración propia.



Ilustración 4: Dueña del "Rancho Azul".

Fuente: Elaboración propia.



Ilustración 5: Preguntando al señor si consume cuy.

Fuente: Elaboración propia.



Ilustración 6: Leyendo las preguntas de la encuesta a un poblador de Jesús.

Fuente: Elaboración propia.



Ilustración 7: Cuy Frito con arroz blanco del restaurante "Mechita".

Fuente: Elaboración propia.



Ilustración 8: Cuy frito con arroz de blanco preparado en el restaurante " Rancho Azul "

Fuente: Elaboración propia.