

**UNIVERSIDAD CATÓLICA SANTO TORIBIO DE MOGROVEJO**  
**FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES**  
**ESCUELA DE ADMINISTRACIÓN HOTELERA Y DE SERVICIOS**  
**TURÍSTICOS**



**Propuesta de diseño de una ruta gastronómica para diversificar la oferta  
turística en la provincia de Lambayeque**

**TESIS PARA OPTAR EL TÍTULO DE**  
**LICENCIADO EN ADMINISTRACIÓN HOTELERA Y SERVICIOS**  
**TURÍSTICOS**

**AUTOR**

**Lourdes Andrea Rodrigo Chirinos**

**ASESOR**

**María de las Mercedes Elizabeth Vigo Gálvez**

<https://orcid.org/0000-0003-3203-948X>

**Chiclayo, 2022**

**Propuesta de diseño de una ruta gastronómica para diversificar  
la oferta turística en la provincia de Lambayeque**

PRESENTADA POR

**Lourdes Andrea Rodrigo Chirinos**

A la Facultad de Ciencias Empresariales de la  
Universidad Católica Santo Toribio de Mogrovejo  
para optar el Título de

**LICENCIADO EN ADMINISTRACIÓN HOTELERA Y SERVICIOS  
TURÍSTICOS**

APROBADA POR

Fanny Mabel Manay Guadalupe

PRESIDENTE

Shirley Ysabel Mantilla Gallardo

SECRETARIO

María de las Mercedes Elizabeth Vigo Gálvez

VOCAL

## **Dedicatoria**

Dedico esta tesis a mi madre porque gracias a ella hoy puedo ver culminada una de mis metas ya que siempre estuvo presente apoyándome y motivándome en todos los momentos durante mi vida universitaria. De igual manera a mi hermana mayor María Alejandra Rodrigo Chirinos, por haber fomentado en mí el deseo de superación, por la comprensión y consejos.

## **Agradecimiento**

En primer lugar, quiero agradecer a la Universidad Santo Toribio de Mogrovejo por haberme acogido y poder formarme profesionalmente, gracias a mis profesores y mi directora la Mgtr. Aylén Serruto Perea por proporcionarme la ayuda y las herramientas necesarias para llevar esta tesis a buen puerto.

Quisiera dar un agradecimiento especial a mi asesora la Mgtr. María de las Mercedes Elizabeth Vigo Gálvez, por sus conocimientos, su orientación y por estar siempre con la disposición de ofrecerme su apoyo.

# PROPUESTA DE DISEÑO DE UNA RUTA GASTRONÓMICA PARA DIVERSIFICAR LA OFERTA TURÍSTICA EN LA PROVINCIA DE LAMBAYEQUE

## INFORME DE ORIGINALIDAD

5%

INDICE DE SIMILITUD

4%

FUENTES DE INTERNET

0%

PUBLICACIONES

3%

TRABAJOS DEL ESTUDIANTE

## FUENTES PRIMARIAS

1

[tesis.usat.edu.pe](https://tesis.usat.edu.pe)

Fuente de Internet

1%

2

Submitted to Universidad Nacional Pedro Ruiz Gallo

Trabajo del estudiante

1%

3

[creativecommons.org](https://creativecommons.org)

Fuente de Internet

<1%

4

[repositorio.uss.edu.pe](https://repositorio.uss.edu.pe)

Fuente de Internet

<1%

5

Submitted to Universidad Católica Santo Toribio de Mogrovejo

Trabajo del estudiante

<1%

6

[gastronomiafrancesacf.blogspot.com](https://gastronomiafrancesacf.blogspot.com)

Fuente de Internet

<1%

7

[hdl.handle.net](https://hdl.handle.net)

Fuente de Internet

<1%

## Índice

<b>Resumen .....</b>	<b>5</b>
<b>Abstract .....</b>	<b>6</b>
<b>Introducción.....</b>	<b>7</b>
<b>Revisión de la literatura .....</b>	<b>8</b>
<b>Materiales y métodos.....</b>	<b>13</b>
<b>Resultados y discusión.....</b>	<b>14</b>
<b>Conclusiones.....</b>	<b>28</b>
<b>Recomendaciones.....</b>	<b>28</b>
<b>Lista de Referencias .....</b>	<b>29</b>
<b>Anexos.....</b>	<b>33</b>

## Resumen

La presente investigación, titulada “Propuesta de Diseño de una Ruta Gastronómica para diversificar la Oferta Turística en la Provincia de Lambayeque” se ha visto desarrollada en un contexto, en el que el potencial gastronómico de la provincia de Lambayeque, no ha sido explotado de forma eficiente, generando de esta forma, el poco aprovechamiento de sus recursos culturales, simbólicos y gastronómicos. Así mismo, ha sido que se ha establecido el presente problema de investigación ¿La propuesta de diseño de una ruta gastronómica diversificará la oferta turística en la provincia de Lambayeque? Así mismo, ha sido considerado el siguiente objetivo general: Proponer una ruta gastronómica para diversificar la oferta turística en la provincia de Lambayeque. El tipo de metodología ha contado con enfoque cualitativo, con diseño etnográfico, teniendo como tipo, la metodología aplicativa; además, se ha considerado como tamaño muestral a aplicar una entrevista a profundidad, a tres expertos que han conocido a profundidad la localidad. Los resultados han señalado que la ruta gastronómica ha gozado de tres elementos importantes, siendo estos, el potencial cultural, el potencial simbólico y el potencial gastronómico de una localidad. Además de ello, se ha concluido que dentro del diseño se hayan considerado al Restaurante El Rincón del Pato, Las Pirkas, El Cántaro y la fábrica de King Kong San Roque. Mientras que, han sido considerados dentro de la oferta cultural, a la casa de la familia Monjoy y al Complejo Arqueológico de Túcume.

**Palabras clave:** ruta gastronómica, gastronomía, restaurantes, cultura, oferta turística

**Clasificación JEL:**

### **Abstract**

This research, entitled "Design Proposal of a Gastronomic Route to Diversify the Tourist Offer in the Province of Lambayeque" has been developed in a context, in which the gastronomic potential of the province of Lambayeque, has not been exploited in a way efficient, thus generating the little use of its cultural, symbolic and gastronomic resources. Likewise, the current research problem has been established. Will the design proposal of a gastronomic route diversify the tourist offer in the province of Lambayeque? Likewise, the following general objective has been considered: Determine a gastronomic route to diversify the tourist offer in the province of Lambayeque. The type of methodology has had a mixed approach, with a descriptive and cross-sectional design, having as type, the applicative methodology; In addition, a sample size has been considered to apply an in-depth interview to three experts who have known the locality in depth. The results have indicated that the gastronomic route has enjoyed three important elements, these being the cultural potential, the symbolic potential and the gastronomic potential of a town. Furthermore, it has been concluded that the Rincón del Pato, Las Pirkas, El Pacífico and the King Kong San Roque factory have been considered within the design. While, they have been considered within the cultural offer, to the house of the Monjoy family and the Pyramids of Túcume.

**Keywords:** gastronomic route, gastronomy, restaurants, culture, tourist offer

## Introducción

La valoración de la gastronomía, en la actualidad, lleva a que la identidad de los pueblos se vea relacionada directamente, con la presencia de una gastronomía local de condiciones importantes, en donde se ve rechazada la estandarización de los platos, ya que cada localidad deberá de contar con ciertas condiciones específicas, con la finalidad de que los turistas puedan aprovechar la diversidad del turismo y la gastronomía. De igual forma, la autenticidad de los pueblos es sinónimo de particularidad de la gastronomía local, propiciando de esta forma, la mejor experiencia del turista (Jeambey, 2016).

Así mismo, los territorios que no suelen contar con particularidades en su cocina, suelen contar con una gran limitante, en cuanto al potencial turístico que poseen, debido a que se ven limitados, en relación a los recursos culturales gastronómicos, los cuales han llegado a ser considerados al día de hoy, como recursos patrimoniales dinámicos, los cuales suelen variar con el tiempo. Además de ello, este elemento suele diversificar la oferta y escalonar la demanda en años posteriores (Díaz, 2015).

Paralelamente a lo que se refiere como turismo gastronómico, se puede señalar el hecho de que este tiene el potencial de estimular el desarrollo económico de una localidad determinada, en donde las zonas agrícolas, generan una mejor comercialización de los productos locales, en donde se puede reducir el empobrecimiento de las localidades, mediante la diversidad gastronómica. En base a ello, es que se pueden desarrollar más puestos de trabajo, debido a que se forma parte de una cadena de valor específica (Arriola, 2016).

La organización mundial de la salud ha señalado que la tendencia al día de hoy, de los destinos turísticos, es el ser considerados de igual forma, como destinos gastronómicos, debido a que buscan formar parte de nuevos segmentos del turismo, los cuales se han convertido al día de hoy, en zonas de interés, los cuales llegan a ser recursos que ofrecen una alta calidad, en cuanto a diversidad e inmersiones de destino y cultura (Prieto y Triana 2017).

Es de esta forma, que el turismo emplea como recurso, que la gastronomía pueda generar mayor actividad económica en un pueblo, generando así que se realice un mayor número de viajes y se pueda apreciar una gran diversidad de elementos característicos de una localidad, dentro de un tiempo de viaje con duración corta. Además de ello, el sector turístico a nivel nacional, ha buscado diversificarse, generando de esta forma que se promueva el desarrollo de elementos gastronómicos que permitan dicha diversificación (Suárez et al., 2017).

Por tal razón, al día de hoy, el turismo gastronómico se ha señalado como el conjunto de actividades y/o visitas que tienen como fondo de desarrollo central, el origen y evolución de los alimentos, los lugares específicos en donde se degustan platos típicos y la visita a los recursos en donde dichos platos, son expuestos. Mientras que, puede verse complementado por la exposición de recursos turísticos, en una confluencia de ambos, con la finalidad de atraer, tanto a los turistas culturales, como a los turistas gastronómicos (Urquiola y Lalanqui, 2016).

En base a lo expuesto, ha sido que la presente investigación fue justificada, desde el hecho de que contó con la capacidad para poder aprovechar las condiciones gastronómicas de la provincia de Lambayeque, en donde se cuenta con un potencial gastronómico importante, mediante la cual se ha podido mejorar las condiciones para poder atraer a un mayor número de turistas, tanto nacionales como internacionales, en el hecho de que estos puedan recurrir a contar con una mayor diversidad de oferta turística. Además de ello, el diseño de una ruta gastronómica, ha podido ser empleada por una diversidad de entidades públicas y/o privadas, con la finalidad de que estas puedan mejorar las condiciones de oferta turística gastronómica de la provincia.

La presente investigación se ha visto complementada con la aplicación de bases teóricas y revisión bibliográfica, elementos importantes para poder explicar teóricamente las dimensiones y las variables evaluadas en la presente. Así mismo, se ha alcanzado a desarrollar el marco metodológico de la investigación y el análisis de los resultados, con la finalidad de poder discutirlos, en base a demás investigaciones. Además de ello, se ha culminado la investigación, generando conclusiones, en base a los objetivos específicos establecidos.

### **Revisión de la literatura**

Jeambey (2016) ha expresado que las rutas gastronómicas se han centrado en el desarrollo sostenible de diferentes zonas agrícolas, con la finalidad de que estas se hayan visto beneficiadas del incremento del turismo. Sin embargo, al carecer de estructuras eficientes, en donde se puedan abastecer los turistas, con la finalidad de compensar sus intenciones de visita, conllevan a que no se haya podido aprovechar los recursos necesarios, respecto al potencial turístico gastronómico que se posee. Así mismo, Díaz (2015) ha expuesto el hecho de que la gastronomía ha llegado a ser considerada al día de hoy, como un paradigma que llega a ser la confluencia de manifestaciones de presentación y producción de insumos, que caracterizan a una determinada localidad. Esta suele ser variada y tiende a ser característica de una localidad en específico, en donde las condiciones locales, suelen variar el estilo gastronómico de los pueblos. Mientras que, Arriola (2016) ha señalado que la cultura gastronómica del Perú, ha ido acorde con la consideración del mismo, de ser considerado como un potencial de oferta gastronómica, debido a que se ha desarrollado a lo largo del tiempo, un sin número de episodios, que han ido variando y perfeccionando una técnica que ya era muy conocida, tal y como ha sido el caso de la cocina peruana.

De igual forma, Prieto y Triana (2017) han señalado que el turismo y la gastronomía, han ido de la mano siempre, en la actividad turística de un pueblo, en donde las expresiones de cultura, mediante la gastronomía local, han expuesto las características más particulares de una zona. Ha sido de esta forma, en la que una de las estrategias para mejorar la afluencia turística de una localidad, ha sido el desarrollar propuestas gastronómicas que inviten a la visita de esta misma. Mientras que, Suárez et al. (2017) han señalado que más del 64% de los turistas, ha buscado algo más que cultura, cuando ha visitado una determinada localidad, debido a que ha pensado que las rutas gastronómicas han llegado a ser elementos que complementan la visita y el conocimiento de las localidades visitadas.

Así mismo, Urquiola y Lalanqui (2016) han expresado el hecho de que los destinos turísticos, se han convertido al día de hoy, en algo más que la visita de los recursos turísticos, sino que se ha centrado en desarrollar una visita más profunda de las comunidades, en donde las rutas gastronómicas, han llegado a convertirse en métodos estratégicos muy eficientes, para poder comprender la cultura y el desarrollo cultural de una determinada localidad. De igual forma Sornoza et al. (2016) han señalado que la primera forma de realizar y comenzar con el desarrollo de una ruta gastronómica ha sido la determinación de un inventario de recursos turísticos y gastronómicos, con la finalidad de adecuar dicha ruta, aprovechando de esta forma, el hecho de los mejores elementos que conforman a una localidad. Mientras que, Acle et al. (2020) han señalado que, si bien es cierto, la gastronomía ha sufrido cambios a lo largo del tiempo, en cuanto a la forma de preparación, métodos usados para la selección de productos o la forma de servir los platos típicos, los turistas siempre han de preferir los métodos antiguos.

Además, Segura (2016) ha expuesto que la participación del turismo dentro de una sociedad, ha llegado a contar con un impacto económico bastante amplio, en donde se ha recurrido a la gastronomía, como un medio por el que se haya podido contar, con la finalidad de diversificar la oferta turística de una localidad. Una de las grandes ventajas de esta, ha sido el hecho de que

se puede desarrollar en espacios pequeños y goza de tiempos. Mientras que, Alfaro y Guzmán (2020) han especificado que se puede aprovechar el hecho de que un pueblo cuente con determinados alimentos que han sido propio de los mismos, generando de esta forma, el que se pueda exponer la validez e importancia que puede llegar a tener este, dentro de un pueblo, generando de esta forma, una variedad del desarrollo de ruta gastronómica.

De igual forma, Navalón (2014) ha expresado el hecho que una de las fórmulas más versátiles que ha podido ser evidenciada en el desarrollo de una ruta cultural, ha sido la del desarrollo de rutas que pongan en evidencia el hecho de toda aquella capacidad cultural, con la que cuenta un pueblo determinado. Así mismo, Torres (2006) ha señalado que las rutas culturales, al día de hoy, han sido establecidas como elementos importantes para poder establecer medidas taxonómicas de la historia, gastronomía o comercio de un pueblo, todo con la finalidad de exponer aquellas características que lo llegan a describir. Mientras que, Sosa y Salido (2012) han establecido que el turismo rural, se ha visto mejorado de forma significativa, con el involucramiento de la ruta alimentaria, dentro de un contexto en el que se ha empezado a valorar los productos alimentarios primarios, como elementos importantes dentro del desarrollo turístico y cultural de un pueblo.

Posterior a lo expresado, es que se ha procedido a exponer las bases teóricas que han fundamentado la presente investigación:

Ascorbe (2020), señala que la gastronomía es una disciplina que analiza la conexión del ser humano con su nutrición y el ambiente natural del cual logra los medios alimenticios y la forma en que los usa, sin embargo, los aspectos sociales y culturales que intervienen en la relación que cada sociedad establece en su gastronomía (Hernández et al., 2016). Además, se considera como la habilidad que cada individuo tiene en la elaboración de una muy buena alimentación, lo cual está compuesta de un contiguo de conocimientos y las practicas entrelazadas con la culinaria, las recetas, los ingredientes, las técnicas y los métodos; así como su evolución histórica y sus significados culturales (Llano, 2017).

Así mismo, Carbonell (2020) define a la ruta gastronómica, como aquel instrumento turístico utilizado para el análisis del patrimonio cultural de una región en específica, mediante la promoción de atractivos culinarios con sus sabores únicos para el deleite del paladar, así como, los bienes históricos, etnológicos, naturales propios de la zona, con el objetivo de llamar la atención del turista (Bahis y Silva, 2019). En cambio, Castellón y Fontecha (2017) lo definen como un recorrido turístico que permite distinguir el proceso agropecuario, industrial y culinario de una región, para comprender su importancia cultural y acogerla como patrimonio nacional, ayudando también a desarrollar la economía local (Caroline y Guerra, 2020).

Además, Fusté et al (2020) señala que el diseño de una ruta gastronómica, como el proceso por el cual, se delinea y boceta un proyecto que contiene a los elementos culturales regionales, que permiten el desarrollo de la economía turística y nivel de producción, en base al estudio del patrimonio local (Bernabeu et al., 2017). Además, Hernández et al. (2016) señala al recorrido culinario, como el itinerario cultural conformado por fenómenos históricos singulares que definen una población o comunidad local, por lo que la ruta, debe estar diseñada conforme a la estructura de la historia regional y tener como fin, incentivar el cuidado del patrimonio y costumbres típicas de la zona (Araya y Álvarez, 2020).

Por tanto, es importante mencionar la relevancia de esta dimensión para el estudio de la variable independiente, permitiendo estudiar con detalle la influencia de un buen diseño como atractivo turístico para el viajero. Para esta dimensión, Llano (2017) consideró necesario estudiar los siguientes indicadores para comprender adecuadamente el diseño de una ruta gastronómica:

Muniz et al. (2019) señala que la delimitación del área de operaciones se define como el reconocimiento del área de trabajo o mapa del plano, para determinar con transparencia los límites de la misma. Por el cual, permite identificar el espacio gastronómico, entendiéndose como el conjunto de los pueblos o regiones que comparten sus usos y costumbres gastronómicas. (Bahis y Silva, 2019). La identificación de los recursos y atractivos turísticos existentes se refiere al reconocimiento de los atractivos y recursos que conforman la zona estudiada, orientado a la temática que define la oferta, organizados en forma de red con la señalización primordial y accesibilidad, para que el turista pueda identificarlos (Castillón y Fontecha, 2017).

Gastal y Costa (2020) señalan que la descripción de cada recurso y atractivo turístico, puede mencionar y explicar detalladamente, los bienes y servicios brindados por la estrategia turística local, para convencer al viajero de consumir en la localidad (Bernabeu et al., 2017). Mientras que, la determinación del tiempo de visita se refiere a la duración del tiempo en el que un visitante consume los recursos y atractivos turísticos de una zona, permitiendo articular de forma ordenada los elementos brindados, facilitando el conocimiento de los valores turísticos al visitante. Cabe resaltar, que este indicador solo mide el tiempo más no la cantidad consumida por el turista (Castillón y Fontecha, 2017).

Así mismo, la priorización y selección de atractivos: se refiere al estudio detallado del espacio gastronómico, en donde el planificador elegirá los atractivos turísticos más relevantes, que deben ser insertados en el circuito diseñado, con el fin de que la ejecución sea orgánica y llamativa (Hernández et al., 2016). Mientras que, la determinación de las facilidades: en este indicador se reconocen las facilidades que muestran los negocios locales en la implementación de la ruta gastronómica, como: servicios de alojamiento, guía de turismo, información turística, entre otros. Es un factor clave, debido a que, se pueden usar para promocionar la estrategia en el mercado nacional (Llano, 2017).

Además, los productos locales y producción, se consideran a los productos principales producidos por la región y los ingredientes que intervienen en la acción culinaria de los platillos. La producción agropecuaria se relaciona directamente con la degustación de los distintos platos preparados de la zona, por lo que la selección es un factor importante en la estrategia turística local (Bahis y Silva, 2019). Los aspectos culturales y simbólicos se describen como a todos aquellos aspectos relacionados con el ámbito cultural regional, considerando al conjunto de pueblos que comparten su uso y costumbres gastronómicas, aunque no estén ubicadas cerca de la misma zona local (Bernabeu et al., 2017). Los atractivos gastronómicos culturales se refieren a identificar el plato emblemático de la región, debido a que, es primordial vincular el tema de producción con las actividades gastronómicas locales, y así, poder utilizar estos platillos como atractivos complementarios para elevar el nivel económico y cultural (Llano, 2017).

Mientras que, los elementos que forman parte de una ruta gastronómica, se definen como aquellos componentes que permiten identificar y diferenciar las rutas diseñadas en una región (Vázquez et al., 2016). Estas pueden ser de carácter histórico, gastronómico, social, cultural y se brindan en modo de productos y servicios de los negocios locales (Jeambey, 2016). Añadiendo, Díaz (2015) menciona a estos elementos como los productos y servicios que se brindan al viajero, con la intención de que concientizar su valoración hacia la cultura propia y autóctona de la zona, mediante el sabor de sus platillos, la historia detrás de estos y los ambientes o escenarios mostrados por el recorrido (Gomsalves et al., 2020).

Por ende, la relevancia de esta dimensión para el estudio de la variable independiente, recae en reconocer y seleccionar a la medida estos elementos, con el fin de medir su alcance e impacto en la ejecución de la estrategia turística. Para esta dimensión, Arriola (2016) consideró

necesario estudiar los siguientes indicadores para comprender adecuadamente los elementos que conforman una ruta gastronómica:

El sabor se refiere a la valoración culinaria que le da el visitante al platillo típico brindado por la localidad, este es un elemento importante desde el punto de vista gastronómico, debido a que califica la aceptación del platillo y una variable del ingreso económico de los restaurantes locales (Prieto y Triana, 2017). La historia: se explica como la variedad de tradiciones, creencias, idiomas, ideologías, cultos, leyendas, medicina, música y literatura que conforman parte de la historia de un pueblo, y que, en este caso, se promueve mediante la estrategia turística de la ruta gastronómica (Suárez et al. 2017).

La gente hace referencia al nivel de amabilidad de las personas que conforman una localidad, sus costumbres y el nivel de aceptación que tiene con los visitantes o turistas. También, al trato del personal del servicio hacia una cliente en un restaurante cultural de la localidad estudiada (Jeambey, 2016). Los productos consisten en los bienes provenientes de comunidad brindados hacia la sociedad en general, los cuales son: transporte, alimentación, alojamiento, turismo, trabajo, etc. En el caso del restaurante, es el resultado de un procedimiento culinario, que está relacionado con la cultura local (Sperandio y Giemenes, 2020).

Borgues y Sevilha (2019), señala que el placer se define como la sensación positiva de una persona hacia un producto específico, mientras más placer se obtenga de ese producto, el nivel de satisfacción crecerá. Es un indicador importante, debido a que, este consigue el grado máximo de discernimiento por parte de los turistas (Arriola, 2016). Además, se refiere a la clasificación de las rutas gastronómicas, en función de diferentes recursos, temáticas, zonas, ofertas, componentes y servicios; que les permita resaltar entre la competencia, con el fin de incrementar el turismo local y el nivel de ingresos financieros de la región (Prieto y Triana, 2017).

Además, Jeambey (2016) señala, que esta manera de clasificar a las rutas gastronómicas, ayuda a comprender su lugar en el mercado nacional y regional en el ámbito turístico, pudiendo así, mediante el análisis de recursos financieros, determinar las estrategias necesarias para mejorar la calidad de servicio y productos brindados por la región. Por tanto, es necesario estudiar los diferentes tipos de rutas gastronómicas, para el conocimiento e implementación de recursos que mejoren el diseño, así como, comprender la posición del mercado local con respecto a estos recorridos culinarios. Para esta dimensión, Díaz (2015) consideró necesario estudiar los siguientes indicadores para clasificar adecuadamente los tipos de rutas gastronómicas:

Por producto se refiere a clasificar los tipos de restaurantes a través de los productos y servicios gastronómicos brindados por estos, manteniendo un trasfondo cultura. Este define la cuestión de la ruta en torno a un artículo o servicio (Arriola, 2016). Por plato a diferencia del anterior, este se define por el platillo principal de la carta mostrada por un restaurante, el cual esta seleccionado de acuerdo a la temática escogida para el diseño de la ruta gastronómica local (Prieto y Triana, 2017).

El aspecto étnico-gastronómico demuestra el itinerario como origen, dimensión territorial y la configuración estructural más específica, que permite enlazar los destinos, productos, atracciones, servicios y actividades fundamentadas en la producción y propias de la cultura regional (Jeambey, 2016). Además, los factores de una ruta gastronómica como aquellos elementos que influyen en el desarrollo de la ejecución de la estrategia turística, sin ser componente de ella. Es decir, todos aquellos elementos externos que forman parte del diseño de una ruta turística (Díaz, 2015).

Por otra parte, Calvacante et al. (2019) consideran a los factores de la ruta gastronómica, como las condiciones locales, regionales y nacionales que pueden afectar el desarrollo y ejecución de un recorrido, así como mejorar el nivel de turismo e ingresos relacionados con la zona o, todo lo contrario. Por ende, estudiar el comportamiento de estos factores, es importante para que la ejecución de la ruta gastronómica sea eficiente, y genere el impacto deseado en la comunidad donde se implementará esta estrategia. Para esta dimensión, Prieto y Triana (2017) consideró necesario estudiar los siguientes indicadores para comprender adecuadamente los factores que influyen en una ruta gastronómica:

El local se refiere al resultado de las distintas puestas en valor de los recursos humanos, naturales, materiales e inmateriales de la zona local, para medir el nivel de ejecución y diseño de la ruta gastronómica (Urquiola y Lalanqui, 2016). Con respecto a nacional, se puede decir que está formado por los agentes de distintas comunidades a nivel nacional, lo cual impulsa la participación entre los integrantes de manera óptima, para el desarrollo económico y turístico de esa localidad en específica, asegurando un conjunto orgánico de apoyo entre comunidades (Acle et al., 2020). Además, el regional se refiere a la temática en relación con la historia del desarrollo de la Región, así como los patrimonios locales que la conforman (Alfaro, 2020).

Además de ello, Socatelli (2013) define a la oferta turística, como el conjunto de productos y servicios compuesto que se ofrecen en un determinado espacio geográfico cuyo fin es el facilitar la visita turística. En este caso, esta oferta está relacionada con el sector gastronómico, siendo el conjunto de estrategias destinadas a llamar la atención del consumidor turístico. Mientras que para Urquiola y Lalanqui (2016) es la variedad de productos gastronómicos brindados por un establecimiento de restauración hacia sus clientes. Añadiendo su dependencia hacia la demanda, debido a que, no se puede planear una efectiva oferta turística gastronómica sin conocer las necesidades de las personas que se encuentran a tu alrededor.

Adicional a ello, los bienes de consumo utilizados en la oferta turística de un restaurante, para lo cual, estos productos tienen que tener un sello característico, que los diferencie del resto del mercado, suele estar relacionado a una temática regional o local, como por ejemplo los platos típicos (Acle et al., 2020). En cambio, Alfaro (2020) señala que son un grupo de elementos tangibles e intangibles que comprende a los recursos, infraestructura, actividades, imágenes y valores que ofrece un restaurante para llamar la atención del turista.

El autor Socatelli (2013) ha expuesto la necesidad de evaluar las siguientes dimensiones: atractivos turísticos, planta turística, infraestructura y supraestructura. El autor ha señalado que los atractivos turísticos, son aquel conjunto de elementos que caracteriza a un determinado lugar, en cuanto a la posibilidad de que un programa de desarrollo, podría incorporar la necesidad de promover el consumo de estos, hacia los consumidores. Además de ello, los indicadores característicos de la dimensión evaluada, son: los atractivos turísticos naturales y los atractivos turísticos culturales. Hernández et al. (2016) señala que los atractivos turísticos naturales, son aquellas virtudes de un determinado lugar, en donde no se ha visto involucrado el hombre. Mientras que, Urquiola y Lalanqui (2016) sostienen que los atractivos turísticos culturales, se caracterizan por haber demostrado el involucramiento de la persona, propio de su cultura y desarrollo socio económico.

De igual forma, Socatelli (2013), en cuanto a la planta turística, señala que la planta turística, está conformada por todos aquellos establecimientos que conforman a los servicios turísticos, tales como los hoteles, los restaurantes y las agencias de viaje. Acle et al. (2020) ha señalado que los alojamientos, son aquellas infraestructuras, a las que una persona recurre, con la finalidad de que se pueda consumir el servicio de establecimiento de la misma, en donde se pueden pasar de un día a más, de alojamiento. Así mismo, Alfaro (2020) sostiene que los

restaurantes son aquellos dotados de la capacidad de ofrecer diferentes platos, para el consumo del público en general. Además, Urquiola y Lalanqui (2016) han señalado que las agencias de viajes, se caracterizan por ofrecer un servicio que favorece a la exposición de la diversidad de recursos turísticos y atractivos turísticos, con los que cuenta una localidad. Cabe señalar que, de forma complementaria, esta deberá de contar con condiciones de servicio mínimas, en donde las telecomunicaciones resultan importantes para desarrollar un grado de exposición preponderante, en beneficio de la oferta turística de la zona. Es de esta forma, en la que Socatelli (2013) sustenta el hecho de que para el desarrollo adecuado de las actividades que se desarrollan en la planta turística, se deben de presentar un nivel de infraestructura adecuado, no solo por los indicadores mencionados anteriormente, sino por el sistema de transportes, las obras urbanas, la seguridad y la educación, en donde la presencia de todos estos elementos, beneficia el desenvolvimiento de los turistas y/o visitantes, en la intención de visita que ha conllevado a que estos intenten conocer las diferentes potencialidades turísticas de una zona (Castillón y Frontecha, 2017).

Además, en cuanto a la super estructura de la zona en evaluación, se deberá de contar, según los términos expuestos por Socatelli (2013), de tres elementos importantes: el soporte de las instituciones públicas, el apoyo de las empresas privadas y el soporte de universidades e institutos. Se señala, en conjunción con lo dicho por Bahis y Silva (2019), que estos elementos no solo exponen la viabilidad de la oferta turística que se desarrolla, dentro de una localidad geográfica, sino que permite que esta sea explotada de forma eficiente, en donde se podrá contar con los recursos humanos y los recursos institucionales, para el ofrecimiento de un soporte técnico.

### **Materiales y métodos**

El tipo de investigación fue aplicada, debido a que hizo empleo de los conocimientos que se tuvieron, con respecto a la oferta turística y la ruta gastronómica, mediante las cuales se pudo responder los cuestionamientos y resolver los objetivos específicos que se han planteado. Cohen y Gómez (2019) definen a este tipo de investigación como aquella responsable de aplicar los conocimientos y teorías desarrolladas por otros autores, mediante los cuales se buscaron analizar experiencias vividas, de las cuales surgieron cuestionamientos y problemas, en base a estudios previos. El enfoque de este trabajo ha sido el cualitativo, debido a que la propuesta de diseño de una ruta gastronómica, ha sido desarrollada en base a la aportación cualitativa que han podido dar una serie de expertos, relacionados directamente con el tema y con conocimientos muy profundos sobre lo buscado en la investigación, viéndose complementada por la recurrencia de la revisión bibliográfica. Cohen y Gómez (2019), definieron al enfoque cualitativo, como aquel que requiere de instrumentos de recolección de datos, que carecen de representatividad numérica. Se ha considerado a esta una investigación con un nivel descriptivo, debido a que se ha buscado determinar las cualidades y características de la ruta gastronómica y la oferta turística. El diseño de la investigación fue etnográfico, debido a que se ha buscado diversificar la oferta turística a través de una propuesta de ruta gastronómica de la provincia de Lambayeque, pudiendo traer una cantidad de mejoras hacia la misma, que se han determinado mediante los instrumentos pertinentes. Así mismo, fue transversal, debido a que la recolección de datos se ha realizado una única vez, evitando la reincidencia en la aplicación del cuestionario planteado. Cohen y Gómez (2019) definieron a la investigación descriptiva como aquella que se ha centrado en conocer las características de un objeto de estudio y la transversal, como aquella que no ha tomado al tiempo como variable de indagación.

La población que ha sido tomada en cuenta correspondió al análisis cualitativo de la investigación; a la siguiente población de expertos: (2) chefs y (1) asistente de IPerú. A la muestra que conformó el proceso cualitativo, para el diseño de la ruta gastronómica, se han

considerado a los siguientes representantes: Brunella Fuentes (Asistente de IPerú), Chef Miguel Jiménez y Chef Jesús Zamora Arteaga. Así mismo, para la población que ha conformado al instrumento de revisión bibliográfica, se ha caracterizado por haber sido pappers, tesis o informes técnicos de instituciones relacionadas, directamente con la gastronomía Lambayecana.

Para la presente, se han considerado dos técnicas de recolección de datos, la entrevista a expertos y la revisión documental. En base a ello, se ha recurrido a aplicar la guía de entrevista, recolectar información de base de datos y aplicar un cuestionario, con la finalidad de dar a conocer la oferta turística de la provincia de Lambayeque. Además de ello, esto se ha visto complementado con la aplicación de la revisión bibliográfica, para realizar una corroboración de los indicadores establecidos en la propuesta de ruta gastronómica desarrollada.

El procedimiento que se ha visto seguido ha dependido de la recolección de datos, por medio de una guía de entrevista y de la revisión bibliográfica. La recolección de información cualitativa ha consistido en aplicar una entrevista a expertos relacionados o que tengan conocimiento con la gastronomía que representó a la provincia de Lambayeque, quienes han brindado información muy útil, para la conformación y diseño de una ruta gastronómica. En base a esta información recolectada y contrastada con conocimientos teóricos, fue que se esperó una afectación en la oferta turística gastronómica, para lo cual, se ha recurrido a la revisión bibliográfica, con la finalidad de que se pueda corroborar lo planteado en la propuesta.

### **Resultados y discusión**

La presente investigación se divide en tres etapas establecidas a través de los objetivos específicos, la primera etapa consistió en describir las características de la ruta gastronómica, en donde se ha identificado que la provincia de Lambayeque, cuenta con un gran número de recursos culturales, simbólicos y gastronómicos, los cuales le brindan la potencialidad para poder ofrecer la construcción de una ruta gastronómica de alto impacto, en donde todas estas potencialidades puedan ser aprovechadas, en miras de que el turista pueda contar con una experiencia vivida sin igual. Así mismo, cabe señalar que en una ruta gastronómica en la provincia de Lambayeque no sólo se debe tener en cuenta el dar a conocer los platos típicos destacados, sino que, de igual manera se puede ahondar en conocer la cultura y evaluación de los insumos que conforman estos platos emblemáticos. Todo ello, contribuye a que la provincia de Lambayeque goce de un potencial no explotado, que tiene la capacidad de mejorar la afluencia de turistas de la misma.

Con respecto al primer objetivo específico, las características de la ruta se describen a continuación:

La presente propuesta de ruta gastronómica busca resaltar los atractivos turísticos con mayores facilidades, cultura e historia gastronómica en la Provincia de Lambayeque. Según la información brindada por los expertos, una ruta gastronómica relevante podría ser desarrollada en los siguientes distritos: Lambayeque, Tucume, Illimo, Jayanca, Pacora y Motupe. Es de esta forma, en que la ruta gastronómica podría verse complementada con la visita a los siguientes lugares turísticos: Museo Bruning, Museo Tumbas Reales, Plaza de Armas de Lambayeque, Santuario Histórico Bosque de Pomac, el Complejo Arqueológico de Tucume y la Cruz de Chalpón.

La provincia de Lambayeque cuenta con determinados restaurantes y hoteles, que se caracterizan por tener un gran impacto en su cultura por el tipo de bien o servicio que se ofrece. Así mismo, se señala que estos han sido considerados por los expertos, como puntos más

representativos de toda la provincia Lambayeque, siendo los siguientes, en cuanto a El Cántaro, El Pacífico, El Rincón del Pato, Mis Algarrobos y Las Pirkas, y la dulcería San Roque,

Como complemento, a lo que podría ser la propuesta de una ruta gastronómica, los expertos manifestaron que se puede incluir al Museo Bruning, El Museo Tumbas Reales, El Complejo Arqueológico de Túcume y el Santuario Histórico Bosque de Pómac.

En lo que concierne a los establecimientos de hospedaje se puede señalar a los siguientes establecimientos: Casona de la familia Montjoy, Los Horcones de Túcume, Huaca de Piedra.

Con respecto a los restaurantes, se puede señalar la existencia de algunos de ellos, siendo los recomendados por expertos, los siguientes:

El Rincón del Pato es un restaurante típico de Lambayeque, el cual ha sido conformado por el Sr. Lizandro Castillo, siendo producto de una empresa familiar, que siempre se ha diferenciado por contar con una aproximación hacia la culturalidad de la provincia. Esto ha promovido que su arquitectura sea rústica y original, en donde la música, las artesanías y la comida que se ofrece, genera una dinámica importante, con respecto a la interacción entre los clientes y el restaurante en sí mismo. Los platos que se encuentran dentro de su especialidad, son: el arroz con pato, el Gordon blue de pato, el seco de pato, el ceviche de pato, el seco de cabrito, el ceviche de mero, los anticuchos y los filetes.

Las Pirkas es un centro turístico campestre, el cual se encarga de brindar no sólo el servicio de restauración, sino que se encarga de ofrecer el servicio de hospedaje y demás experiencias vivenciales, tales como un zoológico, campin, piscina, etc. Además de ello, es que la experiencia de restauración, teniendo como uno de sus platos principales, al cabrito, arroz con pato y el ceviche. Así mismo, se señala que la experiencia se puede ver complementada con demás actividades vivenciales.

El Cántaro es un restaurante turístico que tiene más de 42 años en el mercado lambayecano, el cual se encarga de brindar una carta tradicional, evocando todos los platos y la metodología de atención, correspondiente y con características de la cultura lambayecana. Es de esta forma, en la que se intentan conservar un conjunto de ingredientes de la zona, viéndose complementado con un ambiente agradable, siendo las especialidades de la casa, los siguientes platos: El arroz con cabrito, El pato alverjado, El pepián, El cereal con ave, diferentes variedades de pescados y mariscos, ceviche de mero, ceviche del cántaro, chiringuito y ceviche mixto.

El Pacífico es un restaurante que se caracteriza por tener un gran renombre en la región de Lambayeque. Este ofrece una diversidad de platos lambayecanos y suelen especializarse en platos a base de pescado y mariscos, siendo los más pedidos por los comensales, los siguientes: Tortilla de raya, chiringuito y arroz con pato.

La Fabrica San Roque es una dulcería de gran renombre en la provincia de Lambayeque y a nivel nacional, la cual se dedica a fabricar el delicioso King Kong San Roque, el cual nace en las calles de la ciudad de Lambayeque, el cual inicia con las manos de la señora Victoria Mejía de García, la cual tiene la idea, con demás compañeras de cocina, de fabricar un alfajor gigante, para poder ofrecer a los turistas. Es de esta forma, en que una idea se ha convertido en un legado, en donde a partir del año 1980, la marca es reconocida como tal, en donde los dulces que se ofrecen en la dulcería San Roque, no sólo son el King Kong San Roque, sino que se tiene la venta de alfajores, bolicocos, manjar blanco, suspiros, natillas, chifles, chocotejas y galletas.

Asimismo, el Complejo Arqueológico de Túcume, es un conjunto de 26 edificaciones piramidales, las más impresionantes de la costa peruana, que se encuentran localizadas en el Valle de La Leche, en torno al cerro La Raya, en el distrito de Túcume. Este Complejo habría

sido construido por la cultura Sicán (Lambayeque) y fundado por Naymlap, y posteriormente sería ocupado por la cultura Chimú y en una época futura conquistada por los Incas. Este atractivo fue considerado relevante para la ruta gastronómica propuesta en la presente investigación, ya que además de contar con una amplia historia, guarda una estrecha relación con los orígenes de la gastronomía lambayecana, representada en sus ruinas, cerámica y pintura expuestos en el Museo de Sitio de Túcume, el cual se encuentra dentro del mismo Complejo.

Al igual como lo mencionado anteriormente, se tiene la posibilidad de sugerir la consideración de los siguientes hoteles, para poder formar parte de la ruta gastronómica:

La Casona de la familia Monjoy ha sido construida en el año 1810 y cuenta con una arquitectura propia de la época. Con más de 250 años de antigüedad, llega a ser considerada como una construcción emblemática, en donde se ha dado el primer grito libertario de independencia del Perú, ya por el mes de diciembre. Así mismo, cabe señalar que aún sigue contando con algunas prendas y objetos de la época, llegando a tener un balcón de 67 metros. Aún siguen existiendo algunas habitaciones para que se puedan hospedar los turistas, siendo complementada esta visita, por la posibilidad de visualizar la cultura que hay dentro.

Los Horcones de Túcume permite vivir una experiencia llena de naturaleza, en donde se pueden apreciar a las pirámides de Túcume y cuenta con una mística importante, producto de la construcción de la ciudadela de barro, en donde se encierra un gran conjunto de culturas prehispánicas. Así mismo, cabe señalar que este forma parte del caserío de San Antonio, sólo siendo separados de un pequeño bosque de algarrobos, el cual cuenta con aves como el búho, el chilalo, lechuza, entre otros.

Huaca de Piedra, es un ecolodge que se encuentra ubicado a una distancia de 50 minutos de la ciudad de Chiclayo, forma parte de la planta turística del Santuario Histórico Bosque de Pómac y cuenta con facilidad de acceso. En el mismo, no sólo se realizan actividades que tienen que ver con el Santuario, sino que se puede apreciar la naturaleza en su máximo esplendor, llegando a vivir una experiencia inigualable, en cuanto al avistamiento de aves, gran variedad de árboles frutales, entre otros elementos.

Los expertos recomiendan que en la determinación del tiempo de visita de la ruta gastronómica podrá rondar las 3 horas, en el cual se puede llegar a tomar un tiempo de 40 minutos por cada comida, en el que la distribución de los alimentos puede ser realizado por tiempos. La hora ideal para que se inicie con la ruta turística, puede ser, desde las 12 o 11 del mediodía.

Para el caso de las visitas a los diferentes atractivos de la provincia de Lambayeque, se cuenta con facilidades de transporte, telecomunicaciones y guiado, de esta forma es que se pueden armar paquetes turísticos, recurriendo al empleo de la propuesta gastronómica para poder complementar estas facilidades, con la alta capacidad cultural, histórica, simbólica y gastronómica, que ha demostrado tener la provincia de Lambayeque.

Asimismo, en la ruta gastronómica propuesta en la presente investigación “Sabores Lambayeque” con limón y ají, se han considerado los atractivos turísticos con mejores facilidades implementadas para mejorar la experiencia del visitante. Es importante mencionar que dentro de los productos locales con los que cuenta la provincia de Lambayeque, se pueden mencionar a los siguientes elementos: El loche, la chica de jora, la lúcuma, el algarrobo, el ají cerezo, la zarandaja, el cabrito norteño, el maíz, la miel y el King Kong. Dentro de estos elementos, se puede considerar dentro de la ruta gastronómica, acerca de su fabricación o poder visitar las localidades en donde se producen los mismos, con la finalidad de brindar un aporte histórico y didáctico a la ruta gastronómica.

Con respecto a los factores culturales, se puede indicar que la provincia de Lambayeque, cuenta con una amplia historia, señalando que se puede ahondar en los siguientes aspectos culturales: En el desarrollo de la cultura Mochica, representada en el Museo Brunning, en el Museo Tumbas Reales y en el Museo de Tucume, se puede evidenciar el proceso de sus alimentos, desde el cultivo, el cuidado de los animales, la mezcla de los insumos hasta el cómo servían y comían esos alimentos en las ceremonias y actividades cotidianas. Todo ello se representa en su cerámica, textilera y murales.

Asimismo, se debe recalcar que el valor histórico es muy importante para la gastronomía en la provincia de Lambayeque, ya que las recetas se pasaban de familia en familia, recetas donde si bien es cierto no había las técnicas culinarias actuales, pero si predominaba un gran precedente histórico.

La gastronomía Lambayecana es toda una experiencia cultural, la cual tiene historia, sabores muy característicos y una buena presentación. De acuerdo a lo señalado por los expertos, entre los restaurantes más importantes que se incluyen en la propuesta se encuentra el Restaurante El Cántaro, debido a que la presentación de sus platos tiene una apariencia más tradicional y rustico, donde se recrean las costumbres, por ejemplo suelen servir algunos platos en olla de barro, como ejemplo, en donde se realiza un determinado ritual para poder servir el arroz con pato, demostrando de forma clara, la influencia de la cultura Moche, mediante el uso de mantas con representación de la misma cultura. De igual forma, se puede destacar al distrito de Íllimo, recursos como la miel; así como, Pacora y Mochumí, con el típico ceviche con tomate, rabanito y caballa, que se suelen servir, al igual que con sus famosos tapados y entierros. Además de lo mencionado, se señala que los factores señalados, llegan a ser considerados como atractivos gastronómicos culturales, debido a que la calidad se percibe por la experiencia, presentación e historia.

El segundo objetivo está orientado a identificar los elementos de la oferta turística que favorecen la propuesta de ruta gastronómica. Con respecto a los atractivos turísticos con los que cuenta actualmente la provincia de Lambayeque, 59 se encuentran registrados en el inventario de Mincetur, siendo solo uno de tipo Gastronomía el cual es el King Kong, conocido a nivel nacional.

Por otro lado, la planta turística que está conformada por establecimientos de hospedaje, restaurantes y agencias de viajes es regular. En el tema de hospedaje, la provincia solo cuenta con hoteles (11) casi en su totalidad de 2 estrellas y solo 1 de 3 estrellas, en el caso de Hostales que representa el número mayor (36), la situación es parecida ya que el mayor número se concentra en los hostales de 2 estrellas, la tabla 1 muestra los establecimientos de hospedaje por categoría existentes.

Tabla 1  
*Establecimientos de hospedaje de la provincia de Lambayeque*

Clase	Categoría			Total
	1 estrella	2 estrellas	3 estrellas	
Hostal	6	28	2	36
Hotel		10	1	11
Total	6	38	3	47

Nota: Mincetur, sf

Por otro lado, la provincia solo cuenta con 7 restaurantes, como se observa en la tabla 2, de los cuales 2 están dentro de la propuesta de ruta gastronómica: El Cántaro y el Rincón del Pato.

Tabla 2  
*Restaurantes de la provincia de Lambayeque*

Nombre comercial	Mesas	Sillas
Brunning	10	19
Restaurant El Cantaro	20	96
Restaurant Gourmet El Pacifico	80	320
Restaurant Tipico El Lambayecano	26	104
Restaurant Turistico Di Limon Cevicheria	40	160
Restaurant Turistico El Rincon Del Pato	25	150
Restaurante Los Cantaritos	14	56

Nota: Mincetur, sf

Asimismo, la provincia cuenta con 9 agencias de viajes que en su mayoría son operadores turísticos, sólo una mayorista y 2 minoristas, es importante indicar que la presencia de agencias de viaje ayuda a comercializar la ruta turística, por lo tanto, al ser pocas la propuesta podría indicar una oportunidad para diversificar sus paquetes turísticos.

Tabla 3  
*Agencias de viajes de la provincia de Lambayeque*

<b>Agencias de viaje</b>	<b>Cantidad</b>
Mayorista	1
Minorista	2
Minorista / Operador De Turismo	1
Operador De Turismo	5
<b>Total general</b>	<b>9</b>

Nota: Mincetur, sf

Es necesario indicar que actualmente en la provincia cuenta con Guías oficiales de turismo, según los registros de Mincetur son un total de 23, resaltando que casi el 100% hablan como mínimo un idioma extranjero.

Tabla 4  
*Guías oficiales de turismo de la provincia de Lambayeque*

<b>Idioma que ofrecen el servicio</b>	<b>Cantidad</b>
Español	1
Español – francés	1
Español - francés – ingles	1
Español - francés - ingles – portugués	1
Español – ingles	19
<b>Total</b>	<b>23</b>

Por otro lado, en relación con la infraestructura, cabe mencionar que el año pasado el Ministerio de Transporte y Comunicaciones lanzó un proyecto de conectividad de internet de alta velocidad en donde los pobladores de Lambayeque fueron beneficiados, así como colegios. (Gob., 2020).

Las telecomunicaciones en la provincia de Lambayeque abarcan servicios de telefonía móvil y fija, televisión por cable o señal abierta e internet, los cuales son ofrecidos por diferentes empresas, tales como: Movistar, Claro, Entel y Bitel.

El servicio de luz en la provincia de Lambayeque, esta implementado por ELECTRONORTE, una empresa perteneciente al Grupo Distriluz, autorizada para operar desde el 21 de diciembre de 1983. Sin embargo, su constitución como Empresa Pública de Derecho Privado se formalizó mediante Escritura Pública del 28 de marzo de 1985, con Domicilio Legal, Calle Vicente de la Vega 318 - Chiclayo. (ENSA, 2020)

El servicio de agua con el que cuenta Lambayeque está a cargo de la empresa Epsel la cual tiene un sistema de abastecimiento de agua para la ciudad de Chiclayo, tiene como fuente principal la Captación y Conducción de las aguas superficiales que abastecen al Valle Chancay, Lambayeque y afluentes, que discurren a la vertiente Atlántica a través de las obras de derivación de la primera etapa del Proyecto de Tinajones, tanto el río Conchano como el río Chotano aportan a la cuenca del Pacífico una masa anual de 250 millones de m<sup>3</sup> de agua

incrementando las descargas del Río Chancay con una mayor disponibilidad del recurso hídrico en épocas de máximas avenidas.

El sistema de tratamiento de desagüe con el que cuenta Lambayeque es drenado por el Emisor Norte Norte de la ciudad de Chiclayo que consiste en un conjunto de ocho lagunas de estabilización agrupadas en dos baterías, ubicadas en el kilómetro 5 de la carretera Chiclayo San José, para una capacidad de tratamiento de 17,000 metros cúbicos por día correspondiendo a 196.7 litros por segundo.

Según la Dirección General de Políticas y Regulación en Vivienda y Urbanismo (2016), en lo que concierne a vías de acceso en la provincia de Lambayeque, si bien es cierto el turismo presenta un gran potencial en esta zona, sin embargo, no todos los recursos tienen el acceso en óptimas condiciones, ya que aún se encuentran vías estrechas y en trocha carrozable, por lo que estos recursos que tiene falencias en su acceso, no son muy consideradas en la promoción turística como parte de los atractivos a nivel provincial. Es así que la estructura vial de la provincia de Lambayeque tiene una dimensión de 1,577.47 km con un tipo de superficie de rodadura donde encontramos el 21 % de vías que se encuentran alfaltadas, 25 % afirmadas, 18 % sin afirmar y un 36 % conformada por trochas

En lo que respecta a la supraestructura en la provincia de Lambayeque, existen entidades públicas a nivel regional como el Gobierno Regional de Lambayeque mediante la Gerencia Regional de Comercio Exterior y Turismo, la Municipalidad Provincial de Lambayeque, a través de la Sub Gerencia de Turismo y las Municipalidades Distritales que conforman la provincia Lambayeque, si bien es cierto dentro de su organigrama se encuentran áreas relacionadas con la gestión del turismo, y por ende, del turismo gastronómico también, mediante ferias y eventos esporádicos de realce de la gastronomía lambayecana, sin embargo aún predomina la falta de involucramiento en la gestión de la mejora de la infraestructura y promoción de los recursos turísticos gastronómicos.

Con respecto al sector privado, existen organizaciones como la Asociación de Hoteles, Restaurantes y Afines de Lambayeque (AHORA Lambayeque) y la Asociación de Gastronomía de Lambayeque, donde predomina la gestión del sector privado que busca dar a conocer la gastronomía lambayecana a nivel regional y nacional.

En relación a las instituciones educativas, en la provincia de Lambayeque no cuentan con universidades e institutos con carreras relacionadas al turismo o gastronomía. No obstante, Chiclayo cuenta con diferentes universidades como Universidad Santo Toribio de Mogrovejo, Universidad Señor de Sipán y Universidad San Martín de Porres en donde enseñan carreras de turismo que contienen cursos de la gastronomía regional. De igual manera cuenta con institutos en donde específicamente enseñan gastronomía y arte culinario como Cumbre, Cenfutur, Cevatur, Juan Mejía Baca y Muchick.

Posterior a lo expuesto, se procede a desarrollar el itinerario propuesto, como una medida tentativa que podrá ser implementada por diversas instituciones del ámbito público y/o privado.

## Día 01



### 1. Parque Principal de Chiclayo

**Descripción:** El recorrido inicia a las 7:00 AM, en el óvalo ubicado en la plaza de armas, en donde se esperará un promedio de 20 minutos máximo, a que todo el grupo pueda llegar al punto de encuentro.

**Tiempo:** 20 minutos

**Tiempo de traslado:** 20 minutos – Rincón del Pato

### 2. Rincón del Pato, Lambayeque

#### Descripción:

En el Rincón del Pato, los turistas degustarán de un delicioso desayuno, con la posibilidad de escoger entre los siguientes platos:

- Chicharrón con yucas sancochadas
- Tortilla de Raya
- Pescado frito con zarza y yucas sancochadas.



- Para la bebida, se puede considerar el consumo de jugos de frutas o bebidas calientes. Además de ello, se presentará al guía, para explicar el itinerario que se seguirá en el desarrollo del día.

El desayuno terminará a las 8:20 AM.

**Tiempo:** 1 hora

**Tiempo de traslado:** 40 min – Las Pirkas



Esto será complementado con un baile típico de marinera y la degustación de chicha de jora, jugo de maíz morado, helado de lúcuma y media porción del famoso cabrito norteño.

La visita terminará a las 11:00 AM

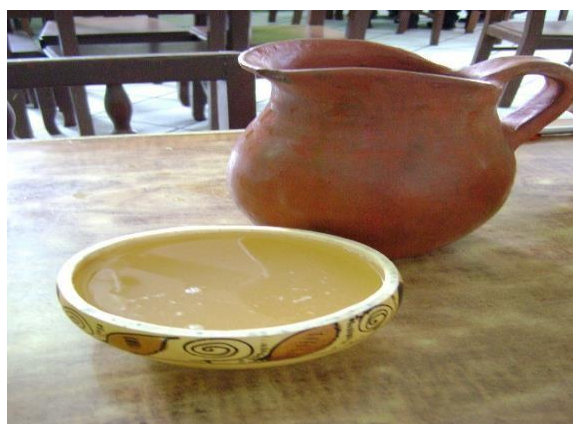
**Tiempo:** 2 horas

**Tiempo de traslado:** 20 min – Complejo Arqueológico de Túcume

### 3. Las Pirkas, Jayanca

#### Descripción:

En las Pirkas, se dispondrá de tiempo como para realizar una breve explicación sobre los recursos turísticos con los que cuenta Jayanca, en donde se podrá brindar una demostración acerca de la preparación de la famosa chicha de jora, se brindará una explicación acerca de la historia del ají de cerezo y del loche.



Aquí también se podrá apreciar una demostración de la Danza de los Diabólicos de Túcume y se ofrecerá degustación de una copa de coctel de algarrobina.

Asimismo, se visitará Café Cultural Cala en el centro del distrito de Tucume, en donde se llevará una explicación acerca del cultivo del café con la respectiva degustación.

La visita terminará a la 1:30 PM

**Tiempo:** 2 horas 10 min

**Tiempo de traslado:** 40 min – El Cántaro

### 4. El Complejo Arqueológico de Túcume, Túcume

#### Descripción:

Se ofrecerá una visita guiada al Complejo Arqueológico de Túcume, con la finalidad de que se pueda ofrecer un recorrido por las pirámides que lo conforman con la explicación acerca de la cultura Sicán o Lambayeque.





## 5. Restaurante “El Cántaro”, Lambayeque

### Descripción:

Aquí se ofrecerá el almuerzo para los turistas, en donde se podrán probar platos a base de pescado, tales como ceviche de mariscos, ceviche mixto, Chiringuito o Tortilla de Raya.

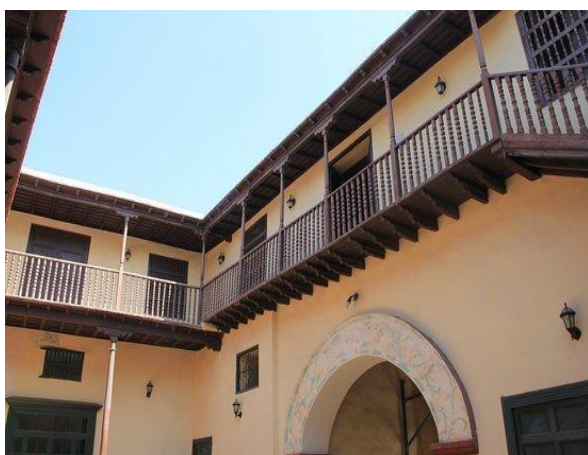
Así mismo, se realizará una demostración de los insumos del arroz con pato, en donde los turistas tendrán la opción de no solo degustar el plato, sino que se podrá pedir este para su consumo como almuerzo.



La visita terminará a las 3:30 PM

**Tiempo:** 1:30 hora

**Tiempo de traslado:** 10 min– Casa de la familia Monjoy



## 6. Casona de la familia Monjoy, Lambayeque

### Descripción:

La visita estará orientada a explicar la historia de la casa de la familia Monjoy. La visita terminará a las 4:15 PM

**Tiempo:** 35 minutos

**Tiempo de traslado:** 10 min – Fábrica San Roque

## 7. Fábrica San Roque, Lambayeque

### Descripción:

Aquí se visitará el museo interno de la fábrica y algunas áreas de producción, en donde se expondrá la historia y preparación de los dulces típicos de Lambayeque. Además, se degustará el tradicional King Kong, y se permitirá realizar compras en la tienda de la fábrica. La visita terminará a las 05:00 PM

**Tiempo:** 35 minutos



**Tiempo de traslado:** 20 min – Hotel Casona Montjoy

### 8. Noche libre en Lambayeque.

Después del primer día de tours, nos dirigiremos al Hotel Casa Montjoy, para descansar y tener el resto de la noche libre.

#### Opciones de Cena en Lambayeque

“La Cucarda Café”; con un ambiente acogedor y tranquilo, brinda opciones livianas para cenar, entre platillos dulces como crema volteada y pies de diferentes sabores; así como salados como pastel de pollo y humitas.



“Pollos y Parrillas Huayas”; este lugar se caracteriza por ofrecer las mejores parrillas y pollo a la brasa en Lambayeque, con una buena atención y ubicación céntrica.

## DIA 02

El desayuno será ofrecido a las 07:00am en el Hotel Casona Montjoy. El desayuno terminará a las 8:00 AM

**Tiempo:** 1:00 hora

**Tiempo de traslado:** 45 min– Santuario Histórico Bosque de Pómac

### 9. Full day Santuario Histórico de Pómac

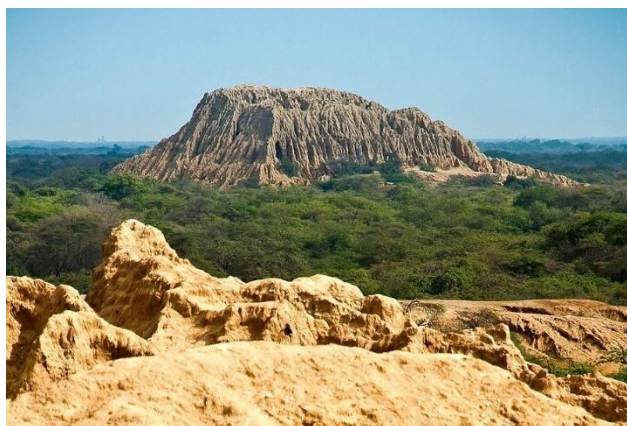
#### Puntos de visita:

- Centro de interpretación Santuario Histórico Bosque de Pómac
- Árbol Milenario
- Experiencia de Apicultura Tecnificada
- Cata de diversas variedades de los productos del Bosque.

La visita terminará a las 11:00 AM

**Tiempo:** 2:30 horas

**Tiempo de traslado:** 20 min– Ecolodge Huaca de Piedra





### **Descripción:**

Se inicia desde el Centro de Interpretación del Santuario Histórico Bosque de Pómac y luego hacia al Árbol Milenario.

Posteriormente, nos dirigimos al Taller del Apicultura Tecnificada de Orlando Sánchez, donde conoceremos el proceso de producción y extracción de la miel; y podremos realizar degustación de las variedades de productos de miel.

## **10. Ecolodge Huaca de Piedra**

### **Descripción:**

Continuaremos el recorrido hacia Ecolodge Huaca de piedra, en el Caserío del mismo nombre, ubicado en el distrito de Illimo, a degustar de un almuerzo criollo, encontrando opciones como Cabrito Norteño, Arroz con Chancho, Arroz con Pato, Lomo Saltado, entre otros y disfrutar de sus servicios adicionales como piscina y juegos.



La visita terminará a las 04:00 PM

**Tiempo:** 3:30 horas

**Tiempo de traslado:** 50 min– Parque Principal de Chiclayo

## **11. Parque Principal, Chiclayo**

### **Descripción:**

Al finalizar el recorrido, retornaremos al punto de llegada, el Parque Principal de Chiclayo para que los turistas se puedan dirigir a las agencias de transportes elegidas o al aeropuerto. La visita terminará a las 5:00 PM.

### Logo y eslogan de la ruta gastronómica

Se elaboró un Isolotipo con colores que representan la cultura mochica, por lo que se ha querido relacionar la cultura con la gastronomía. Asimismo, el nombre Sabores Lambayeque porque solo se quiere resaltar la gastronomía Lambayecana y con limón y ají por ser uno de los insumos mas representativos de la zona.



Figura 1. Isologotipo de la ruta gastronómica

Esta ruta gastronómica cuenta con un mapa de ubicación de partida hacia de un recorrido de 3 horas señalado en la figura número 2.



Figura 2. Mapa con los puntos de visita en el recorrido dentro de la ruta

## Discusión

Los resultados han señalado el hecho que las etapas que han conformado a las características de la ruta gastronómica, han conllevado a evidenciar que la provincia de Lambayeque ha contado con un amplio potencial cultural, simbólico y gastronómico, mediante el cual Jeambey (2016) ha señalado que una de las grandes características que conlleva el contar con una ruta gastronómica atractiva, es la alta culturalidad de una localidad, en donde de igual forma, Díaz (2015), señaló que la riqueza de este elemento, está representada por el complemento que se le pueda ofrecer al turista, haciendo referencia a la diversidad de recursos que se pueden visitar o la riqueza cultural, en cuanto al carácter simbólico de los pueblos, tal y como se representa en la provincia de Lambayeque. Esto se ve representado con la historia del loche, el potencial turístico de localidades como Mochumí, Jayanca o Túcume, entre otros.

De igual forma a lo señalado, esta provincia cuenta no solo con recursos turísticos amplios para poder ser explotados y de esta forma, poder diseñar de forma eficiente una ruta gastronómica, sino que los restaurantes con los que ha contado, gozan de gran renombre y estos mismos promueven la cultura local, es así que Arriola (2016) indica que esta forma, suele ser empleada como una estrategia importante de los restaurantes para poder atraer a un número de comensales mayor, en cuanto a la alta competitividad de la oferta gastronómica de la zona. Mientras que, Prieto y Triana (2017) ha establecido el hecho que, la gastronomía local no solo depende de las características particulares de una zona, sino de la forma en la que estas son expuestas por los propios locales que no solo se encargan de exponer la gastronomía local, sino de ofrecer una experiencia al consumidor.

Así mismo, la ruta gastronómica planteada en la presente investigación en la provincia de Lambayeque, no solo abarca restaurantes, tales como el Rincón del Pato o El Cántaro, siendo estos, algunos de los de mejor calidad en la zona, siendo esta, señalada por Suárez et al. (2017) como uno de los elementos principales para seleccionar a un restaurante como parte de una ruta gastronómica, siendo complementada por la experiencia que le ofrece al turista. Ha sido en base a ese contexto, en el que se ha podido seleccionar a estos, como parte de la oferta turística que será expuesta en la ruta. Sin embargo, haciendo caso a lo señalado por Urquiola y Lalanqui (2016), en donde la experiencia vivida, no solo deberá depender de lo que se consuma, sino de lo que se percibe con el resto de los sentidos, es así que se ha optado por considerar a Las Pirkas, El Complejo Arqueológico de Túcume y La Casona de la familia Monjoy.

De igual forma, en la presente ruta gastronómica, se consideró la visita a la Fabrica San Roque. Esto se debe a que se ha buscado complementar la ruta con una visita a donde se dio a conocer el origen y los procesos de fabricación de los dulces tradicionales de Lambayeque, con la degustación respectiva de uno de los postres bandera de la provincia, haciendo referencia a lo que ha sido recomendado por Aclé et al. (2020), quien sostiene que se deberían de exponer las formas de preparación o la selección de los productos debería de ser expuesta, como parte de la conformación misma de ruta. Tal es así que, cada uno de los recursos turísticos visitados, ha contado con la metodología señalada, en donde se ha buscado la alta participación del turista, la interacción con la cultura y la gastronomía, y uno de los elementos más importantes, según Segura (2016), el señalamiento de la oferta turística más importante de una localidad, en cuanto a ventajas e impacto dentro de una zona de influencia.

La provincia de Lambayeque abarca recursos turísticos que aún no cuentan con la planta turística necesaria para recibir visitantes, lo cual frena en gran medida su promoción hacia los mismos. Según Socatelli (2013), señala que la planta turística, está conformada por todos aquellos establecimientos que conforman a los servicios turísticos, tales como los hoteles, los restaurantes y las agencias de viaje; los cuales se desarrollan en base a una infraestructura básica

conformada por el sistema de transportes, las obras urbanas, la seguridad y la educación, en donde la presencia de todos estos elementos, beneficia el desenvolvimiento de los turistas y/o visitantes.

En cuanto a la supraestructura de la zona en evaluación, según Socatelli (2013), se debería contar con tres elementos importantes: el soporte de las instituciones públicas, el apoyo de las empresas privadas y el soporte de universidades e institutos. Sin embargo, en la provincia de Lambayeque no se cuenta con la participación activa de las entidades públicas y/o instituciones educativas para la promoción de los recursos gastronómicos, lo cual impide la mejora continua de los mismos.

### **Conclusiones**

Las características de la propuesta ruta gastronómica son el potencial cultural, el potencial simbólico y el potencial gastronómico de una localidad. En base a ello, se ha podido evidenciar el hecho de la diversidad de los recursos turísticos con los que cuenta la provincia de Lambayeque, lo que la ha convertido en una localidad que tiene alta capacidad de generar más de un tipo de diseño de ruta gastronómica atractiva.

Los elementos de la oferta turística que favorecen la implementación de la propuesta ruta gastronómica son los recursos turísticos a visitar, la plata turística con la que cuentan los recursos turísticos, la infraestructura mediante los servicios básicos y complementarios, y la supraestructura de la mano con la gestión del sector público, a través de las municipalidades distritales que conforman la provincia de Lambayeque; así como del sector privado, por medio de las empresas gastronómicas y agencias de viaje.

La ruta gastronómica presentada en la investigación, abarca la visita a sitios culturales como el Complejo Arqueológico de Túcume, el Santuario Histórico Bosque de Pómac y La Casona Montjoy; y de restaurantes emblemáticos de la provincia de Lambayeque como El Rincón de Pato, Las Pirkas y El Cántaro. Asimismo, se consideró a la Fabrica San Roque como punto de visita para dar a conocer el origen y proceso de fabricación de los dulces tradicionales de Lambayeque.

### **Recomendaciones**

Con respecto a la inversión privada, se encomienda impulsar el potencial cultural, simbólico y gastronómico de la provincia de Lambayeque, donde se considere una mayor diversidad de recursos turísticos locales, con la finalidad de promover el desarrollo de la afluencia turística a nivel regional, dentro de la zona de estudio.

En relación a las entidades privadas y/o públicas, tales como la Gerencia Regional de Comercio Exterior y Turismo y la Asociación de Hoteles, Restaurantes y Afines de Lambayeque; se recomienda el apoyo en la gestión para implementar la infraestructura básica necesaria y de esta manera poder visitar los recursos turísticos con potencial, con el fin de atraer más turistas, y así diversificar más la oferta turística en la provincia de Lambayeque.

Se recomienda incentivar la exploración e investigación de los recursos turísticos gastronómicos en la provincia de Lambayeque; mediante el impulso de proyectos por parte de las carreras de turismo y/o gastronomía de las universidades e institutos de la región Lambayeque, con la finalidad de dar a conocer aún más la cultura con la cuenta dicha provincia, desde una perspectiva culinaria.

## Referencias

- Acle, R.; Santos, J. y Herrera, B. (2020). La gastronomía tradicional como atractivo turístico de la ciudad de Puebla, México. *Revista de investigación, desarrollo e innovación*, 10 (2); 237 – 248. Recuperado de [https://revistas.uptc.edu.co/index.php/investigacion\\_duitama/article/view/10624](https://revistas.uptc.edu.co/index.php/investigacion_duitama/article/view/10624)
- Alfaro, M. y Guzmán, A. (2020). Análisis de las campañas de marketing para el desarrollo de Tabasco como destino turístico. *Revista Journal of Tourism and Heritage Research*, 3 (1), 1 – 17. Recuperado de <http://portal.amelica.org/ameli/jatsRepo/273/2731087002/2731087002.pdf>
- Araya, S. y Álvarez, M. (2020). Characterization of the national and foreign tourist who visits the city of La Serena, Chile. *Revista Interamericana de Ambiente y Turismo*, 16 (1), 97 – 105. Recuperado de [https://scielo.conicyt.cl/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0718-235X2020000100049&lang=es](https://scielo.conicyt.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0718-235X2020000100049&lang=es)
- Arriola, A. (2016). Las rutas gastronómicas como estrategia de desarrollo turístico local. *Revista de la Universidad San Martín de Porres*, 1 (1), 12 – 34. Recuperado de [https://www.researchgate.net/publication/282133780\\_Las\\_rutas\\_gastronomicas\\_como\\_estrategia\\_de\\_desarrollo\\_turistico\\_local](https://www.researchgate.net/publication/282133780_Las_rutas_gastronomicas_como_estrategia_de_desarrollo_turistico_local)
- Ascorbe, C. (2020). Alimentos y gastronomía de cercanía: ¿un valor en alza? *Revista Nutrición Hospitalaria*, 35 (4), 34 – 54. Recuperado de [http://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0212-16112018000700008&lang=es](http://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0212-16112018000700008&lang=es)
- Bahis, A. y Silva, E. (2019). Comprensión De Los Conceptos De Culinaria Y Gastronomía Una revisión y propuesta conceptual. *Revista de Estudios y perspectivas en turismo*, 28 (1), 312 – 330. Recuperado de [https://www.researchgate.net/publication/332304452\\_COMPRENSION\\_DE\\_LOS\\_CONCEPTOS\\_DE\\_CULINARIA\\_Y\\_GASTRONOMIA](https://www.researchgate.net/publication/332304452_COMPRENSION_DE_LOS_CONCEPTOS_DE_CULINARIA_Y_GASTRONOMIA)
- Benavides, G. (2002). *Alimentación y gastronomía: Coloquio Internacional de Gastronomía, Patrimonio y Turismo*. Lima: Universidad San Martín de Porres.
- Bernabeu, J.; Galiana, M. y Trescastro, E. (2017). La gastronomía ante los retos epidemiológico-nutricionales del siglo XXI. *Revista Española de Nutrición Humana y Dietética*, 21 (3), 209 – 212. Recuperado de <http://scielo.isciii.es/pdf/renhyd/v21n3/2174-5145-renhyd-21-03-209.pdf>
- Borges, S. y Sevilha, M. (2019). Motivación hedónica, motivación eudaimónica y apego al lugar Un estudio en el Festival Cultura y Gastronomía de Tiradentes – Brasil. *Revista de Estudios y perspectivas en turismo*, 28 (3), 1 – 10. Recuperado de [http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1851-17322019000300006&lang=es](http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1851-17322019000300006&lang=es)
- Calvacante, M.; Santos, V.; Oliveira, L. y Oliveira, A. (2019). Análisis de la influencia del ambiente sobre la satisfacción de los clientes del Restaurante Reteteu (Recife – Brasil). *Revista de Estudios y perspectivas del turismo*, 28 (3), 64 – 69. Recuperado de [http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1851-17322019000300009&lang=es](http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1851-17322019000300009&lang=es)

- Carbonell, E. (2020). Entre redes, patrimonio y turismo: mutaciones de la pesca artesanal en la costa norte de Barcelona (Cataluña). *Revista de Estudios Atacameños*, 1 (65), 64 – 69. Recuperado de [https://scielo.conicyt.cl/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0718-10432020000200003&lang=es](https://scielo.conicyt.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0718-10432020000200003&lang=es)
- Caroline, A. y Guerra, M. (2020). Turismo de Intercâmbio: as contribuições da experiência Afebrae/Schloss Hotel Lisl GmbH & co.kg. na Alemanha. *Revista de Turismo*, 11 (2), 105-110. Recuperado de [https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1983-71512019000200128&lang=es](https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1983-71512019000200128&lang=es)
- Castellón, L. y Fontecha, J. (2017). *A Gastronomía: Una Fuente Para El Desarrollo Del Turismo Y El Fortalecimiento De La Identidad Cultural En Santander*. *Revista Turismo y Sociedad*, 21 (1); 167 – 193. Recuperado de [https://www.researchgate.net/publication/325097385\\_La\\_gastronomia\\_una\\_fuente\\_para\\_el\\_desarrollo\\_del\\_turismo\\_y\\_el\\_fortalecimiento\\_de\\_la\\_identidad\\_cultural\\_en\\_Santander](https://www.researchgate.net/publication/325097385_La_gastronomia_una_fuente_para_el_desarrollo_del_turismo_y_el_fortalecimiento_de_la_identidad_cultural_en_Santander)
- Cohen, N., y Gómez, G. (2019). *Metodología de la investigación, ¿Para qué? La producción de los datos y los diseños*. Editorial Teseo: Buenos Aires. Recuperado de [http://biblioteca.clacso.edu.ar/clacso/se/20190823024606/Metodologia\\_para\\_que.pdf](http://biblioteca.clacso.edu.ar/clacso/se/20190823024606/Metodologia_para_que.pdf)
- Díaz, B. (2015). Ruta Gastronómica Del Litoral Del Departamento Del Atlántico. Sofisma O Realidad. *Revista Perspectivas Y Prospectivas Del Desarrollo Turístico De La Zona Costera Del Departamento Del Atlantico*, 1 (1), 1 – 12. Recuperado de [https://www.researchgate.net/publication/268746331\\_Ruta\\_Gastronomica\\_del\\_Litoral\\_del\\_Departamento\\_del\\_Atlantico\\_Sofisma\\_o\\_Realidad](https://www.researchgate.net/publication/268746331_Ruta_Gastronomica_del_Litoral_del_Departamento_del_Atlantico_Sofisma_o_Realidad)
- Fusté, F.; Medina, F. y Cerdan, L. (2020). La Proximidad de los Productos Alimentarios: Turismo Gastronómico y Mercados de Abastos en la Costa Daurada (Cataluña, España). *Revista de geografía Norte Grande*, 1 (76), 64 – 78. Recuperado de [https://scielo.conicyt.cl/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0718-34022020000200213&lang=es](https://scielo.conicyt.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0718-34022020000200213&lang=es)
- Gastal, S. y Costa, A. (2020). TURISMO Y GASTRONOMÍA El diálogo entre la comida nuestra, la comida de ciudad y la comida turística. *Revista de Estudios y perspectivas en turismo*, 29 (2), 34 – 39. Recuperado de [http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1851-17322020000200539&lang=es](http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1851-17322020000200539&lang=es)
- Gonsalves, R.; Matos, M.; Machado, A. y Souza, M. (2020). EL MOVIMIENTO SLOW FOOD EN EL CONTEXTO DEL TURISMO ENOGASTRONÓMICO El caso de la Serra Gaúcha (RS, Brasil). *Revista de Estudios y perspectivas en turismo*, 29 (2), 94 – 105. Recuperado de [http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1851-17322020000200369&lang=es](http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1851-17322020000200369&lang=es)
- Hernández, C.; Tamayo, A.; Castro, D y Muñoz, I. (2016). Tendencias gastronómicas predominantes en la producción de revistas científicas de Iberoamérica. *Revista de Ciencia Ergo Sum*, 23 (1), 76 – 84. Recuperado de <https://www.redalyc.org/pdf/104/10444319009.pdf>
- Jeambey, Z. (2016). Rutas Gastronómicas y Desarrollo local: un ensayo de conceptualización en Cataluña. *Revista Pasos Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 14 (5); 1187 – 1198. Recuperado de <https://www.redalyc.org/pdf/881/88147717009.pdf>

- Llano, F. (2017). Gastronomía, turismo y potencialidades territoriales: el plato minero y la salazón, bases para el turismo alimentario en Nemocón. *Revista Colombiana de Geografía*, 26 (2), 295 – 306. Recuperado de <https://www.redalyc.org/pdf/2818/281852304016.pdf>
- MINCETUR. (2018). *Perú: Compendio de Cifras de Turismo* (Informe Técnico). MINCETUR: Lima. Recuperado de [https://www.mincetur.gob.pe/wp-content/uploads/documentos/turismo/publicaciones/Peru\\_Compendio\\_Turismo\\_Nov2018.pdf](https://www.mincetur.gob.pe/wp-content/uploads/documentos/turismo/publicaciones/Peru_Compendio_Turismo_Nov2018.pdf)
- Muniz, L.; Antonio, F. y Velasco, M. (2019). Análise da percepção acerca das relações político-institucionais do grupo gestor de Florianópolis/SC: Cidade criativa UNESCO da Gastronomia. *Revista de Turismo*, 21 (2), 12 – 19. Recuperado de [https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1983-71512019000200022&lang=es](https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1983-71512019000200022&lang=es)
- Navalón, R. (2014). Diseño y gestión de rutas culturales: de la teoría a la práctica. *Revista de Servicios públicos universitarios de la Universidad Autónoma Metropolitana*, 1 (1), 207 – 217. Recuperado de <https://rua.ua.es/dspace/bitstream/10045/48846/1/Creacion-de-rutas-Navalon-2014.pdf>
- Prieto, M. y Triana, M. (2017). Las Rutas Gastronómicas En El Departamento Del Meta: Una Propuesta De Sustentabilidad Turística. *Revista Turismo y Sociedad*, 25 (1), 169 – 194. Recuperado de <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/7022345.pdf>
- Salazar, D., y Burbano, C. (2017). Análisis de la oferta gastronómica, una perspectiva comercial a través del marketing de servicios: Caso sector La Rumipamba, Pichincha, Ecuador. *Revista Interamericana de Ambiente y Turismo*, 13(1), 2 - 14. Recuperado el 31 de Mayo de 2020, de <https://scielo.conicyt.cl/pdf/riat/v13n1/0718-235X-riat-13-01-00002.pdf>
- Santa, C., y Soraya, C. (2019). *Elementos de probabilidad y estadística*. UNM Editora: Argentina. Recuperado de <http://www.unmeditora.unm.edu.ar/files/Probabilidad-y-Estadisticas-2E-web.pdf>
- Segura, A. (2016). Caracterización del diseño de una ruta turística para San Juan de Girón que incorpore el uso de TIC's. *Revista de investigaciones*, 10 (10), 1 – 26. Recuperado de [https://www.udi.edu.co/congreso/historial/congreso\\_2016/ponencias/Ingenieria\\_Industrial/Adolfo\\_Segura\\_28.pdf](https://www.udi.edu.co/congreso/historial/congreso_2016/ponencias/Ingenieria_Industrial/Adolfo_Segura_28.pdf)
- Sornoza, G.; Párraga, T. y Diéguez, E. (2016). Corredor Gastronómico Y Turístico Para La Zona Rural Del Cantón Portoviejo. *Revista de la Escuela Superior Politécnica Agropecuaria de Manabí ESPAM*, 1 (1), 1 – 18. Recuperado de <http://sigloxxi.espam.edu.ec/Ponencias/VIII/II%20CIDEIT/SIMPOSIO1/GOPET-011-2019.pdf>
- Sosa, M. y Salido, P. (2012). La conformación de una ruta alimentaria como estrategia de desarrollo turístico rural para el municipio de Ures, Sonora, México. *Revista de Estudio Sociales*, 1 (42), 152 – 174. Recuperado de <http://www.scielo.org.mx/pdf/estsoc/v21n42/v21n42a7.pdf>
- Sperandio, M. y Giemenes, G. (2020). Food Tourism as research object: analysis of publications in Brazilian journals (2005-2017). *Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo*, 14 (1); 34 – 67. Recuperado de

[https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1982-61252020000100092&lang=es](https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1982-61252020000100092&lang=es)

- Suárez, S.; Ramón, D. e Izquierdo, E (2017). La Gastronomía Como Agente Motivador De Viaje. *Revista de la Universidad Juárez Autónoma de Tabasco*, 1 (24), 150 – 163. Recuperado de <http://revistas.ujat.mx/index.php/hitos/article/download/2518/1925>
- Torres, E. (2006). Rutas culturales. Recurso, destino y producto turístico. *Revista Itinerarios culturales y rutas turístico-culturales*, 1 (7), 1 – 14.
- Urquiola, O. y Lalanqui, J. (2016). La ruta agro turística y de naturaleza Banaggua de la provincia El Oro. *Revista Universidad y Sociedad*, 8 (3), 128 – 134. Recuperado de <http://scielo.sld.cu/pdf/rus/v8n3/rus17316.pdf>
- Vázquez, G.; Amador, L y Arjona, M. (2016). La denominación de origen protegida "Los Pedroches" como ruta gastronómica del jamón ibérico: análisis del perfil del visitante y evolución futura. *Revista de Cuadernos de Desarrollo Rural*, 13 (77), 12 – 47. Recuperado de [http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0122-14502016000100063&lang=es](http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0122-14502016000100063&lang=es)
- Socatelli, M. (2013). Extracto del Libro: Mercadeo Aplicado al Turismo. La Comercialización de Servicios - Productos y Destinos Turísticos Sostenibles. *Revista de Consultores en Turismo*, 1 (1), 1 – 3. Recuperado de <https://www.ucipfg.com/Repositorio/MGTS/MGTS15/MGTSV15-07/semana3/LS3.1.pdf>

Anexo 1  
Cuadro de operacionalización de las variables

Tabla 1  
Operacionalización de la variable Ruta Gastronómica

Variable	Definición Conceptual	Dimensiones	Indicadores	Técnica e Instrumento
Ruta gastronómica	Benavides (2002) define a la ruta gastronómica como aquel instrumento mediante el cual los atractivos turísticos, tienen la potencialidad de promover el desarrollo turístico de una región determinada.	Delimitación del área de operaciones	Identificación de las ciudades con usos y costumbres gastronómicas.	Técnica: Revisión documental / Entrevista a expertos Instrumento: Base de datos/ guía de entrevista
		Identificación de los recursos y atractivos turísticos existentes con potencial gastronómico	Accesibilidad a los atractivos turísticos Señalización de los atractivos turísticos	
		Descripción de cada recurso y atractivo turístico	Manifestaciones culturales Recursos naturales Realizaciones técnicas científicas o artísticas contemporáneas Inventario de recursos turísticos	
		Determinación del tiempo de visita	Tiempo estimado en cada recurso Duración de traslado hacia el recurso	
		Priorización y selección de atractivos	Identificación de los atractivos turísticos más relevantes.	
		Determinación de las facilidades	Servicio de alojamiento Transporte Agencias de viajes Guía de turismo	
		Productos locales y producción	Identificación de los productos agropecuarios Identificación de los productos industriales Identificación de los productos culinarios	
		Aspectos culturales y simbólicos	Elementos culturales y gastronómicos Elementos simbólicos	
		Atractivos gastronómicos culturales.	Platos típicos emblemáticos de la región	

**Tabla 2**  
**Operacionalización de la variable Oferta Turística**

Variable	Definición Conceptual	Dimensiones	Indicadores	Técnica e Instrumento
Oferta turística (Socatteli, 2018)	Socatelli (2013) es el conjunto de productos y servicios compuesto que se ofrecen en un determinado espacio geográfico cuyo fin es el facilitar la visita turística.	<p>Atractivos turísticos</p> <p>Planta turística</p> <p>Infraestructura</p> <p>Supraestructura</p>	<p>Naturales</p> <p>Culturales</p> <p>Alojamiento</p> <p>Restaurantes</p> <p>Agencias de viajes</p> <p>Servicios básicos (agua, desagüe, luz)</p> <p>Telecomunicaciones</p> <p>Sistema de transportes</p> <p>Obras urbanas (parques, plazas, bulevares y otras obras similares)</p> <p>Seguridad</p> <p>Educación</p> <p>Soporte de las instituciones publicas</p> <p>Apoyo de las empresas privadas</p> <p>Soporte de universidades e institutos.</p>	<p>Técnica: Revisión documental</p> <p>Instrumento :</p> <p>Base de datos</p>

## Anexo 2

### Matriz de consistencia

Problema Principal	Objetivo Principal	Variables		
<p>¿La propuesta de diseño de una ruta gastronómica diversifica la oferta turística en la provincia de Lambayeque?</p>	Proponer una ruta gastronómica para diversificar la oferta turística en la provincia de Lambayeque	<b>Dimensiones</b>	<b>Variable: Ruta gastronómica</b>	
	<b>Objetivos específicos</b>	<p>Describir las características de la ruta gastronómica de la provincia de Lambayeque.</p> <p>Identificar los elementos de la oferta turística que favorecen la propuesta de la ruta gastronómica</p> <p>Diseñar una ruta gastronómica para diversificar la oferta turística en la provincia de Lambayeque</p>	Delimitación del área de operaciones	Identificación de las ciudades con usos y costumbres gastronómicas.
			Identificación de los recursos y atractivos turísticos existentes con potencial gastronómico.	Accesibilidad a los atractivos turísticos Señalización de los atractivos turísticos Manifestaciones culturales Recursos naturales
			Descripción de cada recurso y atractivo turístico	Realizaciones técnicas científicas o artísticas contemporáneas Inventario de recursos turísticos Tiempo estimado en cada recurso
			Determinación del tiempo de visita	Duración de traslado hacia el recurso
			Priorización y selección de atractivos	Identificación de los atractivos turísticos más relevantes. Servicio de alojamiento
			Determinación de las facilidades	Transporte Agencias de viajes Guía de turismo
			Productos locales y producción	Identificación de los productos agropecuarios Identificación de los productos industriales Identificación de los productos culinarios
			Aspectos culturales y simbólicos	Elementos culturales y gastronómicos Elementos simbólicos
			Atractivos gastronómicos culturales.	Platos típicos emblemáticos de la región
				<b>Variable: Oferta turística</b>
		Atractivos turísticos	Naturales Culturales Alojamiento	
		Planta turística	Restaurantes Agencias de viajes Servicios básicos (agua, desagüe, luz) Telecomunicaciones	
		Infraestructura	Sistema de transportes Obras urbanas (parques, plazas, bulevares y otras obras similares) Seguridad Educación	
		Supraestructura	Soporte de las instituciones públicas Apoyo de las empresas privadas Soporte de universidades e institutos.	
<b>Enfoque:</b> Cualitativo	<b>Población:</b>	<b>Procedimiento y procesamiento de datos</b>		
<b>Diseño:</b> Etnográfico	2 expertos en gastronomía	Aplicación de entrevistas a profundidad a 2 expertos en gastronomía y 1 en turismo		
<b>Nivel:</b> Descriptivo	1 experto en turismo	Verificación documental		
	Muestreo no probabilístico por bola de nieve	Los resultados interpretados en Word.		

## Anexo N.º 3 Entrevista a expertos



### UNIVERSIDAD CATÓLICA SANTO TORIBIO DE MOGROVEJO

#### Entrevista a expertos

**Instrucciones:** La finalidad de esta entrevista a expertos es Proponer el diseño de una ruta gastronómica para diversificar la oferta turística en la provincia de Lambayeque, por lo cual se pide su colaboración, respondiendo con sinceridad las siguientes preguntas. Marcar con X la alternativa que crea conveniente.

1. ¿Cuál cree que es el potencial gastronómico que tiene la provincia de Lambayeque? (Categorías para explorar: Tomar como puntos de evaluación, usos y costumbres gastronómicos.)
2. ¿Cuál considera usted que es el plato típico emblemático de la provincia de Lambayeque? ¿Y cuál considera que es la principal característica de este plato que llame la atención de los visitantes?
3. ¿En qué localidades o atractivos turísticos se podría desarrollar la propuesta?
4. ¿Qué duración debería tener el recorrido de la ruta gastronómica?
5. Para diseñar la ruta ¿En qué espacios se podría desarrollar la propuesta? (restaurantes, atractivos, hoteles, etc.)
6. Para complementar esta ruta, ¿Qué productos agrícolas y de qué manera se podrían agregar a la experiencia de la propuesta?
7. ¿Cuál es el aporte que tiene la gastronomía dentro de la provincia de Lambayeque, como región y para los pobladores?
8. ¿Cuál es el valor histórico y simbólico de la gastronomía en la provincia de Lambayeque?
9. ¿Cuáles son los elementos de la gastronomía que son más atractivos para el visitante (insumos, recetas, presentación, ambientación, etc.)

#### Anexo N° 4 Entrevista Chef Jesús Zamora Arteaga

Andrea: A

Chef Jesús Zamora Arteaga C

---

**A:** Yo quisiera que tú me comentes un poco, sobre cómo es que tú te estás desarrollando en este rubro de la gastronomía.

**C:** Te comento un poco, yo he sido estudiante del Instituto Cumbre, desde el año 2012, se mucho sobre la gastronomía por la gente que conozco.

**A:** ¿En qué restaurantes has trabajado en Lambayeque?

**C:** He trabajado en el Rincón del Pato, Sabor Mochica, he aperturado algunos restaurantes y he trabajado en Lima.

**A:** ¿Tú tienes tu propio restaurante?

**C:** Yo soy chef doctor de Cumbre, trabajando de 6 a 7 años, soy parte de la imagen y trabajo en tema de catering.

**A:** ¿Cuál crees tú que es el potencial gastronómico que tiene la provincia de Lambayeque? puedes tomar puntos de evaluación como usos y costumbres gastronómicos

**C:** A por ese lado bueno, ya sabemos que, a nivel nacional, el Perú está basado en su historia, más que todo en las costumbres que tenía cada región, cada zona, son muy diferentes las costumbres de Chiclayo, o como son las costumbres de Mochumí, a pesar de que son distritos con 10 minutos de diferencia, cada uno tiene una costumbre diferente. Quizás, la potencia gastronómica que tiene cada lugar, o que tiene Lambayeque, es porque cada distrito tiene su propia festividad, un ejemplo, sin irte muy lejos, el festival del pato, el festival del chanco, o el festicum o el festicausa. Eso estamos hablando de festivales que se han hecho conocidas a nivel nacional. Pero si hablamos, gastronómicamente, hablando de las costumbres y si pues, como ejemplo de cómo las danzas, como las tradiciones o la gastronomía, siempre van de la mano. Se me ocurre la danza de los negritos, quienes llevan un mate cargando o la tradición de los bautizos o los funerales o la bajada de manto, todos están relacionados con la gastronomía.

**A:** Tú me estás dando a entender que el potencial gastronómico que tiene Lambayeque, son las festividades.

**C:** Si tú te refieres netamente al tema gastronómico, te puedo decir que la gente viene acá, muchas veces por las playas, ósea sí o sí, hay un tema de la gastronomía, o vienen acá para conocer las pirámides de Túcume.

**A:** Claro, tú me comentabas del festicausa y lo que pude entender es que cada festividad, tiene una temática.

**C:** Ahorita el tema del festicausa, ya hace 3 años, Ferreñafe o en realidad, la causa ferreñafana ha sido declarada como plato bandera de Ferreñafe, a raíz de ello, se ha declarado el 28 de julio, como la festicausa, que se realizan en Ferreñafe. Esto ha ido creciendo, con gente que viene de Lima, de Trujillo. Incluso el año pasado, se han tenido que ir a un lugar más grande, Mesones Muro, para que se siga ampliando. Es igual al festicum, en Monsefú. Un ejemplo, el festicum para mí, es uno del potencial más grande, debido a que se tiene gastronomía, trajes típicos, artesanías, parte relacionado con la música, los postres, las danzas, así como, otras actividades que están arraigadas a las mismas.

**A:** Pasando a otra pregunta, ¿Cuál consideras tú que es el plato típico emblemático de la provincia de Lambayeque? ¿Cuál consideras que es la principal característica de ese plato, para la atención de los visitantes?

**C:** La principal característica es la tradición, pero si nosotros lo relacionamos al insumo o al ingrediente principal, es el loche. Tú vas a preguntar a cualquiera, así sea un estofado de pollo o carne, todos tienen loche. La principal característica para mí, en general de todos los platos, es el loche. Ahora, volviendo a tu primera pregunta ¿Cuál considera usted que es el plato típico emblemático de la provincia de Lambayeque? Es el arroz con pato, pero después hay el cabrito a la chichlayana, espesado, las manías, pero el plato que siempre nos representa acá, incluso vez post, vídeos de marketing, es el arroz con pato, con el insumo principal, el loche. Además, cabe señalar que los insumos de Lambayeque son los más naturales, a diferencia de otros lugares como Lima. Acá en el norte, los patos son criados en el corral, ósea hablamos que en Lima todo es industrializado. Otro factor influyente es el tema criollo, como el pato y el loche, que aún son criados en el corral, criados por las abuelas, la mamá el papá, se siente el sabor y la grasa que aporte; así como, el precio. Los restaurantes de mayor prestigio, suelen usar patos criollos, que suelen ser tres soles más caros, pero que valen la pena, en comparación a restaurantes más pequeños. Además, otra de las cosas que se puede destacar de la comida norteña, son las tortitas de choclo.

**A:** ¿En qué localidades o atractivos turísticos, crees que es más pertinente aplicar esta propuesta?

**C:** Si hablamos de Lambayeque, hablamos de Lambayeque, hasta todo lo que va hasta la parte oriente, Túcume, Pacora, Íllimo, Motupe, Olmos, Jayanca. Una ruta, que es muy clásica, siempre parte de Lambayeque, ya hablamos de los museos que son importantes, el Brunning y el Sipán. Por este motivo, vamos a empezar por lo que son los museos. Luego vamos a seguir por Mochumí, Íllimo, con la capital de la Miel, luego seguimos con Túcume, con el hotel de Túcume, con lo que te desconectas de todo; así como, las pirámides, Jayanca, Motupe, con la cruz de Motupe y su parque, la cruz de Chalpón, luego seguimos con Olmos, el museo en sí de Túcume.

**C:** incluso, si es que te vas a Íllimo, o te vas a Mochumí, hay días en donde se hacen recreaciones de sus bailes, de sus platos típicos. Hacen algo así como un hueco, como una pachamanca. Es decir, si la gente quiere conocer, es bueno que vayan a los pueblos y que pregunten los días en donde hacen este tipo de representaciones. Además, cabe señalar que depende del tipo de personas, en donde los que son mochileros, hay personas que les gusta hacer más el turismo vivencial.

**A:** ¿Qué duración crees que debería de tener este recorrido?

**C:** La duración siempre tiene que estar enganchada con la hora de almuerzo, depende, tiene que ser antes o después. Para mí, una duración promedio, sería de 3 horas, aunque depende de la cantidad de localidades.

**A:** Creo que sí es pertinente, porque para trasladarse se está hablando de tiempos de 8 a 10 minutos. Como las distancias son cortas.

**A:** Para diseñar la ruta ¿En qué espacios se podría diseñar la ruta?

**C:** ¿Es una ruta de día, ruta de fin de semana, o de noche? Depende de eso

**A:** Es una ruta para los visitantes, ya que los turistas mayormente, suelen pernoctar

**C:** Para diseñar la ruta, uno de los lugares más bonitos, es el tema de ir a la dulcería de San Roque. Sabemos que el postre o dulce bandera de Lambayeque, es el King Kong. Debido a que tiene historia y sabemos que uno de los pioneros es San Roque, con instalaciones A1. Hay gente que le gusta comprar y tener para llevar al extranjero. Uno hablamos de los restaurantes.

**A:** Si es que podrías mencionarme los restaurantes más reconocidos

**C:** Siempre se tiene que comenzar con el cántaro, el pacífico (muy bueno), el rincón del pato, mis Algarrobos, aunque los tres primeros son los más reconocidos. Cabe señalar que el último ya no está atendiendo.

**A:** Hay otro que se llama el Limón. ¿Y atractivos?

**C:** La verdad que no se otros nombres de restaurantes que están en Túcume o en otros pueblos. Normalmente recorres Lambayeque a nivel de los distritos y luego regresas a la provincia para almorzar.

**A:** ¿Qué hoteles conoces en Lambayeque?

**C:** No suelo conocer mucho el tema de los hoteles. Aunque vamos a lo siguiente, no te olvides que en Lambayeque se debe de incluir la casona de la familia Montjoy, que suele tener una alta historicidad, se hospedó San Martín. Está en Lambayeque y tiene el balcón más largo de Latinoamérica. Eso más que todo, cuando te hablo de Lambayeque en sí.

**C:** Cuando vamos a hacer una ruta de Lambayeque con unos amigos, solemos ir almorzando desde Lambayeque o vamos desde la mañana y a la bajada, plan de 3 o 4 de la tarde, bajamos a almorzar. Además, se puede incluir a Jayanca, el tema de las Pirkas, porque tiene piscina, bungalows, cuenta con atractivos bonitos. Igual, si es que te vas a Motupe, tienes el mismo parque, donde están los famosos cocodrilos, tienes la iglesia. Hay gente que le gusta hacer tracking y les gusta subir a las pirámides de Túcume, como museo o como pirámide.

**A:** Para complementar esta ruta ¿Qué productos agrícolas se podrían agregar a la propuesta?

**C:** Puede considerarse el loche; así mismo, se puede enmarcar el tema cultural, como ir a conocer los sembríos de loche. Un ejemplo, el loche hablamos de historia, es algo mitológico, cuando uno va al turista, se puede explicar que el loche se tiene que sembrar cuando hay luna llena, entre otros aspectos. Conocer la historia, mucho hay el tema del arroz en todo el norte.

**A:** ¿Cuál es el aporte que tiene la gastronomía, dentro de la provincia de Lambayeque, como región y para los pobladores?

**C:** Lambayeque, más se conoce por el arroz con pato, cabrito o la comida, ceviche de caballa, platos que hay muchos. El aporte de la gastronomía dentro de Lambayeque, lo es todo. Si tú vas a otro país, puedes ver que hay mucha gente del norte trabajando de chef's, debido a que se cuenta con un mejor paladar. Lambayeque es visitada por el tema de la gastronomía, aportando mucho a los pobladores, con el turismo y, por ende, hay más dinero y trabajo. Cuando hablamos de turismo, no es solo el turismo, sino el taxi que hace de movilidad, el cocinero, el mozo, el museo, el trabajador del museo, el guía, todo es una conexión. Aunque la gente está muy ahorcada con el tema de la pandemia, pero el ingreso mayor, suele ser el tema del turismo

**A:** Es un sector que ha sido muy golpeado con la pandemia

**C:** Para que todo vuelva a la normalidad, normalmente un año. Sin la gastronomía, no hay forma de que hayamos podido ser reconocidos ahora mismo.

**A:** El valor histórico y simbólico de la gastronomía acá en Lambayeque

**C:** Nosotros nacemos de una cultura mochica muy grande, 200 años antes de cristo. El Perú siempre ha estado relacionado con la historia, una de las bebidas más tradicionales, es la chicha de jora, que ahora pues se conoce que sólo la jerarquía brindaba con esa chicha. Se puede ver en el museo brunning o el Sipán, y se encuentra que en las vasijas han estado los pescados, el marisco, cuyo sabor es muy fuerte. En la parte historia, Lambayeque ha sido muy privilegiada, por la cultura Mochica. El loche antes se comía, no como parte de un estofado, sino como una guarnición, como la yuca o el camote.

**A:** Ahora es como un ingrediente

**C:** Antes había un plato que se llamaba, carnerito, que era un guiso de loche, que así lo comían, nada más. Entonces, si hablamos, históricamente, antes que lleguen los españoles, nosotros teníamos un arroz con pato, pero no teníamos arroz, pero nosotros ya consumíamos el pato con el loche. El pato en sí, lo trajeron los españoles, pero nosotros teníamos un pato silvestre, que era el Ñuñuma, que era un pato silvestre que venía volando, consumido en conjunto con el loche. Nosotros, nuestra gastronomía es muy grande, gracias a la cultura mochica, porque es una de las más antiguas.

**A:** ¿Cuáles son los elementos de la gastronomía que son más atractivos para los visitantes? ¿Qué es lo que les atrae más?

**C:** Cuando vienen los visitantes, les atrae más los insumos. Tú vez que, a la entrada de los restaurantes o diversos establecimientos, se cuenta con una mesa a la entrada, con todos los insumos, que se puedan ver. Dos, es la presentación del plato y ver que la gente ve que se sirve bien grotesco. Parte de la tradición nuestra, es servir el arroz con pato, en una olla de barro, pequeña. La ambientación o el lugar, la temática que puede tener el restaurante; por ejemplo, de los seis restaurantes, el que tiene una buena temática es el cántaro, es más tradicional, es más abierto, tiene vasijas, es más colonial, es más rústico, se recrea la costumbre, se está sirviendo en ollitas de barro. Están presentado el arroz con pato en unas mantas de la cultura moche., el visitante ve que en su mesa le colocan un tapado, en el que el mozo le hace un ritual de destapar el arroz con pato, que atrae mucho a la gente. Otro tema de los elementos es, tú vas a Íllimo, es considerado la capital de la miel, se ve cómo es que se recolecta la miel. Si es que te vas a Mochumí o Pacora, se ve cómo es que la gente prepara sus entierros, sus hornados, el ceviche con tomate, le colocan rabanito al ceviche de caballa. También la vestimenta, todo parte de la vestimenta, en Lambayeque no se ve mucho, pero si se empieza a avanzar, se tiene a las mujeres con trenzas, que es un tema de costumbre, basadas en la cultura moche, llamadas cholones, que tienen sus trenzas, sus enaguas. Antiguamente para semana santa, se vestían de luto, son varias tradiciones.

**C:** Cuando se habla de una ruta, también creo que debería de ir de la mano con fechas, en relación a las festividades importantes, en donde una halla mayor afluencia de turistas o visitantes.

## Anexo N° 5 Entrevista Chef Miguel Jiménez

Andrea: A

Chef Miguel Jiménez C

**A:** Quiero empezar, preguntándote, para que nos cuentes algo pequeño ¿A qué te estás dedicando y cuál ha sido tu experiencia en el rubro de la gastronomía?

**C:** Bueno, yo soy gerente de alimentos y bebidas en el hotel los Portales, en Piura. Estuve también, como jefe de alimentos y bebidas en el Hotel Casa Andina, en Chiclayo. En Los Portales he estado por un lapso de un año; mientras que, en Casa Andina, estuve trabajando en zorritos por dos años y en Chiclayo, por un año. Previo a esto, estuve trabajando como jefe de servicios del 1087 Bistro, con el Chef Palmiro Campo, luego de ello estuve en el Jockey; también como jefe de servicios o de eventos. También estuve trabajando para el Marriott, hice pasantía en Rise Carlton, Orlando Florida, por un poco más de un año. En el 2015 estuve enseñando en el Cumbre, cocina peruana, cocina peruana para el mundo y cocina neoandina, y cocina regional. Así como, costos y almacén.

**A:** Se tiene bastante experiencia en el rubro. Se está enfocando en el aspecto gastronómico, con respecto a los ingredientes locales, ferias, aspectos gastronómicos que ayuden a incentivar la oferta gastronómica. La informalidad, falta de apoyo gubernamental. Nosotros queremos llegar a plantear una propuesta, para que Lambayeque se posicione como destino turístico. Para esto tengo un total de 9 preguntas, siendo la primera de ellas ¿Cuál crees que es potencial gastronómico que tiene la provincia de Lambayeque? tomando punto de evaluación, como costumbres gastronómicas

**C:** Mira Andrea, puntualmente, justamente a lo que relatabas al inicio, más allá del apoyo del gobierno regional o de la parte hotelera, lo que ha habido un error, es el identificar, porque nuestro plato bandera no puede ser el ceviche, porque el ceviche identifica al Perú. Ósea el destino a donde tú vayas, si bien es cierto hay una variedad, principalmente en la zona norte, Tumbes, Piura y Lambayeque, el potencial que tenemos, por más que sea redundante. Por ejemplo, en Piura se marca mucho lo que es el algarrobo, hay toda una historia alrededor de ello. Nuestra cocina es una cocina con idiosincrasia, una cocina con costumbre, que te habla de la olla de barro, el tiempo de cocción, el procedimiento, un referente para el departamento es el loche, porque puedes irte a comer un cabrito a Trujillo y no lleva loche, te vas a comer un cabrito a Piura, y no lleva loche; pero la gran diferencia en los platos, en los platos principales de la zona y grandes referentes, no para irnos a los platos que se comen en los wariques, porque no son referentes, ya que no se conversa sobre este tipo de platos a nivel internacional y nacional. Con el tema del arroz con pato, hay un alcance mucho mayor, por lo fuerte que se escucha este tipo de preparaciones, en donde se tiene como indicador principal, que a mi forma de pensar, no se va a encontrar un loche de la misma calidad, con las mismas características que va a haber, y termina justo en Mochumí, que es donde se termina el departamento, dentro de las tierras de Lambayeque, “loche significa, lágrima de luna”, que está muy arraigado con la historia, con respecto a la historia muy bonita sobre la siembra y cosecha de este producto. Para mí, es un referente, con respecto a la forma en la que el departamento se identifica como tal.

**A:** Entonces, tú me quieres decir que el potencial gastronómico de la provincia de Lambayeque, es el loche.

**C:** Exacto, yo creo que es un referente, dentro de todo, porque como te digo, el norte tiene muchos platos en común, pero si quieres sacar un poco de ahí, porque si hablamos de pescados, hablamos de Tumbes o Piura, pero si sacamos ese tema de los pescados, el tema cárnico, no vas

a encontrar a ese ingrediente como tal, en otras localidades, más que todo como un insumo esencial.

**A:** Es que claro, ese ingrediente es el que lo diferencia de otras ciudades que lo pueden ofrecer. Pasando a otra pregunta, ¿Cuál consideras que es el plato emblemático de la provincia de Lambayeque? ¿Cuál es la característica principal de este plato, que llama la atención a los visitantes?

**C:** Como te digo, haciendo como punto de partida, para mí siempre va a hacer el arroz con pato, en todos los sitios donde he estado. Porque si te das cuenta, Chiclayo es el punto de partida para muchas ciudades, es el centro de gente que viene de la selva, del nororiente, de muchos sitios, pero puntualmente hay algo específico que nos caracteriza por este insumo, porque, aunque sea muy manoseado, aun así, no tenemos conciencia de que el loche es el ingrediente distinto de la comida.

**A:** Incluso eso que he estado conversando con otro chef de cumbre, me hablaba del loche y el plato bandera de la localidad, que es el arroz con pato. ¿En qué localidades o atractivos turísticos, se podría desarrollar esta propuesta?

**C:** Personalmente, creo que las localidades, porque está muy ligada la historia, porque el loche viene desde la lengua Muchik, podrías empezar por Lambayeque, irte hacia la zona de Mochumí o abarcar hacia la misma huaca donde está ubicada la cultura Moche, el museo Tumbas Reales, que es la copia fiel de la huaca en sí. Si tú hablas netamente del loche, hablas de muchas costumbres, desde la manera en la que se cultiva, para que se tenga una buena cosecha, la mujer embarazada tendía que dar siete vueltas a la parcela, otras que tenían que intimar en el campo, a la hora en que la luna estaba en media noche. A partir de Lambayeque, por su riqueza, empezando que Chiclayo no tiene una plaza de armas, como la que cuenta Lambayeque. partiendo de este lugar, se tiene a los museos, al centro histórico bellísimo, tienes los museos, los restaurantes referentes, puedes partir de ahí e ir hacia los pueblos. Además, se pueden abarcar otros productos, porque se encuentra a la miel de abeja, a la chicha de jora, y esos son los que permiten que se desarrolle como una cadena, porque bajo ello se desarrollan otras cosas, como formas de hacerlo, cómo lo comían, cuando lo hacían. Prácticamente, toda la mañana ya hiciste una ruta gastronómica, en donde todo ha empezado con el arroz con pato.

**A:** Entonces recomiendas empezar en Lambayeque y ¿Cuánto tiempo crees que debería de durar este recorrido?

**C:** Depende mucho, iniciando desde el loche, continuando con el arroz con pato, tienes que pensar que ese plato de fondo tiene una entrada, un postre. Se tiene que evaluar cómo es que se va a conectar con el tiempo dulce. Ahora entre los tiempos, tú tienes siempre un maridaje, un acompañamiento, yo pienso que, si lo ligas a un punto, te vas a tardar un promedio de 40 minutos, pero si te vas a restaurantes como EL CENTRAL que abarca un menú de 4 a 5 tiempos, pero si lo relacionas con toda una ruta gastronómica, se va a estar conectando a cada tiempo, un conocimiento extra, se puede ir aprendiendo algo nuevo.

**A:** ¿En qué espacios se podría desarrollar la propuesta? Restaurantes, atractivos, hoteles

**C:** Yo creo que hay algo que se puede impulsar más, con respecto a los hoteles, porque no puede ser que Casa Andina sea el punto de partida. En Lambayeque se tiene que tener un mejor trabajo con el gobierno, porque si todo comienza desde Chiclayo, se rompe la cadena. Ahora, se tiene que centrar los esfuerzos en reactivar la economía, sobre todo en el tema coyuntural, porque va a haber mucha mano de las autoridades, los hoteles es el primer contacto con el huésped extranjero, como el Casa Andina, que viene con una ruta, todo un plan turístico. Sin embargo, hay otros huéspedes que se hospedan en hoteles de mediana categoría, en el que se

resume todo a, cuál restaurante voy. Yo creo que, si los hoteles son los que están mejor capacitados, la información que se tiene de la ciudad, va a ser mucho más puntual, yo creo que todo eso es la experiencia que se puede dar, todo en la actualidad, se trata de experiencias.

**A:** ¿Y en cuanto a los restaurantes?

**C:** Tienes el Rincón del Pato, el Cántaro, esos restaurantes no sólo tienen el producto, sino que tiene historia. Por ejemplo, en el Cántaro se tienen murales que cuentan la historia de Lambayeque, lo que es la familia Zunini. La cocina peruana, la cocina de Lambayeque, no hay una receta escrita, sino que hay una cocina o una receta que ha pasado de generación en generación, que ha pasado de la mamá a la hija, de la abuela a la mamá. Entonces para mí son referentes en ello, en donde no sólo se complementa con el producto, sino con la historia que va de la mano con el mismo producto.

**A:** Para complementar esta ruta ¿Qué productos agrícolas y de qué manera, se pueden agregar a la experiencia de la propuesta?

**C:** Bueno, como te comenté al inicio, todo se desliga, se va a encontrar a la chicha de jora, la lúcuma de la mano, el tema de los algarrobos, se va con un coctel, un tema de trabajar con el tema de los ajíes, y van sumándose un sinnúmero de productos. No puedo decirte, una cantidad determinada, porque hay varios insumos en el departamento, y en la región, que se usan en la zona norte que pueden ir añadiéndose. En Lima se trabaja con el ají limo, acá se habla de un ají cerezo, rodajas de tomate al ceviche, la zarandaja, tradicional de acompañamiento en una cevichería. Hay varios insumos, que según lo que se genere en el recorrido, se puede ir añadiendo la jora, el tema de la algarroba, las ches cake de algarrobina, se puede trabajar sobre ello.

**A:** ¿Cuál es el aporte que tiene la gastronomía dentro de la provincia de Lambayeque, como región y para los pobladores?

**C:** Es muy importante, yo creo que, desde hace mucho tiempo, nuestra región, más allá de ser bastante comercial, con el tema de la agricultura muy marcado. En la gastronomía no sólo se habla sobre sembríos, sino que se habla de comida, tenemos un restaurante Fiesta, con reservas casi para todo el año. Es importante con el tema de la cocina, pues tiene mucha historia.

**A:** Es casi parecido a lo que nos ha contado el otro chef con el que se ha tenido una entrevista. ¿Cuál es el valor histórico y simbólico, de la gastronomía, en la provincia de Lambayeque?

**C:** El valor histórico es muy importante, en donde las recetas se han pasado de familia a familia, con mucha idiosincrasia. Son recetas donde no hay una técnica, sino hay un precedente histórico. Por eso te digo que el Cántaro ha permanecido en el tiempo, con respecto a la preparación. Con respecto a la cocina regional, está cargado de historia, el referente histórico de cada plato, con un referente de cómo se hizo, cómo se generó.

**A:** ¿Cuáles son los elementos de la gastronomía que son más atractivos para el visitante? Insumos, presentación, ambientación, receta

**C:** Yo creo que lo principal es la calidad del insumo, la preparación, la ambientación es totalmente visual, es lo primero que uno aprecia, genera cierta desconfianza, o no desconfianza, sino que no genera lo mismo cuando se tiene una vista no tan agradable, cuando se genera la degustación se genera una empatía. Todo entra por los ojos, el primer contacto visual genera una expectativa en la persona. Algo parecido me tocó en Piura, hay un restaurante que se llama, la Tomasita. Lo habían hecho como si fuera una casa del campo Piurana, y la persona que la atendían generaban ese mismo ambiente. Sería mentirte si te pongo un orden. En casa andina

no se coloca hueso en el arroz con pato, hay detalles en los platos con los que se tiene que tener mucho cuidado, un turista que es muy exigente con la calidad, porque Europa o Estados Unidos, tienen mucho cuidado con respecto a la calidad e inocuidad; por ejemplo, el cuy, el presentarlo con hueso, puede generar una afectación en el consumo del mismo, generando que no se recomiende. Todo juega un factor importante, es parte de toda la experiencia.

## Anexo N° 6 Entrevista Brunella Fuentes

Andrea: A

Brunella Fuentes B

**A:** Una de las problemáticas, es la informalidad, la falta de ferias, eventos gastronómicos. La más grande que he visto, ha sido la de mistura en Lima. Se tiene la falta de promoción de los ingredientes locales, informalidad de negocios gastronómicos, falta de conocimiento de lo que es la historia detrás de los platos típicos de la región. Para esto, tengo un total de nueve preguntas ¿Cuál crees que es el potencial gastronómico que tiene la provincia de Lambayeque? se pueden tomar los usos y las costumbres gastronómicas

**B:** Si me preguntas en un tema de cantidad o porcentaje, el potencial gastronómico de la provincia, es al 100%, tiene potencial por donde lo veas, primero por la diversidad de nuestros insumos, porque son frescos. Muchos países no cuentan con esta característica que tiene el Perú, nosotros tenemos la facilidad porque muchos, casi en un 99%, de que nuestros insumos son cultivados cerca de la zona, siendo uno de los puntos importantes de la gastronomía. Tenemos el mejor arroz a nivel nacional, que se cosecha en la zona de Ferreñafe. Lo segundo sería que tenemos una herencia cultural de miles de años atrás, que datan desde métodos de cocina, como los mismos insumos que se consumen al día de hoy, no solamente los insumos, sino los métodos de cocción, la forma, los métodos que se usaban para cocinar que, en muchas de nuestras provincias y distritos, aún se mantienen. Luego también, es importante tener en cuenta, el mestizaje que ha tenido nuestra gastronomía. Hablamos de un arroz con pato que ha tenido una herencia española, en base a una paella, con insumos peruanos. Hablamos de un ceviche que, a nivel nacional, tiene influencia japonesa. Hablamos de un chinguirito que tiene un método de preparación bastante artesanal, es una mezcla de varios puntos; por ejemplo, en el caso de si hablamos históricamente, nuestra cultura prehispánica que podemos observar en nuestros museos, absolutamente en todos los hallazgos encontramos características gastronómicas, Sicán, Tumbas Reales, Túcume, encontramos cerámicas relacionados con la gastronomía,; decir que Lambayeque, es un eje gastronómico, es un punto gastronómico a nivel nacional, porque tiene historia, costumbres, cultura, preparación, cocción, mezcla de características que hacen a Lambayeque un potencial gastronómico.

**A:** ¿Cuál crees que es plato emblemático de la provincia de Lambayeque?

**B:** Teniendo en cuenta nuestra diversidad, y no sólo por un hecho personal, sino por lo que lleva en sí el plato, creo que cabrito con frejoles sería lo que más nos representa, porque está hecho en base al zapallo y loche, porque es un producto aromático que no se compara a otro insumo del país, viene desde tiempos prehispánicos, tiene historia. Este insumo está represando en casi todos los atractivos turísticos, en los museos o complejos arqueológicos. Entonces si vamos a hablar sobre el plato más importante, se puede decir es el cabrito, porque se le puede contar algo a cualquier que visite nuestra región. Para no dejarlo atrás, otro de los platos que tiene bastante herencia cultural, es el chinguirito, no como el ceviche como tal, sino que el chinguirito pasa por bastantes manos, porque los artesanos o pescadores, en sus propios hogares, tienen unos pedernales, en donde se abre y deshilacha la raya seca. Tú vas a las casas de estos pescadores y puede llevar a los turistas para mostrarle esta experiencia, en el que se aprecia el proceso.

**A:** ¿En la provincia de Lambayeque, se podría establecer una ruta gastronómica? ¿Qué atractivos y recursos turísticos, se podrían considerar en esta ruta?

**B:** Sí se podría considerar una ruta gastronómica, porque en todos los distritos tenemos muchos restaurantes. Los atractivos que podrían ser considerados, serían las localidades de Ferreñafe, Lambayeque, Chiclayo, Pimentel y Monsefú, fuertes en el tema gastronómico. Como recursos, su gastronomía local, como ciertos lugares emblemáticos, por ejemplo en Ferreñafe que tenemos a Rosita Inga, en Lambayeque que tenemos el Cántaro, el Pacífico, en Chiclayo tenemos a Sabores Peruanos, en Pimentel, La Proa, en Monsefú, el Tiburón, en Chiclayo también, Entre aromas y sabores, del Chef Ernesto Goicochea, tiene una manera de hacer una experiencia distinta, te explica, te mete al restaurante, te explica la historia del camote, el loche, el limón, te hace una experiencia vivencial y a la vez, te llena la mesa de lo que se ha preparado del momento. Eso es un boom, para cuando hicimos un fan trip, para Promperú, los turistas estaban encantados. Dos periodistas del diario La Nación, haciendo una editorial por el encanto que ellas comían y amaban los insumos, siempre he pensado que eso es una buena estrategia, para un futuro proyecto, como pieza super importante para cualquier ruta gastronómica. Muchos restaurantes deberían de hacer lo mismo, con el potencial con el que cuentan.

**A:** ¿Qué atractivos turísticos que puedas recomendar?

**B:** Imperdibles, nuestro Museo Nacional, Tumbas Reales de Sipán, Brunning, seguir la ruta al museo de sitio de Túcume, el complejo arqueológico, Las Balsas, podemos subir al cerro Purgatorio, se ve bastante el tema de cómo ellos procesaban sus alimentos, qué insumos comían, todo esto está caracterizado en su cerámica, también podemos conocer el proceso de la comida, los animales, lo que cosechaban, no solo se muestra historia, sino la vida que ellos llevaban. El tipo de comida que preparaban, cómo es que se vestían, cómo es que se trataba a la mujer. Ha sido reconocido a nivel internacional, por la forma en cómo ha explicado la historia de ese lugar. Luego terminando con Túcume, de visita de un día, y se puede visitar los balnearios y pueden visitar Huaca Rajada, en el que se han encontrado algo de 16 Tumbes, hace mucho tiempo hubo muchos saqueos, la gente llegó a robar más del 70% de las joyas, pero con la ayuda de la policía se pudo recuperar todo ello. El estado dio el espacio en Lambayeque para colocar todo lo que se ha ubicado en Huaca Rajada. Siempre es bueno que los turistas pueden complementar su visita a este lugar, porque está la parte vivencial de lo que se ha excavado. Huaca Rajada puede complementar con el museo de Sicán. Sipán y Sicán son dos señores con años diferentes, en donde se viven cosas totalmente distintas, en cuanto a la historia. Cuando se asiste a este muse, se ven todos los hallazgos que se han podido encontrar, con las joyas y la cultura que lo engloba. Es importante saber que en Sicán se hizo el hallazgo del Tumi de Oro del Perú, tiene relación con el museo nacional de Sicán. Todo ello se ha dado en el bosque de Pómac, obviamente se pusieron a disposición del turista en Ferreñafe, para las personas que querían saber más sobre este tema. El turista se tiene que evaluar las características de estos, algunos quieren ir a los museos, otros solo playas, otros solo santuarios, depende del turista. Esto es básicamente, para un primer día, Tumbas Reales, Brunning y Túcume, para un segundo día, tienes Huaca Rajada, Sicán, Playas y se pueden complementar con el criadero de avestruces. Para un tercer día, se puede visitar el santuario histórico bosque de Pómac o Chaparrí, este es un poco más alejado, de una trocha de una hora, es un área privada, es la primera reserva, en donde se ha conformado la correlación entre el estado y el dueño, pava aliblanca, zorro andino, oso de anteojos, es un full Day, ambos son para todo el día, porque se tiene que tomar su tiempo para disfrutar de las reservas.

**A:** Con todo esto que me estás comentando, qué duración podría tener la ruta gastronómica

**B:** Yo pienso que la duración para un turista que se queda un máximo de 3 días, pienso que podría ser un full Day, sería genial si se le llevan a dos días a comer, pero es casi imposible. Teniendo en cuenta el perfil, un día y aprovechar desde temprano, tener el orden para saber qué

va a comer de bueno en la mañana, qué va a comer a las 11, qué va a comer a las 12, teniendo en cuenta a los horarios, se pueden tomar en relación a los restaurantes.

**A:** Para diseñar la ruta ¿En qué espacios se puede desarrollar la ruta?

**B:** Para el caso de hoteles es un poco más complicado, porque sabrás que la oferta de los hoteles, gastronómica, no siempre está ligada a lo tradicional, si tu ruta está diseñada para una ruta tradicional, los hoteles no serían una buena propuesta, a no ser que dentro de su carta tengan influencia Lambayecana, aunque dentro está Páprika y Costa del Sol, con Winmeier, con Ventura, pero esta es comida italiana. Si hay dos restaurantes que podrían incorporarse dentro de la ruta gastronómica, se podría incluir a Páprika con La Plaza, y podríamos integrar al restaurante.

**B:** La casa Montjoy es un atractivo diferente, cuando se llega a la casa, no es un hotel, es un hospedaje, su objetivo de esta casa, es mostrarte los pasajes de la antigua Lambayeque, incluso se dice que fue la primera ciudad que se independizó, tiene algunos cuartos que se usan como hospedaje, lo más importante es el restaurante. Sí, pienso que también es importante, otro destino que puedes incluir a tu ruta, es el ecolodge, los Horcones de Túcume, está al lado del complejo arqueológico, porque su comida es netamente lambayecana, todo está ambientada en la cultura prehispánica del mismo museo, casas de adobe, bastante vegetación, ahí mismo hay un restaurante. La comida que nos brindaron fue el cabrito, ceviche, postres peruanos, como está cerca al museo, se puede complementar. Es uno de los más importantes, es el mejor. Tenemos tres, Huacas de la Piedra, Horcones de Túcume y Casa Malambo. La diferencia de Casa Malambo, es que ese ecolodge es de una francesa, inspirada en Francia, a diferencia de los Horcones de Túcume.

**A:** ¿Qué productos agrícolas, y de qué manera se podrían añadir a la experiencia de la propuesta?

**B:** Como producto agrícola principal, está el loche, en cualquier plato, el cabrito norteño, tacu tacu, seco, se va a encontrar el loche, en el restaurante se debe de hacer mención de este insumo principal. El arroz también se deberá de incluir, porque está incorporado en todas las cartas, principalmente el Ferreñafano, que es el mejor de todo el Perú, es de exportación. Otros de los productos agrícolas, se puede incluir el maíz, que se cosecha en la sierra y que es el verdadero maíz, pero de este insumo, sale una experiencia bastante bonita, como la chicha de jora, que realmente nos representa.

**B:** Con respecto a las ferias, hay una asociación que está a cargo del señor Nino Onofre, el señor participa en cada festividad Lambayecana, con una feria gastronómica, fiestas patrias, feria de Lambayeque. Otra feria gastronómica, ha traído bastantes restaurantes lambayecanos, con una asistencia de más de 3000 personas en un solo día. Falta seriedad, promoción, difusión, y compromiso. Hay feria gastronómica en Santa Rosa, para su aniversario, hay feria para la celebración del pescador en Pimentel, hay feria gastronómica para el aniversario de Túcume, hay feria en fiestas patrias, el Festicum, el Festival del Pato (Cayanca), todos los platos a base de pato, el festival del King Kong y el Festicausa, haciendo una revaloración muy grande de este plato. Los gremios deben de hacer alta difusión, por ejemplo, semana santa en Reque, porque termina el viacrucis, porque luego se pasan a Lambayeque. Entonces por qué estos dos lugares no se unen, para hacer un solo evento, en el que asistan todos los turistas. Hay gente que trabajan en gastronomía que son muy buenas, pero que no se mueven por la falta de apoyo.

**A:** ¿Cuál es el valor histórico y simbólico de la provincia de Lambayeque?

**B:** Bueno, valor histórico y simbólico, el valor histórico lo tenemos en todas las culturas ancestrales, la mayoría de los hallazgos tienen relación con la gastronomía, pero

simbólicamente no le damos la importancia que se debe, porque al momento no se tiene mucho valor simbólico, sino histórico.

**A:** ¿Cuál es el aporte que tiene la gastronomía con la región y provincia de Lambayeque, y para los pobladores?

**B:** Genera un desarrollo económico local grandísimo, desde puestos de trabajo, restaurantes, hoteles, agencias de viaje, desde la parte de atrás, desde donde empieza todo, las áreas de cultivo, agricultura, ganadería, ingreso monetario para las familias de pocos recursos. Hay familias que siguen haciendo dinero, con el recurso gastronómico.

**A:** ¿Cuáles son los elementos de la gastronomía que son más atractivos para el visitante?

**B:** Según mi percepción, el turista siempre busca experiencia, mucho más en lo gastronómico, que sepa lo que va a consumir o beber, el top es la experiencia, en segundo lugar, viene la presentación del plato, donde no es relevante la cantidad, y en tercer lugar, la historia que se vende cuando se ofrece el plato, qué importancia tiene, qué me estás dando, por qué en otros lugares no me dan lo mismo que me ofreces. Experiencia – presentación – historia.

## Anexo N° 7 Matriz de análisis

Pregunta	Experto 1	Experto 2	Experto 3	Análisis
<p>1. ¿Cuál cree que es el potencial gastronómico que tiene la provincia de Lambayeque? (Categorías para explorar: Tomar como puntos de evaluación, usos y costumbres gastronómicos.)</p>	<p>A por ese lado bueno, ya sabemos que, a nivel nacional, el Perú está basado en su historia, más que todo en las costumbres que tenía cada región, cada zona, son muy diferentes las costumbres de Chiclayo, o como son las costumbres de Mochumí, a pesar de que son distritos con 10 minutos de diferencia, cada uno tiene una costumbre diferente. Quizás, la potencia gastronómica que tiene cada lugar, o que tiene Lambayeque, es porque cada distrito tiene su propia festividad, un ejemplo, sin irte muy lejos, <b>el festival del pato, el festival del chancho, o el fexticum o el festicausa.</b> Eso estamos hablando de festivales que se han hecho conocidas a nivel nacional. Pero si hablamos, gastronómicamente, hablando de las costumbres y si pues, como ejemplo de cómo las <b>danzas, como las</b></p>	<p>Más allá del apoyo del gobierno regional o de la parte hotelera, lo que ha habido un error, es el identificar, porque <b>nuestro plato bandera no puede ser el ceviche</b>, porque el ceviche identifica al Perú. Ósea el destino a donde tú vayas, si bien es cierto hay una variedad, principalmente en la zona norte, Tumbes, Piura y Lambayeque, el potencial que tenemos, por más que sea redundante. Por ejemplo, en Piura se marca mucho lo que es el algarrobo, hay toda una historia alrededor de ello. Nuestra cocina es una cocina con idiosincrasia, una cocina con costumbre, que te habla de la olla de <b>barro</b>, el tiempo de <b>cocción, el procedimiento, un referente para el departamento es el loche</b>, porque puedes irte a comer un cabrito a Trujillo y no lleva loche, te vas a comer un</p>	<p>Si me preguntas en un tema de cantidad o porcentaje, el potencial gastronómico de la provincia, es al 100%, tiene potencial por donde lo veas, primero por la <b>diversidad de nuestros insumos, porque son frescos.</b> Muchos países no cuentan con esta característica que tiene el Perú, nosotros tenemos la facilidad porque muchos, casi en un 99%, de que nuestros insumos son cultivados cerca de la zona, siendo uno de los puntos importantes de la gastronomía. Tenemos el <b>mejor arroz a nivel nacional</b>, que se cosecha en la zona de <b>Ferreñafe</b>. Lo segundo sería que tenemos una herencia cultural de miles de años atrás, que datan desde métodos de cocina, como los mismos insumos que</p>	<p>Se ha señalado el hecho de que la gastronomía Lambayecana se ha caracterizado por contar con ciertas características importantes dentro de la misma, que la hacen diferente al resto de gastronomías de otras localidades del norte del Perú; así como, la alta diferencia que guarda con otros países, dentro de lo que se encuentra que Ferreñafe cuenta con el mejor arroz del Perú, se tiene que el loche es un insumo esencial para nuestras comidas, tales como el cabrito. El término Loche, significa “lágrima de luna”, el que se emplea mucho en las preparaciones cárnicas. Así mismo, se señala que la gastronomía se ha visto influenciada por la cultura Sicán, Tumbas Reales, Túcume, entre otras. Todo ello se ha visto expuesto en festividades como: festival del pato, festival del chancho,</p>

	<p><b>tradiciones o la gastronomía, siempre van de la mano.</b> Se me ocurre la <b>danza de los negritos</b>, quienes llevan un mate cargando o la <b>tradición de los bautizos o los funerales o la bajada de manto</b>, todos están relacionados con la gastronomía.</p> <p>Si tú te refieres netamente al tema gastronómico, te puedo decir que la gente viene acá, muchas veces por las <b>playas</b>, ósea sí o sí, hay un tema de la gastronomía, o vienen acá para conocer las <b>pirámides de Túcume</b>.</p> <p>Ahorita el tema del <b>festicausa</b>, ya hace 3 años, Ferreñafe o en realidad, la <b>causa ferreñafana</b> ha sido declarada como plato bandera de Ferreñafe, a raíz de ello, se ha declarado el <b>28 de julio, como la festicausa, que se realizan en Ferreñafe</b>. Esto ha ido creciendo, con gente que viene de Lima, de Trujillo. Incluso el año pasado, se han tenido que ir a un lugar más grande,</p>	<p>cabrito a Piura, y no lleva loche; pero la gran diferencia en los platos, en los platos principales de la zona y grandes referentes, no para irnos a los platos que se comen en los wariques, porque no son referentes, ya que no se conversa sobre este tipo de platos a nivel internacional y nacional. Con el tema del <b>arroz con pato</b>, hay un alcance mucho mayor, por lo fuerte que se escucha este <b>tipo de preparaciones</b>, en donde se tiene como indicador principal, que a mi forma de pensar, no se va a encontrar un loche de la misma calidad, con las mismas características que va a haber, y termina justo en Mochumí, que es donde se termina el departamento, dentro de las tierras de Lambayeque, <b>“loche significa, lágrima de luna”</b>, que está muy arraigado con la historia, con respecto a la historia muy bonita sobre la siembra y cosecha de este</p>	<p>se consumen al día de hoy, no solamente los insumos, sino los métodos de cocción, la forma, los métodos que se usaban para cocinar que, en muchas de nuestras provincias y distritos, aún se mantienen. Luego también, es importante tener en cuenta, el mestizaje que ha tenido nuestra gastronomía. Hablamos de un arroz con pato que ha tenido una herencia española, en base a una paella, con insumos peruanos. Hablamos de un <b>ceviche</b> que, a nivel nacional, tiene <b>influencia japonesa</b>. Hablamos de un <b>chinguirito</b> que tiene un método de preparación <b>bastante artesanal</b>, es una mezcla de varios puntos; por ejemplo, en el caso de si hablamos históricamente, nuestra cultura prehispánica que podemos observar en <b>nuestros museos, absolutamente en todos</b></p>	<p>fexicum; complementado con tradiciones de los propios pueblos; tales como: tradición de los bautizos, danza de los negritos, tradición de la bajada de manto, los funerales, entre otros. La causa ferreñafana, suele ser considerada como un plato bandera en la región y en el fexicum se toma en cuenta a los trajes típicos, las artesanías, los postres, las danzas, etc. Además, el pato bandera del norte, no puede ser el ceviche, porque tiene influencia japonesa y todas las ciudades del norte, cuentan con un ceviche típico, en el cual no hay mucha diferencia.</p>
--	--	---	---	---

	<p>Mesones Muro, para que se siga ampliando. Es igual al <b>fexticum, en Monsefú</b>. Un ejemplo, el fexticum para mí, es uno del potencial más grande, debido a que se tiene <b>gastronomía, trajes típicos, artesanías, parte relacionado con la música, los postres, las danzas</b>, así como, otras actividades que están arraigadas a las mismas.</p>	<p>producto. Para mí, es un referente, con respecto a la forma en la que el departamento se identifica como tal. Exacto, yo creo que es un referente, dentro de todo, porque como te digo, el norte tiene muchos platos en común, pero si quieres sacar un poco de ahí, porque si hablamos de pescados, hablamos de Tumbes o Piura, pero si sacamos ese tema de los pescados, el <b>tema cárnico</b>, no vas a encontrar a ese ingrediente como tal, en otras localidades, más que todo como un insumo esencial.</p>	<p><b>los hallazgos encontramos características gastronómicas, Sicán, Tumbas Reales, Túcume, encontramos cerámicas relacionados con la gastronomía;</b> decir que Lambayeque, es un eje gastronómico, es un punto gastronómico a nivel nacional, porque tiene <b>historia, costumbres, cultura, preparación, cocción</b>, mezcla de características que hacen a Lambayeque un <b>potencial gastronómico</b>.</p>	
<p>2. ¿Cuál considera usted que es el plato típico emblemático de la provincia de Lambayeque? ¿Y cuál considera que es la principal característica de este plato que llame</p>	<p>La principal característica es la tradición, pero si nosotros lo relacionamos al insumo o al ingrediente principal, es <b>el loche</b>. Tú vas a preguntar a cualquiera, así sea un <b>estofado de pollo o carne, todos tienen loche</b>. La principal característica para mí, en general de todos los platos, es el loche. Ahora,</p>	<p>Como te digo, haciendo como punto de partida, para mí siempre va a hacer el <b>arroz con pato</b>, en todos los sitios donde he estado. Porque si te das cuenta, Chiclayo es el punto de partida para muchas ciudades, es el centro de gente que viene de la selva, del nororiente, de muchos</p>	<p>Teniendo en cuenta nuestra diversidad, y no sólo por un hecho personal, sino por lo que lleva en sí el plato, creo que <b>cabrito con frejoles</b> sería lo que más nos representa, porque está hecho en base al <b>zapallo y loche</b>, porque es un producto aromático queno</p>	<p>El plato típico de la provincia de Lambayeque es el arroz con pato y el cabrito con frejoles, aunque se puede incluir a las manías, al espesado y a las manías. Cuando se hace referencia al arroz con pato, se señala que se caracteriza por ser hecho con pato de corral y con loche. El cabrito, suele tener</p>

<p>la atención de los visitantes?</p>	<p>volviendo a tu primera pregunta ¿Cuál considera usted que es el plato típico emblemático de la provincia de Lambayeque? Es el <b>arroz con pato</b>, pero después hay el <b>cabrito a la chichlayana, espesado, las manías</b>, pero el plato que siempre nos representa acá, incluso vez post, vídeos de marketing, es el <b>arroz con pato</b>, con el insumo principal, el loche. Además, cabe señalar que los insumos de Lambayeque sean los más naturales, a diferencia de otros lugares como Lima. Acá en el norte, los <b>patos son criados en el corral</b>, ósea hablamos que en Lima todo es industrializado. Otro factor influyente es el tema criollo, como el pato y el loche, que aún son criados en el corral, criados por las abuelas, la mamá el papá, se siente el sabor y la grasa que aporte; así como, el precio. Los restaurantes de mayor prestigio, suelen usar <b>patos criollos</b>, que suelen ser tres soles más caros, pero que</p>	<p>sitios, pero puntualmente hay algo específico que nos caracteriza por este insumo, porque, aunque sea muy manoseado, aún así no tenemos conciencia de que el <b>loche</b> es el ingrediente distinto de la comida.</p>	<p>se compara a otro insumo del país, viene desde tiempos prehispánicos, tiene historia. Este insumo está represando en casi todos los atractivos turísticos, en los museos o complejos arqueológicos. Entonces si vamos a hablar sobre el plato más importante, se puede decir es el <b>cabrito</b>, porque se le puede contar algo a cualquier que visite nuestra región. Para no dejarlo atrás, otro de los platos que tiene bastante <b>herencia cultural, es el chinguirito</b>, no como el ceviche como tal, sino que el <b>chinguirito pasa por bastantes manos</b>, porque los <b>artesanos o pescadores</b>, en sus propios hogares, tienen unos <b>pedernales</b>, en donde se abre y <b>deshilacha la raya seca</b>. Tú vas a las casas de estos pescadores y puede llevar a los turistas para mostrarle esta experiencia,</p>	<p>loche, al igual que el arroz con pato. Además, se le adiciona al cabrito, el zapallo, el cual le da un sabor especial. Considerando al chiringuito, se caracteriza por pasar por varias manos, desde artesanos, hasta pescadores y se tiene todo el proceso del deshilachado de la raya seca.</p>
---------------------------------------	---	---	---	--

	valen la pena, en comparación a restaurantes más pequeños. Además, otra de las cosas que se puede destacar de la comida norteña, son las <b>tortitas de choclo</b> .		en el que se aprecia el proceso.	
3. ¿En qué localidades o atractivos turísticos se podría desarrollar la propuesta?	Si hablamos de Lambayeque, hablamos de Lambayeque, hasta todo lo que va hasta la parte oriente, Túcume, Pacora, Íllimo, Motupe, Olmos, Jayanca. Una ruta, que es muy clásica, siempre <b>parte de Lambayeque</b> , ya hablamos de los museos que son importantes, el <b>Brunning y el Sipán</b> . Por este motivo, vamos a empezar por lo que son los museos. Luego vamos a seguir por <b>Mochumí, Íllimo, con la capital de la Miel, luego seguimos con Túcume, con el hotel de Túcume</b> , con lo que te desconectas de todo; así como, <b>las pirámides, Jayanca, Motupe, con la cruz de Motupe y su parque, la cruz de Chalpón</b> , luego seguimos con <b>Olmos</b> , el museo en sí de Túcume.	Personalmente, creo que las localidades, porque está muy ligada la historia, porque el loche viene desde la <b>lengua Muchik</b> , podrías <b>empezar por Lambayeque</b> , irte hacia la zona de <b>Mochumí</b> o abarcar hacia la misma huaca donde está ubicada la <b>cultura Moche, el museo Tumbas Reales</b> , que es la copia fiel de la huaca en sí. Si tú hablas netamente del <b>loche</b> , hablas de muchas costumbres, desde la manera en la que se cultiva, para que se tenga una buena cosecha, la mujer embarazada tendía que dar siete vueltas a la parcela, otras que tenían que intimar en el campo, a la hora en que la luna estaba en media noche. A partir de <b>Lambayeque</b> , por su riqueza, empezando que Chiclayo no tiene una <b>plaza</b>	Sí se podría considerar una ruta gastronómica, porque en todos los distritos tenemos muchos restaurantes. Los atractivos que podrían ser considerados, serían las <b>localidades de Ferreñafe, Lambayeque, Chiclayo, Pimentel y Monsefú</b> , fuertes en el tema gastronómico. Como recursos, su gastronomía local, como ciertos lugares emblemáticos, por ejemplo en <b>Ferreñafe que tenemos a Rosita Inga, en Lambayeque que tenemos el Cántaro, el Pacífico, en Chiclayo tenemos a Sabores Peruanos, en Pimentel, La Proa, en Monsefú, el Tiburón, en Chiclayo también, Entre aromas y sabores, del Chef</b>	La propuesta podría ser desarrollada en los siguientes atractivos y localidades:  Museos: Brunning, Sipán, Sicán, Tumbas Reales  Lugares turísticos: Pirámides de Jayanca, Cruz de Motupe, Cruz de Chalpón, Las Balsas, el cerro purgatorio, plaza de armas de Lambayeque, Huaca Rajada, Balnearios, Chaparrí, Bosque de Pómac.  Restaurantes: Rosita Inga, El Cántaro, Sabores Peruanos, El Pacífico, La Proa, El Tiburón, Entre Aromas y Sabores.  Localidades: Mochumí, Lambayeque, Chiclayo, Íllimo (Capital de la miel), Túcume, Jayanca, Motupe

	<p>incluso, si es que te vas a Íllimo, o te vas a Mochumí, hay días en donde se hacen <b>recreaciones de sus bailes, de sus platos típicos</b>. Hacen algo así como un <b>hueco, como una pachamanca</b>. Es decir, si la gente quiere conocer, es bueno que vayan a los pueblos y que pregunten los días en donde hacen este tipo de representaciones. Además, cabe señalar que depende del tipo de personas, en donde los que son mochileros, hay personas que les gusta hacer más el turismo vivencial.</p>	<p><b>de armas, como la que cuenta Lambayeque</b>. partiendo de este lugar, se tiene a los <b>museos, al centro histórico</b> bellísimo, tienes los <b>museos, los restaurantes</b> referentes, puedes partir de ahí e ir hacia los pueblos. Además, se pueden abarcar otros productos, porque se encuentra a la <b>miel deabeja, a la chicha de jora</b>, y esos son los que permiten que se desarrolle como una cadena, porque bajo ello se desarrollan otras cosas, como formas de hacerlo, cómo lo comían, cuando lo hacían. Prácticamente, toda la mañana ya hiciste una ruta gastronómica, en donde todo ha empezado con el <b>arroz con pato</b>.</p>	<p><b>Ernesto Goicochea</b>, tiene una manera de hacer una experiencia distinta, te explica, te mete al restaurante, te explica la historia del camote, el loche, el limón, te hace una experiencia vivencial y a la vez, te llena la mesa de lo que se ha preparado del momento. Eso es un boom, para cuando hicimos un fan trip, para Promperú, los turistas estaban encantados. Dos periodistas del diario La Nación, haciendo una editorial por el encanto que ellas comían y amaban los insumos, siempre he pensado que eso es una buena estrategia, para un futuro proyecto, como pieza super importante para cualquier ruta gastronómica. Muchos restaurantes deberían de hacer lo mismo, con el potencial con el que cuentan.</p>	
--	--	--	---	--

			<p><b>Imperdibles, nuestro Museo Nacional, Tumbas Reales de Sipán, Brunning</b>, seguir la ruta al museo de sitio de Túcume, el complejo arqueológico, <b>Las Balsas, podemos subir al cerro Purgatorio</b>, se ve bastante el tema de cómo ellos procesaban sus alimentos, qué insumos comían, todo esto está caracterizado en su cerámica, también podemos conocer el proceso de la comida, los animales, lo que cosechaban, no solo se muestra historia, sino la vida que ellos llevaban. El tipo de comida que preparaban, cómo es que se vestían, cómo es que se trataba a la mujer. Ha sido reconocido a nivel internacional, por la forma en cómo ha explicado la historia de ese lugar. <b>Luego terminando con Túcume</b>, de visita de un día, y se puede <b>visitar los balnearios y pueden</b></p>	
--	--	--	--	--

			<p>visitar <b>Huaca Rajada</b>, en el que se han encontrado algo de <b>16 Tumbas</b>, hace mucho tiempo hubo muchos saqueos, la gente llegó a robar más del 70% de las joyas, pero con la ayuda de la policía se pudo recuperar todo ello. El estado dio el espacio en Lambayeque para colocar todo lo que se ha ubicado en Huaca Rajada. Siempre es bueno que los turistas pueden complementar su visita a este lugar, porque está la parte vivencial de lo que se ha excavado. <b>Huaca Rajada</b> puede complementar con el museo de Sicán. <b>Sipán y Sicán</b> son dos señores con años diferentes, en donde se viven cosas totalmente distintas, en cuanto a la historia. Cuando se asiste a este muse, se ven todos los hallazgos que se han podido encontrar, con las joyas y la cultura que lo engloba. Es importante saber que en Sicán se hizo</p>	
--	--	--	---	--

			<p>el hallazgo del Tumi de Oro del Perú, tiene relación con el museo nacional de Sicán. Todo ello se ha dado en el bosque de Pómac, obviamente se pusieron a disposición del turista en Ferreñafe, para las personas que querían saber más sobre este tema. El turista se tiene que evaluar las características de estos, algunos quieren ir a los museos, otros solo playas, otros solo santuarios, depende del turista. Esto es básicamente, para un <b>primer día, Tumbas Reales, Brunning y Túcume</b>, para un <b>segundo día</b>, tienes <b>Huaca Rajada, Sicán, Playas</b> y se pueden complementar con el criadero de avestruces. Para un <b>tercer día</b>, se puede visitar el <b>santuario histórico bosque de Pómac o Chaparrí</b>, este es un poco más alejado, de una trocha</p>	
--	--	--	--	--

			de una hora, es un área privada, es la primera reserva, en donde se ha conformado la correlación entre el estado y el dueño, <b>pava aliblanca, zorro andino, oso de anteojos, es un full day</b> , ambos son para todo el día, porque se tiene que tomar su tiempo para disfrutar de las reservas.	
4. ¿Qué duración debería tener el recorrido de la ruta gastronómica?	La duración siempre tiene que estar enganchada con la hora de almuerzo, depende, tiene que ser antes o después. Para mí, una duración promedio, sería de <b>3 horas</b> , aunque depende de la cantidad de localidades.	Depende mucho, iniciando desde el loche, continuando con el arroz con pato, tienes que pensar que ese plato de fondo tiene una entrada, un postre. Se tiene que evaluar cómo es que se va a conectar con el tiempo dulce. Ahora entre los tiempos, tú tienes siempre un <b>maridaje, un acompañamiento</b> , yo pienso que, si lo ligas a un punto, te vas a tardar un promedio de <b>40 minutos</b> , pero si te vas a restaurantes como EL CENTRAL que abarca un menú de <b>4 a 5 tiempos</b> , pero si lo relacionas con toda una ruta gastronómica, se va a estar	Yo pienso que la duración para un turista que se queda un máximo de <b>3 días</b> , pienso que podría ser un full day, sería genial si se le llevan a dos días a comer, pero es casi imposible. Teniendo en cuenta el perfil, un día y aprovechar desde temprano, tener el orden para saber qué va a comer de bueno en la mañana, qué va a comer a las 11, qué va a comer a las 12, teniendo en cuenta a los horarios, se pueden tomar en relación a los restaurantes.	El tiempo de duración que han señalado los expertos, ha sido variado, teniendo como mínimo, una duración de 3 horas, en donde se puede acompañar la alimentación en 4 a 5 tiempos, donde se tiene un promedio de 40 minutos de viaje y se tienen tiempos, como el tiempo dulce, el maridaje y el acompañamiento. Además, se señala que el turista puede quedarse en Lambayeque, un máximo de 3 días, y puede comer a las 11 de la mañana, siguiendo de las 12 del medio día.

		conectando a cada tiempo, un conocimiento extra, se puede ir aprendiendo algo nuevo.		
5. Para diseñar la ruta ¿En qué espacios se podría desarrollar la propuesta? (restaurantes, atractivos, hoteles, etc.)	Para diseñar la ruta, uno de los lugares más bonitos, es el tema de ir a la <b>dulcería de San Roque</b> . Sabemos que el postre o dulce bandera de Lambayeque, es el King Kong. Debido a que tiene historia y sabemos que uno de los pioneros es San Roque, con instalaciones A1. Hay gente que le gusta comprar y tener para llevar al extranjero. Uno hablamos de los restaurantes. Siempre se tiene que comenzar con el <b>cántaro</b> , el <b>pacífico</b> (muy bueno), el <b>rincón del pato</b> , <b>mis algarrobos</b> , aunque los tres primeros son los más reconocidos. Cabe señalar que el último ya no está atendiendo. La verdad que no se otros nombres de restaurantes que están en Túcume o en otros pueblos. Normalmente recorres Lambayeque a nivel	Yo creo que hay algo que se puede impulsar más, con respecto a los hoteles, porque no puede ser que <b>Casa Andina</b> sea el punto de partida. En Lambayeque se tiene que tener un mejor trabajo con el gobierno, porque si todo comienza desde Chiclayo, se rompe la cadena. Ahora, se tiene que centrar los esfuerzos en reactivar la economía, sobre todo en el tema coyuntural, porque va a haber mucha mano de las autoridades, los hoteles es el primer contacto con el huésped extranjero, como el <b>Casa Andina</b> , que viene con una ruta, todo un plan turístico. Sin embargo, hay otros huéspedes que se hospedan en hoteles de mediana categoría, en el que se resume todo a, cuál restaurante voy. Yo creo que, si los hoteles son los que están mejor capacitados, la	Para el caso de hoteles es un poco más complicado, porque sabrás que la oferta de los hoteles, gastronómica, no siempre está ligada a lo tradicional, si tu ruta está diseñada para una ruta tradicional, los hoteles no serían una buena propuesta, a no sé qué dentro de su carta tengan influencia Lambayecana, aunque dentro está <b>Páprika</b> y <b>Costa del Sol</b> , con <b>Winmeier</b> , con <b>Ventura</b> , pero esta es comida italiana. Si hay dos restaurantes que podrían incorporarse dentro de la ruta gastronómica, se podría incluir a Páprika con <b>La Plaza</b> , y podríamos integrar al restaurante. La <b>casa Montjoy</b> es un atractivo diferente, cuando se llega a la casa, no es un	La propuesta puede ser desarrollada, en los siguientes espacios: Restaurantes: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Dulcería San Roque</li> <li>- El Cántaro</li> <li>- El Pacífico</li> <li>- Rincón del Pato</li> <li>- Mis Algarrobos</li> <li>- Las Pirkas</li> <li>- Páprika</li> <li>- Ventura</li> <li>- La Plaza</li> </ul> Hoteles <ul style="list-style-type: none"> <li>- Casona de la familia Montjoy</li> <li>- Casa Andina</li> <li>- Costa del Sol</li> <li>- Winmeier</li> <li>- Horcones de Túcume</li> <li>- Huacas de la Piedra</li> <li>- Casa Malambo</li> </ul>

	<p>de los distritos y luego regresas a la provincia para almorzar.</p> <p>No suelo conocer mucho el tema de los hoteles. Aunque vamos a lo siguiente, no te olvides que en Lambayeque se debe de incluir la <b>casona de la familia Montjoy</b>, que suele tener una alta historicidad, se hospedó San Martín. Está en Lambayeque y tiene el balcón más largo de Latinoamérica. Eso más que todo, cuando te hablo de Lambayeque en sí.</p> <p>Cuando vamos a hacer una ruta de Lambayeque con unos amigos, solemos ir almorzando desde Lambayeque o vamos desde la mañana y a la bajada, plan de 3 o 4 de la tarde, bajamos a almorzar. Además, se puede incluir a Jayanca, el tema de <b>las Pirkas</b>, porque tiene piscina, bungalows, cuenta con atractivos bonitos. Igual, si es que te vas a Motupe, tienes el mismo parque, donde están los famosos cocodrilos, tienes la iglesia.</p>	<p>información que se tiene de la ciudad, va a ser mucho más puntual, yo creo que todo eso es la experiencia que se puede dar, todo en la actualidad, se trata de experiencias.</p> <p>Tienes el <b>Rincón del Pato</b>, el Cántaro, esos restaurantes no sólo tienen el producto, sino que tiene historia. Por ejemplo, en el <b>Cántaro</b> se tienen murales que cuentan la historia de Lambayeque, lo que es la familia Zunini. La cocina peruana, la cocina de Lambayeque, no hay una receta escrita, sino que hay una cocina o una receta que ha pasado de generación en generación, que ha pasado de la mamá a la hija, de la abuela a la mamá. Entonces para mí son referentes en ello, en donde no sólo se complementa con el producto, sino con la historia que va de la mano con el mismo producto.</p>	<p>hotel, es un hospedaje, su objetivo de esta casa, es mostrarte los pasajes de la antigua Lambayeque, incluso se dice que fue la primera ciudad que se independizó, tiene algunos cuartos que se usan como hospedaje, lo más importante es el restaurante. Sí, pienso que también es importante, otro destino que puedes incluir a tu ruta, es el ecolodge, los <b>Horcones de Túcume</b>, está al lado del complejo arqueológico, porque su comida es netamente lambayecana, todo está ambientada en la cultura prehispánica del mismo museo, casas de adobe, bastante vegetación, ahí mismo hay un restaurante. La comida que nos brindaron fue el cabrito, ceviche, postres peruanos, como está cerca al museo, se puede complementar. Es uno de los más importantes, es el mejor.</p>	
--	--	--	---	--

	Hay gente que le gusta hacer tracking y les gusta subir a las pirámides de Túcume, como museo o como pirámide.		Tenemos tres, <b>Huacas de la Piedra, Horcones de Túcume</b> y <b>Casa Malambo</b> . La diferencia de <b>Casa Malambo</b> , es que ese ecolodge es de una francesa, inspirada en Francia, a diferencia de los Horcones de Túcume.	
6. Para complementar esta ruta, ¿Qué productos agrícolas y de qué manera se podrían agregar a la experiencia de la propuesta?	Puede considerarse <b>el loche</b> ; así mismo, se puede enmarcar el tema cultural, como <b>ir a conocer los sembríos de loche</b> . Un ejemplo, el loche hablamos de historia, es algo mitológico, cuando uno va al turista, se puede explicar que el loche se tiene que <b>sembrar</b> cuando hay <b>luna llena</b> , entre otros aspectos. Conocer <b>la historia</b> , mucho hay el <b>tema del arroz en todo el norte</b> .	Bueno, como te comenté al inicio, todo se desliga, se va a encontrar a la <b>chicha de jora</b> , la <b>lúcuma de la mano</b> , el <b>tema de los algarrobos</b> , se va con un coctel, un tema de trabajar con el tema de los <b>ajíes</b> , y van sumándose un sinfín de productos. No puedo decirte, una cantidad determinada, porque hay varios insumos en el departamento, y en la región, que se usan en la zona norte que pueden ir añadiéndose. En Lima se trabaja con el ají limo, acá se habla de un <b>ají cerezo</b> , rodajas de tomate al ceviche, la zarandaja, tradicional de acompañamiento en una cevichería. Hay varios insumos, que según lo que se	Como producto agrícola principal, está el loche, en cualquier plato, el <b>cabrito norteño, tacu tacu, seco</b> , se va a encontrar el loche, en el restaurante se debe de hacer mención de este insumo principal. El arroz también se deberá de incluir, porque está incorporado en todas las cartas, principalmente el <b>Ferreñafano</b> , que es el mejor de todo el Perú, es de exportación. Otros de los productos agrícolas, se puede incluir el <b>maíz</b> , que se cosecha en la sierra y que es el verdadero maíz, pero de este insumo, sale una experiencia bastante bonita, como la <b>chicha de</b>	Loche <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ir a conocer los sembríos</li> <li>- Explicar la siembra</li> <li>- Luna llena</li> <li>- Explicar su uso en el arroz</li> </ul> Chicha de jora Lúcuma Algarrobo <ul style="list-style-type: none"> <li>- Coctel</li> <li>- Ches cake</li> </ul> Ají cerezo (mezclado con zarandaja, acompañado en el ceviche y tomate) Cabrito norteño Tacu tacu Seco de cabrito Arroz de Ferreñafe Maíz King Kong

		<p>genere en el recorrido, se puede ir añadiendo la jora, el tema de la algarroba, las <b>chescake de algarrobina</b>, se puede trabajar sobre ello.</p>	<p><b>jora</b>, que realmente nos representa.  Con respecto a las ferias, hay una asociación que está a cargo del señor Nino Onofre, el señor participa en cada festividad Lambayecana, con una feria gastronómica, fiestas patrias, feria de Lambayeque. Otra feria gastronómica, ha traído bastantes restaurantes lambayecanos, con una asistencia de más de 3000 personas en un solo día. Falta seriedad, promoción, difusión, y compromiso. Hay feria gastronómica en Santa Rosa, para su aniversario, hay feria para la celebración del pescador en <b>Pimentel</b>, hay <b>feria gastronómica</b> para el aniversario de Túcume, hay feria en <b>fiestas patrias</b>, el <b>Fexticum</b>, el <b>Festival del Pato (Cayanca)</b>, todos los platos a base de pato, el festival <b>del King Kong</b> y el Festicausa, haciendo</p>	<p>Se pueden usar las festividades y eventos para poder promover el consumo y conocimiento de los productos mencionados, tal como: feria gastronómica de Pimentel, Festival del Pato, Fexticum, Fiestas patrias, semana santa de Reque</p>
--	--	--	--	--

			<p>una revaloración muy grande de este plato. Los gremios deben de hacer alta difusión, por ejemplo, <b>semana santa en Reque</b>, porque termina el viacrucis, porque luego se pasan a <b>Lambayeque</b>. Entonces por qué estos dos lugares no se unen, para hacer un solo evento, en el que asistan todos los turistas. Hay gente que trabajan en gastronomía que son muy buenas, pero que no se mueven por la falta de apoyo.</p>	
<p>7. ¿Cuál es el aporte que tiene la gastronomía dentro de la provincia de Lambayeque, como región y para los pobladores?</p>	<p>Lambayeque, más se conoce por el arroz con pato, cabrito o la comida, ceviche de caballa, platos que hay muchos. El aporte de la gastronomía dentro de Lambayeque, <b>lo es todo</b>. Si tú vas a otro país, puedes ver que hay <b>mucha gente del norte trabajando de chef's</b>, debido a que se cuenta con un mejor paladar. Lambayeque es visitada por el tema de la <b>gastronomía</b>, aportando mucho a los pobladores, con</p>	<p>Es muy importante, yo creo que, desde hace mucho tiempo, nuestra región, más allá de ser bastante <b>comercial</b>, con el tema de la <b>agricultura</b> muy marcado. En la <b>gastronomía</b> no sólo se habla sobre <b>sembríos</b>, sino que se habla de comida, tenemos un restaurante <b>Fiesta</b>, con reservas casi para todo el año. Es importante con el tema de la cocina, pues tiene mucha historia.</p>	<p>Genera un desarrollo económico local grandísimo, desde puestos de trabajo, <b>restaurantes, hoteles, agencias</b> de viaje, desde la parte de atrás, desde donde empieza todo, las áreas de <b>cultivo, agricultura, ganadería, ingreso monetario para las familias de pocos recursos</b>. Hay familias que siguen haciendo dinero, con el <b>recurso gastronómico</b>.</p>	<p>La gastronomía genera trabajo e impulso en el turismo, generando trabajo a mucha gente, con la agricultura, la gastronomía, cultivos, mejores ingresos familiares, altos recursos gastronómicos, movilidad en el taxi, trabajador del museo, entre otro.</p>

	<p>el <b>turismo</b> y, por ende, hay <b>más dinero y trabajo</b>. Cuando hablamos de turismo, no es solo el turismo, sino el <b>taxi</b> que hace de <b>movilidad</b>, el <b>cocinero</b>, el <b>mozo</b>, el <b>museo</b>, el <b>trabajador del museo</b>, el <b>guía</b>, <b>todo es una conexión</b>. Aunque la gente está muy ahorcada con el tema de la pandemia, pero el ingreso mayor, suele ser el tema del turismo</p> <p>Para que todo vuelva a la normalidad, normalmente un año. Sin la gastronomía, no hay forma de que hayamos podido ser reconocidos ahora mismo.</p>			
<p>8. ¿Cuál es el valor histórico y simbólico de la gastronomía en la provincia de Lambayeque?</p>	<p>Nosotros nacemos de una <b>cultura mochica</b> muy grande, 200 años antes de cristo. El Perú siempre ha estado relacionado con la historia, una de las <b>bebidas más tradicionales</b>, es la <b>chicha de jora</b>, que ahora pues se conoce que sólo la jerarquía brindaba con esa chicha. Se puede ver en el <b>museo brunning o el Sipán</b>, y se encuentra que en las</p>	<p>El valor histórico es muy importante, en donde las <b>recetas</b> se han pasado de <b>familia a familia</b>, con mucha idiosincrasia. Son recetas donde no hay una técnica, sino hay un precedente histórico. Por eso te digo que el Cántaro ha permanecido en el tiempo, con respecto a la preparación. Con respecto a la <b>cocina regional</b>, está</p>	<p>Bueno, valor histórico y simbólico, el valor histórico lo tenemos en <b>todas las culturas</b> ancestrales, la mayoría de los <b>hallazgos tienen relación con la gastronomía</b>, pero simbólicamente <b>no le damos la importancia</b> que se debe, porque al momento no se tiene</p>	<p>Valor histórico</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cultura mochica</li> <li>- Bebidas tradicionales</li> <li>- Chicha de jora</li> <li>- Museo Brunning</li> <li>- Museo Sipán</li> <li>- Recetas de familia en familia</li> <li>- Cada plato tiene una forma de creación y/o generación</li> </ul> <p>Simbólico</p>

	<p><b>vasijas</b> han estado los pescados, el marisco, cuyo sabor es muy fuerte. En la parte historia, Lambayeque ha sido muy privilegiada, por la <b>cultura Mochica</b>. El loche antes se comía, no como parte de un <b>estofado</b>, sino como una <b>guarnición, como la yuca o el camote</b>.</p> <p>Antes había un plato que se llamaba, carnerito, que era un <b>guiso de loche</b>, que así lo comían, nada más. Entonces, si hablamos, históricamente, antes que lleguen los españoles, nosotros teníamos un <b>arroz con pato</b>, pero no teníamos arroz, pero nosotros ya consumíamos el <b>pato con el loche</b>. El <b>pato en sí, lo trajeron los españoles</b>, pero nosotros teníamos un <b>pato silvestre</b>, que era el <b>Ñuñuma</b>, que era un pato silvestre que venía volando, consumido en conjunto con el <b>loche</b>. Nosotros, nuestra gastronomía es muy grande, gracias a la <b>cultura mochica</b>, porque es una de las más antiguas.</p>	<p>cargado de historia, el referente histórico de cada plato, con un referente de <b>cómo se hizo, cómo se generó</b>.</p>	<p>mucho valor simbólico, sino histórico.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Guiso de loche</li> <li>- Guarnición de yuca o camote</li> <li>- Pato silvestre (ñuñuma)</li> <li>- No se le da mucha importancia simbólica</li> </ul>
--	--	--	---	---

<p>9. ¿Cuáles son los elementos de la gastronomía que son más atractivos para el visitante (insumos, recetas, presentación, ambientación, etc.)</p>	<p>Cuando vienen los visitantes, les atrae más los <b>insumos</b>. Tú vez que, a la entrada de los restaurantes o diversos establecimientos, se cuenta con una mesa a la entrada, con todos los insumos, que se puedan ver. Dos, es la <b>presentación del plato</b> y ver que la gente ve que se sirve bien <b>grotesco</b>. Parte de la tradición nuestra, es servir el <b>arroz con pato</b>, en una <b>olla de barro, pequeña</b>. La ambientación o el lugar, la temática que puede tener el restaurante; por ejemplo, de los seis restaurantes, el que tiene una buena temática es el <b>cántaro</b>, es más tradicional, es más abierto, <b>tiene vasijas</b>, es más <b>colonial</b>, es <b>más rústico</b>, se recrea la <b>costumbre</b>, se está sirviendo en <b>ollitas de barro</b>. Están presentado el arroz con pato en unas mantas de la <b>cultura moche</b>., el visitante ve que en su mesa le colocan un tapado, en el que el <b>mozo le hace un ritual de destapar el arroz con pato</b>, que atrae mucho a</p>	<p>Yo creo que lo principal es la calidad del insumo, la preparación, la ambientación es totalmente visual, es lo primero que uno aprecia, genera cierta desconfianza, o no desconfianza, sino que no genera lo mismo cuando se tiene una vista no tan agradable, cuando se genera la degustación se genera una empatía. Todo entra por los ojos, el primer <b>contacto visual</b> genera una expectativa en la persona. Algo parecido me tocó en Piura, hay un restaurante que se llama, la Tomasita. Lo habían hecho como si fuera una casa del campo Piurana, y la persona que la atendían generaban ese mismo ambiente. Sería mentirte si te pongo un orden. En casa andina no se coloca hueso en el arroz con pato, hay detalles en los platos con los que se tiene que tener mucho cuidado, un turista que es muy exigente con la calidad, porque Europa o Estados Unidos, tienen mucho</p>	<p>Según mi percepción, el turista siempre busca experiencia, mucho más en lo gastronómico, que sepa lo que va a consumir o beber, el top es la <b>experiencia</b>, en segundo lugar, viene la <b>presentación del plato</b>, donde no es relevante la cantidad, y en tercer lugar, la <b>historia</b> que se vende cuando se ofrece el plato, qué importancia tiene, qué me estás dando, por qué en otros lugares no me dan lo mismo que me ofreces. <b>Experiencia – presentación – historia.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Olla de barro en la presentación de los platos</li> <li>- Se sirve muy grotesco</li> <li>- El cántaro tiene una mejor presentación de sus platos, más tradicional, se presenta la olla de barro. Se hace un ritual al destapar el arroz con pato. Influencia de cultura moche</li> <li>- Íllimo con la miel</li> <li>- Pacora y Mochumí, con su ceviche con tomate, rabanito, la caballa, la tradición de los tapados y los entierros</li> <li>- Mujeres con trenzas, llamadas cholones</li> <li>- Semana santa</li> <li>- La calidad entra por los ojos, en donde todo juega un factor importante, desde la presentación. Por ese motivo, el cuy es un plato que no suele ser servido, por la forma de presentación.</li> <li>- Se tiene que cumplir, lo siguiente Experiencia – presentación – historia.</li> </ul>
---	---	---	---	--

	<p>la gente. Otro tema de los elementos es, tú vas a <b>Íllimo</b>, es considerado la capital de <b>la miel</b>, se ve cómo es que se <b>recolecta la miel</b>. Si es que te vas a <b>Mochumí o Pacora</b>, se ve cómo es que la gente prepara sus <b>entierros, sus hornados, el ceviche con tomate, le colocan rabanito al ceviche de caballa</b>. También la vestimenta, todo parte de la vestimenta, en Lambayeque no se ve mucho, pero si se empieza a avanzar, se tiene a las <b>mujeres con trenzas</b>, que es un tema de costumbre, basadas en la cultura moche, llamadas <b>cholones</b>, que tienen sus <b>trenzas, sus enaguas</b>. Antiguamente para <b>semana santa</b>, se <b>vestían de luto, son varias tradiciones</b>.</p> <p>Cuando se habla de una ruta, también creo que debería de ir de la mano con fechas, en relación a las festividades importantes, en donde una halla mayor <b>afluencia de turistas o visitantes</b>.</p>	<p>cuidado con respecto a la <b>calidad e inocuidad</b>; por ejemplo, el cuy, el presentarlo con hueso, puede generar una afectación en el consumo del mismo, generando que no se recomiende. Todo juega un factor importante, es parte de toda la experiencia.</p>		
--	---	---	--	--

**Anexo N° 9 Constancia de validación de expertos****CONSTANCIA DE VALIDACIÓN POR JUICIO DE EXPERTOS**

Quien suscribe, Lorena Lisset Granados Lloclla, mediante la presente hago constar que el instrumento utilizado para la recolección de datos del proyecto de tesis para obtener el grado de **Licenciada en Administración Hotelera y de Servicios Turísticos**, titulado:

**“Propuesta de diseño de una ruta gastronómica para diversificar la oferta turística en la provincia de Lambayeque”**, elaborado por la Estudiante **Lourdes Andrea Rodrigo Chirinos**; reúne los requisitos suficientes y necesarios para ser considerados válidos y confiables y, por tanto, aptos para ser aplicados en el logro de los objetivos que se plantearon en la investigación.

Atentamente

Lambayeque, 25 de junio del 2020.



**Dr./ Mg./Lic. Nombre:** Lic. Lorena Lisset Granados Lloclla

**Cargo Actual:** Sub Gerente de Promoción y Desarrollo Turístico de la Municipalidad Provincial de Lambayeque.

## CONSTANCIA DE VALIDACIÓN POR JUICIO DE EXPERTOS

Quien suscribe, María de las Mercedes Vigo Gálvez, mediante la presente hago constar que el instrumento utilizado para la recolección de datos del proyecto de tesis para obtener el grado de **Licenciada en Administración Hotelera y de servicios turísticos**, titulado

**“Propuesta de diseño de una ruta gastronómica para diversificar la oferta turística en la provincia de Lambayeque”**, elaborado por la Estudiante **Lourdes Andrea Rodrigo Chirinos**; reúne los requisitos suficientes y necesarios para ser considerados válidos y confiables y, por tanto, aptos para ser aplicados en el logro de los objetivos que se plantearon en la investigación.

Atentamente

Chiclayo, 25 de junio del 2020.



-----  
**FIRMA DEL JUEZ EXPERTO**

**Dr./ Mg./Lic. Nombre:** Magister María de las Mercedes Vigo Gálvez

**Cargo Actual:** Docente de la carrera de administración hotelera y de servicios turísticos USAT

## CONSTANCIA DE VALIDACIÓN POR JUICIO DE EXPERTOS

Quien suscribe, Jhonny Alberto Inga Ramírez, mediante la presente hago constar que el instrumento utilizado para la recolección de datos del proyecto de tesis para obtener el grado de **Licenciada en Administración Hotelera y de servicios turísticos**, titulado

**“Propuesta de diseño de una ruta gastronómica para diversificar la oferta turística en la provincia de Lambayeque”**, elaborado por la Estudiante **Lourdes Andrea Rodrigo Chirinos**; reúne los requisitos suficientes y necesarios para ser considerados válidos y confiables y, por tanto, aptos para ser aplicados en el logro de los objetivos que se plantearon en la investigación.

Atentamente

Chiclayo, 25 de junio del 2020.



.....  
**FIRMA DEL JUEZ EXPERTO**

**Dr./ Mg./Lic. Nombre:** Magister Jhonny Inga Ramírez

**Cargo Actual:** Docente Taller de Cocina, Docente Taller de Gastronomía. (USMP) Encargado de los talleres de Cocina de Instrucción y Demostrativa

Docente Taller de Panadería y Pastelería, Docente Cocina Internacional (URP)

Nro.	Nombre	Categoría	Tipo	Sub Tipo	Ubicación
1	Petroglifos De Boliches O Pipochinos	2. MANIFESTACIONES CULTURALES	Sitios Arqueológicos	Petroglifos (Grabados en piedra)	Olmos
2	Complejo Arqueologico Huaca Chotuna-Chornacap	2. MANIFESTACIONES CULTURALES	Sitios Arqueológicos	Templos	Lambayeque
3	Casa De La Logia Masónica O Casa Montjoy	2. MANIFESTACIONES CULTURALES	Arquitectura y Espacios Urbanos	Casa de Valor Arquitectónico	Lambayeque
4	Iglesia San Pedro De Lambayeque	2. MANIFESTACIONES CULTURALES	Arquitectura y Espacios Urbanos	Iglesias	Lambayeque
5	Iglesia San Pedro De Mórrope	2. MANIFESTACIONES CULTURALES	Arquitectura y Espacios Urbanos	Iglesias	Mórrope
6	Museo Arqueológico Nacional Bruning	2. MANIFESTACIONES CULTURALES	Museos y otros	Museos	Lambayeque
7	Isla Lobos De Tierra	1. SITIOS NATURALES	Costas	Islas	Olmos
8	Leyenda Del Carretón	3. FOLCLORE	Creencias Populares	Leyendas	Tucume
9	Playa Naylamp	1. SITIOS NATURALES	Costas	Playas	San José
10	Capilla De San Francisco De Asis	2. MANIFESTACIONES CULTURALES	Arquitectura y Espacios Urbanos	Iglesias	Lambayeque
11	Casa Descalzi	2. MANIFESTACIONES CULTURALES	Arquitectura y Espacios Urbanos	Casa de Valor Arquitectónico	Lambayeque
12	Fiesta Religiosa De La Santísima Cruz De Chalpón De Motupe	5. ACONTECIMIENTOS PROGRAMADOS	Fiestas	Fiestas religiosas-patronales	Motupe
13	Complejo Arqueologico De Apurlec	2. MANIFESTACIONES CULTURALES	Sitios Arqueológicos	Templos	Motupe
14	Museo Tumbas Reales Del Señor De Sipán	2. MANIFESTACIONES CULTURALES	Museos y otros	Museos	Lambayeque
15	Museo De Sitio De Tucume	2. MANIFESTACIONES CULTURALES	Museos y otros		Tucume
16	Leyenda De La Princesa Acafala	3. FOLCLORE	Creencias Populares	Leyendas	Tucume
17	Danza De Los Diablicos De Tucume	5. ACONTECIMIENTOS PROGRAMADOS	Artísticos	Danza	Tucume
18	Leyenda Del Cerro La Vieja	3. FOLCLORE	Creencias Populares	Leyendas	Motupe
19	Cerro La Vieja	1. SITIOS NATURALES	a. Montañas	Cerros	Motupe
20	El King Kong	3. FOLCLORE	Gastronomía	Dulces Típicos	Lambayeque
21	Leyenda Del Cerro Chalpón Y El Cerro Rajado	3. FOLCLORE	Creencias Populares	Leyendas	Motupe
22	Leyenda Del Cerro La Raya	3. FOLCLORE	Creencias Populares	Leyendas	Tucume
23	Iglesia San Julián	2. MANIFESTACIONES CULTURALES	Arquitectura y Espacios Urbanos	Iglesias	Motupe
24	Festival De Danzas Folclóricas: Así Es Mi Tierra	5. ACONTECIMIENTOS PROGRAMADOS	Eventos	Festivales	Motupe
25	Templo Colonial De Tucume Viejo	2. MANIFESTACIONES CULTURALES	Arquitectura y Espacios Urbanos	Iglesias	Tucume
26	Casa Real Aduana	2. MANIFESTACIONES CULTURALES	Arquitectura y Espacios Urbanos	Casa de Valor Arquitectónico	Lambayeque
27	Curanderismo En Tucume	3. FOLCLORE	Creencias Populares	Costumbres	Tucume
28	Huaca Manuelón	2. MANIFESTACIONES CULTURALES	Sitios Arqueológicos	Templos	Tucume
29	Casa Federico Villareal	2. MANIFESTACIONES CULTURALES	Lugares Históricos	Murallas	Tucume

30	Iglesia San Pedro De Túcume	2. MANIFESTACIONES CULTURALES	Arquitectura y Espacios Urbanos	Iglesias	Tucume
31	Festividad Patronal De La Virgen Purísima Concepción	5. ACONTECIMIENTOS PROGRAMADOS	Fiestas	Fiestas religiosas-patronales	Tucume
32	Fiesta De Aniversario Del Nacimiento De Federico Villarreal	5. ACONTECIMIENTOS PROGRAMADOS	Fiestas	Otros	Tucume
33	Huaca El Pueblo De Túcume	2. MANIFESTACIONES CULTURALES	Sitios Arqueológicos	Templos	Tucume
34	Complejo Arqueológico Pirámides De Túcume	2. MANIFESTACIONES CULTURALES	Sitios Arqueológicos	Templos	Tucume
35	Capilla Ramada Santa Catalina	2. MANIFESTACIONES CULTURALES	Arquitectura y Espacios Urbanos	Capilla	Lambayeque
36	Festividad De San Sebastian	5. ACONTECIMIENTOS PROGRAMADOS	Fiestas	Fiestas religiosas-patronales	Lambayeque
37	Festividad Cruz Del Siglo Xx	5. ACONTECIMIENTOS PROGRAMADOS	Fiestas	Fiestas religiosas-patronales	Lambayeque
38	Semana Santa De Lambayeque	5. ACONTECIMIENTOS PROGRAMADOS	Fiestas	Fiestas religiosas-patronales	Lambayeque
39	Festividad De San Pedro De Lambayeque.	5. ACONTECIMIENTOS PROGRAMADOS	Fiestas	Fiestas religiosas-patronales	Lambayeque
40	Festividad Del Corpus Christi	5. ACONTECIMIENTOS PROGRAMADOS	Fiestas	Fiestas religiosas-patronales	Lambayeque
41	Repujado En Lamina Metalica	3. FOLCLORE	Artesanía y Artes	Otros	Tucume
42	Teñido En Reserva	3. FOLCLORE	Artesanía y Artes	Otros	Tucume
43	Festival Del King Kong	5. ACONTECIMIENTOS PROGRAMADOS	Eventos	Festivales	Lambayeque
44	Leyenda De Naymlap	3. FOLCLORE	Creencias Populares	Leyendas	Lambayeque
45	Playa San José	1. SITIOS NATURALES	Costas	Playas	San José
46	Fiesta Patronal A San Jose Patriarca	5. ACONTECIMIENTOS PROGRAMADOS	Fiestas	Fiestas religiosas-patronales	San José
47	Festividad De San Pedro Pescador	5. ACONTECIMIENTOS PROGRAMADOS	Fiestas	Fiestas religiosas-patronales	San José
48	Huaca Las Balsas	2. MANIFESTACIONES CULTURALES	Sitios Arqueológicos	Templos	Tucume
49	Museo De Sitio Chotuna Chornacap	2. MANIFESTACIONES CULTURALES	Museos y otros	Museos	Lambayeque
50	Complejo Arqueológico Huaca Bandera	2. MANIFESTACIONES CULTURALES	Sitios Arqueológicos	Templos	Pacora
51	Santuario De La Cruz De Chalpon	2. MANIFESTACIONES CULTURALES	Arquitectura y Espacios Urbanos	Santuario	Motupe
52	Playa San Pedro - Morrope	1. SITIOS NATURALES	Costas	Playas	Morrope
53	Santísima Cruz De Pañalá	3. FOLCLORE	Creencias Populares	Tradiciones	Morrope
54	Feria Al Niño Dios De Reyes	5. ACONTECIMIENTOS PROGRAMADOS	Fiestas	Fiestas religiosas-patronales	Morrope
55	Festividad De Todos Los Santos Y Difuntos	3. FOLCLORE	Creencias Populares	Tradiciones	Morrope
56	Mate Burilado	3. FOLCLORE	Artesanía y Artes	Otros	Morrope
57	Ceramica Morropana	3. FOLCLORE	Artesanía y Artes	Alfarería y cerámica	Morrope
58	Festival Del Pisco Sour	5. ACONTECIMIENTOS PROGRAMADOS	Eventos	Festivales	Illimo
59	Santuario Del Niño Dios De Reyes	2. MANIFESTACIONES CULTURALES	Arquitectura y Espacios Urbanos	Santuario	Salas