

**PROYECTO “PROPIEDAD INTELECTUAL Y TURISMO GASTRONÓMICO EN EL PERÚ Y OTROS  
PAÍSES EN DESARROLLO: FOMENTO DEL DESARROLLO DEL TURISMO GASTRONÓMICO A  
TRAVÉS DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL”: ESTUDIO EXPLORATORIO**

**ENERO, 2020**

**Consultora: Carmen Julia García Torres**

## INDICE

Introducción	5
Capítulo I: Antecedentes	7
Capítulo II: Justificación	9
Capítulo III: Análisis de la Gastronomía Peruana	13
3.1 Medio Ambiente y Productos	15
3.2 Análisis Económico	21
3.3 Reputación e influencia	27
3.4 Posibles desafíos	38
Capítulo IV: Análisis del Ámbito Geográfico del Estudio	43
4.1 Criterios de Elección	43
4.2 Lambayeque	45
4.3 Lima	54
4.4 Arequipa	66
4.5 Tacna	74
4.6 Cusco	81
4.7 Loreto	90
Capítulo V: Análisis de las Tradiciones Culinarias Regionales	98
5.1 Lambayeque	98
5.2 Lima	108
5.3 Arequipa	119
5.4 Tacna	128
5.5 Cusco	140
5.6 Loreto	149
Capítulo VI: Mesa Redonda	165
6.1 Cebolla	166
6.2 Ajo	169
6.3 Ajíes	169
Bibliografía	173
Acrónimos	177
Anexos:	
Anexo 1: Listado de Tradiciones Culinarias del Perú	
Anexo 2: Fichas y Cuestionarios	

Anexo 3: Listado de entrevistados

Anexo 4: Directorio de Mercados de Abasto

Anexo 5: Restaurantes Peruanos en el Exterior

## INTRODUCCIÓN

El Perú ha sido premiado por octava vez consecutiva como mejor destino culinario en el mundo por los World Travel Awards<sup>1</sup>, consolidando la vinculación de nuestro país con la gastronomía en el imaginario de los peruanos y de los extranjeros.

Estos últimos 10 años la Cocina Peruana no solo ha adquirido relevancia y reconocimientos a nivel internacional, sino que se ha convertido en un motivo de unión y cohesión social, un motivo de orgullo que refuerza nuestra identidad nacional.

Asimismo, la cocina peruana es un sector que ha impulsado el desarrollo de nuestro país y que representa una esperanza para la solución de problemas estructurales que aquejan a nuestra sociedad, pues es en este ámbito donde todos nos sentimos y percibimos iguales, es dentro de la cocina peruana donde el peruano se siente parte de una nación, a pesar de sus diferencias.

Pero aún hay muchas cosas por mejorar en este sector, como por ejemplo la sistematización y gestión de la información relevante para la toma de decisiones dentro del sector, la formalidad y la salubridad de los establecimientos, el conocimiento sobre nuestra historia gastronómica o el valor nutricional de los alimentos que forman parte de nuestra flora y fauna peruana.

También es necesaria la identificación de recursos, tradiciones, utensilios, técnicas y formas de consumo que hacen nuestra cocina única y diferente de las demás. Este conocimiento permitirá revalorar las tradiciones, apreciarlas, conservarlas y difundirlas.

En este panorama de fortalecimiento del sector gastronómico, nace un proyecto para trabajar la propiedad intelectual y el turismo gastronómico, liderado por el Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual - INDECOPI y con apoyo de la Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo - PROMPERÚ. El Proyecto “Propiedad Intelectual y Turismo gastronómico en el Perú y otros países en desarrollo: fomento del desarrollo del turismo gastronómico a través de la propiedad intelectual” (en adelante, el “Proyecto”) fue presentado ante el Comité de Desarrollo y Propiedad Intelectual (CDIP) de la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual – OMPI y

---

<sup>1</sup> Información recuperada de <https://www.worldtravelawards.com/award-worlds-leading-culinary-destination-2019> con fecha 29.12.2019.

aprobado por ésta para ser llevado a cabo en el Perú y en otros tres países piloto, a saber, Malasia, Marruecos y Camerún.

El presente documento es el Estudio Exploratorio del Proyecto que cumple con el objetivo principal de identificar y catalogar tradiciones culinarias del Perú, y que además ha servido para recoger las apreciaciones de los diferentes actores del ecosistema de la gastronomía sobre el presente proyecto, siendo en su mayoría, valoraciones positivas sobre el mismo y sus objetivos.

Este trabajo está integrado por seis capítulos, el primero que da un recuento de los antecedentes del proyecto; el segundo, da cuenta de la relevancia del proyecto; el tercero, recoge las principales definiciones y conceptos que han sido necesarios para establecer el marco teórico; el cuarto, es un análisis de la gastronomía peruana; el quinto, está referido a las tradiciones culinarias y contiene un análisis de diferentes ámbitos de las regiones estudiadas; y, el sexto, recoge el análisis de la cadena de valor de las diferentes tradiciones.

Este estudio exploratorio también tiene como propósito marcar el derrotero para reforzar la conservación de productos y platos, para buscar el uso sostenible de los recursos y para lograr una compensación equitativa de los productores. Si proyectamos que, en un futuro, podemos trabajar en la identificación de nuestros productos usando diferentes herramientas de la propiedad intelectual, los hacemos trazables y de fácil comunicación en el mercado nacional y extranjero, estaremos trabajando también en el posicionamiento de los mismos y, por lo tanto, de nuestra gastronomía.

En este escenario, las herramientas de la propiedad intelectual también pueden generar un potencial impacto en el desarrollo de nuestro país, con una economía no solo sostenible, sino de cohesión social y territorial.

Esperamos que el presente estudio exploratorio sienta las bases para el desarrollo del Proyecto y brinde información relevante sobre las tradiciones culinarias peruanas.

## **CAPÍTULO I: ANTECEDENTES**

En el año 2018, INDECOPI presentó una propuesta ante el Comité de Desarrollo y Propiedad Intelectual (CDIP) de la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual – OMPI, para trabajar el Proyecto denominado “Propiedad Intelectual y turismo gastronómico en el Perú y otros países en desarrollo: fomento del desarrollo del turismo gastronómico a través de la propiedad intelectual”.

El Proyecto tiene como objetivo general fomentar la propiedad intelectual relacionada con las tradiciones culinarias (alimentos y bebidas) para aplicarla al sector turístico. Asimismo, tiene como objetivos específicos los siguientes:

- Permitir la catalogación, desarrollo y uso sostenible de la tradición culinaria del Perú.
- Fortalecimiento de la capacidad de los operadores económicos vinculados al sector del turismo gastronómico y de las autoridades nacionales, incluidas las oficinas de PI, para utilizar y aprovechar los instrumentos y las estrategias de PI.
- Sensibilización sobre las ventajas que el uso de la PI puede reportar a las actividades de turismo gastronómico.

Como parte de los productos que deben desarrollarse dentro del Proyecto, se encuentra el Estudio Exploratorio, el cual se detalla en el presente informe. Este estudio tiene como objetivo generar un inventario de las principales tradiciones culinarias del Perú y sus cadenas de valor. Cabe indicar que, adicionalmente, se plantearon los siguientes objetivos:

- (i) Representar un acercamiento a la vinculación de la gastronomía con la propiedad intelectual, a través de la identificación y catalogación de tradiciones culinarias entendidas como plato, productos, recetas, técnicas culinarias y utensilios.
- (ii) Sentar las bases y establecer lineamientos generales de trabajo para el Proyecto.
- (iii) Suministrar información relevante para el desarrollo del Proyecto, que incluye el análisis de la cadena de valor que hay detrás de las tradiciones culinarias parte del Estudio Exploratorio, considerando que esta es información relevante para la determinación de herramientas de propiedad intelectual que

puedan ser empleadas por los diferentes actores del ecosistema gastronómico que integran las referidas cadenas.

Para cumplir con los referidos objetivos, se realizó un listado amplio de tradiciones culinarias, considerando como tradición culinaria, los saberes acerca de métodos o técnicas para preparar o cocinar alimentos que han sido transmitidas de generación en generación a través de los depositarios, que son quienes forman parte de la cadena de valor de la cocina peruana y que incluye a los agricultores, los creadores y ejecutores de recetas, los encargados de la narración oral de los saberes y los consumidores. Estos saberes incluyen métodos de producción, insumos, utensilios, técnicas y formas de consumo que, en conjunto, forman parte de la identidad cultural de un colectivo particular. Estas tradiciones culinarias se tangibilizan y están compuestas por productos (recetas), utensilios utilizados en la preparación de dichos productos y también las técnicas desarrolladas.

El listado amplio incluyó recetas vinculadas a cada una de las 24 regiones del Perú<sup>2</sup>, las cuales fueron obtenidas de fuentes bibliográficas y de las entrevistas iniciales realizadas a expertos en la investigación de la culinaria peruana. Ver Anexo 1.

Debido a la amplitud de lo que podía significar realizar un estudio exploratorio a nivel nacional, se seleccionaron seis (6) regiones: Lambayeque, Lima, Arequipa, Tacna, Cusco y Loreto, elección que será desarrollada en el Capítulo IV del presente estudio exploratorio.

---

<sup>2</sup> Para efectos del presente Estudio Exploratorio, se consideró a la Provincia Constitucional del Callao como parte de la Región Lima.

## **CAPITULO II: JUSTIFICACIÓN**

El presente estudio exploratorio encuentra su justificación en la retroalimentación que tienen dos herramientas de desarrollo económico y social como lo son el turismo y la gastronomía. Es por ello que resulta relevante establecer la importancia de las mismas.

### **2.1 Importancia del Turismo**

Según el estudio “Impacto del Sector de Viajes y Turismo en las Ciudades 2017 – América Latina”, elaborado por el Consejo Mundial de Viajes y Turismo (WTTC) y Oxford Economics<sup>3</sup>, el turismo representa el 3,9% del PBI en el Perú y el 4,6% en Lima. Se estima que al 2026, este aporte crecerá 7,2% en promedio. Respecto al empleo turístico en Lima, en el 2016 se crearon 181,600 puestos de trabajo relacionados directamente con la actividad turística, estimando que esta cantidad aumente en 3,2% en promedio durante los próximos 8 años, alcanzando los 248,400 empleos.

Durante el 2018 el turismo receptivo a nivel mundial alcanzó 1,403 millones de viajes y se incrementó en 5,6% en comparación al 2017<sup>4</sup>. Según el Ministerio de Comercio Exterior y Turismo - MINCETUR, en el 2018 llegaron a al Perú 4.1 millones de turistas extranjeros, de los cuales, según el Perfil del Turista Extranjero de PROMPERÚ, el 65% tuvieron como principal motivo de visita las vacaciones, recreación y ocio.

En el Perfil del Vacacionista Turista Extranjero que realiza PROMPERÚ, se indica que, en los últimos cinco años, el turismo por vacaciones se ha incrementado en 40%. Este tipo de turista (vacacionista) tiene un promedio de estadía de 10 noches y gasta en promedio \$1,013; además, visita en promedio tres departamentos entre los que destacan Lima, Cusco, Tacna, Puno y Arequipa.

Es importante señalar que según evaluación a vacacionistas extranjeros<sup>5</sup> sobre Turismo Gastronómico en el Perú que realizó PROMPERÚ entre el 2016 y 2017<sup>6</sup>, el 82% de los

---

<sup>3</sup> Cusirramos, C. (2018). Beneficios del turismo en las ciudades latinoamericanas. En: Turismoin, Nº 42: Promperú. En: <https://www.promperu.gob.pe/turismoin/Boletines/2018/feb/> Recuperado con fecha: setiembre 2019.

<sup>4</sup> Barómetro de la Organización Mundial del Turismo - OMT - 2019

<sup>5</sup> Hay que diferenciar los términos “turista” de vacacionista”. Los primeros son todas aquellas personas que llegan al país y permanecen al menos una noche, sin importar el motivo de viaje (negocios, salud, vacaciones, visita a familiares, etc). Los vacacionistas son aquellos que llegan al destino y cuyo motivo principal de viaje son las vacaciones, recreación u ocio. Esta diferenciación es importante, sobre todo porque es sobre los segundos, que Promperú y otras agencias de promoción de turismo, enfocan y concentran la mayoría de los esfuerzos de promoción.

<sup>6</sup> PROMPERÚ. Estudio Gastronómico en el Perú 2016.

vacacionistas, considera que el Perú es un destino gastronómico y valora la gastronomía y/o comida tradicional del Perú, teniendo dentro de sus 05 principales motivaciones de viaje el “probar la gastronomía peruana y platos típicos”, motivación que sólo es superada por visitar Machu Picchu y la ciudad de Cusco, conocer la cultura peruana (historia, sitios históricos) y visitar la ciudad de Lima. El 93% de estos turistas ha tenido una experiencia gastronómica única y memorable, y el 81% cree que la comida y la bebida ayudarán a entender mejor la cultura local.

La importancia del turismo como industria que contribuye al desarrollo y fomento de la gastronomía peruana es evidente. El turista gastronómico no solo genera empleo y actividad económica al país, sino también protege el localismo, la identidad cultural y a las comunidades, a través de las experiencias gastronómicas producto de las tradiciones culinarias definidas anteriormente.

## **2.2 Importancia de la Gastronomía**

La cocina peruana ha vivido en los últimos veinte años un boom gastronómico que ha repercutido en su reconocimiento internacional y en ser considerada por los peruanos como uno de los principales factores de identidad cultural y orgullo nacional. La gastronomía muestra potencial como motor de desarrollo sostenible e inclusivo y mueve una cadena de valor que abarca a 6 millones de personas (cocineros, meseros, agricultores, pescadores artesanales, transportistas, comerciantes de mercado, operadores de turismo, etc.)<sup>7</sup>.

El secreto de la gastronomía del Perú, se encuentra en la riqueza de sus tierras (biodiversidad), la mezcla de culturas (diversidad cultural) y la adaptación de culturas milenarias a la cocina moderna. Todo ello hace que la culinaria peruana sea considerada uno de los principales elementos del patrimonio inmaterial, considerado fundamental para todos los peruanos. El Perú es un país de exquisita gastronomía que posee sabores únicos y variedad de platos, al punto que cada región posee más de un plato típico y muchas de ellas comparten el mismo nombre del plato, pero con características propias, ya sea en el uso de productos o en la técnica de elaboración.

Desde hace más de una década la gastronomía peruana viene recibiendo una serie de reconocimientos mundiales, dentro de los cuales destacan su elección como “Patrimonio

---

<sup>7</sup> Valderrama, M. (2016). *¿Cuál es el futuro de la gastronomía peruana?* Lima: Apega. P. 21 y ss.

Cultural de las Américas” por la Organización de los Estados Americanos (OEA) el 2011<sup>8</sup>, mismo año que la lista de “The World’s 50 Best Restaurants”<sup>9</sup> incluyó por primera vez a un restaurante peruano y en la cual actualmente 2 de los 3 restaurantes peruanos incluidos se encuentran dentro de las 10 primeras posiciones. Al año siguiente, el Perú se llevó el galardón al “Mejor destino culinario del Mundo” en los “World Travel Awards”<sup>10</sup>, posición que mantiene desde entonces. En el 2013, se creó la lista de “Latin America’s 50 Best Restaurants”<sup>11</sup> en donde aparecieron 7 restaurantes peruanos, actualmente dicha lista tiene 11 restaurantes peruanos y es encabezada por 2 de ellos. En el 2016, la revista “National Geographic” incluyó a Lima en su lista de los “10 Mejores Destinos Culinarios del mundo”<sup>12</sup>, mismo año en que Lima fue sede del 2do Foro Mundial de Turismo Gastronómico. Estos últimos años los cocineros peruanos han comenzado a recibir una serie de reconocimientos a nivel internacional como mejor cocinero/a, por su trayectoria, por su progreso, por sus aportes, entre otros méritos.

Según una evaluación a vacacionistas extranjeros mayores de 18 años provenientes de EEUU, Francia, Colombia, Brasil, Argentina y España que realizó PROMPERÚ entre el 2016 y 2017<sup>13</sup>, los platos con mayor demanda fueron el anticucho y la causa, mientras los más aceptados fueron el cebiche y el lomo saltado, entre ambas categorías no figuraban más de 10 platos típicos diferentes. Este antecedente resulta clave para determinar que es necesario un adecuado registro de platos típicos que amplíe la oferta de los mismos y ponga en conocimiento a los locales y turistas sobre la amplia variedad de platos, así como las demás tradiciones culinarias que, al ser catalogadas y registradas, puedan ser protegidas con las correctas herramientas legales, para luego propiciar su promoción y difusión en las entidades correspondientes.

## 2.4 Metodología

La metodología del presente estudio exploratorio pretende obtener una visión general de tipo aproximativo, respecto al fomento del desarrollo del turismo gastronómico a través de la PI,

---

<sup>8</sup> Información recuperada de [https://www.oas.org/es/centro\\_noticias/comunicado\\_prensa.asp?sCodigo=C-582/11](https://www.oas.org/es/centro_noticias/comunicado_prensa.asp?sCodigo=C-582/11) con fecha 27.12.2019.

<sup>9</sup> En el año 2011, se consideró en la lista de “The World’s 50 Best Restaurants” a Astrid & Gastón, restaurante que ocupó el puesto 42. Información recuperada de: <https://www.theguardian.com/lifeandstyle/2011/apr/18/worlds-50-best-restaurants-2011>. Recuperada con fecha 27.12.2019.

<sup>10</sup> Información recuperada de <https://www.worldtravelawards.com/winners/2012/world> con fecha noviembre de 2019.

<sup>11</sup> Información recuperada de <https://www.theworlds50best.com/latinamerica/en/previous-list/2013> con fecha noviembre de 2019.

<sup>12</sup> Información recuperada de <https://rpp.pe/economia/economia/national-geographic-lima-entre-10-destinos-gastronomicos-mundiales-del-2016-noticia-931423> en noviembre de 2019.

<sup>13</sup> PROMPERÚ. Estudio Gastronómico en el Perú 2016.

con el objetivo de promocionar su uso en las tradiciones culinarias (alimentos y bebidas) del Perú. Se realizó una investigación para aumentar el grado de conocimiento respecto a las tradiciones culinarias relevantes de las regiones elegidas. De esta manera, se tiene como propósito lograr que el sector de turismo gastronómico tenga la perspectiva adecuada sobre la correcta aplicación de la propiedad intelectual y sus beneficios.

Para efectos de este estudio, se realizaron los siguientes pasos:

- Recopilación de Información: en fuentes primarias y secundarias, validando criterios y metodología, incluyendo la recolección de tradiciones culinarias en todas las regiones del país, priorizando los platos más representativos de cada una.
- Análisis de Información: en los aspectos histórico, socio-cultural, económico, ambiental y legal, además de la reputación, influencia y posibles desafíos que éstos representan para el país.
- Trabajo de Campo: realizando entrevistas a actores del sector de turismo gastronómico, incluidos expertos en la investigación de la culinaria peruana.
- Estructuración del Estudio Exploratorio: que incluye una serie de recomendaciones y propuestas para poner en marcha en una siguiente fase del Proyecto.

### CAPÍTULO III: ANÁLISIS DE LA GASTRONOMÍA PERUANA

El Perú tiene abundantes recursos de flora y fauna que son consumidos desde tiempos pre incas. Algunas de las costumbres de nuestras culturas pre incas que siguen persistiendo hasta el día de hoy como parte de nuestro consumo alimenticio, son el uso de proteínas obtenidas de animales como los crustáceos y peces de ríos, lagunas y océanos, así como de aves, perdices, patos y avestruces. Algunas costumbres han quedado concentradas en algunas comunidades como es el consumo de larvas, orugas y hormigas; mientras que otras han quedado rezagadas, como es el consumo de lobos y osos marinos<sup>14</sup>. El consumo de algunas de las hortalizas, verduras, tubérculos y cereales, sobre las que los antiguos peruanos lograron un profundo conocimiento de sus propiedades, adaptación a microclimas y calidades de suelos como el maíz, porotos cayhua, papa, arracacha, quinua, permanecen hasta nuestros días<sup>15</sup>.

Este consumo es una evidencia de cómo la cocina en el Perú es producto de un proceso histórico, que incluye elementos indispensables a nuestro medio ambiente y los recursos que en él se desarrollan; y también, tal como lo señala el Ministerio de Cultura, incluye un espacio de producción de la cultura de los pueblos, en donde se condensan usos sociales, valoraciones, aspectos simbólicos, alrededor de su producción, intercambio, preparación y consumo<sup>16</sup>:

*“En el Perú, las prácticas alimentarias se enmarcan dentro de un sistema simbólico, expresivo y sensorial complejo y dinámico, convirtiéndose además en referentes de identidad regional y nacional. Es un universo que contiene una serie de expresiones y elementos derivados e identificables, como por ejemplo técnicas y utensilios de origen ancestral para la producción y conservación de alimentos, insumos nativos, modos de preparación específicos, mecanismos de distribución, contextos de consumo, usos sociales y especialistas. Es a través de la realización conjunta de todos estos elementos, y en el marco de procesos históricos y ambientales acaecidos en el territorio, que se establecen las características que le confieren particularidad a la cocina en el Perú.”* (El resaltado es nuestro)

La construcción de las tradiciones culinarias, en este sentido, está vinculada a la transmisión de saberes sobre insumos nativos como su producción, conservación y adaptación, así como a

---

<sup>14</sup> Antúñez, S. (1996). Puede la dieta precolombina superar la malnutrición contemporánea. En: Cultura, Identidad y Cocina en el Perú. Lima: USMP. P. 24 – 29.

<sup>15</sup> *Ibid.* P. 29 – 38.

<sup>16</sup> Cánepa, G.; Hernández, M.; Biffi, V.; Zuleta, M.; Ministerio de Cultura. (2011). *Op. Cit.* P. 18.

transmisión de saberes sobre la preparación y consumo de alimentos, ya sea para el consumo dentro del hogar, para las festividades, o para el consumo en negocios; y, finalmente, a los consumidores y su forma de consumo, como parte de rituales, fiestas o celebraciones.

En este capítulo analizaremos diferentes aspectos de las tradiciones culinarias del Perú, en donde si bien nuestra cocina tiene como antecedente originario nuestras culturas preincas y nuestra cultura inca, también es producto del mestizaje, de la adaptación de productos y de la influencia de cocinas de otros lados del mundo. Como es comúnmente conocido, nuestra cocina ha recibido influencia de la cocina española, influencia morisca y mora, influencia africana, influencia italiana e influencia japonesa.

Efectivamente, la cocina que hoy conocemos, si bien guarda elementos originarios, es producto del mestizaje que comenzó con la conquista española. Como señala Isabel Álvarez *“Sin el mestizaje, no puede explicarse nuestra cocina nacional. (...) Mestizaje implica fusión, mezcla, pluralidad y unidad al mismo tiempo”*<sup>17</sup>.

Este fenómeno social y proceso histórico ocasiona que nuestra cocina no sea única, sino que sea diversa y variada y pueda plasmarse en las cocinas regionales.

En este panorama, especial consideración merecen las picanterías y chicherías, restaurantes tradicionales que contribuyeron en la conservación de tradiciones culinarias y que están hasta ahora presentes en diversas regiones, y cuya característica común es la oferta de chicha de jora y picantes. Éstas, según investigadores, se originaron durante la época colonial temprana, gracias a la unión de la chicha de jora, de origen americano, y los negocios traídos por los españoles, surgiendo las primeras formas andinas de restaurantes<sup>18</sup>.

A continuación, analizaremos cómo el medio ambiente y los productos utilizados en la cocina se relacionan ocasionando tradiciones particulares; el impacto económico, la influencia y reputación de la gastronomía peruana y sus tradiciones, así como sus posibles desafíos.

### **3.1 Medio Ambiente y productos**

---

<sup>17</sup> Álvarez, I. (1996). *La Cocina Criolla*. En: Cultura, Identidad y Cocina en el Perú. Lima: USMP.P. 272.

<sup>18</sup> Llosa, E. (1996). *Comer en una Picantería Cusqueña*. En: Cultura, Identidad y Cocina en el Perú. Lima: USMP.P. 115.

El reconocido pedagogo y doctor en Ciencias Naturales, Antonio Brack Egg, a través de su libro *Ecología del Perú*, define al ambiente como “*el mundo exterior que rodea a todo ser viviente y que determina su existencia*”<sup>19</sup>.

Así pues, la cocina es determinada por los recursos que rodean al ser humano, quienes convierten estos recursos en insumos a ser utilizados en la elaboración de diferentes platos que, a lo largo de la historia, se convierten en tradiciones culinarias.

El Perú, como ya lo habíamos dicho, es un país considerado entre los 10 países megadiversos, que posee 28 de los 32 climas del mundo y 84 de las 117 zonas de vida del planeta, y son estas características las que definen el desarrollo de sus cocinas.

El territorio del Perú está dividido geopolíticamente en 24 regiones y una provincia constitucional. Asimismo, tradicionalmente se reconoce que geográficamente está dividido en tres regiones, a saber, costa, sierra y selva. La costa es la región contigua al Océano Pacífico, cuya característica principal es la llanura; la sierra es región montañosa marcada por la existencia de la Cordillera de los Andes; y, la selva, es la región donde encontramos la presencia de bosques y ríos de gran caudal. El geógrafo Javier Pulgar Vidal, sin embargo, en su tesis formulada en 1938<sup>20</sup>, realiza una división geográfica que responde a los diferentes pisos altitudinales que se pueden encontrar en el Perú, así como en su flora y fauna; esta división es la siguiente<sup>21</sup>:

#### Gráfico 3.1.1 División geográfica

---

<sup>19</sup> Brack, A y Mendiola, C. (2010). *Ecología del Perú*. 3era edición. Lima: Asociación Editorial Bruño. P. 8.

<sup>20</sup> Información recuperada de [https://es.wikipedia.org/wiki/Javier\\_Pulgar\\_Vidal](https://es.wikipedia.org/wiki/Javier_Pulgar_Vidal) Recuperada de setiembre 2019.

<sup>21</sup> Pulgar, J. (2014). *Geografía del Perú. Las ocho regiones naturales*. (12ª ed.) Lima: Nicole Bernex Weiss.



Fuente: PROMPERÚ

Esta división realizada por Pulgar Vidal, reconoce que el relieve y el clima hacen que las regiones tengan características particulares que hacen que se desarrolle cierta flora y fauna. A fin de resumir la vegetación y fauna de cada región se ha preparado el siguiente cuadro (2014):

Tabla 3.1.1

Región	Flora	Fauna
Chala o Costa (0 – 500 msnm)	Olivo, vid y manglares, plátano.	Anchoveta, mero, sardina, caballa, bonito, lisa, camarones, cangrejos, concha negra, calamar, pulpo, choros, palabritas, la concha de abanico, pota, percebes.
Yunga (500 – 2300 msnm)	Carrizo, tara, cabuya, huarango, boliche, retama, molle, pitajaya, etc. También existen cultivos de arbustos frutales: palto, lúcuma, chirimoya, guayabo, ciruelo.	Palomas, tórtolas, picaflor, ciempiés, culebras, víboras, lagartijas, chaucato, taurigaray, tigrillos, zorros, vizcachas, oso de anteojos, puma.
Quechua (2300 – 3500 msnm)	Arracacha, yacón, ñuña o fíjol reventón, pashullo, maíz (más de cien variedades), calabaza, granadilla, tomate, papaya y tuna rayuela.	Vizcachas, halcones, ovinos, auquénidos.
Suni (3500 – 4000 msnm)	Sauco, cantuta, cola de zorro, wiñay-wayna, quinua, cañihua, tarhui o tauri, oca y olluco.	Zorzal negro, allagay, cuy.
Jalca o Puna (4000 - 4800 msnm)	Ichu (alimento principal de la ganadería), papa amarga o mashua, cebada.	Llama, alpaca.
Janca o	Musgo, líquenes.	Cóndor.

Cordillera (4800 – 6768 msnm)		
Selva alta o Rupa (400 y 1000 msnm) en el sector oriental de los andes	Quina o cascarilla (árbol nacional), ojé, barbasco, palo balsa, canela, mohena.	Gallito de las rocas o tunqui, otorongo, sajinos, guacamayos, serpientes, caimán, tortuga motelo.
Selva baja u Omagua (83 y 400 msnm)	Caoba, cedro (posee la madera más fina), tornillo, lupuna (árbol más alto del país), aguaje, chuchuhuasi.	Fauna de la selva alta más Anacondas y paiches

Elaboración propia.

Por otro lado, Brack Egg, también propone una división geográfica que resalta la importancia de la Cordillera de los Andes como factor determinante de la heterogeneidad geográfica del Perú; y, la importancia de la existencia de la Corriente Peruana o de Humboldt y la Corriente del Niño, como factores determinantes de la riqueza del mar peruano<sup>22</sup>. Estos componentes geográficos ejercen influencia también en el ser humano y en el desarrollo de “conocimientos y tecnologías propias de cada realidad geográfica, como es la domesticación de plantas y animales de cada región<sup>23</sup>.

A diferencia de Pulgar Vidal, Brack determina la existencia de 11 ecorregiones. Cada ecorregión incluye áreas geográficas con características similares en clima, suelo, hidrología, flora y fauna.

Tabla 3.1.2

Ecorregión	Ubicación	Flora	Fauna
Mar frío de la Corriente Peruana	Zona del Pacífico Oriental con un ancho de 100 millas.	Fitoplancton, algas	Zooplancton, gato marino, aves (albatros, petreles, golondrinas, piqueros, pingüinos), 600 especies de peces (anchoveta, pejerrey, sardina, bonito, jurel, cojinova, machete, lorna, lisa, corvina, robalo, chamaco, chita, lenguados, tollos, rayas, etc.), cangrejos, pulpos, choros, erizos, lobos

<sup>22</sup> Brack, A y Mendiola, C. (2010). *Op. Cit.* P. 84.

<sup>23</sup> *Ibid.* P. 86.

			marinos, pota.
Mar tropical	Porción marina del norte de los 5º L.S. hasta Baja California (México).	Fitoplancton, manglares	Tiburón bonito, peces voladores, dorado, atún de aleta amarilla, atún de ojo grande, barrilete, pez espada, merlín negro, merlín azul, tiburón gato, langosta, concha, rayas, cangrejos, conchas negras, ostras; aves (petrel gigante, paloma del cabo, ave fragata, ave del trópico, gallaretas, garzas); largartijas de playa, gallinazo, cóndor, águila pescadora, zorro de sechura, cocodrilo, oso manglero, oso hormiguero.
Desierto del Pacífico	Zona de la costa (5º L.S. hasta 27 L.S.), de ancho variable, va hasta 1000 msnm.	Cactus, amancaes, tara, palillo, huarango	Muca, murciélagos, ratón, vizcacha; aves (más de 70 especies), camarón de río
Bosque seco ecuatorial	Faja costera de 100 a 150 km de ancho de los departamentos de Tumbes, Piura, Lambayeque y La Libertad, hasta los 7º L.S. en las vertientes occidentales y la porción seca del valle del Marañón hasta los 9º L.S.	Bosque seco, sapote, hualtaco, ceibo, palo santo, faique, algarrobo, papelillo, caña brava.	Oso hormiguero, venado gris, ardilla de nuca blanca, iguana, pacaso, chilalo, pava aliblanca, cangrejos, camarones, sapos
Bosque tropical del Pacífico	Norte del Perú hasta América Central, interior del departamento de Tumbes (El Caucho).	Bosque tropical denso, orquídeas, bromelias, lianas.	Jaguar, ocelote, primates, venado colorado, tigrillo, sajino, armadillo, boa, puma, zorro de Sechura, más de 380 especies de aves,

Serranía esteparia	Flanco occidental andino, desde el departamento de La Libertad (7° L.S.) hasta el norte de Chile (entre los 1000 y 3800 msnm).	Cactus, aliso, chocho o tarhui.	Carpintero, cotorra de wagler, urcututu, perdiz, torcaza, colivioleta garganta verde, tijeral, guanaco, mirlo, anfibios, martín pescador.
Puna y los altos Andes	Encima de los 3500 – 3800 msnm desde Cajamarca, al sur de paso de Porculla, hasta Chile y Argentina.	Pajonal, bosque de keuña o quinales, puya de Raimondi	Pichisamca, Tórtola cordillerana, aguilucho cordillerano, picaflor gigante, cernícalo, vicuña, vizcacha, suri, taruca, perdiz serrana, truchas, pejerrey, ismi, caracoles, conchas.
Páramo	Desde Venezuela hasta el norte del Perú, al norte del paso de Porculla, en las alturas andinas encima de los 3500 msnm.	Frailejón.	Tapir, conejo silvestre, venado colorado del páramo, sachacabra, musaraña.
Selva alta	Flanco oriental andino. En el norte penetra hacia ambos flancos del valle del Marañón y pasa a las vertientes del Pacífico en Piura, Lambayeque y Cajamarca.	Orquídeas, aráceas, bromelias, helechos, musgos, líquenes, higueros, jacarandá, tuna y cochinilla	Ciempicás, caracoles, mirlo, gralario, picaflor coronado, guacamayo rojo, oso de anteojos, puerco espín, zorrillo, mono choro, marsupial cuatro ojos, relojero, pilco, cóndor real, picaflor admirable, gallito de las rocas.
Bosque tropical amazónico o selva baja	Comprende la Amazonía por debajo de los 800 msnm y es la más extensa del país.	Palmeras, aguaje, bambú amazónico, paca, caoba, cedro, tornillo, lupuna. Más de 65 mil plantas (entre ellas plantas medicinales)	Al menos 5 millones de especies de fauna (majaz, sachavaca, sajino, venado, jaguar, armadillo, trompetero, mono, paiche.
Sábana de las palmeras	Se presenta sólo en las pampas de río Heath, en Madre de Dios.	Palmera aguaje, huasaí, ungurahui.	Ciervo de los pantanos, lobo de crin

Elaboración propia.

Estas regiones, ecorregiones o zonas geográficas hacen del Perú un país privilegiado con abundantes recursos que aportan a la gastronomía peruana un valor particular, como al tipo de turismo que se realiza en nuestro país. Estos recursos fueron aprovechados desde tiempos

ancestrales y, tal como lo señala Isabel Álvarez, *“cocina y biodiversidad de una región debe ser asumida como un binomio de una unidad indivisible”*<sup>24</sup>.

Son los recursos naturales de nuestra biodiversidad los que constituyen un elemento de nuestra cocina, pero es también la adopción de éstos como parte de nuestra identidad, lo que convierte en tradiciones los ingredientes, las preparaciones de alimentos y las formas de consumo, que luego son transmitidas de generación en generación. Es así como, en el Arca del Gusto en Perú, de autoría del grupo Slow Food<sup>25</sup> (2017, Pág. 16) se destaca la relación que existe entre biodiversidad, territorio y comunidades locales para la construcción de la identidad cultural y gastronomía local. Como es de común conocimiento, hay tradiciones que deben protegerse para dar sentido a la identidad.

Es importante precisar que, el Perú, al poseer territorio andino, es reconocido como un centro mundial originario de domesticación, de los ocho Centros Vavílov, *“la mayoría de estos centros estuvieron en contacto e intercambiaron especies domesticadas desde la prehistoria, a excepción del centro americano, el cual tiene dos subcentros: el andino y el mesoamericano”*<sup>26</sup>. Esto, además, es una prueba más de la importancia de los recursos que existen en el Perú y que hacen de nuestro país una despensa para el mundo. Productos que han significado un cambio para la historia del mundo, como por ejemplo la papa<sup>27</sup>:

*“La papa es la más importante contribución del Perú a la alimentación del mundo y uno de los cuatro cultivos alimenticios fundamentales de la humanidad, junto con el maíz, el arroz y el trigo. Cada año se cosechan alrededor de 325 millones de toneladas de papa en el mundo. Actualmente es imposible concebir Europa, América del Norte y parte de Asia sin este alimento.”*

A mayor abundamiento, el Ministerio de Agricultura señala que:

*“El Perú posee una alta diversidad genética porque es uno de los centros mundiales más importantes de recursos genéticos de plantas y animales.”*

---

<sup>24</sup> Álvarez, I. (2017). *Reflexiones sobre turismo y cocinas del Perú*. Lima: Promperú. P.16.

<sup>25</sup> Slow Food (2017). *El Arca del Gusto en Perú. Productos, Saberes e Historias del Patrimonio Gastronómico*. Lima: Ed. Dauro Mattia Zocchi. P.16.

<sup>26</sup> Salaverry, O. (2012). *La Comida en el Antiguo Perú. Haku mikumusum (vamos a comer!)* En: Historia de la Salud Pública. Recuperada de <https://rpmesp.ins.gob.pe/index.php/rpmesp/rt/printerFriendly/379/2498> Con fecha octubre de 2019.

<sup>27</sup> Brack, A. y Mendiola, C. *Op. cit.* P. 35.

*Es el primer país en variedades de papa, ajíes, maíz (36 especies), granos andinos, tubérculos y raíces andinas. Tiene un importante número de especies de frutas (650), cucurbitáceas (zapallos), plantas medicinales, ornamentales y plantas alimenticias (787 especies).*

*Posee 128 especies de plantas nativas domésticas con centenares de variedades y además las formas silvestres de esas plantas (cerca de 150 especies silvestres de papas y 15 de tomates).*

*De los cuatro cultivos más importantes para la alimentación humana en el mundo (trigo, arroz, papa y maíz), el Perú es poseedor de alta diversidad genética de dos de ellos, la papa y el maíz.*

*Tiene 4400 especies de plantas nativas de usos conocidos, destacando las de propiedades alimenticias (782), medicinales (1300), ornamentales (1600), entre otras de cualidades tintóreas, aromáticas y cosméticas.*

*Posee cinco formas de animales domésticos: la alpaca, forma doméstica de la vicuña (*Lama vicugna*); la llama, forma doméstica del guanaco (*Lama guanicoe*); el cuy, forma doméstica del poroncco (*Cavia tschudii*); el pato criollo, forma doméstica del pato amazónico (*Cairina moschata*).*

*Los Andes peruanos forman parte importante de uno de los más importantes Centros de Diversidad del mundo. Estos centros de diversidad han son sitios de recursos genéticos de cultivos altamente diversos, y se caracterizan por una larga historia agrícola, diversidad ecológica y diversidad cultural. La importancia de la región andina como un centro de origen y domesticación de cultivos se debe a sus extraordinarios contrastes geográficos.*

*Los agricultores hacen un manejo vertical de los pisos ecológicos, trabajando en una gama de microclimas. Manteniendo campos de cultivo a diferentes altitudes y condiciones ambientales ha contribuido al desarrollo de una amplia gama de variedades de cultivos altamente adaptables. (Proyecto InSitu)."<sup>28</sup>*

### **3.2 Análisis Económico**

Los datos económicos sobre el sector gastronómico no son abundantes, pero este estudio ha recogido los datos existentes obtenidos de diferentes instituciones y datos bibliográficos.

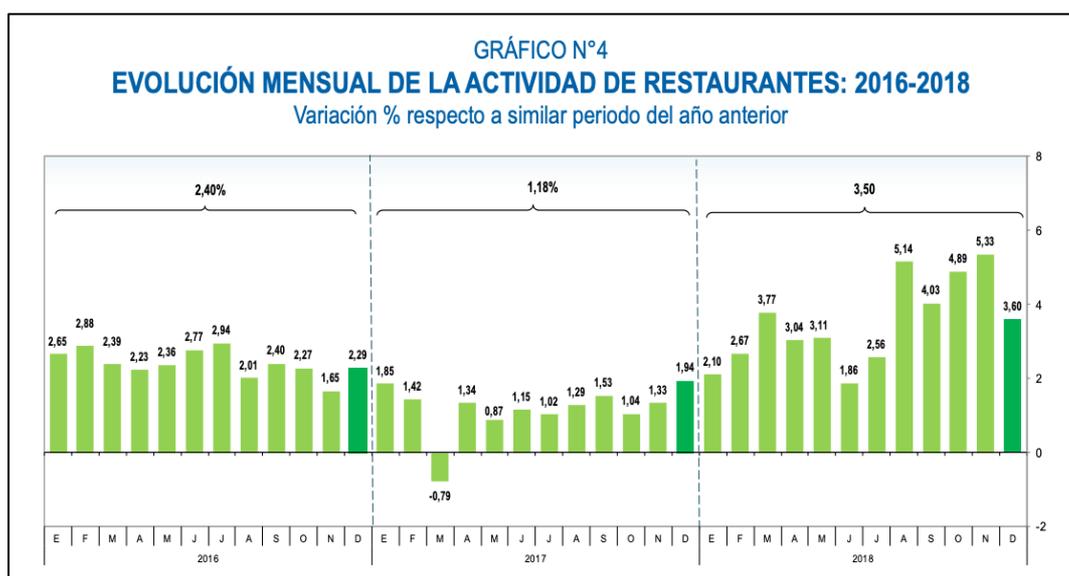
---

<sup>28</sup> Información recuperada de <http://minagri.gob.pe/portal/objetivos/47-sector-agrario/recurso-biodiversidad/347-diversidad-genetica> con fecha 12.12.2019.

El Producto Bruto Interno del Perú registrado en el año 2018 asciende a 534,695,194 miles de Soles, correspondiéndole al sector hoteles y restauración 16,789,000 miles de Soles, que representan el 3% del total del PBI. No obstante, cabe indicar que el mundo de la gastronomía es más amplio que el sector de la restauración, lo cual será analizado más adelante.

El Instituto Nacional de Estadística e Informática, realiza una investigación estadística, de manera mensual, a través de la “Encuesta Mensual de Servicios: Comercio, Restaurantes y Servicios Prestados a Empresas”<sup>29</sup>. Gracias a esta encuesta podemos saber la evolución de la actividad de restaurantes y podemos observar que en dicho sector hay un crecimiento continuo a partir del mes de abril de 2017.

Gráfico 3.2.1 Evolución mensual de la actividad de restaurantes



Fuente: INEI<sup>30</sup>

Asimismo, es importante indicar que esta evolución positiva se debe al aumento de tres de los cuatro componentes de la actividad de restaurantes:

<sup>29</sup> Específicamente para realizar su encuesta sobre restaurantes considera como población objeto de estudio a las empresas legalmente constituidas que tienen como actividad principal el servicio de comidas y bebidas

- La División 56 de la Clasificación Industrial Internacional Uniforme, Revisión 4 (CIIU-Rev.4) comprende:
- 56 actividades de servicio de comidas y bebidas.
  - o 5610 actividades de restaurantes y de servicio móvil de comidas.
  - o 5621 suministro de comidas por encargo.
  - o 5629 otras actividades de servicio de comidas.
  - o 5630 actividades de servicio de bebidas.

Recoge datos de estas empresas, a través de una auto encuesta en formulario electrónico disponible en la Web del INEI. Cabe indicar que no existe

<sup>30</sup> Información obtenida de: <https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/boletines/boletin-estadistico-del-sector-servicios-n-02-febrero-2019-1ra-correccion.pdf>

Tabla 3.2.1

Componente	Aumento*	Observación
Grupo de restaurantes	3,8%	Comprende los establecimientos de pollerías, comidas rápidas, comida criolla, restaurantes, heladerías y cevicherías. Favoreció la realización de eventos como las Ferias “Perú, Mucho Gusto Tumbes”, “Lo mejor de mi tierra” Huaral 2018, “Cómprale al Vraem” en Ayacucho, la primera edición de la “Feria 100% Vraem”, “Navidad Vegana” y Festival “Dulce Navidad” en Lima
Otras actividades de servicio de comidas	6.74%	Rubro de concesionarios de alimentos: contratos de servicios de alimentación en comedores de centros de salud, academias deportivas, centros comerciales, empresas industriales, mineras y entidades financieras
Actividades de servicios de bebidas	2,35%	Negocios de bar restaurantes, cafeterías, discotecas y juguerías
Suministro de comidas por encargo (catering)	-4,03%	Menores contratos en el servicio de preparación y distribución de alimentos para eventos.

\*Aumento reportado al mes de diciembre de 2018.

Conviene también indicar que, de acuerdo con MINCETUR, contamos con un registro parcial de los restaurantes de las diferentes ciudades del país compuesto por 3,939 establecimientos, según el cual contamos con 169 restaurantes categorizados, y con 3,770 restaurantes no categorizados.

Tabla 3.2.2

Categoría en número de restaurantes de tenedores	Cantidad de establecimientos	Número de mesas	Número de Sillas
Un tenedor	18	361	1379
Dos tenedores	38	855	3262
Tres tenedores	15	392	1652
Cuatro tenedores	2	49	228
Cinco tenedores	3	52	208

Tres tenedores turísticos	9	215	860
Cinco tenedores turísticos	84	1240	4956
No categorizados (Presentaron DJ)	3770	32980	127890
<b>Total</b>	<b>3939</b>	<b>36144</b>	<b>140435</b>

Fuente: MINCETUR, Sistema Estadístico de Regiones, SET Regiones 2017.

Cabe indicar que la actividad gastronómica va más allá del servicio de restauración, comprende una cadena de valor que incluye el agro, la pesca, los productos elaborados, el comercio a través de mercados de abasto, terminales y supermercados, así como la actividad académica que incluye no solo los establecimientos de educación para chefs, sino también de mozos, y la actividad de fabricación y comercio de utensilios; y, como un componente importante se encuentran las mismas tradiciones culinarias que, a su vez, están compuestas por recetas, técnicas, utensilios, entre otros saberes.

Gráfico 3.2.2



Elaboración propia.

#### 4.2.1 Sobre los productos agrícolas y pecuarios

La agricultura y ganadería constituyen un elemento de la cadena de valor y también un elemento que contribuyen a la formación de las tradiciones culinarias, en la medida que son los agricultores los que inciden en la conservación y producción de los recursos y por lo tanto conservadores de los saberes que integran las tradiciones culinarias.

Es conocido que nuestros antepasados dominaron saberes sobre la propiedad de diferentes recursos, tal como lo señala Santiago Antúnez de Mayolo, muestra del conocimiento que estos adquirieron se condensa en el éxito que alcanzaron los incas con su dieta, específicamente señala que: *“sus potajes, la domesticidad de sus plantas, el enorme espectro de sus cultivos no fue resultado del aprovechamiento de los recursos naturales, sino consecuencia de una búsqueda y aprovechamiento de lo que era más adecuado a la salud del poblador con respecto a las actividades que debía realizar”*<sup>31</sup>. Esto ha sido un factor importante para la domesticación y conservación de los recursos por parte de nuestros antepasados.

Asimismo, gracias al impacto que actualmente está teniendo nuestra gastronomía a nivel nacional e internacional y que ésta no solo se ha convertido en motivo de orgullo y cohesión social, sino en motor de crecimiento económico, de desarrollo sectorial y motivo de emprendimiento e innovación; los agricultores han adquirido visibilidad como parte importante en el desarrollo de la gastronomía. Es por ello que es importante observar cómo se desempeña este sector.

Este sector representa el 6% del PBI del año 2018 (S/ 28,495,000 miles de Soles), y, de acuerdo a información estadística del Ministerio de Agricultura, mueve miles de soles. En el cuadro siguiente se muestra cómo se movió la producción agropecuaria por grupo de productos durante los años 2015 y 2016.

---

<sup>31</sup> Antúnez, S. (1996). *Op. Cit.* P. 22

Gráfico 3.2.1.1

C.1 PERÚ: VALOR BRUTO DE LA PRODUCCIÓN AGROPECUARIA POR GRUPOS DE PRODUCTOS SEGÚN AÑO, 2015-2016 (millones de soles a precios 2007)					
GRUPO	2015	2016	Var. % 2016/2015	Aporte p.p. 2016	Aporte % 2016
<b>SECTOR AGROPECUARIO</b>	<b>31,646</b>	<b>32,273</b>	<b>2.0</b>	<b>2.0</b>	<b>100.0</b>
<b>PRODUCTOS DE LA AGRICULTURA, HORTICULTURA Y JARDINERÍA COMERCIAL</b>	<b>19,150</b>	<b>19,272</b>	<b>0.6</b>	<b>0.4</b>	<b>59.7</b>
Cereales	4,383	4,155	-5.2	-0.7	12.9
Hortalizas	2,871	2,851	-0.7	-0.1	8.8
Frutas y nueces	3,536	3,866	9.3	1.1	12.0
Semillas aceiteras y frutos oleaginosos	324	378	16.8	0.2	1.2
Raíces y tubérculos comestibles con alto contenido en almidón o inulina	2,877	2,754	-4.3	-0.4	8.5
Cultivos estimulantes, de especias y aromáticos	1,810	2,070	14.4	0.9	6.4
Legumbres (hortalizas leguminosas secas)	453	429	-5.3	-0.1	1.3
Cultivos de azúcar	762	731	-4.1	-0.1	2.3
Productos de forraj, fibras, plantas vivas, flores y capullos de flores, tabaco en rama, y caucho natural	2,134	2,037	-4.5	-0.3	6.3
<b>ANIMALES VIVOS Y PRODUCTOS DE ANIMALES (EXCEPTO LA CARNE)</b>	<b>12,486</b>	<b>12,991</b>	<b>4.0</b>	<b>1.7</b>	<b>40.3</b>
Animales vivos	9,587	10,001	4.3	1.4	31.0
Leche cruda	1,582	1,624	2.7	0.1	5.0
Huevos de gallina u otras aves, con cáscara, frescos	1,193	1,239	3.8	0.1	3.8
Otros productos de animales	124	127	2.5	0.0	0.4
<b>PRODUCTOS FORESTALES Y DE LA TALA<sup>1</sup></b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>7.4</b>	<b>0.0</b>	<b>0.0</b>
Productos forestales no madereros	10	11	7.4	0.0	0.0

<sup>1</sup> Sólo productos de cultivos o crías  
Fuente: SIA

### 3.2.2 Sobre los mercados de abasto

Según el último Censo Nacional de Mercados de Abasto realizado por el Instituto Nacional de Estadística e Informática - INEI<sup>32</sup>, en el Perú existen 2,612 mercados de abasto, dentro de los cuales encontramos 44 mercados mayoristas y 2,568 mercados minoristas.

Gráfico 3.2.2.1

Número de mercados de abastos por tipo y ámbito geográfico, 2016				
Tipo de mercado	Total Nacional		Ámbito	
	N°	Part. %	Urbano	Rural
Mayorista	44	2%	41	3
Minorista*	2 568	98%	2 253	315
<b>Total</b>	<b>2 612</b>	<b>100%</b>	<b>2 294</b>	<b>318</b>

Nota: (\*) Incluyen a los mercados mixtos (minorista y mayorista).  
Fuente: Censo Nacional de Mercados de Abastos 2016  
Elaboración: Oficina de Estudios Económicos – PRODUCE

<sup>32</sup> Datos obtenidos del Censo Nacional de Mercados de Abasto 2016 realizado por INEI. En: [https://www.inei.gov.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones\\_digitales/Est/Lib1448/libro.pdf](https://www.inei.gov.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones_digitales/Est/Lib1448/libro.pdf)

Los mercados de abasto han generado aproximadamente 9,000 empleos, incrementando en un 138% en los últimos 20 años, considerando que la última data registrada es de 1996, en donde se registraron 1,097 empleos. Cabe precisar que, con respecto a los gastos dedicados a productos para la alimentación, según la Encuesta Nacional de Hogares del año 2016 realizada por INEI, el 76.3% del gasto de los hogares se realiza en los mercados de abastos (mayoristas y minoristas), ambulantes y bodegas, mientras que el 23.7% en tiendas especializadas, supermercados y otros<sup>33</sup>.

En las regiones materia de este estudio, los mercados de abasto también se encuentran presentes: en Lambayeque se cuenta con 63; en Lima con 1,232; en Arequipa con 118; en Tacna con 44; en Cusco con 72; y, en Loreto con 32. (Ver Anexo 4).

### **3.3 Reputación e influencia**

La Gastronomía es uno de los sectores priorizados para la promoción de la imagen del país. Este sector viene siendo promocionado de manera particular, desde el año 2005, en el que nuestro país participó por primera vez en Madrid Fusión<sup>34</sup>, con un stand exclusivo para la promoción de nuestra cocina peruana.

A partir de ese año, PROMPERÚ desarrolló diferentes estrategias y llevó a cabo diversas acciones para la promoción de nuestra cocina, constando en los cuadros a continuación los hitos más importantes en la promoción durante los años 2005 al 2018.

#### Gráfico 3.3.1

---

<sup>33</sup> Datos obtenidos de [https://andina.pe/agencia/noticia-existen-2612-mercados-abastos-peru-generan-mas-9000-empleos-670746.aspx?fbclid=IwAR0jiU\\_iXOknqcwWLnC7rMdTn9tXH4yfcsKCOCOvrSz2\\_thQ3b0y\\_sg0ygM](https://andina.pe/agencia/noticia-existen-2612-mercados-abastos-peru-generan-mas-9000-empleos-670746.aspx?fbclid=IwAR0jiU_iXOknqcwWLnC7rMdTn9tXH4yfcsKCOCOvrSz2_thQ3b0y_sg0ygM)  
Información recuperada de noviembre de 2019.

<sup>34</sup> Madrid Fusión es un evento dedicado a la gastronomía que se realiza desde el año 2002. El evento es organizado por Foro de Debate, S.L.U, y nació con el propósito de acercar las últimas tendencias de la cocina actual a cocineros y profesionales de la gastronomía del mundo, así como a la necesidad de la existencia de un foro de aprendizaje, conocimiento e intercambio a todos los niveles. Mayor información en: <https://www.madridfusion.net/es/>



Gráfico 3.3.2



Fuente: PROMPERÚ

Es importante señalar que las estrategias y actividades difieren en los ámbitos nacionales e internacionales. Mientras que al interior del país los objetivos eran reforzar la identidad y orgullo nacional, a través de nuestra culinaria, en el exterior se busca reforzar la imagen positiva del país como rico en historia, recursos y cultura, teniendo como ícono que condensa estos atributos a nuestra gastronomía. Por eso resulta relevante indicar las principales acciones desarrolladas para reforzar la reputación en estos dos ámbitos.

### 3.3.1 A nivel nacional

Nuestras instituciones, competentes en el sector cultura, han reconocido como patrimonio cultural de la nación a diferentes tradiciones que resaltan algunos componentes de nuestra gastronomía y que inciden directamente en la promoción de la misma, aumentando el nivel de conocimiento tanto de platos como de ingredientes, reforzando el vínculo de identidad, pertenencia con el país; y, que contribuyen en la proyección de la gastronomía en el exterior.

Entre los reconocimientos se encuentran:

- **Pisco:** En el año 1988, el Instituto Nacional de Cultura - INC<sup>35</sup>, mediante, (Resolución Jefatural 179-88/INC-J), reconoció al pisco como patrimonio cultural de nación que dio pase al desarrollo de la primera denominación de origen del Perú. Este reconocimiento, en el año 2017, se elevó a rango de Ley (Ley 30639). Asimismo, cabe precisar que mediante Resolución Directoral N.º 072087-DIPI, expedida por la Dirección de Propiedad Industrial del Instituto de Investigación Tecnológica Industrial y de Normas Técnicas – ITINTEC, el 12 de diciembre de 1990, se declaró que la denominación Pisco es una denominación de origen peruana, para los productos obtenidos por la destilación de caldos resultantes de la fermentación exclusiva de la uva madura, elaborados en la costa de los departamentos de Lima, Ica, Arequipa, Moquegua y los valles de Locumba, Sama y Caplina del departamento de Tacna.<sup>36</sup>
- **Picantería Arequipeña:** Mediante Resolución Viceministerial N.º 033-2014-VMPCIC-MC, en el 2014, el Ministerio de Cultura reconoció a la picantería arequipeña, espacio de preparación y venta de comidas y bebidas típicas de la región, por constituir un espacio de interacción entre pobladores de diversas clases sociales. En esta resolución se reconoce que estos espacios existen desde la Colonia y tienen como antecedente los lugares prehispánicos llamados qatus, donde también se intercambia y consumía alimentos. En estos lugares se han conservado modos de preparación que en otros espacios culinarios domésticos se han ido perdiendo, convirtiéndose en un importante depósito de la memoria local<sup>37</sup>.
- **Picanterías y Chicherías de las regiones Lambayeque, La Libertad, Cusco, Piura y Tumbes:** En el año 2015, mediante Resoluciones Viceministeriales N.º 156-2015-VMPCIC-MC, N.º 157-2015-VMPCIC-MC, N.º 158-2015-VMPCIC-MC, N.º 159-2015-

---

<sup>35</sup> Antecedente institucional del Ministerio de Cultura.

<sup>36</sup> Ver: [https://www.indecopi.gob.pe/documents/20195/199774/1+R01\\_072087-1990.pdf/8db2cb10-6961-49e3-b4da-2139e306747c](https://www.indecopi.gob.pe/documents/20195/199774/1+R01_072087-1990.pdf/8db2cb10-6961-49e3-b4da-2139e306747c)

<sup>37</sup> Información recuperada de <https://www.gob.pe/institucion/cultura/normas-legales/204709-033-2014-vmptic-mc> con fecha 28 de agosto de 2019.

VMPCIC-MC y N.º 160-2015-VMPCIC-MC<sup>38</sup> emitidas por el Ministerio de Cultura, se les reconoció por ser espacios donde se han transmitido muchos conocimientos culinarios tradicionales, que han servido para la consolidación de la cocina regional, y que contribuyen a reafirmar la identidad cultural y la difusión de las manifestaciones culturales de nuestro país, en los que la mujer cumple un rol fundamental en la transmisión de los saberes culinarios tradicionales, y que contribuyen a reforzar los lazos sociales y la identidad cultural. Las picanterías y chicherías se diferencian de otro tipo de instalaciones debido a la especialización en la venta y consumo de platos tradicionales condimentados con diversas variedades de ají y en los cuales la chicha de maíz tiene un carácter central e imprescindible.

- Sistema de producción de Shacta, aguardiente de caña de azúcar de Huánuco: mediante Resolución Viceministerial N.º 079-2016-VMPCIC-MC<sup>39</sup>, el Ministerio de Cultura reconoce a este sistema que incluye conocimientos, saberes, técnicas y prácticas tradicionales y particulares. El producto final conocido como Shacta, es desde el virreinato, un referente de identidad de la población huanuqueña que se ha mantenido hasta la actualidad.
- Secado de anchoveta de la costa central del Perú: a través de la Resolución Viceministerial N.º 126-2016-VMPCIC-MC<sup>40</sup> emitida por el Ministerio de Cultura, se reconoció a la técnica ancestral de secado anchoveta como una expresión cultural que incluye conocimientos, prácticas y saberes particulares que conjugan la actividad pesquera artesanal, la conservación ancestral de alimentos mediante salado y secado por asoleo, y las prácticas alimentarias de la población. En la actualidad, la anchoveta forma parte de la dieta de los pobladores de la costa peruana, en particular de los de la Caleta de Carquín, del departamento de Lima, donde es el insumo principal del plato tradicional propio denominado Charquicán, referente de identidad para la población local.
- Pesca tradicional con veleros artesanales en Cabo Blanco y El Ñuro: por Resolución Viceministerial N.º 117-2018-VMPCIC-MC<sup>41</sup>, el Mnisterio de Cultura reconoce este tipo

---

<sup>38</sup> Información recuperada de <https://www.gob.pe/institucion/cultura/noticias/47537-declaran-las-picanterias-y-chicherias-de-las-regiones-lambayeque-la-libertad-cusco-piura-y-tumbes-como-patrimonio-cultural-de-la-nacion> con fecha 28 de agosto de 2019.

<sup>39</sup> Información recuperada de <https://www.gob.pe/institucion/cultura/normas-legales/204330-079-2016-vmptic-mc> con fecha 28 de agosto de 2019.

<sup>40</sup> Información recuperada de <https://www.gob.pe/institucion/cultura/normas-legales/204284-126-2016-vmptic-mc> con fecha 28 de agosto de 2019.

<sup>41</sup> Información recuperada de <https://www.gob.pe/institucion/cultura/noticias/17593-la-pesca-tradicional-con-veleros-artesanales-en-cabo-blanco-y-el-nuro-ya-es-patrimonio-cultural-de-la-nacion> con fecha 28 de agosto de 2019.

de pesca con el objetivo de reconocerla y añadirle valor, la cual además constituye una práctica selectiva y sostenible. Asimismo, a través de la mencionada Resolución Viceministerial se reconoce a las comunidades que vienen transmitiéndola de generación en generación.

- Sebiche, comida tradicional del Perú: Por Resolución Directoral Nacional N.º 241/INC<sup>42</sup> emitida por el Instituto Nacional de Cultura el 23 de marzo de 2004, se reconoce como patrimonio cultural de la nación a este plato de general consumo en todo el país, haciendo referencia a su historia. Se indica que, en la época de la conquista se recogen informaciones que en la costa "comen carne y pescado crudo" y al potaje de pescado crudo le llamaban "Gualquen", primando también esta costumbre en el lago Titicaca y sus ríos afluentes en el siglo XVII el plato indio evolucionó abandonando su antiguo nombre por el de Sei-vech y luego al de Seviche, al agregarle el zumo de limón que trajeran aquellas mujeres herederas de la cultura musulmana, convirtiéndose en el plato nacional por excelencia, que se come en las tres regiones del Perú.
- Faena colectiva ritual Yarqa Aspiy de Carcosi - Huancavelica: mediante Resolución Viceministerial N.º 104-2019-VMPCIC-MC<sup>43</sup> emitida por el Ministerio de Cultura se reconoce a este tipo de trabajo por constituir una ancestral forma de organización del trabajo comunal, cuyo ordenamiento basado en el principio de dualidad y ritualidad no sólo refleja una concepción del mundo, sino que se mantiene como forma eficiente y sostenible del manejo del agua.
- Conocimientos, saberes y usos asociados a la cestería del pueblo Ese Eja, Esipi Ese Ejaja o Ese Ejaja Esipi del departamento de Madre de Dios: por Resolución Viceministerial N.º 046-2018-VMPCIC-MC<sup>44</sup> el Ministerio de Cultura reconoce estos conocimientos por constituir un arte que refleja el vínculo de este pueblo con su territorio ancestral, junto a su manejo y uso sostenible de las especies vegetales.
- Qhasqa de Taya, del distrito de Lluta, provincia de Caylloma - Arequipa, por constituir un ciclo ceremonial que se encuentra integrado al calendario productivo de la comunidad: por Resolución Viceministerial N.º 077-2019-VMPCIC-MC<sup>45</sup> emitida por el Ministerio de Cultura, se reconoce como un espacio de reproducción de la

---

<sup>42</sup> Información recuperada de [http://administrativos.cultura.gob.pe/intranet/dpcn/anexos/15\\_1.pdf?4965218](http://administrativos.cultura.gob.pe/intranet/dpcn/anexos/15_1.pdf?4965218) con fecha 28 de agosto de 2019.

<sup>43</sup> Información recuperada de <https://www.gob.pe/institucion/cultura/normas-legales/281858-104-2019-vmptic-mc> con fecha octubre de 2019.

<sup>44</sup> Información recuperada de <https://www.gob.pe/institucion/cultura/normas-legales/203974-046-2018-vmptic-mc> con fecha 28 de agosto de 2019.

<sup>45</sup> Información recuperada de <https://www.gob.pe/institucion/cultura/normas-legales/276419-077-2019-vmptic-mc> con fecha 28 de agosto de 2019.

cosmovisión, la memoria, la transmisión de saberes y del sistema de autoridades tradicionales del centro poblado de Taya; así como por ser una práctica que contribuye a la cooperación en el trabajo, la gestión social de los recursos naturales, la reciprocidad al interior de la comunidad y la continuidad de la ritualidad que rinde culto a la madre tierra.

- Limpia de acequias "Sequia Pitsé" de la comunidad de Raquia - Ancash: a través de la Resolución Viceministerial N.º 236-2017-VMPCIC-MC)<sup>46</sup> emitida por el Ministerio de Cultura se otorga este reconocimiento por tratarse de una tradición que involucra cada año a los integrantes de la comunidad de Raquia en la organización y realización de la limpieza de los canales de regadío, labor envuelta por un contexto celebratorio y ritual que refleja la importancia de este antiguo sistema para la producción agrícola local, manteniendo vigente un conjunto de valores, conocimientos y prácticas asociados al uso eficiente del agua y el respeto por el medio ambiente. .
- Qhashwa de Checca, del distrito de Checca, provincia de Canas, departamento de Cusco: por medio de la Resolución Viceministerial N.º 191-2018-VMPCIC-MC)<sup>47</sup> emitida por el Ministerio de Cultura se otorga este reconocimiento en tanto se trata de una expresión estrechamente vinculada a la ritualidad local que se ejecuta en diversas festividades y celebraciones a través de la cuales las comunidades rinden culto a la naturaleza, constituyéndose en una vía para la continuidad de sus vínculos sociales y su relación con lo sagrado, como práctica propiciatoria para la reproducción de los rebaños, las cosechas y las lluvias.

Estos reconocimientos, han incidido en la memoria culinaria y en reforzar positivamente la reputación de la gastronomía peruana y sus tradiciones, conectándola con nuestra identidad y nuestra proyección tanto hacia adentro como hacia afuera.

#### 3.3.1.1 Mistura

Otra manera de reforzar la reputación y la influencia de nuestra cocina y, por lo tanto, de nuestras tradiciones culinarias, ha sido la realización de Mistura.

Mistura es una feria gastronómica internacional, que durante 10 años consecutivos se convirtió en un evento icónico del Perú. Fue organizado por primera vez en el año 2008, bajo

---

<sup>46</sup> Información recuperada de <https://www.gob.pe/institucion/cultura/normas-legales/204023-236-2017-vmpticic-mc> con fecha 28 de agosto de 2019.

<sup>47</sup> Información recuperada de <https://www.gob.pe/institucion/cultura/normas-legales/211920-191-2018-vmpticic-mc> con fecha 28 de agosto de 2019.

el nombre de “Perú, mucho gusto”, nombre que en ese entonces fue prestado por PROMPERÚ, para a partir de su segundo año comenzar la consolidación de su nombre MISTURA, la cual rápidamente se convirtió en una lovemark, alrededor de la que se generaron negocios, otros crecieron y se expandieron. Esta feria no solo se convirtió en la más importante en América Latina, sino que se convirtió en un elemento de arraigo en la cultura e identidad popular peruana.

La Sociedad Peruana de Gastronomía (APEGA) es la institución privada sin fines de lucro que organizó Mistura y que además ha promocionado nuestra gastronomía desde una plataforma conciliadora, uniendo a diferentes actores públicos y privados, nacionales e internacionales. Su misión es promover la gastronomía como factor de identidad, desarrollo sostenible, descentralizado e inclusivo. Para APEGA: *“La gastronomía tiene el potencial de promover un nuevo país con un esquema de desarrollo de abajo hacia arriba, el cual promueve igualdad e inclusión al potenciar pequeños emprendimientos populares y generar más puestos de trabajo que otros sectores económicos”*<sup>48</sup>

Mistura pasó de ser un evento que recibió cerca de 28,000 personas en su primera edición, a recibir casi 400,000 personas en la edición del año 2016 y aproximadamente 300,000 en la edición del 2017. No obstante, desde el año 2018, no se ha organizado nuevamente esta Feria, y, según conversaciones mantenidas con miembros de esta institución, su celebración ha sido suspendida por los elevados costos de su organización.

### 3.3.1.2 Perú, mucho gusto

Entre otras de las acciones desarrolladas por el sector público para incrementar la reputación y la influencia de nuestra gastronomía y tradiciones culinarias, se encuentran las ferias y acciones “Perú mucho gusto”.

Esta frase creativa que fue el nombre del primer libro gastronómico elaborado por PROMPERÚ se convirtió en la marca con la que se promocionaría el sector gastronómico del Perú en el extranjero. Se utilizó por primera vez en Madrid Fusión 2006, apoyando así la primera presentación del chef Gastón Acurio en este importante escenario de la culinaria mundial.

---

<sup>48</sup> Valderrama, M. (2016). *Op. Cit.* P. 15.

Desde el año 2012, “Perú, mucho gusto” se convirtió en una feria regional gastronómica cuyo objetivo era reforzar nuestra identidad y orgullo nacional, a través del aumento del conocimiento interno de nuestra cocina, sensibilizando no solo con sus sabores, sino también con el significado cultural de los diferentes platos y bebidas que ahí se mostraban. Estas ferias han congregado a miles de personas de las localidades cercanas y, en el caso de las realizadas en Tumbes y Tacna, sirven para movilizar el turismo de frontera.

### 3.3.1.3 Otras acciones

Entre otras acciones que refuerzan la reputación e influencia de nuestra gastronomía y por lo tanto las tradiciones culinarias, están las campañas nacionales de promoción del turismo que toman como un eje central de promoción a nuestra gastronomía, entre ellas destacan: las campañas de promoción país “Perú, Nebraska”; “Loreto, Italia”; “Más peruano que”; e, “Intercambiados”.

Cabe indicar que esta promoción no solo es realizada por el sector público, sino también por el sector privado que desarrolla campañas propias con el propósito de reforzar su vinculación con los consumidores, a través de la gastronomía, conociendo que este es un motivo de orgullo nacional; prueba de ello es que, según la encuesta realizada por la consultora Ipsos: “Razones para sentirse orgulloso del Perú”, el 46% tiene como motivo de orgullo nuestra gastronomía<sup>49</sup>. También, gracias a la encuesta realizada por Ipsos para PROMPERÚ, podemos conocer que entre los motivos de orgullo nacional figuran los “productos naturales como la quinua, ají, maca, entre otros”, motivo que alcanza un respaldo de 93%<sup>50</sup>.

## 3.3.2 A Nivel internacional

Como ya lo habíamos indicado, el objetivo en el exterior es reforzar la imagen positiva del país como rico en historia, recursos y cultura, presentándolo como un ícono que condensa estos atributos. Para trabajar la reputación e influencia en el extranjero se han realizado diferentes acciones, que han servido para poner en vitrina nuestra gastronomía y nuestras tradiciones culinarias.

### 3.3.2.1 COPROBA

---

<sup>49</sup> Información recuperada de <https://rpp.pe/lima/actualidad/de-que-se-sienten-orgullosos-los-peruanos-noticia-1139700> con fecha noviembre de 2019.

<sup>50</sup> Información recuperada de <https://www.gob.pe/institucion/mincetur/noticias/49204-ministro-vasquez-encuesta-determina-los-principales-motivos-de-orgullo-para-todos-los-peruanos> con fecha noviembre de 2019.

En el año 2004, se creó la Comisión de Productos Bandera - COPROBA, en la que se reconocieron 13 productos como productos bandera, entre los que se encuentran: los camélidos sudamericanos, Pisco, lúcuma, gastronomía del Perú, algodón, maca, cerámica de Chulucanas, espárrago, café, platería peruana, caballos de paso, quinua y cacao. Esta Comisión tenía el objetivo de lograr la oferta exportable y consolidar la presencia de estos productos en mercados internacionales. Debido a que cumplió con sus objetivos fue desactivada el año 2018.

### 3.3.2.2 Reconocimientos

En el año 2011, nuestra gastronomía fue reconocida como “Patrimonio Cultural de las Américas” por la OEA. Desde el año 2012, Perú ha sido reconocido 8 veces consecutivas por los World Travel Awards, como mejor destino culinario.

Asimismo, las organizaciones de los “World’s 50 Best” y los “Latin America’s 50 Best” han reconocido a restaurantes peruanos en sus listas como podemos ver en los cuadros siguientes:

Tabla 3.3.2.2.1

The World's 50 Best Restaurants							
2011		2012		2013		2014	
Puesto	Restaurante	Puesto	Restaurante	Puesto	Restaurante	Puesto	Restaurante
<b>42</b>	Astrid & Gastón	<b>35</b>	Astrid & Gastón	<b>14</b>	Astrid & Gastón	<b>15</b>	Central
				<b>50</b>	Central	<b>18</b>	Astrid & Gastón

The World's 50 Best Restaurants									
2015		2016		2017		2018		2019	
Puesto	Restaurante	Puesto	Restaurante	Puesto	Restaurante	Puesto	Restaurante	Puesto	Restaurante
<b>4</b>	Central	<b>4</b>	Central	<b>5</b>	Central	<b>6</b>	Central	<b>6</b>	Central
<b>14</b>	Astrid & Gastón	<b>13</b>	Maido	<b>8</b>	Maido	<b>7</b>	Maido	<b>10</b>	Maido
<b>44</b>	Maido	<b>30</b>	Astrid & Gastón	<b>33</b>	Astrid & Gastón	<b>39</b>	Astrid & Gastón	<b>67</b>	Astrid & Gastón

Elaboración propia

Tabla 3.3.2.2.2

The Latinamerica's 50 Best Restaurants													
2019		2018		2017		2016		2015		2014		2013	
Lugar	Restaurante	Lugar	Restaurante	Lugar	Restaurante	Lugar	Restaurante	Lugar	Restaurante	Lugar	Restaurante	Lugar	Restaurante
1	Maido	1	Maido	1	Maido	1	Central	1	Central	1	Central	1	Astrid & Gastón
2	Central	2	Central	2	Central	2	Maido	3	Astrid & Gastón	2	Astrid & Gastón	4	Central
9	Oso Carnicería y Salumería	8	Astrid & Gastón	7	Astrid & Gastón	7	Astrid & Gastón	5	Maido	7	Maido	7	Malabar
12	Isolina	13	Isolina	12	Oso Carnicería y Salumería	12	La Mar	12	La Mar	11	Malabar	11	Maido
13	Astrid & Gastón	16	Rafael	15	La Mar	27	Oso Carnicería y Salumería	31	Fiesta	15	La Mar	13	Rafael
19	Rafael	17	La Mar	21	Isolina	30	Rafael	34	Oso Carnicería y Salumería	20	Fiesta	14	Fiesta
21	Kjolle	25	Oso Carnicería y Salumería	24	Rafael	34	Fiesta	36	La Picantería	27	Rafael	15	La Mar
26	La Mar	39	Malabar	30	Malabar	38	Malabar	50	Rafael	31	La Picantería		
36	Mil	48	Amaz	46	Fiesta	41	Isolina						
48	Malabar			47	Amaz								
49	Meyta												

Elaboración propia.

### 3.3.2.3 Campañas Internacionales

PROMPERÚ ha desarrollado campañas internacionales resaltando sectores estratégicos como la gastronomía. Estas campañas han sido medidas a fin de evaluar el nivel de recordación como la vinculación del país con productos estratégicos que promocionamos. Siendo los principales resultados los siguientes<sup>51</sup>:

Gráfico 3.3.2.3.1

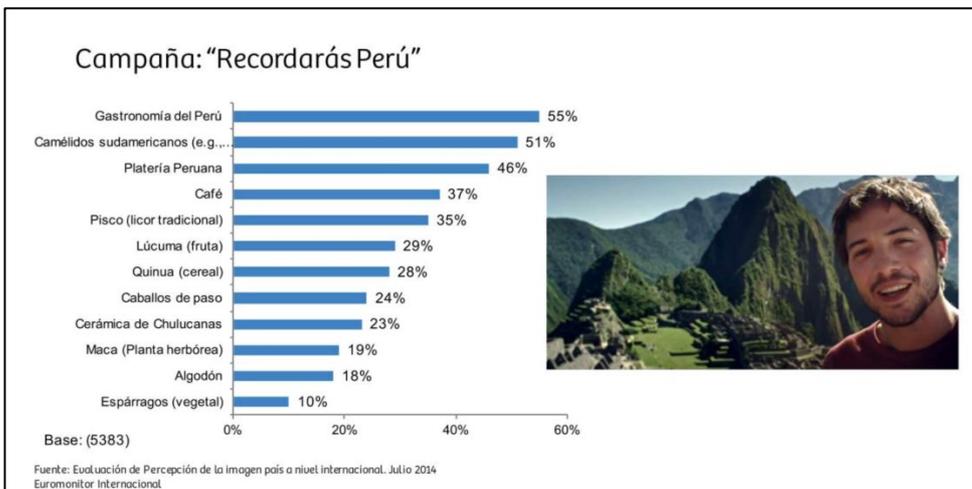
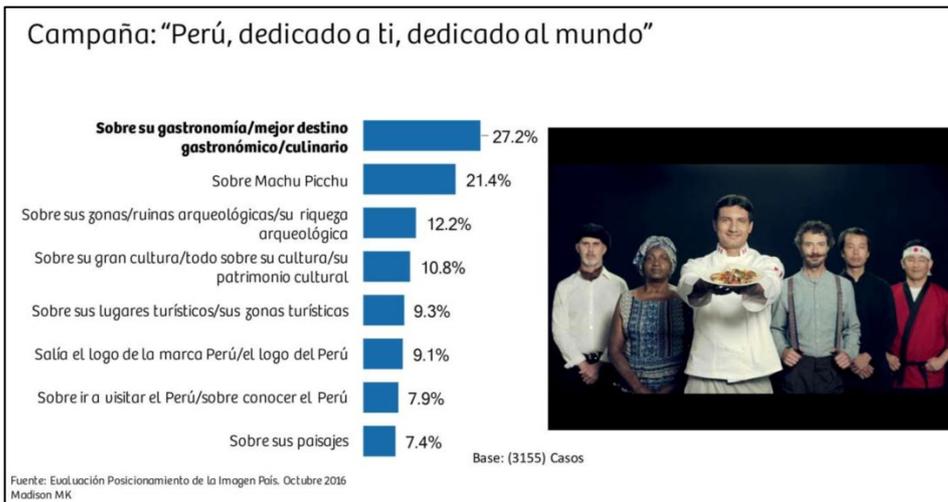


Gráfico 3.3.2.3.2

<sup>51</sup> Videos completos en: <https://www.youtube.com/watch?v=42AXjcP-B2U> y <https://www.youtube.com/watch?v=FB0n4I6Zn0U&t=25s>



La promoción de la gastronomía en aras de construir una reputación a nivel internacional, no se ha limitado a las acciones detalladas previamente.

En el año 2017, el Perú comenzó el trabajo de sus marcas sectoriales, lanzando la marca y la campaña "Superfood Peru" con el objetivo de promocionar sus productos exportables en sus mercados priorizados. A ese lanzamiento le siguieron otras sobre productos priorizados como "Cafés del Perú"; "Pisco, Spirit of Peru"; y, "Alpaca del Perú".

El propósito de promocionar utilizando marcas, es elevar el nivel de conocimiento y aumentar el nivel de recordación de un determinado producto vinculado a un país.

#### 3.3.2.4 Restaurantes a nivel internacional

Una importante forma de evidenciar la reputación y la influencia de nuestra gastronomía como de nuestras tradiciones culinarias, es la presencia de restaurantes peruanos en el exterior. Esta ha sido una forma de proyectar nuestra historia, cultura y recursos adoptada por el sector privado tanto nacional como extranjero, que ven rentable la inversión en restaurantes peruanos.

Según la base de datos del Ministerio de Relaciones Exteriores del año 2017, existen 1,665 restaurantes en los 5 continentes, los cuales se distribuyen de la siguiente manera:

Tabla 3.3.2.4.1

CONTINENTE	N.º RESTAURANTES
África	5
América	1238
Asia	101
Europa	304
Oceanía	17
<b>TOTAL</b>	<b>1665</b>

Elaboración propia

De los 1665 restaurantes peruanos identificados en el exterior, hay por lo menos 1,11 restaurantes que han declarado ser de dueños extranjeros; 313 que son de propietarios peruanos; mientras que el resto no ha precisado su procedencia. (Ver ANEXO 5).

Cabe indicar que el país que más restaurantes peruanos tiene es Estados Unidos de Norteamérica con 509 países, seguido por Chile con 208 restaurantes, luego continúan Argentina con 150, Colombia con 121 y España con 115.

### 3.4 Posibles desafíos

Los posibles desafíos de las tradiciones culinarias podrían verse desde diferentes aristas. En este capítulo analizaremos los referidos al desarrollo de la culinaria en sí, como algunos relacionados con los objetivos del presente trabajo.

#### 3.4.1 Necesidad de una política pública de promoción de la cocina peruana

La finalidad de una política pública de promoción de la cocina peruana es establecer objetivos comunes para su desarrollo sostenible. Asimismo, ordenar bajo esos objetivos comunes a los actores involucrados en respectivas cadenas de valor.

Además, permitirá la toma de decisiones y acciones que permitan atender la problemática que hoy aqueja al sector gastronómico, como son la falta de información sistematizada, la informalidad en el sector, los problemas vinculados a la sanidad, a la nutrición, conservación de recursos, recetas, valoración de tradiciones culinarias, entre otros. Por otro lado, permitirá generar sinergias entre los esfuerzos que realizan los diferentes actores de los sectores

públicos y privados, concientizar y generar confianza sobre el significado de la cocina peruana como parte de la cultura de nuestro país, y, posicionar la imagen gastronómica del Perú como una imagen bien definida y única, a fin de ubicar a nuestra cocina en el mapa perceptual de los ciudadanos del mundo.

#### **3.4.2 Necesidad de sistematizar información del sector gastronómico**

Existe una necesidad de tener información ordenada del sector gastronómico, como por ejemplo, tener un inventario de tradiciones culinarias a nivel nacional, completo y validado, que incluya recursos, recetas, utensilios, técnicas, entre otros aspectos de relevancia; esta información también deberá incluir data sobre los establecimientos que brindan servicios de restauración y sobre las instituciones de educación superior que ofrecen sus servicios a diferentes actores del sector; entre otra información importante que sea necesaria para poder ordenar el sector y poder establecer proyecciones sobre el mismo.

Asimismo, hay información de otros sectores que alimenta la información del sector gastronómico, que contribuiría a poder tener objetivos claros en el desarrollo de la cocina peruana, como por ejemplo, información actualizada del Ministerio de Agricultura sobre el área cultivada, los tipos de cultivo, la cantidad de personas que trabajan en el sector, entre otros<sup>52</sup>.

#### **3.4.3 Necesidad de tener una educación alimenticia**

El Perú es un país rico en recursos y en nutrientes; sin embargo, la población peruana no cuenta con educación sobre su consumo y aprovechamiento como parte de una dieta saludable. Es por ello que la educación alimenticia es necesaria en el país.

Actualmente, este desafío es atendido por una iniciativa privada a cargo de Karissa Becerra, denominada “La Revolución”, que lleva a cabo un proyecto de Innovación Educativa llamado “Saber Comer” que consta de tres programas. Uno de ellos es “SABE: CIENCIA Y COCINA”, en el cual se cocina usando el método científico y se acerca a los niños a las ciencias.

El siguiente objetivo de Karissa y su equipo es llevar este proyecto a los colegios. Actualmente están elaborando guías didácticas para los maestros y padres de familia. *“Los niños deben aprender determinadas materias, pero el maestro puede ser lo más creativo posible para*

---

<sup>52</sup> Se debe tener en consideración que el último censo agrario fue realizado en el año 2012.

*difundir esta enseñanza. Nosotros hemos hecho un match entre los temas que ya estudian y lo que podrían aprender*<sup>53</sup>.

Esto no sólo incidirá en una alimentación más sana, sino también en el conocimiento de los productos, propiedades, cultura e historia de los mismos. Cabe indicar que una alimentación sana, también asegura el desarrollo de las capacidades en los primeros años de vida de los niños.

La educación alimenticia también puede tener otros impactos positivos, como combatir problemáticas vinculadas con el Objetivo de Desarrollo<sup>54</sup> Sostenible N.º 2: “Hambre cero”, como puede ser la anemia.

Como se sabe uno de los principales problemas que tiene el Perú es la anemia, sobre todo en menores de 6 a 35 meses. El siguiente gráfico presentado por el INEI muestra la tendencia de la anemia desde el año 2000 en las zonas rurales y urbanas, en niños de 6 a 35 meses, según área de residencia y dominio geográfico, y se puede observar que esta ha disminuido en zona urbana un acumulado de 20% desde el año 2000 al año 2017, mientras que, en la zona rural, el impacto ha sido menor de aproximadamente 60% a 53.3%. No obstante, debemos resaltar que a nivel nacional, un 43,6% de niñas y niños que vive afectada con anemia, por lo que representa un grave problema de salud pública en el país<sup>55</sup>.

Gráfico 3.4.3.1

---

<sup>53</sup> Becerra, K. En: López, M. (13.07.2018). En: La revolución gastronómica y social de Karissa Becerra. Recuperado de <https://cosas.pe/personalidades/128229/la-revolucion-karissa-becerra/> con fecha 10.02.2020.

<sup>54</sup> En 2015, la ONU aprobó la Agenda 2030 sobre el Desarrollo Sostenible, una oportunidad para que los países y sus sociedades emprendan un nuevo camino con el que mejorar la vida de todos, sin dejar a nadie atrás. La Agenda cuenta con 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible, que incluyen desde la eliminación de la pobreza hasta el combate al cambio climático, la educación, la igualdad de la mujer, la defensa del medio ambiente o el diseño de nuestras ciudades. Información obtenida de: <https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/> recuperada el 04.02.2020.

<sup>55</sup> Midis. Plan Multisectorial de lucha contra la anemia. Información recuperada en <http://www.midis.gob.pe/dmdocuments/plan-multisectorial-de-lucha-contra-la-anemia-v3.pdf> con fecha 04.02.2020.



Fuente: INEI. (2018). Indicadores de resultados de los programas presupuestales 2012-2017.

Es por ello que el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social -MIDIS comenzó a trabajar en la lucha contra la anemia y en el último trimestre del 2018 se formuló el Plan Multisectorial de Lucha Contra la Anemia<sup>56</sup> en el cual su principal meta es reducir drásticamente los niveles de prevalencia de anemia en menores de 36 meses y mujeres en estado de embarazo. Se han comprometido en reducirla del 43% (% fines de 2018) a 19% en el año 2021.

### 3.4.4 Desarrollo de investigación académica

Existen trabajos de investigación sobre las tradiciones culinarias; no obstante, es necesario que éstos continúen y se refuercen, ya que muchos no cuentan con suficiente literatura que esté al alcance de los peruanos. Asimismo, de aprobarse una política pública sobre la promoción de la cocina peruana, será necesario que alguna institución pública o privada se encargue de gestionar la información existente y que mantenga un repositorio de información que pueda ser consultada.

Este rol venía siendo cumplido parcialmente por APEGA, no obstante, ante su supuesta falta de trabajo durante los últimos años es necesario evaluar quien asumirá dicho rol.

Es importante además porque el desarrollo de investigación puede influir directamente en la existencia de la innovación dentro de la cocina peruana, como la desarrollada por el ingeniero agroindustrial Julio Garay Barrios quien creó unas galletas contra la anemia llamadas “Nutri H”,

<sup>56</sup> Idem.

proyecto que ganó un concurso por History Channel premiando así su idea para cambiar la Historia 2019.<sup>57</sup>

Por otro lado, se podrán monitorear las variaciones que sufren las tradiciones culinarias como parte del proceso histórico y como parte de los procesos a construir.

---

<sup>57</sup> Para más información, revisar: <https://gestion.pe/peru/peruano-creador-de-galletas-contra-anemia-gana-concurso-de-history-channel-noticia/> recuperado el 09.02.2020.

## CAPÍTULO IV: ANÁLISIS DEL ÁMBITO GEOGRÁFICO DEL ESTUDIO

### 4.1. Criterios para la selección del Ámbito Geográfico del Estudio

A fin de poder determinar el ámbito geográfico del presente estudio exploratorio se tomaron en cuenta los siguientes criterios:

#### 4.1.1 Ubicación:

El Perú tiene una composición que ha dividido tradicionalmente al territorio nacional en Costa, Sierra y Selva. Cada una de estas regiones posee características geográficas y ambientales particulares que ocasionan que las tradiciones culinarias varíen en sus características y componentes de un área a otra. Es por ello que, como primer criterio de selección del ámbito geográfico del presente estudio se consideró conveniente contar con un área de cada una de las regiones tradicionales.

La costa se encuentra entre el mar y la Cordillera de los Andes, la Sierra o región Andina es la masa montañosa constituida por la Cordillera de los Andes y, la Selva al lado oriental de la Cordillera de los Andes.

En este sentido, como primer filtro, el estudio comprenderá por lo menos un área de cada una de las regiones tradicionales. Esta selección se realizó teniendo la siguiente clasificación:

- Costa<sup>58</sup>: Tumbes, Piura, Lambayeque, La Libertad, Lima, Ica y Tacna.
- Sierra: Cajamarca, Ancash, Huánuco, Pasco, Junín, Huancavelica, Ayacucho, Apurímac, Cusco, Arequipa, Moquegua y Puno.
- Selva: Amazonas, Loreto, San Martín, Ucayali y Madre de Dios.

#### 4.1.2 Importancia en el desarrollo gastronómico (costumbres, denominaciones de origen, patrimonio cultural):

Otro de los criterios de selección del ámbito geográfico fue el de importancia en el desarrollo gastronómico, entendiéndose como tal, el análisis preliminar de la cantidad de tradiciones por región (productos originarios y que son identificados con la región y recetas representativas de regiones), la cantidad de denominaciones de origen, el patrimonio cultural reconocido y la conservación de tradiciones y su sostenibilidad,

---

<sup>58</sup> Ancash, Arequipa y Moquegua, a pesar de ser regiones con área costera, fueron consideradas en la región tradicional de la Sierra, por tener su capital en dicha región tradicional.

evidenciada por las tradiciones comúnmente reconocidas en cada región. Asimismo, se consideró como un factor relevante para etapas posteriores del estudio, el contar con asociaciones vinculadas al sector gastronómico, que pudieran representar socios del proyecto que facilitaran información y coordinaciones que pudieran requerirse en un futuro.

#### **4.1.3 Importancia en el desarrollo del Turismo:**

Por último, otro de los criterios de selección fue la importancia en el desarrollo del turismo. Para ello, se consideró preliminarmente los porcentajes de llegada de turistas extranjeros a las diferentes regiones del Perú y, las cifras de turismo interno generadas durante el año 2018.

Aquí debemos resaltar que, según el informe de Perfil del Turista Extranjero (PTE), elaborado anualmente por PROMPERÚ<sup>59</sup>, durante el 2018 el país recibió 4,198,051 turistas extranjeros. De ellos, 2,728,733 (65%) son vacacionistas. Esta última cifra se refiere a aquellos turistas que llegan a los diversos destinos con fines de recreación u ocio. Para efecto de los diversos esfuerzos de promoción de los destinos turísticos, este segmento es importante pues es el que busca información acerca de los destinos antes de decidir su viaje, por lo tanto, es hacia el cual se deben dirigir las acciones correspondientes a fin de captar su atención.

Por otro lado, otro aspecto importante para el desarrollo del turismo en el Perú es el del turismo interno, es decir, los peruanos viajando dentro del país. Según el informe del Perfil del Vacacionista Nacional<sup>60</sup> (PVN), durante el 2018, se registraron 4.9 millones de viajes al interior del país, lo cual generó 1,383 miles de empleos en las distintas regiones del Perú. De ellos, 1.6 millones realizaron sus viajes por motivos de vacaciones, recreación u ocio. Cabe indicar que el vacacionista nacional gasta 31% de su presupuesto alimentación, siendo ésta la mayor asignación, incluso más que en alojamiento que es 17%.

---

<sup>59</sup> Perfil del Turista Extranjero 2018. En <https://www.promperu.gob.pe/TurismoIN/sitio/PerfTuristaExt>  
Recuperada con fecha 27.12.2019

<sup>60</sup> Perfil del Vacacionista Nacional 2018. <https://www.promperu.gob.pe/TurismoIN/sitio/PerfVacacionistaNac>  
Información recuperada con fecha 27.12.2019

Como se verá más adelante, las regiones elegidas para el presente estudio exploratorio, tienen cierta relevancia en el impacto del turismo tanto receptivo como interno.

Considerando la combinación de los criterios y subcriterios antes descritos se eligieron, en primer lugar, 3 regiones: Lambayeque, Arequipa y Loreto.

Por otro lado, se incluyó a la capital del Perú por su importancia en el desarrollo gastronómico del país y porque en ella se pueden encontrar manifestaciones culturales y gastronómicas del resto del Perú.

Finalmente, otras dos regiones más fueron elegidas atendiendo a su importancia turística. Así pues, fue elegida la región Cusco, por ser la principal región en turismo receptivo, poseedora de una Maravilla del Mundo Moderno y Patrimonio de la Humanidad; y, Tacna, por ser la ciudad que más turismo gastronómico desarrolla como ciudad de frontera.

## **4.2 Lambayeque**

### **4.2.1 Criterios de Selección**

#### **a. Ubicación:**

La región Lambayeque está ubicada al noroeste del Perú, contigua al litoral peruano. Geopolíticamente está conformada por 3 provincias (Chiclayo, Lambayeque y Ferreñafe) y 38 distritos, los que contienen gran variedad de recursos en flora y fauna gracias a su composición geográfica. Su capital es Chiclayo.

Lambayeque pertenece a la región costa, y posee una extensión territorial de 14,231,30 km<sup>2</sup>, la cual es habitada por 1,197,260 personas, de acuerdo al Censo realizado en el año 2017<sup>61</sup>.

#### **b. Importancia en el Desarrollo Gastronómico**

En Lambayeque encontramos productos agrícolas originarios de la región, entre los que se encuentran el loche, ajíes nativos como el ají cerezo, el ají cacho de

---

<sup>61</sup> Datos obtenidos del Compendio Estadístico del Perú 2018 elaborado por el INEI. En: [https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones\\_digitales/Est/Lib1635/compendio2018.html](https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones_digitales/Est/Lib1635/compendio2018.html)

cabra, el ají limo norteño, el frijol de palo criollo, el pacay o guaba y la fruta de verano consumida por los locales.

Entre los pescados y mariscos consumidos en la región y que forman parte de sus tradiciones culinarias encontramos el life monsefuano, consumido en las panquitas de life; la caballa salada, consumida en cebiche como plato de entrada del arroz con pato; las palabritas, moluscos consumidos desde tiempos preincaicos; y, la guitarra seca, pez que se seca al sol y que sirve para la preparación de platos como el chinguirito<sup>62</sup>.

Entre los productos elaborados y que forman parte de tradiciones que datan de la época preinca, tenemos la chicha de jora, siendo la chicha de jora morropana una de las más reconocidas, es consumida en las fiestas locales más importantes y utilizada como insumo para diversos platos como el cabrito y los sudados<sup>63</sup>.

Las tradiciones culinarias más reconocidas de la región son el arroz con cabrito o seco de cabrito, el arroz con pato, espesado, chiringuito, las humitas, el chirimpico, la causa ferreñafana, el frito, el king kong, el arroz con mariscos, la zarandaja, el cebiche de tollo, la tortilla de raya, el chupe, el cebiche de palabritas, el cebiche de caballa y las tortitas de choclo.

Lambayeque cuenta, además, con una denominación de origen, a saber, el Loche de Lambayeque, la cual fue reconocida mediante Resolución 018799-2010/DSD-INDECOPI emitida por la Dirección de Signos Distintivos del INDECOPI; y con el reconocimiento de las picanterías y chicherías como patrimonio cultural de la nación, por ser un espacio de encuentro en los que la mujer cumple un rol fundamental en la transmisión de los saberes culinarios tradicionales, y que contribuyen a reforzar los lazos sociales y la identidad cultural. Este último reconocimiento fue realizado mediante la Resolución Viceministerial del Ministerio de Cultura N.º 156-2015-VMPCIC-MC.

---

<sup>62</sup> Slow Food (2017). *Op. Cit.* P. 23 -85.

<sup>63</sup> *Ibid.* P. 50 - 51

Por último, conveniente destacar que Lambayeque cuenta con la Sociedad Lambayecana de Gastronomía, quienes trabajan por la conservación de la tradición culinaria de la región.

c. Importancia en el Desarrollo Turístico

Ésta es una de las regiones con mayor potencial turístico del país, pues en ella yacen restos arqueológicos del Perú preincaicos de gran importancia para la historia del país, aquí encontramos las populares Tumbas Reales del Señor de Sipán, así como sitios arqueológicos como Túcume, Sicán y Chotuna. Cuenta con diversas playas reconocidas tanto por los turistas extranjeros y nacionales como Pimentel, Puerto Eten, San José y Santa Rosa.

También es reconocida por la creciente reputación de su gastronomía a nivel nacional. Entre los platos que destacan encontramos el arroz con cabrito, el arroz con pato, chinguirito, entre otros. También tienen un dulce reconocido denominado King Kong y un coctel llamado Coctel de Algarrobina.<sup>64</sup>

La permanencia promedio del turista extranjero que visita la región Lambayeque es de 05 días. Asimismo, una gran mayoría de ellos (83%) realiza actividades culturales en la región, y un 29% actividades de sol y playa<sup>65</sup>.

En el caso del vacacionista nacional, de acuerdo al Perfil de Vacacionista Nacional - PVN 2018, Chiclayo es una de las principales ciudades emisoras de turistas a nivel nacional. Asimismo, en términos de llegadas a la región recibe el 4% del total de vacacionistas peruanos. La mayoría de los vacacionistas (54%), se queda en Lambayeque entre 4 y 7 días, mientras que un 39% permanece entre 1 y 3 días. El gasto promedio en la región es de S/ 483.00<sup>66</sup>.

#### 4.2.2 Medio Ambiente y Productos

Dentro de Lambayeque encontramos la región de la costa, que comprende la mayor parte del territorio y que se caracteriza por extensos desiertos y tablazos vecinos al

---

<sup>64</sup> Información recuperada de peru.travel Recuperada con fecha 28.12.2019.

<sup>65</sup> Perfil del Turista Extranjero que visita Lambayeque – Promperú. En <https://www.promperu.gob.pe/TurismoIN/sitio/PerfTuristaExt> Recuperada con fecha 27.12.2019

<sup>66</sup> Perfil del Vacacionista Nacional que visita Lambayeque 2018 - Promperú. En <https://www.promperu.gob.pe/TurismoIN/sitio/PerfVacacionistaNac> Información recuperada con fecha 27.12.2019

mar; la región de la sierra, que comprende la parte occidental de la Cordillera de los Andes; y, la región de la selva, que corresponde a una pequeña zona en la cuenca del río Huancabamba, en el distrito de Cañaris, provincia de Ferreñafe<sup>67</sup>.

Según la clasificación de Brack, esta región cuenta con las zonas de desierto costero del Pacífico peruano y con bosque seco ecuatorial<sup>68</sup>. Según la clasificación de Pulgar Vidal, esta región cuenta con las siguientes regiones naturales: chala en su mayoría, yunga marítima y fluvial, quechua y rupa rupa o selva alta<sup>69</sup>.

La región Lambayeque tiene un mar predominantemente influenciado por la Corriente Peruana o del Humboldt, no obstante, se encuentra también influenciada por la Corriente del Niño.<sup>70</sup> Es importante señalar que Lambayeque es una de las regiones que resulta afectadas cuando ocurre un Fenómeno del Niño o también conocido como Oscilación del Pacífico Sur. Este es un suceso que ocurre cada cierto tiempo y que consiste en alteraciones oceanográficas y climáticas importantes. Se produce un calentamiento de las aguas del mar que avanzan en sentido de la Corriente Peruana y que causa anomalías en el mar y un incremento de lluvias en la zona norte de la costa peruana, originando inundaciones, desborde de ríos y daños a la infraestructura de las ciudades (carreteras, puentes y viviendas).

En Lambayeque se puede encontrar la flora y fauna de la chala o costa (Ver Tabla 3.1.1) y la flora y fauna del mar frío de la Corriente Peruana y el mar tropical (Ver Tabla 3.1.2). Debemos destacar por su consumo las palabritas, el tollo, bonito, pampanito, peje blanco, jurel, chita, lenguado, pota, rayas, entre otros.

Asimismo, cuenta con los productos indicados en el literal b. del numeral 4.2.1 del presente informe.

Resulta importante incidir en productos que resulten relevantes para los objetivos de este estudio, en este sentido, se destacará el frijol zarandaja.

---

<sup>67</sup> Minagri y Gobierno Regional de Lambayeque. (2008). Plan Estratégico Regional del Sector Agrario de Lambayeque 2009 – 2015. Recuperado de <https://www.minagri.gob.pe/portal/plan-reg-agrario> con fecha 29.12.2019.

<sup>68</sup> Brack, A y Mendiola C. (2010). *Op. Cit.* P. 85.

<sup>69</sup> Pulgar, J. *Op. Cit.* P. 22.

<sup>70</sup> La Corriente del Niño se caracteriza por tener aguas cálidas y ejerce su influencia en el litoral del norte del Perú. Mientras que La Corriente Peruana o de Humboldt se caracteriza por ser de aguas frías y se desplaza desde el sur al norte, ocasionando que la costa sea de clima templado. Brack, A y Mendiola C. *Loc. Cit.*

El Frijol zarandaja es originario de América y se cultiva en la costa norte del Perú. Se consume fresco o seco y se usa como acompañamiento para el cebiche, la carne seca o el arroz con cabrito. En el norte es conocido también como chileno. En el año 2018, Lambayeque fue el primer productor de zarandaja con 1,193 tm, seguido por Cajamarca (505 tm) y La Libertad (260 tm)<sup>71</sup>. La zarandaja es una legumbre con potencial que podría ser un cultivo que no sería afectado por el Fenómeno del Niño<sup>72</sup>.

#### 4.2.3 Análisis Económico

El PBI del 2018 de Lambayeque ascendió a S/ 11,835,545 (miles de soles), según las cifras del INEI; de los cuales S/ 1,025,465 (miles de soles) provinieron del sector agricultura y S/ 311,837 (miles de soles), del sector hoteles y restauración, los que representan el 3% y el 9% del PBI 2018 total de la región, respectivamente<sup>73</sup>.

La agricultura es una actividad importante en la región Lambayeque, que incluye la siembra de 128,511 ha, en las que podemos encontrar 70 cultivos de los cuales 40 son transitorios y 30 permanentes y especiales. Entre los primeros, que representan el 4.1% de la superficie ocupada por este tipo de cultivos en todo el país, encontramos: Arroz cáscara (50,012ha), maíz amarillo duro (12,453 ha), maíz amiláceo (2,827 ha), pallar grano seco (2,792 ha), maíz choclo (2,391 ha), camote (1,942 ha), zarandaja (1,906 ha), trigo (1,730 ha), arveja verde (1,343 ha), frijol castilla (1,334 ha) y pimiento (885 ha). Entre los cultivos permanentes y especiales, que representan el 3,0% de la superficie ocupada por este tipo de cultivos a nivel nacional, encontramos: Caña de azúcar (24,065 ha), mango (4,123 ha), café (2,404 ha), limón (1,764 ha), palta (1,419 ha), esparrago (1,243 ha), arándano (1,054 ha), alfalfa (1,035 ha), vid (1,018 ha), maracuyá (932 ha), banano y plátano (731 ha) y naranja (482 ha)<sup>74</sup>.

Para el desarrollo de las actividades de producción agrícola y agropecuaria, Lambayeque tiene 42 asociaciones legalmente constituidas entre las que figuran:

---

<sup>71</sup> MINAGRI (2018). Anuario Estadístico de Producción Agrícola 2018. Recuperado de <http://siea.minagri.gob.pe/siea/?q=produccion-agricola> con fecha 10.01.2019.

<sup>72</sup> Información obtenida de <https://agraria.pe/noticias/legumbres-son-una-alternativa-de-cultivo-durante-9270> con fecha 02.01.2020.

<sup>73</sup> INEI. (2018). PBI de las Actividades Económicas por Años. Recuperado de <https://www.inei.gob.pe/estadisticas/indice-tematico/pbi-de-las-actividades-economicas-por-anos-9096/> con fecha 02.01.2020.

<sup>74</sup> Plan Nacional de Cultivo. Campaña Agrícola 2018 – 2019. Aprobada por Resolución Ministerial N° 0313-2018-MINAGRI.

Comunidad Integrada por Campesinos Naturales - Batangrande; Asociación de Productores Agropecuarios De Olmos; Asociación de Agricultores y Ganaderos San Pedro De Morrope; 18 asociaciones para el desarrollo de la actividad pecuaria; y, 10 asociaciones regionales de productores entre las que figuran la de Menestras, la de Maíz Amarillo, Productores de Algodón, Productores de Arroz, Productores de Loche, Productores de Limón, Productores Apícolas, Productores Ecológicos, Productores de Mangos, Productores de Capsicum.<sup>75</sup> Estas asociaciones resultan relevantes porque son potenciales puntos de contacto para coordinaciones con productores relevantes en las cadenas de valor de las tradiciones culinarias.

En este escenario, conviene resaltar el proyecto Hidroenergético y de Irrigación Olmos<sup>76</sup> que tiene el propósito de trasvasar los recursos hídricos de la vertiente del Océano Atlántico hacia la vertiente del Océano Pacífico mediante un Túnel Trasandino, para su posterior aprovechamiento en la generación de energía eléctrica y la irrigación de tierras áridas con condiciones climáticas muy favorables para la producción agrícola. Esta una oportunidad de mejora para el sector agropecuario de la región, puesto que una gran cantidad de tierras áridas podrán ser utilizadas. Actualmente el proyecto ya se encuentra en ejecución y alrededor 25,000 ha están siendo irrigadas.<sup>77</sup>

Según el reporte de Comercio Regional 2018, elaborado por el Ministerio de Comercio Exterior y Turismo – MINCETUR; en el año 2018, la economía de la región creció 4,1% debido a la agroindustria (+11%). Asimismo, indica que Lambayeque es el 1<sup>er</sup> productor de pimiento morrón y pallar, el 2° productor de azúcar, mango, limón, arándano y maracuyá, y el 3° productor de arroz y pimiento piquillo de todo el Perú<sup>78</sup>.

Por otro lado, en Lambayeque encontramos las siguientes frutas de exportación: mango, palto, arándanos rojos, uvas frescas, hortalizas y frutas en conserva, maracuyá, mango, espárragos frescos y refrigerados. Por su parte, las principales empresas exportadoras de la región son: Gandules Inc. S.A.C., Perales

---

<sup>75</sup> Información obtenida por el Gobierno Regional de Lambayeque. En: <https://www.regionlambayeque.gob.pe/> Recuperada el 27.12.2019.

<sup>76</sup> Ubicado en el Departamento de Lambayeque, aproximadamente a 900 Km. de Lima en el extremo nor occidental del Perú. Información recuperada de <https://www.regionlambayeque.gob.pe/web/tema/detalle/1958?pass=MTA1Nw==> con fecha 28.12.2019.

<sup>77</sup> Información obtenida de las entrevistas realizadas en Lambayeque.

<sup>78</sup> Información recuperada de [https://www.mincetur.gob.pe/wp-content/uploads/documentos/comercio\\_exterior/estadisticas\\_y\\_publicaciones/estadisticas/reporte\\_regional/RRC\\_Lambayeque\\_2018\\_Anual.pdf](https://www.mincetur.gob.pe/wp-content/uploads/documentos/comercio_exterior/estadisticas_y_publicaciones/estadisticas/reporte_regional/RRC_Lambayeque_2018_Anual.pdf) con fecha 12.01.2019.

Huancaruna S.A.C., Agribands Purina Perú S.A.C., HFE Berries Peru S.A.C., Agroindustrias AIB S.A., entre otras.<sup>79</sup>

A mayor detalle, el reporte de MINCETUR indica que “Lambayeque es el 4° agroexportador del interior del país. El 99% de las exportaciones de la región son agroindustriales. En los últimos años, la región ha venido expandiendo notablemente la oferta exportable de palta, arándano, alimento para langostino y vid.” En el 2018, Lambayeque alcanzó récord en las exportaciones (US\$ 524 millones), creciendo respecto al año 2017 un 25% debido a mayores exportaciones de arándanos (+414%), palta (+129%), espárrago (+89%), uva (+36%) y pimienta (+16%). Este crecimiento responde a la mayor cantidad de área cultivada y a las mayores inversiones realizadas por las empresas; otro factor es la ejecución del Proyecto Olmos<sup>80</sup>.

Lambayeque cuenta con 63 mercados de abasto, 4 mixtos y 59 minoristas. Entre los mixtos encontramos a los mercados: Moshoqueque de Chiclayo, Mercado de Cayaltí, Mercado Central de Ferreñafe y Mercado de Abastos de Monsefú, en los cuales se puede encontrar al por mayor y al por menor todos los productos de la región.

En el sector restauración también encontramos restaurantes turísticos y campestres, en donde es posible disfrutar de las diferentes tradiciones culinarias, entre las principales el arroz con cabrito y el arroz con pato; entre ellos se encuentran: El Pacífico, El Rincón del Pato, El Cántaro y La Cucarda. Encontramos también restaurantes en la ciudad de Chiclayo como son: Sabores Peruanos, Paprika, Vichayo, El Fiesta, entre otros. En este punto, conviene resaltar la existencia del restaurante Fiesta, perteneciente a la familia Solís, quienes, en el año 1996, inauguraron un local en Miraflores y que han sido reconocidos en los “50 Best Latin American Restaurants” durante los años 2013 (puesto 14), 2014, (puesto 20), 2015 (puesto 31), y 2016 (puesto 46).

#### 4.2.4 Análisis Socio-económico e histórico de la región

---

<sup>79</sup> Información obtenida de SIICEX de PROMPERÚ. En: [http://www.siicex.gob.pe/siicex/portal5ES.asp?\\_page\\_=160.00000](http://www.siicex.gob.pe/siicex/portal5ES.asp?_page_=160.00000) Recuperada el 29.12.2019.

<sup>80</sup> Información recuperada de [https://www.mincetur.gob.pe/wp-content/uploads/documentos/comercio\\_exterior/estadisticas\\_y\\_publicaciones/estadisticas/reporte\\_regional/RRC\\_Lambayeque\\_2018\\_Anual.pdf](https://www.mincetur.gob.pe/wp-content/uploads/documentos/comercio_exterior/estadisticas_y_publicaciones/estadisticas/reporte_regional/RRC_Lambayeque_2018_Anual.pdf) con fecha 12.01.2019.

En la región se desarrollaron algunas culturas preincas entre las que se encuentran la Cupisnique (1500 – 1000 a. C., con influencia de la Cultura Chavín hasta los 500 a.C.), Salinar (500 – 100 a.C.)<sup>81</sup>, Moche o Mochicas (100 a. C. – 800 d. C.), Sicán o Lambayeque (600 – 1400 d. C.) y la Chimú (1100 – 1400 d. C.).<sup>82</sup> Cabe precisar que la influencia de la cultura Mochica persiste hasta nuestros días.

En referencia a las antiguas culturas, se dice que en Lambayeque pueden encontrarse los sabores de los Dioses. Se conoce, gracias a cerámicos e iconografía encontrada en su tumba, que el Señor de Sipán, gobernante moche, consumía patos, pescados, mariscos, tumbo, venados, cuy, loche, palta, achiote, pallares, paca y hasta chicha de jora. La mayoría de estos productos forma parte de la dieta de la población lambayecana<sup>83</sup>.

Asimismo, los mochicas practicaban la pesca en los caballitos de totora, práctica que se mantiene en diferentes playas del litoral norteño como Pimentel, Santa Rosa, San José (playas de Lambayeque) y Huanchaco (playa de La Libertad). También demostraron que tenían una gran técnica en la agricultura por el uso de canales de irrigación para el cultivo de alimentos como la yuca, pepino, maíz, lúcuma, calabaza, etc., de la misma forma que en la ganadería gracias a la cual domesticaban auquénidos.<sup>84</sup> También se conoce que el ají fue muy consumido en la Cultura Mochica, ya que se han encontrado piezas arqueológicas (huacos, cerámicos y tocados) que contienen referencias al ají, el cual al haber sido domesticado en el año 8,000 a. C., fue consumido por diversas culturas peruanas<sup>85</sup>.

Según Carlos Elera, director del Museo Sicán, existe evidencia arqueológica de que desde la cultura Lambayeque o Sicán, en la región hay costumbres culinarias que se han mantenido hasta nuestros días. No obstante, el consumo de pescado ha migrado a la carne de res y al pollo.

---

<sup>81</sup> Cultura Salinar. Información recuperada de <https://historiaperuana.pe/periodo-autoctono/cultura-salinar/> Recuperada con fecha 29.12.2019.

<sup>82</sup> Información recuperada de <https://www.peru.travel/es-pe/sobre-peru/identidad-peruana/historia.aspx> Recuperada el 29.12.2019

<sup>83</sup> Promperú. (2016). *Perú mucho gusto. Cómo descubrir un país a través de su Gastronomía*. Lima: Fábrica de Ideas.

<sup>84</sup> Cultura Mochica. Información recuperada de <https://historiaperuana.pe/periodo-autoctono/cultura-mochica/> Información recuperada el 29.12.2019.

<sup>85</sup> Apega, UNALAM, Inia, USMP. (2009). *Ajís peruanos. Sazón para el mundo*. Lima: Apega.

La ciudad de Lambayeque fue fundada en el año 1553 y el departamento creado el 27 de noviembre de 1874. La actividad azucarera fue importante en los siglos XIX y XX.<sup>86</sup>

En términos sociales, Lambayeque tiene una población de 1,197,260 habitantes, número que representa el 4.1% de la población del país. El 46.1% de la población vive en la capital de la región, Chiclayo. La población habita mayoritariamente en áreas urbanas (80%), teniendo un 20% de población que habita en áreas rurales. El 51.5% de sus habitantes son mujeres y el 48.5% hombres, mientras que la densidad poblacional es de 82.1 hab/km2.<sup>87</sup>

La distribución por grupos de edad es la siguiente<sup>88</sup>:

Tabla 4.2.4.1

<b>GRUPO</b>	<b>INFANTIL</b>	<b>JOVEN</b>	<b>JOVEN ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO MAYOR</b>
<b>EDAD</b>	0-14	15-29	30-44	45-59	60 a más
<b>TOTAL</b>	325,621	294,700	240,625	186,044	150,270

Fuente: Informe Nacional Censo 2017 – INEI.

En términos de educación, aún existe, como en algunas otras regiones, una brecha por cubrir, con un índice de analfabetismo del 5.4%. El 21.9% de la población de 15 a más años ha finalizado la educación primaria, mientras que el 41.6% ha culminado la educación secundaria. En cuanto a la educación superior, el 13.4% de la población concluyó la educación superior no universitaria y el 18.2% concluyó estudios universitarios. Por otro lado, el 11% de quienes culminaron estudios universitarios culminaron también una maestría o doctorado.<sup>89</sup>

Según los resultados del último censo, con respecto a la salud, 921,107 personas cuentan con algún tipo de seguro de salud, es decir, el 76.9%.<sup>90</sup>

<sup>86</sup> Banco Central de Reserva del Perú. (2008). Informe Económico y Social Región Lambayeque.

<sup>87</sup> Informe Nacional Censo 2017 – INEI. Recuperado de [https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones\\_digitales/Est/Lib1539/libro.pdf](https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones_digitales/Est/Lib1539/libro.pdf) con fecha 11.01.2020

<sup>88</sup> Recuperado de [https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones\\_digitales/Est/Lib1539/libro.pdf](https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones_digitales/Est/Lib1539/libro.pdf) con fecha 11.01.2020

<sup>89</sup> *Ibid.*

<sup>90</sup> *Ibid.*

En cuanto al empleo, 485,678 personas forman parte de la PEA (Población económicamente activa), de los cuales el 85% habitan en las áreas urbanas. El ingreso promedio mensual per cápita en la región es S/. 971 Soles, cifra que se ha ido incrementando en los últimos años.<sup>91</sup> La situación de pobreza en la región es de 31.8% del total de la población, de los cuales 6.5% se encuentra en situación de pobreza extrema y el 25.3% en situación de pobreza no extrema.<sup>92</sup> Finalmente, en la región el 36.7% de los niños menores de 36 meses sufre de anemia.<sup>93</sup>

### **4.3 Lima**

#### **4.3.1 Criterios de Selección**

##### **a. Ubicación**

Lima está ubicada en la parte central y occidental del Perú, contigua al litoral peruano. Geopolíticamente está conformada por 10 provincias y 171 distritos. Entre las provincias se encuentran: Barranca, Cajatambo, Canta, Cañete, Huaral, Huarochirí, Huaura, Lima, Oyón y Yauyos. La provincia de Lima, además de ser la capital de la Región, es la capital de la República. En este sentido, la región Lima se divide en dos regiones: Región Lima y Lima Metropolitana, que concentra la mayor parte de población del país.

Asimismo, la Provincia Constitucional del Callao tiene 7 distritos entre los que se encuentran: Callao, Bellavista, Carmen de La Legua Reynoso, La Perla, La Punta, Ventanilla y Mi Perú. Es considerada una región con rango constitucional.<sup>94</sup>

En este sentido, para efectos de este trabajo se consideran como Lima 3 circunscripciones diferentes: Gobierno Regional de Lima, Municipalidad de Lima Metropolitana y la Provincia Constitucional del Callao.

Lima pertenece a la región costa, aunque tiene una extensión considerable de territorio ubicado en la sierra. Posee una extensión territorial de 34,823.4 km<sup>2</sup> y

---

<sup>91</sup> Recuperado de [https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones\\_digitales/Est/Lib1600/](https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones_digitales/Est/Lib1600/) con fecha 11.01.2020

<sup>92</sup> Recuperado de [https://www.mef.gob.pe/contenidos/pol\\_econ/documentos/mapa\\_pobreza\\_2009.pdf](https://www.mef.gob.pe/contenidos/pol_econ/documentos/mapa_pobreza_2009.pdf) con fecha 11.01.2020.

<sup>93</sup> Recuperado de <http://www.midis.gob.pe/dmdocuments/plan-multisectorial-de-lucha-contra-la-anemia-v3.pdf> con fecha 11.01.2020

<sup>94</sup> XII Disposición Final y Transitoria de la Constitución Política de 1993.

tiene la más alta concentración de habitantes del Perú que asciende a 9,485,405 personas, de acuerdo al Censo realizado en el año 2017<sup>95</sup>.

b. Importancia en el Desarrollo Gastronómico

Lima cuenta con productos originarios de la región, entre los que se encuentran el ají arnaucho, cuyo origen está vinculado con las provincias de Huaura, Barranca y Huaral; la guanábana, insumo utilizado para preparar el champús de guanábana, consumido desde el siglo XIX; el huacatay, cuyo origen está vinculado con la provincia de Huaral, insumo utilizado para marinar pescados o carnes (pachamanca).<sup>96</sup> Asimismo, encontramos productos de altura en la zona de la sierra de Lima tales como la lúcuma; la chirimoya; el mastuerzo o alcaparra de las indias; la caigua criolla o la caigua serrana, consumida en sopas, estofados o caigua rellena; el capulí o guinda, que sirve para la preparación de mermeladas; y, la bebida alcohólica guinda, la misma que tiene un proceso de preparación similar al vino<sup>97</sup>.

Entre las tradiciones culinarias encontramos la pachamanca, la carapulcra limeña, la causa limeña, el lomo saltado, el ají de gallina, los picarones, el turrón, la mazamorra, el champús de guanábana, el ranfañote, el sanguito, la melcocha, el anticucho, el emoliente, la chicha morada y el suspiro a la limeña.

En Lima también encontramos el Pisco, producto, cuya denominación de origen fue reconocida por la Dirección de Propiedad Industrial del Instituto de Investigación Tecnológica y Normas Técnicas (ITINTEC) el 12 de diciembre de 1990, mediante Resolución N.º 072087-1990/DIPI<sup>98</sup>. Asimismo, mediante Resolución Viceministerial del Ministerio de Cultura N.º 126-2016-VMPCIC-MC, se reconoció como Patrimonio Cultural de la Nación, la técnica ancestral de secado de la anchoveta por ser una expresión cultural que incluye conocimientos, prácticas y saberes particulares que conjugan la actividad pesquera artesanal, la conservación ancestral de alimentos mediante salado y secado por asoleo. Esta técnica se conserva en la Caleta Carquín, en Lima.

---

<sup>95</sup> Datos obtenidos del Compendio Estadístico del Perú 2018 elaborado por el INEI. En: [https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones\\_digitales/Est/Lib1635/compendio2018.html](https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones_digitales/Est/Lib1635/compendio2018.html)

<sup>96</sup> Slow Food (2017). *Op. Cit.* P. 23 -85.

<sup>97</sup> *Ibid.* P. 87 - 217.

<sup>98</sup> Información recuperada de <http://repositorio.indecopi.gob.pe/handle/11724/4517> Recuperada con fecha 28.12.2019.

Por último, en Lima se originó la Sociedad Peruana de Gastronomía, asociación civil que nació en el año 2007 y que se encargó de poner en valor a la gastronomía peruana, visibilizándola a través de la organización de la Feria Internacional Mistura.

c. Importancia en el Desarrollo del Turismo

Es la capital del Perú y es conocida como la Capital de la Gastronomía de Sudamérica por la reputación e importancia que ha generado a nivel nacional e internacional el desarrollo de este sector.

Lima cuenta con diversos atractivos turísticos, entre los que se encuentran: la Plaza Mayor de Lima, la Catedral, el Convento de San Francisco, la Casa de la Gastronomía Peruana, entre otros. Asimismo, se sabe que los turistas extranjeros y los nacionales visitan Larcomar y la costa Verde. Fuera de la ciudad de Lima, pero dentro de la región, también existen atractivos preferidos por los turistas, como son: el Santuario Arqueológico de Pachacamac, Lunahuaná (conocida por su naturaleza) y también la Ciudad Sagrada de Caral<sup>99</sup>.

Lima es una ciudad que, por su infraestructura, tiene la capacidad de recibir grandes eventos. En los últimos años ha albergado eventos como los Juegos Panamericanos y Parapanamericanos (2019), la reciente final de la Copa Libertadores (2019), también de eventos como el XXIII Congreso Interamericano de Ministros y Altas Autoridades de Turismo de la OEA (2015)<sup>100</sup>, las Juntas de Gobernadores del Grupo del Banco Mundial y del Fondo Monetario Internacional (2015)<sup>101</sup> y, en 2016, se organizó el Foro de Cooperación Económica Asia – Pacífico (APEC)<sup>102</sup>.

Debido a la conectividad relativamente limitada con la que cuenta el país en términos de transporte aéreo, la ciudad de Lima cobra vital importancia pues es un punto de entrada obligatorio para la gran mayoría de turistas extranjeros. Es así

---

<sup>99</sup> Información recuperada de [peru.travel](http://peru.travel) Recuperada con fecha 28.12.2019.

<sup>100</sup> Información recuperada de <http://www.oas.org/es/sedi/ddes/itc/2015/acerca.asp> con fecha 28.12.2019.

<sup>101</sup> <https://www.bancomundial.org/es/news/press-release/2014/06/10/peru-sede-de-reuniones-del-grupo-banco-mundial-y-fmi-en-2015> Recuperada con fecha 28.12.2019

<sup>102</sup> Información recuperada de <https://elperuano.pe/noticia-peru-sera-sede-11-eventos-internacionales-hasta-2019-58543.aspx> con fecha 28.12.2019

que de acuerdo con el Perfil de Turista Extranjero - PTE 2018, el 73% de los turistas extranjeros que llegan al país (sin considerar motivo de visita) visita la ciudad. La permanencia promedio de los turistas extranjeros en Lima es de 5 noches<sup>103</sup>.

En cuanto al turismo interno, de acuerdo con el Perfil de Vacacionista Nacional - PVN<sup>104</sup>, durante el 2018, el 27% de los vacacionistas nacionales visitaron la región. Asimismo, más del 80% de los vacacionistas que visitan la región tienen una estadía promedio de entre 1 y 3 noches, con un gasto aproximado de S/ 297.00 Soles.

#### **4.3.2 Medio Ambiente y productos**

Se encuentra en la costa central del Perú y está compuesta por zonas del litoral e interandinas. Según la clasificación de Brack, esta región cuenta con las zonas de desierto costero del Pacífico, con serranía esteparia y puna y altos andes<sup>105</sup>. Según la clasificación de Pulgar Vidal, esta región cuenta con las siguientes regiones naturales: chala en su mayoría, yunga marítima y fluvial, quechua, suni y pequeñas áreas de puna<sup>106</sup>.

Entre los principales cultivos de esta región se encuentran el manzano, la mandarina, el frijol vainita, la fresa y frutilla, la caña de azúcar, el pallar grano verde y el camote. También están presentes los cultivos de maíz amarillo duro, maíz chala, naranjo, alfalfa, papa y hortalizas. Además, el mar de Lima es recorrido por la Corriente Peruana, por eso cuenta con la fauna detallada en las Tablas 3.1.1 y 3.1.2.

Asimismo, cuenta con los productos indicados en el literal b. del numeral 4.3.1 del presente informe.

Resulta importante incidir en productos que resulten relevantes para los objetivos de este estudio, en este sentido, se destacaran la lúcumo y la chirimoya.

---

<sup>103</sup> Perfil del Turista Extranjero 2018 - Promperú. En <https://www.promperu.gob.pe/TurismoIN/sitio/PerfTuristaExt> Información recuperada con fecha 27.12.2019

<sup>104</sup> Perfil del Vacacionista Nacional 2018 - Promperú. En <https://www.promperu.gob.pe/TurismoIN/sitio/PerfVacacionistaNac> Información recuperada con fecha 27.12.2019

<sup>105</sup> Brack, A (2010). *Op. Cit.* P. 89.

<sup>106</sup> Pulgar, J. *Op. Cit.* P. 22.

La lúcuma, llamada también lucma, rujma o rucuma, encontrada en la zona yunga, por ejemplo, en Canta (Provincia de la Región de Lima), cuenta con potencial exportador. Este producto fue cultivado por los antiguos peruanos y se conoce que al producirse la conquista se estaba adaptando a la región quechua, prueba de ello es la existencia de ejemplares a más de 3,000 metros sobre el nivel del mar. Este fruto está vinculado a la idea de generación humana, ello fue narrado en leyendas, como por ejemplo la recogida por Sir Clementes R. Markham, en la que relata como el Dios Uira-cocha fecundó a una diosa virgen dejando caer sobre ella el fruto del árbol lucma, para que ella luego diera a luz un hijo<sup>107</sup>.

En los valles del norte, las semillas de lúcuma fueron encontradas en las vasijas de barro, los instrumentos de alfarería y en las tumbas de los nobles. Actualmente, encontramos este producto en las regiones de Piura, La Libertad, Cajamarca, Ancash, Lima, Pasco, Huancavelica, Ayacucho, Cusco y Moquegua<sup>108</sup>.

En cuanto al nivel de asociatividad en la región, cabe mencionar a Prolúcuma una asociación creada en el año 1999 con el apoyo de la entonces Comisión de Promoción de las Exportaciones – Prompex (ahora PROMPERÚ), con el fin de unir esfuerzos individuales para la producción, procesamiento, comercialización, investigación y promoción de la Lúcuma. Esta asociación incluye a un importante número de socios agricultores, lo cual le ha dado una posición de liderazgo en el mercado, no obstante, continúa trabajando para lograr productos con mayor uniformidad y que cumplan estándares y normas de calidad y con ello garantizar su aceptación en los exigentes mercados internacionales.

Por el momento, en la región, cuentan con algunos productos que se comercializan a nivel local e internacional como: pulpa de lúcuma congelada, harina de lúcuma y lúcuma liofilizada<sup>109</sup>. La harina de lúcuma es exportada a Estados Unidos, Reino Unido, Portugal, entre otros países, siendo las principales empresas exportadoras Algarrobos

---

<sup>107</sup> *Ibid.* P. 72

<sup>108</sup> Información recuperada de <https://peru.info/es-pe/superfoods/detalle/super-lucuma> con fecha 12.01.2020

<sup>109</sup> Información recuperada de <https://mep.pe/asociacion-de-productores-de-lucuma-prolucuma-2/> con fecha 12.01.2020.

Orgánicos del Perú S.A.C., Villa Andina S.A.C., Ecoandino S.A.C. y Peruvian Nature S & S S.A.C.<sup>110</sup>

Ahora bien, con relación a la Chirimoya, ésta es un fruto de pulpa blanca y almibarada consumida desde la antigüedad. Se conoce que esta fruta fue llamada por los españoles manjar blanco, por su dulce intenso. La Chirimoya crece sobre los 1,500 metros sobre el nivel del mar, en las faldas de la cordillera de los Andes, y la podemos encontrar en los departamentos de Cajamarca, Piura, Lambayeque, Ancash y Lima. Actualmente se usa en el sector alimenticio y para la elaboración de productos de belleza. Cabe resaltar que la chirimoya es un producto que tiene beneficios para la salud, como por ejemplo el contenido de carbohidratos que aportan un alto valor energético a la dieta, su riqueza en fibras y en vitaminas del complejo B, C y potasio y también actúa como antioxidante.<sup>111</sup>

Actualmente, se encuentra registrada la marca colectiva “CHIRIMOYA CUMBE”, para distinguir productos de la clase 31 de la Clasificación Internacional. La referida marca se encuentra inscrita a favor del Pueblo de Cumbe, que se encuentra ubicado en el Distrito de San Mateo de Otao, provincia de Huarochirí, dentro de la región de Lima.<sup>112</sup>

Detrás de la producción de Chirimoya podemos encontrar a la Asociación de Productores Agroindustriales de Chirimoya Cumbe<sup>113</sup> y a la Asociación de Productores de Chirimoya Lucumay, que pertenecen a una de principales zonas de producción como lo es San Mateo de Otao, en la provincia de Huarochirí, en la región Lima<sup>114</sup>.

Este producto es exportado a Estados Unidos, Japón, Chile y Países Bajos, según información de PROMPERÚ<sup>115</sup>. Según el Estudio “Chirimoya en Estados Unidos” realizado por PROMPERÚ el año 2017, la Chirimoya es un producto que se demuestra dinámico y con mucho potencial exportador:

---

<sup>110</sup> Información recuperada de <https://agapperu.org/noticias/despachos-al-exterior-de-harina-de-lucuma-llegaron-a-valores-de-us-953-mil/> con fecha 12.01.2020.

<sup>111</sup> Información recuperada de <https://peru.info/es-pe/superfoods/detalle/super-chirimoya> con fecha 12.01.2020.

<sup>112</sup> Información recuperada de [https://www.wipo.int/sme/es/best\\_practices/peru.htm](https://www.wipo.int/sme/es/best_practices/peru.htm) con fecha 12.01.2019.

<sup>113</sup> Información recuperada de <http://www.anpeperu.org/noticias/2018-09-12-000000/fortalecimiento-de-la-planta-de-procesamiento-de-la-asociacion-de> con fecha 12.01.2019.

<sup>114</sup> Información recuperada de <https://andina.pe/agencia/noticia-productores-chirimoya-huarochiri-realizaran-primera-exportacion-a-canada-565137.aspx> con fecha 12.01.2019.

<sup>115</sup> Información recuperada de <http://www.siicex.gob.pe/siicex/resources/fichaproducto/69pdf2014Jul23.pdf> con fecha 12.01.2020.

*“las exportaciones de chirimoyas continúan creciendo a un ritmo bastante dinámico pues tan solo en el último año crecieron un 55% en términos de valor, mientras que en términos de volumen este crecimiento superó un 67% si lo comparamos con los envíos en 2015. Este comportamiento se ha dado pues en los últimos años, Chile ha tomado protagonismo como destino de nuestras exportaciones, bordeando el millón de dólares (+54%) y un total de 354 toneladas (+67%) tan solo en 2016. Es importante destacar que 22 exportadores lograron colocar su oferta en 13 mercados internacionales tan solo en el último año. Y si bien Canadá ha sido un mercado más recurrente como destino de nuestras exportaciones, en este momento Chile ha pasado a representar el 71% del total de la oferta exportable. Este dinamismo exportador lo han generado empresas ubicadas en el norte de Lima, específicamente ubicadas en Huaral.”<sup>116</sup>*

#### **4.3.3 Análisis Económico**

El PBI de Lima asciende a S/ 234,336,656 (miles de soles), de los cuales S/ 4,438,371 (miles de soles) provienen del sector agricultura y S/ 10,976,790 (miles de soles) provienen del sector hoteles y restauración, que representan el 2% y el 5% del PBI total respectivamente<sup>117</sup>.

Si bien la agricultura no es una de sus actividades principales, en esta región se tiene una superficie cosechada total de 136,331 ha<sup>118</sup>. En las Provincias de Lima se registra un total de 85 cultivos, de los cuales 48 son transitorios, 37 permanentes y especiales. Entre los cultivos transitorios, que representan el 3.1% del total de superficie ocupada con este tipo de cultivos del país, encontramos: el maíz amarillo duro (19,173 ha), camote (6,616 ha), lechuga (4,267 ha), papa (3,989 ha), brócoli (2,390 ha), maíz choclo (3,363 ha), zanahoria (1,810 ha), paprika (1,710 ha), vainita (1,616 ha), ajo (1,374 ha), tomate (1,317 ha), maíz morado (1,226 ha), yuca (1,205 ha), fresa (1,145 ha), frijol

---

<sup>116</sup> Información recuperada de <https://agapperu.org/wp-content/uploads/2017/11/Chirimoya-en-Estados-Unidos.pdf> con fecha 12.01.2019.

<sup>117</sup> INEI. (2018). PBI de las Actividades Económicas por Años. Recuperado de <https://www.inei.gob.pe/estadisticas/indice-tematico/pbi-de-las-actividades-economicas-por-anos-9096/> con fecha 02.01.2020.

<sup>118</sup> Cabe indicar que esta área incluye Lima Provincias y Lima Metropolitana, ya que para efectos de este estudio ambas se consideran dentro de la Región Lima. Asimismo, debemos indicar que el Callao no está considerado en el Plan Nacional de Cultivo. Campaña Agrícola 2018 – 2019. Aprobada por Resolución Ministerial N° 0313-2018-MINAGRI.

grano seco (1,026 ha), pepinillo (1,010 ha), algodón sin desmotar (949 ha), cebolla cabeza (920 ha), culantro (892 ha), ají (869 ha), frijol castilla (819 ha) y coliflor (817 ha). Por su parte, en los cultivos permanentes y especiales, que representan el 4.4% del total de superficie ocupada con este tipo de cultivos encontramos caña de azúcar (11 492 ha), alfalfa (9 996 ha), manzana (8 026 ha), palta (6 492 ha), mandarina (6 067 ha), uva (3 964 ha), melocotón (3 511 ha), mango (567 ha), esparrago (2 371 ha), ), maracuyá (1 883 ha), chirimoya (1 754 ha), tuna (1 541 ha); naranja (994 ha), mango (752 ha) y lúcuma (676 ha).

En Lima Metropolitana se registra un total de 58 cultivos, de los cuales 41 son transitorios y 16 permanentes y especiales. Entre los cultivos transitorios encontramos Lechuga (949 ha), brócoli (799 ha), rabanito (679 ha), betarraga (613 ha), apio (587 ha), culantro (478 ha), poro (469 ha), cebolla china (459 ha), Albahaca (314 ha), ají (312 ha). Por su parte, entre los cultivos permanentes y especiales encontramos mandarina (228 ha), lúcuma (227 ha), palta (129 ha), manzana (75 ha), olivo - aceituna (70 ha), tuna (58 ha) y uva (55 ha).<sup>119</sup>

Cabe indicar que al ser Lima la capital del País, encontramos los principales gremios empresariales vinculados al comercio y a la producción agrícola, entre ellos:

- Cámara de Comercio de Lima – CCL.
- Sociedad Nacional de Industrias – SIN.
- Asociaciones de Exportadores – ADEX.
- Sociedad de Comercio Exterior del Perú – COMEX
- Asociaciones de Gremios Productores Agrarios del Perú – AGAPP, la cual agrupa a su vez al Instituto Peruano del Espárrago y Hortalizas – Ipeh, a la Asociación de Productores Cítricos del Perú – Procitrus, a la Asociación de Productores de Palta Hass del Perú - Perú ProHass, a la Asociación de Productores y Exportadores de Mango, a la Asociación de Productores de Uva de Mesa del Perú – ProVid, a la Asociación de Productores de Granada del Perú – Progranada y a la Asociación de Productores de Arándanos del Perú – Proarandanos.

Lima es la región que cuenta con mayor cantidad de mercados de abasto. Sus 1,232 mercados se dividen en: (i) 21 mercados mayoristas, de los cuales 13 se encuentran en

---

<sup>119</sup> Plan Nacional de Cultivo. Campaña Agrícola 2018 – 2019. Aprobada por Resolución Ministerial N° 0313-2018-MINAGRI.

Lima, 1 en Huaura, 2 en Huaral, 4 en Cañete y 1 en Barranca; (ii) 86 mercados mixtos; y, (iii) 1125 mercados minoristas. Entre los mercados mayoristas conviene resaltar al mercado de Villamaría del Triunfo, por ser un espacio para la venta al por mayor de pescados y mariscos.

El Callao cuenta con 171 mercados, de los cuales 167 son minoristas; 3 mixtos, entre los que se encuentran el Terminal Pesquero del Callao, el Mercado Cooperativa Modelo Mi Perú y el Mercado Señor de Los Milagros, ambos en el Callao; y, 1 mercado mayorista, a saber, el mercado Robles de Santa Rosa.

Cabe indicar que en algunos mercados minoristas de la ciudad de Lima podemos encontrar también oferta gastronómica, entre ellos destacan el Mercado de Surquillo N.º 1 y el N.º 2, el Mercado Modelo de Chorrillos, Mercado de Surco, el Mercado de Jesús María, el Mercado de Magdalena y el Mercado Risso N.º 2.

En Lima podemos encontrar la mayor cantidad y variedad de restaurantes. Aquí también se encuentran los restaurantes más conocidos y premiados en el extranjero, entre ellos están: Astrid & Gastón, Maido, Central, reconocidos en la Lista de los World's 50 Best Restaurants; Fiesta, Malabar, Rafael, La Mar, La Picantería, Osso, Isolina y Kjolle, reconocidos en la lista de los Latin America's 50 Best Restaurants (Ver Tablas 4.3.1 y 4.3.2).

Asimismo, podemos encontrar restaurantes por categorías de comida, entre ellos:

- Chifa y comida china: Titi, Madam Tusan, Hou Wha, Wa Lok, O-Mei, Royal, Internacional, entre otros.
- Cocina de las Regiones del Perú: Amaz, Fiesta, Don Fernando, El Rinconcito Arequipeño, El Tarwi, El Rocoto, El Rincón que no conoces, Huancahuasi, Ventarrón, entre otros.
- Cocina Nikkei y japonesa: Maido, Osaka, Costanera 700, Hanzo, Matsuei, Edo Sushi Bar, Ache, Tzuru, Tosshi Restaurante Nikkei, entre otros.
- Cocina Criolla: Isolina, Panchita, El Bodegón, José Antonio, Huaca Pucllana, La Picantería, La Antigua Taberna Queirolo, Brujas de Cachiche, entre otros.
- Cocina Peruana Contemporánea: Rafael, Central, Astrid & Gastón, Cosme, La Gloria, Mayta, Matria, Amoramor, Malabar, entre otros.

- Cebiches, Pescados y Mariscos: La Mar, El Mercado, Francesco, Cala, Pescados Capitales, La Red, entre otros.
- Pollo a la Brasa: primos, La Granja Azul, Don Tito, Pardos, Mediterráneo, Villa Chicken, Rasson, La Panka, entre otros.
- Mejor Restaurante Campestre: Chaxras eco-restaurante, La Gloria del Campo, Mesa de Piedra, Balcón del Cielo, El Huerto de Torcuato, Kusina Pachacamac, La Huerta de Pachacamac, El Refugio de Santiago, entre otros.

#### **4.3.4 Análisis Socio-económico e Histórico**

Entre las civilizaciones ancestrales que se desarrollaron en el territorio limeño se encuentra Caral, la civilización más antigua del mundo, que se desarrolló en simultaneo con grandes culturas como Mesopotamia, India, Egipto y China. Asentada sobre tierras eriazas, y constituida por un complejo formado por distintas construcciones ubicado sobre una terraza que los protegía de posibles desastres naturales, huaicos e inundaciones. Esta civilización data de una antigüedad de 5,000 años. Está inscrita por la Unesco como Patrimonio Cultural de la Humanidad por ser la primera civilización sostenible.<sup>120</sup> Otra de las antiguas civilizaciones que resulta pertinente mencionar es la Cultura Lima, que se ubicó entre los años 200 a.C y 100 d.C, época en donde se dio un florecimiento regional, un aumento poblacional y un perfeccionamiento de la agricultura.

En territorio limeño también es posible encontrar el Santuario de Pachacamac, principal santuario de la costa central durante más de 1,200 años. Fue un centro de peregrinaje y visita a Pachacamac, acertado oráculo que predecía el futuro y controlaba la tierra.<sup>121</sup>

Con relación a sus antecedentes históricos, el 18 de enero de 1535, Francisco Pizarro fundó la Ciudad de los Reyes, muy pronto conocida como Lima, elegida por su ubicación estratégica cerca al mar, pero lo suficientemente retirada como para ser un sitio seguro en caso de ataques. A pesar de que el nombre oficial de la capital fue Ciudad de los Reyes, se impuso luego la denominación nativa de la ciudad: Rímac. Según Garcilaso de la Vega, este vocablo dio origen a la palabra Lima. A largo de su

---

<sup>120</sup> Recuperado de <https://www.peru.travel/es-pe/que-hacer/milenario/ciudad-sagrada-de-caral.aspx> con fecha 02.01.2020.

<sup>121</sup> Recuperado de <http://pachacamac.cultura.pe/nosotros/historia> con fecha 10.01.2020.

historia, la capital ha recibido diversos nombres: Ciudad de los Reyes, Perla del Pacífico, La tres veces coronada Villa y Ciudad Jardín, entre otros.<sup>122</sup>

La región Lima es la más habitada del país con un total de 9,485,400 habitantes, lo que representa el 32.3% del total del Perú. Asimismo, la región Callao, estudiada en conjunto con la región limeña para efectos del presente estudio, tiene una población de 994,500 habitantes, representando el 3.4% de la población del país. Además, se observa que, en el caso de Lima, el 98.3% de la población es urbana, mientras que, en el Callao, esta cifra alcanza el 100%.

La densidad poblacional en Lima es de 272.3 hab/km<sup>2</sup>, cifra que ha crecido considerablemente desde el año 2017, cuando era 236.6 hab/km<sup>2</sup>. Esta cifra cambia de manera importante cuando se habla sólo de la provincia de Lima, cuya densidad es de 3,276.8 hab/km<sup>2</sup>. En el caso del Callao, la densidad alcanza los 6,815.8 hab/km<sup>2</sup>, cifra que en el año 2007 alcanzó los 5,774.1 hab/km<sup>2</sup>.

El 51.2% de los habitantes de la región son mujeres y el 48.8% hombres, estos porcentajes se repiten en el Callao.<sup>123</sup>

La distribución por grupos de edad en Lima es la siguiente<sup>124</sup>:

Tabla 4.3.4.1

<b>GRUPO</b>	<b>INFANTIL</b>	<b>JOVEN</b>	<b>JOVEN ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO MAYOR</b>
<b>EDAD</b>	0-14	15-29	30-44	45-59	60 a más
<b>TOTAL</b>	2,132,876	2,420,156	2,187,501	1,536,309	1,208,563

Fuente: Informe Nacional Censo 2017 – INEI.

La distribución por grupos de edad en el Callao es la siguiente<sup>125</sup>:

Tabla 4.3.4.2

<sup>122</sup> Recuperado de <http://educared.fundaciontelefonica.com.pe/blog/calendario-civico/fundacion-de-la-ciudad-de-lima/> con fecha 10.01.2020

<sup>123</sup> Recuperado de [https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones\\_digitales/Est/Lib1539/libro.pdf](https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones_digitales/Est/Lib1539/libro.pdf) con fecha 10.01.2020

<sup>124</sup> Recuperado de [https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones\\_digitales/Est/Lib1539/libro.pdf](https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones_digitales/Est/Lib1539/libro.pdf) con fecha 11.01.2020

<sup>125</sup> Recuperado de [https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones\\_digitales/Est/Lib1539/libro.pdf](https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones_digitales/Est/Lib1539/libro.pdf) con fecha 11.01.2020

GRUPO	INFANTIL	JOVEN	JOVEN ADULTO	ADULTO	ADULTO MAYOR
EDAD	0-14	15-29	30-44	45-59	60 a más
TOTAL	243,225	246,305	223,547	158,260	123,157

Fuente: Informe Nacional Censo 2017 – INEI.

En términos de educación, 816,374 personas de 15 a más años de la región Lima, es decir, el 11.1% de este grupo etario, ha culminado la educación primaria. El 44.1%, es decir, 3,245,671 personas han culminado la educación secundaria. En cuanto a educación superior, 1,288,605 (17.5%) han culminado estudios no universitarios y 1,856,314 (25.2%) terminaron la educación universitaria. El 14.7% de la población que concluyó sus estudios universitarios optó por obtener una maestría o doctorado.

Con respecto a la región Callao, 82,570 personas (11% de la población de 15 a más años), culminó estudios primarios, mientras que 354,900 personas (48.6%) terminó los estudios secundarios. En lo que respecta a la educación superior, 149,440 personas (19.9%) tuvieron estudios superiores no universitarios y 140,963 personas (18.8%) culminaron sus estudios universitarios. El 9.7% de este último grupo cuenta con estudios de maestría o doctorado.

En la región Lima, 6,903,489 personas, es decir el 72.8% de la población, cuenta con algún tipo de seguro de salud. En el Callao, 774,607 personas tienen este beneficio, lo que representa el 77.8% de la población.<sup>126</sup>

En cuanto al empleo, 4,770,95 personas de la región Lima forman parte de la PEA, de los cuales el 98% habita en las áreas urbanas<sup>127</sup>.

La situación de pobreza en la región Lima, alcanza al 15.4% de la población y la situación de pobreza extrema al 0.8%<sup>128</sup>. El 4.9% de los niños menores de 05 años tienen desnutrición crónica. El 36% de los niños de entre 06 y 34 meses tiene anemia, mientras que esta cifra alcanza al 23.2% de los jóvenes entre 15 y 19 años.<sup>129</sup>

<sup>126</sup> Recuperado de [https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones\\_digitales/Est/Lib1539/libro.pdf](https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones_digitales/Est/Lib1539/libro.pdf) con fecha 10.01.2020

<sup>127</sup> Recuperado de [https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones\\_digitales/Est/Lib1600/](https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones_digitales/Est/Lib1600/)

<sup>128</sup> Recuperado de [https://www.mef.gob.pe/contenidos/pol\\_econ/documentos/mapa\\_pobreza\\_2009.pdf](https://www.mef.gob.pe/contenidos/pol_econ/documentos/mapa_pobreza_2009.pdf) con fecha 08.01.2020

<sup>129</sup> Recuperado de [http://sdv.midis.gob.pe/Sis\\_Anemia/Uploads/Indicadores/LIMA.pdf](http://sdv.midis.gob.pe/Sis_Anemia/Uploads/Indicadores/LIMA.pdf) con fecha 08.01.2020

En cuanto al empleo, 474,434 personas de la región Callao conforman la PEA (Población económicamente activa), de los cuales el 100% habitan en las áreas urbanas.<sup>130</sup> El 32.4% de los niños menores de 36 meses sufren de anemia. La situación de pobreza en la región Callao alcanza al 15% de la población, de los cuales el 14.4 se encuentran en pobreza y 0.6% se encuentra en situación de pobreza extrema.<sup>131</sup>

## 4.4 Arequipa

### 4.4.1 Criterios de Selección

a. Ubicación:

Esta región está ubicada al sur del Perú. Geopolíticamente está conformada por 8 provincias y 109 distritos. Las provincias son: Arequipa, que además es la capital de la región, Camaná, Caravelí, Castilla, Caylloma, Condesuyos, Islay y La Unión.

Si bien es una región contigua al litoral peruano, tradicionalmente, pertenece a la Sierra pues la mayoría de su territorio se encuentra en esta región, área en donde además se ubica su capital. Posee una extensión territorial de 63,343.9 km<sup>2</sup> y está habitada por 1,382,730 personas, de acuerdo al Censo realizado en el año 2017<sup>132</sup>.

b. Importancia en el Desarrollo Gastronómico

En Arequipa encontramos productos de origen costero como el camarón de río arequipeño; y también de la sierra, entre los que se encuentran el año de tuti o izano, utilizado en la preparación de la mazamorra de año y la huatia; las habas de tuti, las que se comen solas o acompañadas con queso o en guisos como el revuelto de habas. El lacayote, la llichá, usada en sopas o para preparar los loritos (albóndigas de hojas que acompañan diferentes platos), el maíz cabanita, la manzana nativa de Tapay, la papaya de monte o papaya arequipeña, la pera de tapay y el rocoto serrano<sup>133</sup>.

Entre las tradiciones culinarias de Arequipa encontramos el boyo de cabanaconde, pan típico del distrito del mismo nombre en el valle del Colca, el queso rojo de

---

<sup>130</sup> Recuperado de [https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones\\_digitales/Est/Lib1600/](https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones_digitales/Est/Lib1600/)

<sup>131</sup> Recuperado de [https://www.mef.gob.pe/contenidos/pol\\_econ/documentos/mapa\\_pobreza\\_2009.pdf](https://www.mef.gob.pe/contenidos/pol_econ/documentos/mapa_pobreza_2009.pdf) con fecha 08.01.2020

<sup>132</sup> Datos obtenidos del Compendio Estadístico del Perú 2018 elaborado por el INEI. En: [https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones\\_digitales/Est/Lib1635/compendio2018.html](https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones_digitales/Est/Lib1635/compendio2018.html)

<sup>133</sup> Slow Food (2017). *Op. Cit.* P. 87 - 217.

lluta, la chicha de jora, los picantes, el rocoto relleno, el pastel de papa, el almendrado, el adobo, el cuy chactado, la ocopa, chupe de camarones, queso helado, chucha de guiñapo y el solterito.

Arequipa, también es parte del área que comprende la denominación de origen del Pisco. Cuenta, además, con el reconocimiento de la Picantería como Patrimonio Cultural de la Nación, realizado por el Ministerio de Cultura a través de la Resolución Viceministerial N.º 033-2014-VMPCIC-MC, por constituir un espacio social de interacción entre pobladores de diversas clases y por ser considerada un depósito de memoria local donde se han mantenido vivas diversas tradiciones culinarias.

Arequipa cuenta con la Asociación Gastronómica de Arequipa que desde el 2006 se dedica a la revalorización de la culinaria arequipeña.

c. Importancia en el Desarrollo Turístico

Arequipa es reconocida como un destino turístico por la diversidad de oferta que presenta, tales como nevados, monumentos, naturaleza, y también por su reconocida gastronomía. Se le conoce como la Ciudad Blanca debido a que gran parte de sus construcciones son en base al sillar.

Entre los principales lugares de interés turístico, la ciudad de Arequipa tiene: la Catedral, el Convento de Santa Catalina, la Casa Goyeneche y, sin lugar a dudas, la visita obligada a la Momia Juanita, conocida también como la Dama de Ampato. Esta momia es importante por el excelente grado de conservación en el que se encontró y porque es una momia humana que pertenece a la cultura Inca. Fuera de la ciudad se puede visitar el Cañón del Colca, Chivay, Sabandía, el Mirador de Yanahuara, la Mansión del Fundador y el Misti.<sup>134</sup>

Arequipa, junto con Cusco y Puno, forma parte del circuito turístico por excelencia para los turistas extranjeros. El 22% de ellos visita la región arequipeña, con una permanencia promedio de 4 días. Un alto porcentaje de los turistas extranjeros

---

<sup>134</sup> Información recuperada de peru.travel, recuperada con fecha 28.12.2019.

(94%) realiza actividades culturales en la región, mientras que un 67% realiza actividades de naturaleza<sup>135</sup>.

En el lado del turismo interno, la región recibe el 5% de los vacacionistas nacionales. En cuanto a la permanencia, un gran grupo (47%) permanece en la región entre 1 y 3 días, mientras que un 43% lo hace entre 4 y 7 días. El gasto promedio en esta región es de S/ 592.00 Soles. Las actividades más realizadas por los peruanos en este destino son el turismo urbano (84%) y la naturaleza (55%)<sup>136</sup>.

#### 4.4.2 Medio Ambiente y Productos

Arequipa se encuentra al sur del Perú y en ella encontramos presencia de la Cordillera de los Andes que determina su variedad climática y su aridez, *“expresadas en bajas precipitaciones, escasez de humedad relativa y grandes variaciones de temperatura, predominando el clima templado; cálido en la costa y frío seco en las partes altas”*<sup>137</sup>. Según la clasificación de Brack, esta región cuenta con las zonas de desierto costero del Pacífico, en cuya costa encontramos el mar frío de la Corriente Peruana; no obstante, la mayoría de su territorio está entre la serranía esteparia y puna y altos andes<sup>138</sup>. Para conocer su flora y fauna, de manera referencial, podemos revisar la Tabla 3.1.1.

Según la clasificación de Pulgar Vidal, esta región cuenta con las siguientes regiones naturales: chala en su mayoría, yunga marítima y fluvial, quechua, suni, puna y pequeñas zonas de janca<sup>139</sup>. En este sentido, para conocer su flora y fauna, de manera referencial, podemos revisar la Tabla 3.1.2. Adicionalmente, podemos destacar que, en Arequipa, como en Cusco y Puno, la carne de alpaca es consumida en diversos platos, reemplazando la carne de res o de cerdo.

Asimismo, cuenta con los productos indicados en el literal b. del numeral 4.4.1 del presente informe.

---

<sup>135</sup> Perfil del Turista Extranjero que visita Arequipa 2018 - Promperú. En <https://www.promperu.gob.pe/TurismoIN/sitio/PerfTuristaExt> Información recuperada con fecha 27.12.2019

<sup>136</sup> Perfil del Vacacionista Nacional que visita Arequipa 2018 - Promperú. En <https://www.promperu.gob.pe/TurismoIN/sitio/PerfVacacionistaNac> Información recuperada con fecha 27.12.2019

<sup>137</sup> Minagri y Gobierno Regional de Arequipa. (2008). Plan Estratégico Regional del Sector Agrario de Arequipa 2009 – 2015. Recuperado de <https://www.minagri.gob.pe/portal/plan-reg-agrario> con fecha 29.12.2019.

<sup>138</sup> Brack, A (2010). *Op. Cit.* P. 89.

<sup>139</sup> Pulgar, J. *Op. Cit.* P. 22.

Resulta importante incidir en productos que resulten relevantes para los objetivos de este estudio. En Arequipa destacaremos las habas de Tuti y la papaya arequipeña.

Las habas se reconocen como originarias del Medio Oriente, se sabe que fueron introducidas en el Perú por los españoles, y que, en el siglo XVII, su cultivo se había extendido en las tierras de clima frío<sup>140</sup>. No obstante, en Tuti, distrito ubicado en la Provincia de Caylloma, en la región de Arequipa, podemos encontrar una producción de habas denominadas habas nativas, entre las que destacan la Gigante de Tunguyo y la Verde Anta<sup>141</sup>.

Estas habas se pueden comer frescas o se pueden secar en sus propias vainas. Se pueden comer hervidas; en revuelto de habas, es decir, cocinadas con cebollas, ajíes, papas, leche y queso; o, en diferentes guisos. Cabe indicar que el valor diferencial de este producto es que los terrenos de Tuti son fertilizados con el guano de las tierras altas que deriva de los criaderos de llamas, alpacas y ovejas,<sup>142</sup> lo que origina que estos productos sean orgánicos y reconocidos como tal gracias a certificaciones<sup>143</sup>. Asimismo, los campesinos de Tuti sostienen que la particularidad de su saber se debe a que el agua con la que se riegan las habas proviene directamente de las gracias del monte Mismi<sup>144</sup>. Cabe indicar que, a pesar del potencial éxito comercial, este tipo de producto no es conocido y el consumidor no lo diferencia del resto de habas que se producen en la región.

Según el Anuario Estadístico de Producción Agrícola del 2018, en el Perú se produjeron 78,380 tm de haba seca y 69,618 tm de haba verde, siendo Arequipa el segundo productor de haba verde de todo el país después de la región de Junín.<sup>145</sup> La producción también es materia de exportación a Estados Unidos de América, Francia, Canadá, España, entre otros países.

---

<sup>140</sup> Acurio, G. (2008). *Larousse de la gastronomía peruana*. Lima: Ediciones Larousse. P. 185.

<sup>141</sup> Slow Food. (2017). *Op. Cit.* P. 130.

<sup>142</sup> *Idem*.

<sup>143</sup> Silvera, J. (2013). Arequipa: Alimentos agroecológicos de Tuti se lanzan a conquistar mercado. La República (23.04). Recuperado de <https://larepublica.pe/archivo/706288-arequipa-alimentos-agroecologicos-de-tuti-se-lanzan-a-conquistar-mercado/> con fecha 12.01.2020.

<sup>144</sup> El monte Mismo es una montaña de 5,822 msnm de altura de origen volcánico que se encuentra en la cordillera de los Andes en Arequipa, Perú.

<sup>145</sup> MINAGRI (2018). Anuario Estadístico de Producción Agrícola 2018. Recuperado de <http://siea.minagri.gob.pe/siea/?q=produccion-agricola> con fecha 10.01.2019.

La papaya arequipeña es una fruta oriunda del Perú que se remonta a épocas prehispánicas. Es alargada, aromática, de sabor penetrante y tiene menos pulpa que la papaya común. Se utiliza en jugos, compotas, mermeladas y ensaladas de frutas y crece en zonas subtropicales de montaña o selva alta (entre 1,500 y 3,000 metros sobre el nivel del mar)<sup>146</sup> También es llamada papaya de montaña y se encuentra especialmente en las regiones de Cusco y Arequipa, aunque ahora puede ser encontrada en Puno. La rapidez con la que la planta inicia la producción de sus frutos ha favorecido su cultivo en los andenes precolombinos, siendo que cada planta puede producir desde 50 hasta 200 frutos.

La papaya verde se cocina al horno y se usa como zapallo, de esta también se puede extraer la papaina, sustancia gelatinosa usada para marinar cortes de carne para volverlos tiernos; y, sus semillas se usan para dar un toque picante a solas y otros platos típicos de la cocina andina. *“La fruta y sus derivados refuerzan el sistema inmunológico, facilitando la digestión u actúan como antiinflamatorio” (...)* *“el líquido gelatinoso extraído del fruto (es utilizado) como remedio natural para las caries”*.<sup>147</sup> Actualmente, el consumo de este fruto es mayoritariamente local, debido al desconocimiento sobre su existencia y propiedades, y a la alta competencia de la papaya tropical.<sup>148</sup>

No obstante, debe indicarse que la empresa Danper, desde el año 2011, se encuentra procesando y comercializando en el exterior y a nivel nacional la papaya arequipeña. El producto peruano se encuentra bajo la marca Miskichay, como pulpa de papaya en almíbar, postre que se puede consumir en cualquier época del año. Asimismo, la Asociación de Productores de Papaya Andina Orgánica (ASPPAO), en el año 2015, registró ventas de aproximadamente de S/. 450,000 Soles, gracias al plan de negocio ejecutado por Sierra Exportadora<sup>149</sup>.

#### 4.4.3 Análisis Económico

El PBI de la región Arequipa, según cifras del INEI, ascendió a S/. 31,493,424 (miles de soles) durante el año 2018, contribuyendo con el 6% al PBI nacional. En la región, el

---

<sup>146</sup> Acurio, G. (2008). Op. Cit. P. 283.

<sup>147</sup> Slow Food. (2017). Op. Cit. P. 195.

<sup>148</sup> *Ídem*.

<sup>149</sup> Sierra y Selva Exportadora es un organismo público adscrito al Ministerio de Agricultura y Riego (MINAGRI), que tiene la finalidad de promover el acceso a los mercados, de los pequeños y medianos productores agropecuarios organizados de la sierra y selva de nuestro país de manera competitiva y sostenible.

sector agricultura generó S/ 1,800,677 (miles de soles) y el de hoteles y restauración, S/ 622,981 (miles de soles), lo que significó el 6% y el 2% del PBI regional, respectivamente<sup>150</sup>.

Entre las principales actividades económicas que se realizan en la región tenemos la extracción de minerales e hidrocarburos (37% del PBI regional), manufactura (11%), comercio (9%), construcción (8%) y agricultura (6%), como se mencionó anteriormente<sup>151</sup>.

En Arequipa el número de cultivos es de 80, siendo el 63% transitorios y el 27% permanentes y especiales. La superficie cosechada con cultivos transitorios, representó el 3.1% del total de superficie ocupada por este tipo de cultivos en el país, con 65,859 ha. En cuanto al área cosechada de cultivos permanentes y especiales, ésta alcanzó las 50,230 ha instaladas (3,5% del total nacional)<sup>152</sup>.

Entre los cultivos que registraron las mayores superficies cosechadas, que alcanzan el 93% del total, se encuentran el Arroz cáscara, cebolla de cabeza, papa, maíz amiláceo, ajo, frijol grano seco, maíz choclo, zanahoria, arveja verde, trigo, haba verde, quinua, tomate, zapallo y páprika. En el caso de la superficie cosechada acumulada por estos 15 cultivos, ésta representó el 93,2% de la superficie con cultivos de este tipo en la región. Entre los principales cultivos, en el caso de los permanentes, se registran la Alfalfa, el olivo, alcachofa, tuna, uva, palta, orégano y caña de azúcar, que suman una superficie cosechada de 49 406 ha, alcanzando el 98% del total regional.<sup>153</sup>

En cuanto a las agroexportaciones de la región, Arequipa ha aumentado las mismas, alcanzando un récord de \$135,000,000 millones de dólares de los Estados Unidos de América, durante el año 2018. Entre los principales productos se encuentran la palta, que tuvo un crecimiento importante de 166% y la uva, que incrementó sus

---

<sup>150</sup> INEI. (2018). PBI de las Actividades Económicas por Años. Recuperado de <https://www.inei.gob.pe/estadisticas/indice-tematico/pbi-de-las-actividades-economicas-por-anos-9096/> con fecha 02.01.2020.

<sup>151</sup> Ídem.

<sup>152</sup> Recuperado de <https://agroarequipa.gob.pe/images/AGRICOLA/PLAN%20NACIONAL%20DE%20CULTIVOS%202018-2019%20APROBACION.compressed.pdf> con fecha 08.01.2020

<sup>153</sup> Recuperado de <https://agroarequipa.gob.pe/images/AGRICOLA/PLAN%20NACIONAL%20DE%20CULTIVOS%202018-2019%20APROBACION.compressed.pdf> con fecha 08.01.2020

exportaciones en 41% con respecto al año anterior, siendo su principal exportador Agrícola Pampa Baja.<sup>154</sup>

Según información del INEI, la región Arequipa cuenta con alrededor de 110 mercados de abasto. Entre los que albergan la mayor cantidad de puestos se encuentran: (i) en la ciudad de Arequipa, el mercado San Camilo y el mercado de Productores; (ii) en Cayma, el mercado zonal 24 de junio; (iii) en Cerro Colorado, el Mercado Mayorista Metropolitano Río Seco; (iv) en José Luis Bustamante y Rivero, el mercado 4 de agosto, Gratersa, Metropolitano, Altiplano Los Incas, y Mercado Nueva Esperanza; (v) en Miraflores, el mercado Teniente Ferre; (vi) en Camaná, el Mercado Central de Camaná; y, (vii) en Majes, el mercado triunfo 2000 y el Mercado de Abastos El Óvalo I.<sup>155</sup>

En cuanto a la gastronomía que se puede encontrar en la región, podemos destacar una gran variedad de restaurantes reconocidos en muchas de sus ciudades. Cabe señalar la relevancia de las picanterías en términos de la conservación de las tradiciones culinarias propias de la región. Asimismo, existe una gran oferta de cocina más cosmopolita que ha sabido fusionar sabores para adaptarse al paladar del turista extranjero que visita la región. Entre las picanterías más conocidas se encuentran: La Nueva Palomino, reconocida por los premios Summun 2019, como el mejor restaurante de la región<sup>156</sup>, Sol de Mayo, La Lucila, Típika, La Benita, entre otros. Además, se encuentran reconocidos restaurantes como: Chicha, del reconocido chef Gastón Acurio, la Trattoria Monasterio, restaurante que fusiona las cocinas arequipeña e italiana, ZigZag, entre otros.

#### **4.4.4 Análisis Socio-Económico e Histórico**

Cuenta la leyenda que la palabra Arequipa se remonta al año 1170 d.C, cuando el Inca Mayta, al arribar al valle de Arequipa le dijo a su ejército “Ari Quepay”, palabra Quechua que significa “quedémonos aquí”. Otra leyenda señala que su procedencia es Aimara, donde “Ari” significa “cumbre” y “Quipa”, “detrás”, en una posible alusión al volcán Misti, el cual se aprecia desde toda la ciudad.

---

<sup>154</sup> Recuperado de [https://www.mincetur.gob.pe/wp-content/uploads/documentos/comercio\\_exterior/estadisticas\\_y\\_publicaciones/estadisticas/reporte\\_regional/RRC\\_Arequipa\\_2018\\_Anual.pdf](https://www.mincetur.gob.pe/wp-content/uploads/documentos/comercio_exterior/estadisticas_y_publicaciones/estadisticas/reporte_regional/RRC_Arequipa_2018_Anual.pdf) con fecha 07.01.2020

<sup>155</sup> Recuperado de [https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones\\_digitales/Est/Lib1447/libro.pdf](https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones_digitales/Est/Lib1447/libro.pdf) con fecha 07.01.2020

<sup>156</sup> Recuperado de <https://summum.pe/regiones/mejor-restaurante-de-arequipa/> con fecha 08.01.2020

En la región se desarrollaron los asentamientos humanos Yarabayas, los Chimbas y los Collaguas (culturas prehispánicas que datan de aproximadamente el S. XI d.C.) que tuvieron como base de su economía a la agricultura. Posteriormente florecieron las culturas Chuquibamba y Churajón (año 1000 d.C.). La conquista Inca impulsó el desarrollo tecnológico de la agricultura con la construcción de grandes obras de andenería e irrigación.

Tras la llegada de los españoles, la agricultura se mantuvo como actividad predominante, pero a base de cultivos de la vid y el olivo, lo que permitió que se desarrolle como una zona de producción de vinos, aguardientes de uva y aceite de oliva, principalmente en el distrito que hoy se conoce como Yauca (provincia de Caravelí). Por otro lado, se sabe que esta ciudad estaba poblada mayoritariamente por los españoles, incluso superando en número a Lima.

La región Arequipa tiene 1, 82,730 habitantes, lo que representa el 4.7% del total del país y tiene una población mayoritariamente urbana (91.8%). La densidad poblacional en Arequipa paso de 18.9 hab/m<sup>2</sup> en el 2007, a 21.8 hab /km<sup>2</sup> en el 2017.

Arequipa es uno de los departamentos en los que se presenta mayor proporción de mujeres que hombres, con el 51% de población femenina.

La distribución por grupos de edad en Arequipa es la siguiente<sup>157</sup>:

Tabla 4.4.4.1

<b>GRUPO</b>	<b>INFANTIL</b>	<b>JOVEN</b>	<b>JOVEN ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO MAYOR</b>
<b>EDAD</b>	0-14	15-29	30-44	45-59	60 a más
<b>TOTAL</b>	327,945	349,813	312,877	219,915	172,180

fuelle: Informe Nacional Censo 2017 – INEI.

En términos de educación, 136,268 personas de 15 a más años, es decir, el 13% de este grupo etario, ha culminado la educación primaria. Esta cifra tuvo un crecimiento del 12.8% con respecto al año 2007. En cuanto a educación secundaria, 412,369 personas culminaron sus estudios, lo que representa el 39.1% de la población regional.

<sup>157</sup> Recuperado de [https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones\\_digitales/Est/Lib1539/libro.pdf](https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones_digitales/Est/Lib1539/libro.pdf) con fecha 11.01.2020

Por otro lado, el 19.1% , es decir 201,182 habitantes tiene estudios superiores no universitarios culminados y el 25.7% , 270,782 habitantes cuenta con estudios universitarios. El 10.4% de la población, es decir 20,097 habitantes, con estudios universitarios también tiene estudios de postgrado de maestría o doctorado.

En términos de salud, Arequipa es una de las regiones con menor cobertura de seguros, alcanzando a tan sólo al 65.8% de la población. Sin embargo, esta cifra ha crecido considerablemente desde el año 2007, cuando sólo el 42.9% de la población contaba con algún tipo de seguro de salud.<sup>158</sup> Por otro lado, el 32.4% de los niños menores de 36 meses sufren de anemia.<sup>159</sup>

En cuanto al empleo, 685,138 personas de la región Arequipa forman parte de la PEA, es decir el 63.9% de las personas en edad de trabajar (PET), de los cuales el 91.4% habitan en las áreas urbanas<sup>160</sup>.

Finalmente, la situación de pobreza se extiende al 16.9% de la población y el 4.1% de la población se encuentra en situación de pobreza extrema.<sup>161</sup>

## **4.5 Tacna**

### **4.5.1 Criterios de Selección:**

#### **a. Ubicación**

Tacna está ubicada al sur del Perú, contigua al litoral peruano y región limítrofe del Perú con Chile. Geopolíticamente está conformada por 4 provincias y 28 distritos. Sus provincias son: Candarave, Jorge Basadre, Tacna, que además es su capital, y Tarata.

Pertenece a la Región Costa, aunque también posee territorio en la Sierra. Posee una extensión territorial de 16,075.7 km<sup>2</sup> y tiene 329,332 habitantes, de acuerdo al Censo realizado en el año 2017<sup>162</sup>.

---

<sup>158</sup> Recuperado de [https://www.inei.gov.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones\\_digitaes/Est/Lib1539/libro.pdf](https://www.inei.gov.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones_digitaes/Est/Lib1539/libro.pdf) con fecha 07.01.2020

<sup>159</sup> Cabe indicar que el Plan multisectorial de lucha contra la anemia solo muestra data del segmento etario de niños menores de 36 meses. Recuperado de [http://sdv.midis.gob.pe/Sis\\_Anemia/Uploads/Indicadores/PlanMultisectorial\\_v\\_larga.pdf](http://sdv.midis.gob.pe/Sis_Anemia/Uploads/Indicadores/PlanMultisectorial_v_larga.pdf) con fecha 08.01.2020

<sup>160</sup> Recuperado de [https://www.inei.gov.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones\\_digitaes/Est/Lib1600/](https://www.inei.gov.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones_digitaes/Est/Lib1600/)

<sup>161</sup> Recuperado de [https://www.mef.gob.pe/contenidos/pol\\_econ/documentos/mapa\\_pobreza\\_2009.pdf](https://www.mef.gob.pe/contenidos/pol_econ/documentos/mapa_pobreza_2009.pdf) con fecha 08.01.2020

b. Importancia en el Desarrollo Gastronómico

En la región Tacna podemos encontrar diversos productos originarios como el ají paca de Tacna, aceitunas y el aceite de oliva, el zapallo de carga de Tacna, así como pescados y mariscos<sup>163</sup>. También encontramos el choclo de Pachía, orégano, damasco, entre otros productos.

Entre las tradiciones culinarias de esta región encontramos el picante a la tacneña, el picante de guatita, el adobo, pan marraqueta, picante a la tacneña, charquicán tacneño, patasca tacneña, adobo tacneño, el pastel de choclo, el asado de cordero candaraveño, la cazuela a la tacneña y el pulpo al olivo.

Tacna cuenta con 2 denominaciones de origen: el Pisco y las Aceituna de Tacna, esta última otorgada mediante Resolución 023772-2014/DSD-INDECOPI emitida por la Dirección de Signos Distintivos del INDECOPI el 10 de diciembre de 2014, y que abarca la producción en las zonas de La Yarada, Sama e Ite.

Tacna cuenta con un Patronato Gastronómico, creado en el año 2019, con la misión de revalorar la identidad culinaria de la región.

c. Importancia en el Desarrollo Turístico

Tacna cuenta con sitios turísticos diversos, tales como lugares arqueológicos, zonas naturales como las aguas termales, destinos para realizar deportes acuáticos, entre otros. Es reconocida como un destino para degustar bebidas como Pisco y vino.

La ciudad de Tacna cuenta con diferentes lugares para visitar, entre ellos la Catedral, la casa de Zela y el Teatro Municipal. Fuera de la ciudad se visita el Valle Viejo de Tacna, las Fuentes Termales de Calientes-Pachias, el Complejo Arqueológico de Miculla y el Valle de Locumba<sup>164</sup>.

---

<sup>162</sup> Datos obtenidos del Compendio Estadístico del Perú 2018 elaborado por el INEI. En: [https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones\\_digitales/Est/Lib1635/compendio2018.html](https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones_digitales/Est/Lib1635/compendio2018.html)

<sup>163</sup> Slow Food (2017). *Op. Cit.* P. 23 -85.

<sup>164</sup> Información obtenida de <https://www.peru.travel/es-pe/>, recuperada con fecha 28.12.2019.

En cuanto al turismo receptivo, cabe destacar que el principal emisor de turistas a esta región es Chile. Los turistas chilenos llegan a Tacna para realizar turismo de salud, gastronómico, entre otras actividades. Es en esta región que se realiza anualmente la feria gastronómica “Perú, mucho gusto”. Tacna recibe el 28% del total de turistas extranjeros y el 33% de los vacacionistas. La permanencia promedio en la región es de 2 días<sup>165</sup>.

#### **4.5.2 Medio Ambiente y productos**

Tacna se encuentra en el extremo sur del Perú y es el límite con Chile. Podemos encontrar dos regiones: (i) la costa, con clima seco y que presenta grandes ventajas para el cultivo de frutas, hortalizas con potencial de exportación; y, (ii) la sierra, que tiene potencial agrícola en los valles interandinos.<sup>166</sup>

Según la clasificación de Brack, esta región cuenta con las zonas de desierto costero del Pacífico, en cuya costa encontramos el mar frío de la Corriente Peruana, la serranía esteparia y puna<sup>167</sup>. Para conocer su flora y fauna, de manera referencial, podemos revisar la Tabla 3.1.1.

Según la clasificación de Pulgar Vidal, esta región cuenta con las siguientes regiones naturales: chala y yunga marítima y fluvial, en su mayoría, con pequeñas áreas de quechua, suni y puna<sup>168</sup>. En este sentido, para conocer su flora y fauna, de manera referencial, podemos revisar la Tabla 3.1.2.

Asimismo, cuenta con los productos indicados en el literal b. del numeral 4.5.1 del presente informe.

Resulta importante incidir en productos que resulten relevantes para los objetivos de este estudio, en este sentido, se destacará el zapallo de carga.

Zapallo de carga o zapallo blanco, es un cultivo tipo calabaza de grandes dimensiones, cuyo nombre parece derivar del término Quechua “Sapallu” que significa “lengua de

---

<sup>165</sup> Perfil del Turista Extranjero 2018 – Promperú. En <https://www.promperu.gob.pe/TurismoIN/sitio/PerfTuristaExt> Información recuperada con fecha 27.12.2019.

<sup>166</sup> Minagri y Gobierno Regional de Tacna. (2009). Plan Estratégico Regional del Sector Agrario de Tacna 2008 – 2015. Recuperado de <https://www.minagri.gob.pe/portal/plan-reg-agrario> con fecha 29.12.2019.

<sup>167</sup> Brack, A (2010). *Op. Cit.* P. 89.

<sup>168</sup> Pulgar, J. *Op. Cit.* P. 22.

los dioses". Podemos encontrar este cultivo en el distrito de Pachía, provincia de Tacna y en Curibaya, distrito de Candarave<sup>169</sup>. En Curibaya existen 64ha de cultivo que han producido hasta 600tm al año, aunque hasta el momento, la mayor parte de la producción se dedica a consumo local<sup>170</sup>.

#### 4.5.3 Análisis Económico

La región Tacna alcanzó durante el año 2018, un PBI anual de S/ 7,113,094 (miles de soles), lo cual representa el 1.3% del PBI nacional. Los sectores de agricultura y de hoteles y restauración, alcanzaron durante el mismo año la suma de S/ 522,997 y de S/ 117,439, contribuyendo con el 7.4% y 1.7% del PBI regional, respectivamente<sup>171</sup>.

La agricultura es la cuarta actividad económica en importancia para la región, luego de la extracción de hidrocarburos y minerales, el comercio y la construcción, que aportan al PBI de la región el 35%, 11% y 9 % respectivamente.<sup>172</sup>

En Tacna se cultivan cerca de 50 cultivos. La gran mayoría de estos cultivos (30) son transitorios y ocupan una superficie cosechada de 5,502 ha, es decir, alrededor de tan sólo el 0.3% de la superficie total del Perú utilizada por este tipo de cultivos. Los mayores cultivos de esta región son: Ají, maíz amiláceo, sandía, papa, quinua, cebolla de cabeza, zapallo, tomate, vainita, maíz choclo, pimiento, haba verde, lechuga, col, brócoli, paprika, apio, coliflor, pepinillo y camote. La suma total de la superficie cosechada utilizada por estos 20 cultivos representa el 96% del total de la región.

Los principales cultivos permanentes de la región son: Olivo, alfalfa, orégano y vid, los cuales en conjunto, tienen una superficie que ocupa el 98% del total regional para este tipo de cultivos.

Durante el año 2018, las exportaciones agropecuarias tacneñas, que representan el 24% del total de sus exportaciones, ascendieron a \$50.7 millones de dólares de los

---

<sup>169</sup> Slow Food (2017), Op. Cit. 84.

<sup>170</sup> Información recuperada de <https://diariocorreo.pe/edicion/tacna/produccion-de-zapallo-de-carga-es-de-mas-de-600-toneladas-al-ano-876075/> con fecha 09.12.2020.

<sup>171</sup> INEI. (2018). PBI de las Actividades Económicas por Años. Recuperado de <https://www.inei.gob.pe/estadisticas/indice-tematico/pbi-de-las-actividades-economicas-por-anos-9096/> con fecha 02.01.2020.

<sup>172</sup> Recuperado de <https://www.inei.gob.pe/estadisticas/indice-tematico/economia/> con fecha 08.01.2020

Estados Unidos de América, alcanzando un récord histórico para las exportaciones regionales. Esto debido al crecimiento en las exportaciones de productos como los hongos que tuvieron un crecimiento del 68% con respecto al año anterior; la aceituna, con un crecimiento del 17% y la sandía tacneña que logró exportar 16% más que en el año 2017. Las exportaciones de este último producto han tenido un crecimiento sostenido durante los últimos años, llegando a duplicar sus cifras en 100% desde el año 2014 al año 2019, cuando alcanzó la suma de \$1.2 millones de dólares de los Estados Unidos de América. El principal mercado para la oferta exportable de sandías es Chile.

Los mayores exportadores de este sector productivo durante el año 2018, fueron: Corporación ADC S.A.C., exportador de pastas alimenticias sin cocer cuyas exportaciones tuvieron ese año un crecimiento del 114%, Nobex Agroindustrial S.A. exportador de aceitunas en conserva con un crecimiento anual del 45% y Fundo La Noria S.A.C. exportador de aceitunas en conserva cuyas exportaciones crecieron 11%. Los dos últimos son los principales exportadores de aceitunas. Los principales mercados para estos productos son Brasil y Chile, que concentraron alrededor del 90% de la demanda de aceituna tacneña.<sup>173</sup>

Según información del INEI, la región Tacna cuenta con alrededor de 45 mercados de abasto. Entre los que albergan la mayor cantidad de puestos se encuentran: el Mercado de Ciudad Nueva, el Mercado de Santa Rosa, el Mercado Héroes del Cenepa y la Asociación de Adjudicadores del Programa Municipal, ubicados en el distrito Coronel Gregorio Albarracín Lanchipa; el Mercado 24 de junio ubicado en el Distrito de Pocolloy; el Mercado Comercial Grau, el Mercado Central, Mercado Coronel Bolognesi y el mercado Dos de Mayo, en la ciudad de Tacna.<sup>174</sup>

En cuanto a la gastronomía de la región, Tacna al igual que muchas otras regiones a lo largo del país cuenta con una variada oferta gastronómica que se puede encontrar en establecimientos como mercados, que ofrecen una gran variedad de sopas y comida

---

<sup>173</sup> Recuperado de [https://www.mincetur.gob.pe/wp-content/uploads/documentos/comercio\\_exterior/estadisticas\\_y\\_publicaciones/estadisticas/reporte\\_regional/RRC\\_Tacna\\_2018\\_Anual.pdf](https://www.mincetur.gob.pe/wp-content/uploads/documentos/comercio_exterior/estadisticas_y_publicaciones/estadisticas/reporte_regional/RRC_Tacna_2018_Anual.pdf) con fecha 07.01.2020

<sup>174</sup> Recuperado de [https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones\\_digitales/Est/Lib1447/libro.pdf](https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones_digitales/Est/Lib1447/libro.pdf) con fecha 08.01.2020

regional, picanterías y también restaurantes que fusionan la cocina tacneña con otras cocinas.

Entre los restaurantes más conocidos de la región están: La Glorieta, uno de los más antiguos de Tacna y que conserva en gran medida sus tradiciones culinarias, el Cacique y el Cebillano, entre otros.

#### **4.5.4 Análisis Socio-económico e Histórico**

Las pinturas rupestres de las cuevas Toquepala; los petroglifos de Picata y el Complejo Arqueológico de Miculla son testimonios que dan cuenta de que en Tacna existen habitantes desde hace unos 10,000 a.C.

Se han encontrado vestigios que señalan a una migración Aimara en las zonas altas, pero no se encontraron obras de origen incaico, solo una intensificación de la agricultura cuyo destino era Cusco.

Se sabe que, gracias a la expedición de Almagro para llegar a Chile, en la época de la conquista existían 3 tipos de pobladores: Aymaras e Incas en las zonas altas y pescadores en la costa. Recién en el año 1572, los españoles se ubicaron en el área de Tacna, para obtener una reducción de indígenas dedicada a la agricultura y comercio por su punto estratégico entre Arica, Potosí y La Paz.

La migración europea propició que en esta ciudad se desarrollaran expresiones artísticas e intelectuales logrando alcanzar un nivel de educación mayor, la que perdura hasta el momento. Es en Tacna donde se realizaron los primeros levantamientos de libertad, el primero en el año 1811 y el segundo en el año 1813; es por ello que en el año 1828 es declarada Ciudad Heroica.

Como se conoce, tras la guerra del Pacífico, Tacna, Arica y Tarapacá pasaron a manos de Chile por 10 años, iniciándose un proceso denominado “chilenización”. Los peruanos en Tacna y Arica se resistieron a este proceso.

Tras pasar los 10 años, estos territorios no fueron devueltos y su población fue obligada a prestar servicio militar chileno. Además, estas ciudades recibieron una

fuerte migración chilena. Esto provocó que muchos jóvenes dejaran las tres ciudades antes mencionadas.

Es en 1925 cuando se acuerda un proceso plebiscitario entre ambos países, arbitrado por Estados Unidos. Muchos peruanos nacidos en Tacna regresaron para votar por el regreso de Tacna al territorio peruano, pero el proceso no se llegó a dar por el rechazo de los chilenos a este mecanismo, provocando numerosas revueltas en las que cayeron los peruanos defendiendo su territorio. Después de 49 años (28 de agosto de 1929) es cuando esta ciudad se reincorpora al Perú.

Ser apartada del Perú no ha sido lo único difícil por lo que ha pasado Tacna, pues también ha sido asolada por terremotos desde épocas remotas hasta en 12 oportunidades, con magnitudes entre 8° y 8.5° en la escala sismológica de Richter. Esto se debe porque se encuentra cerca de una de las zonas volcánicas activas del país.

Entre su principal festividad está El Paseo de la Bandera, la cual se lleva a cabo el día 28 de agosto, en conmemoración a la Misa Dominical en la se inició la Procesión de la Bandera Peruana celebrada en el año 1901, cuando por primera vez Chile autoriza esta ceremonia para celebrar las Fiestas Patrias del Perú. Otra de sus festividades es la fiesta del Señor de Locumba, la Festividad de la Virgen de Rosario de Callagua.

La región Tacna tiene una población de 339,322 habitantes, lo que representa el 1.1% de la población nacional. Asimismo, la densidad poblacional de la región asciende a 20.5 hab/km<sup>2</sup>. Tacna presenta mayor proporción de mujeres que hombres, con 50.3% de población femenina.

Tacna es una de las 20 regiones en las que más de la mitad de la población tiene menos de 30 años. La distribución por grupos de edad en Tacna es la siguiente:

Tabla 4.5.4.1

<b>GRUPO</b>	<b>INFANTIL</b>	<b>JOVEN</b>	<b>JOVEN ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO MAYOR</b>
<b>EDAD</b>	0-14	15-29	30-44	45-59	60 a más
<b>TOTAL</b>	75,874	84,602	79,698	54,002	35,156

fuelle: Informe Nacional Censo 2017 – INEI<sup>175</sup>.

En términos de educación, en el período intercensal 2007-2017, la población que no tiene nivel alguno de educación disminuyó en 34.2% en la región. La población de 15 y más años que logró estudiar primaria conforma el 14%, con 35,580 habitantes, mientras que 26,765 habitantes lograron culminar sus estudios secundarios, lo cual representa el 31.5% de su población. En relación a la educación superior, 38, 770 habitantes, el 15.3% de la población cuenta con estudios no universitarios, mientras que 60, 363 habitantes, el 23.8% cuenta con educación superior universitaria. El 12% de la población, es decir 4,838 habitantes, con estudios universitarios, tienen una maestría o doctorado.

En términos de salud, Tacna también es una de las regiones con menor cobertura de seguros, alcanzo tan sólo al 60.7% de la población. Sin embargo, esta cifra ha crecido considerablemente desde el año 2007, cuando sólo el 35.1% de la población contaba con algún tipo de seguro de salud.<sup>176</sup> El 37% de niños menores de 36 meses sufren de anemia en la región.

En cuanto al empleo, 172,932 personas de la región Tacna forman parte de la PEA, es decir el 66.9% de la PEA, de los cuales el 89.1% habitan en las áreas urbanas<sup>177</sup>. Por otro lado, el 17.5% de la población de Tacna es pobre, de los cuales 1.6% se encuentran en situación de pobreza extrema.<sup>178</sup>

## **4.6 Cusco**

### **4.6.1 Criterios de Selección**

#### **a. Ubicación**

Cusco está ubicado al suroriente del Perú. Geopolíticamente está conformado por 13 provincias y 112 distritos. Sus doce provincias son: Acomayo, Anta, Calca, Canas, Canchis, Chumbivilcas, Cusco, que además es su capital, Espinar, La Convención, Paruro, Paucartambo, Quispicanchi y Urubamba.

---

<sup>175</sup> Recuperado de [https://www.inei.gov.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones\\_digiales/Est/Lib1539/libro.pdf](https://www.inei.gov.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones_digiales/Est/Lib1539/libro.pdf) con fecha 11.01.2020

<sup>176</sup> Recuperado de [https://www.inei.gov.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones\\_digiales/Est/Lib1539/libro.pdf](https://www.inei.gov.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones_digiales/Est/Lib1539/libro.pdf) con fecha 11.01.2020

<sup>177</sup> Recuperado de [https://www.inei.gov.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones\\_digiales/Est/Lib1600/](https://www.inei.gov.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones_digiales/Est/Lib1600/) con fecha 11.01.2020

<sup>178</sup> Recuperado de [https://www.mef.gov.pe/contenidos/pol\\_econ/documentos/mapa\\_pobreza\\_2009.pdf](https://www.mef.gov.pe/contenidos/pol_econ/documentos/mapa_pobreza_2009.pdf) con fecha 11.01.2020

Se considera que pertenece a la Sierra, aunque parte de su territorio pertenece a la selva. Posee una extensión territorial de 71,986.5 km<sup>2</sup> y es habitado por 1,205,527 personas, de acuerdo al Censo realizado en el año 2017<sup>179</sup>.

b. Importancia en el Desarrollo Gastronómico

En el Cusco encontramos diversos productos de origen entre los que se encuentran el Maíz Blanco Gigante Cusco (denominación de origen), el Café Machu Picchu – Huadquiña (denominación de origen), la chicha de jora, entre otros. También cabe mencionar a la achira del Valle del Río Apurímac, el atacco, el cactus ayrampo, el chuño blanco, el chuño negro, el huaytampo, maíz chulpe, el maíz morado, maíz pesqoruntu, mullaca, papas nativas de Pampacorral, sal rosada de Maras, ullpu. También tiene productos de la Selva como el cacao chuncho de la Convención.<sup>180</sup>

Entre las tradiciones culinarias de la región encontramos la pachamanca, el puchero, el cuy al horno, la frutillada, la huatia, el chiriuchu, el cuy al horno, el kapchi de zetas o habas, el timpu o puchero, la sara lava, el chairu, el cuchicauca, el lechón, pan chuta de oropesa, pan de wawa, entre otras.

Como se mencionó previamante, Cusco cuenta con dos denominaciones de origen: el Maíz Blanco Gigante Cusco y el Café Machu Picchu-Huadquiña.

La declaración de protección de la denominación de origen del Maíz Blanco Gigante Cusco fue otorgada mediante Resolución 012981-2005/OSD-INDECOPI emitida por la Oficina (hoy, Dirección) de Signos Distintivos del INDECOPI de fecha 2 de setiembre de 2005, para distinguir la especie maíz blanco gigante (Paraqay sara).

Por su parte, la declaración de protección de la denominación de origen del Café Machu Picchu - Huadquiña fue otorgada por Resolución 003917-2011/DSD-

---

<sup>179</sup> Datos obtenidos del Compendio Estadístico del Perú 2018 elaborado por el INEI. En: [https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones\\_digitales/Est/Lib1635/compendio2018.html](https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones_digitales/Est/Lib1635/compendio2018.html)

<sup>180</sup> Slow Food (2017). *Op. Cit.* P. 87 - 217.

INDECOPI emitida por la Dirección de Signos Distintivos del INDECOPI el 8 de marzo de 2011, para distinguir café en grano verde, de la especie *coffea arábica* L.

Finalmente, con relación a su nivel de asociatividad, Cusco cuenta con la Asociación Gastronómica del Cusco, fundada desde el año 2015 con el objetivo de poner en valor a la gastronomía de la región.

c. Importancia en el Desarrollo Turístico

Esta región es considerada el destino turístico por excelencia del país y la ciudad de Cusco fue declarada Capital Histórica del Perú<sup>181</sup>. Cusco es considerada la capital del Tahuantinsuyo y el corazón del imperio incaico.

En la región podemos encontrar grandes muestras de la ingeniería ancestral en las edificaciones hechas en piedra. Entre los principales sitios arqueológicos de gran reconocimiento turístico se encuentran: Sacsayhuamán, Choquequirao, Qenko, Tambomachay, Ollantaytambo y la Ciudadela de Macchu Picchu, nombrada el año 2007 como una de las Nuevas Maravillas del Mundo (New Seven Wonders)<sup>182</sup>.

Además, en Cusco se puede visitar San Blas, también conocido como el barrio de los artesanos; el Valle sagrado, popular por ser el centro de producción del mejor grano de maíz; Maras, que cuenta con minas de sal, Paucartambo, entre otras ciudades.

Cusco es un destino ideal para *“Para interesados por la arqueología, cultores de los monumentos religiosos, aficionados a las tradiciones populares, amantes del turismo vivencial y deportes de aventura, coleccionistas de artesanía y observadores de aves”*<sup>183</sup>.

La ciudad de Cusco también es reconocida por su gastronomía y por albergar reconocidos restaurantes de cocina regional y también de cocina fusión. Más adelante se detallará un listado de los restaurantes más representativos de la región.

---

<sup>181</sup> Declaración realizada en el artículo 49º de la Constitución Política del Perú de 1993.

<sup>182</sup> Información en <https://world.new7wonders.com/wonders/> Recuperada con fecha 28.12.2019.

<sup>183</sup> Información recuperada de <https://www.peru.travel/es-pe/> Recuperada con fecha 28.12.2019.

En cuanto al turismo receptivo<sup>184</sup>, durante el año 2018, el 37% de todos los turistas que llegaron al Perú visitaron Cusco. Esta cifra se incrementa si se considera solo a aquellos que llegaron por motivo de vacaciones, recreación u ocio, llegando al 51%.

La permanencia promedio en Cusco es de 6 días y la mayoría de los turistas que llegan a la región lo hacen para visitar Macchu Pichu (94%). Asimismo, el 99% de los turistas extranjeros realiza actividades culturales, mientras que el 86% realiza actividades de naturaleza<sup>185</sup>.

Por otro lado, para el turismo interno, Cusco alcanza el 7% de las regiones visitadas por los peruanos, encontrándose entre los primeros cinco destinos para los turistas nacionales. La mayoría de los peruanos que visita la región (65%) permanece entre 4 y 7 días en ella, con un gasto promedio de S/ 1,159.00 Soles. Las actividades que realizan los turistas nacionales son turismo cultural (96%), turismo urbano (87%) y compras (50%).<sup>186</sup>

#### **4.6.2 Medio Ambiente y productos**

Cusco se encuentra en el extremo sur oriental del Perú. Podemos encontrar dos regiones: (i) la costa, con clima seco y que presenta grandes ventajas para el cultivo de frutas, hortalizas con potencial de exportación; y, (ii) la sierra, que tiene potencial agrícola en los valles interandinos.<sup>187</sup>

Según la clasificación de Brack, esta región cuenta con las zonas de puna y altos andes, selva alta y selva baja<sup>188</sup>. Para conocer su flora y fauna, de manera referencial, podemos revisar la Tabla 3.1.1.

---

<sup>184</sup> Perfil del Turista Extranjero 2018 – Promperú. En <https://www.promperu.gob.pe/TurismoIN/sitio/PerfTuristaExt> Información recuperada con fecha 27.12.2019.

<sup>185</sup> Perfil del Turista Extranjero que visita Cusco 2018 – Promperú. En <https://www.promperu.gob.pe/TurismoIN/sitio/PerfTuristaExt> Información recuperada con fecha 27.12.2019.

<sup>186</sup> Perfil del Vacacionista Nacional que visita Cusco 2018 – Promperú. En <https://www.promperu.gob.pe/TurismoIN/sitio/PerfVacacionistaNac> Información recuperada con fecha 27.12.2019

<sup>187</sup> Minagri y Gobierno Regional de Tacna. (2008). Plan Estratégico Regional del Sector Agrario de Tacna 2009 – 2015. Recuperado de <https://www.minagri.gob.pe/portal/plan-reg-agrario> con fecha 29.12.2019.

<sup>188</sup> Brack, A (2010). *Op. Cit.* P. 89.

Según la clasificación de Pulgar Vidal, esta región cuenta con las siguientes regiones naturales: yunga fluvial, quechua, suni, puna, janca, rupa rupa o selva alta, omagua o selva baja<sup>189</sup>. En este sentido, para conocer su flora y fauna, de manera referencial, podemos revisar la Tabla 3.1.2.

Asimismo, cuenta con los productos indicados en el literal b. del numeral 4.6.1 del presente informe.

Resulta importante incidir en productos que resulten relevantes para los objetivos de este estudio, en este sentido, se destacará el maíz chulpe.

En maíz chulpe, chulpi o chullpi se encuentra en diversas zonas ubicadas al sur de la Cordillera de los Andes, se consume tostado o sancochado como aperitivo o acompañamiento de sopas y platos tradicionales, o como piqueo callejero. Este es reconocido como una de las 6 variedades primitivas de maíz, de las que descienden todas las variedades dulces. Fue muy apreciado en la época incaica y distribuido a diferentes territorios. Tienen una forma de conservación tradicional, cuya práctica perdura hasta el día de hoy, llamada guayunga; esta consiste en cortar la planta antes de que finalice su ciclo de maduración y llevarlas a una sala especial llamada “qolqa” para ser colgadas y puestas a secar.<sup>190</sup> En el año 2016, el maíz chulpe de Paruro fue reconocido en Rusia como el mejor grano andino entre los 64 países participantes en la décima tercera Feria Internacional de Rusia.<sup>191</sup>

Asimismo, con la finalidad de aumentar la producción y mejorar la competitividad de productores de Cusco, Cajamarca, Apurímac, Ayacucho y Junín, el Ministerio de Agricultura y Riego - MINAGRI ha puesto a disposición de los agricultores, la primera variedad de maíz chullpi con certificación internacional denominada INIA 622 CHULLPI SARA. Esta variedad tendría un buen rendimiento y contribuiría a la mejora de la rentabilidad de más de 12,800 pequeños productores de las mencionadas regiones.

---

<sup>189</sup> Pulgar, J. *Op. Cit.* P. 22.

<sup>190</sup> Slow Food. (2017). *Op. Cit.* P 148 – 149.

<sup>191</sup> Recuperado de <https://rpp.pe/peru/cusco/maiz-chullpi-de-paruro-fue-premiado-en-rusia-noticia-965135?ref=rpp> con fecha 07.01.2020.

Este producto es exportado a diversos países. El año 2018, se exportaron 2,352,576 kg<sup>192</sup> como parte de la partida: maíz chullpi, mote cancha (en el año 2017 se registró la exportación de 2,38,297 kg). Entre las empresas exportadoras encontramos a: Miranda-Langa Agro Export S.A.C., Megabusiness Perú S.A.C., Globenatural Internacional S.A., entre otras.<sup>193</sup>

#### 4.6.3 Análisis Económico

La región Cusco alcanzó durante el año 2018 un PBI anual de S/ 21,707,765 (miles de soles), lo cual representa el 4% del PBI nacional. Los sectores de agricultura y de hoteles y restauración, alcanzaron durante el mismo año la suma de S/ 1,027,938 y de S/ 951,965 contribuyendo con el 4.7% y 4.4% del PBI regional, respectivamente<sup>194</sup>.

La agricultura es la quinta actividad económica en importancia para la región, luego de la extracción de hidrocarburos y minerales, el comercio y la construcción y manufactura, que aportan al PBI de la región el 45%, 8% y 7 % y 5% respectivamente<sup>195</sup>

En Cusco existen un total de 61 cultivos. 36 de estos cultivos son transitorios y se encuentran en una superficie cosechada de 121,387 ha, la cual representa el 5.8% de la superficie total del Perú utilizada por este tipo de cultivos. Por su parte, los cultivos permanentes llegaron a ocupar durante el año 2018, 98,713 ha, que representan el 7% del total nacional para este tipo de cultivos.

Son 13 los cultivos transitorios que registraron las mayores superficies cosechadas en Cusco, a saber: papa, maíz amiláceo, cebada grano, haba grano seco, trigo, olluco, avena, quinua, arveja grano seco, tarhui, maíz choclo, maíz amarillo duro, oca y frijol grano seco. En conjunto, estos 13 cultivos tienen una superficie cosechada que representa el 93% del total regional para este tipo de cultivos. En el caso de los cultivos permanentes, los principales cultivos son: Café, cacao, achiote, banana y

---

<sup>192</sup> Información recuperada de <https://www.agrodataperu.com/2019/04/maiz-chullpi-mote-cancha-peru-exportacion-2019-marzo.html> con fecha 07.01.2019.

<sup>193</sup> Información recuperada de <https://agraria.pe/noticias/crece-exportacion-de-maices-tipo-cancha-chullpi-y-mote-16112> con fecha 07.01.2020.

<sup>194</sup> INEI. (2018). PBI de las Actividades Económicas por Años. Recuperado de <https://www.inei.gob.pe/estadisticas/indice-tematico/pbi-de-las-actividades-economicas-por-anos-9096/> con fecha 02.01.2020.

<sup>195</sup> Recuperado de <https://www.inei.gob.pe/estadisticas/indice-tematico/economia/> con fecha 07.01.2020

plátano, a), alfalfa, naranja, tuna, te, Frijol de palo y piña, que representa el 95,7% del total de la región.<sup>196</sup>

El impacto económico de la región cusco es relevante debido a que se encuentra en el quinto lugar en importancia, contribuyendo con el 3.6% del PBI nacional. La economía de la región es muy relevante por su contribución en la exportación de bienes y servicios y de turismo.

Del lado de las agroexportaciones cusqueñas, durante el año 2018 alcanzaron los \$18.6 millones de dólares de los Estados Unidos de América, registrando una caída del 7% con respecto al año anterior. Esto debido a la caída en las ventas del café (-22%) y del maíz gigante (-16%)<sup>197</sup>. Cabe señalar que Cusco es el principal productor de este último producto. Sin embargo; durante el mismo año, se incrementaron las exportaciones de productos como: quinua, con un incremento del 94% con respecto al año 2017; alcachofa, con un incremento del 25% y el cacao, cuyas exportaciones crecieron en 25%.

Las principales empresas agroindustriales de la región se dedican a la exportación de alcachofa, Maíz Blanco Gigante y Cacao y son: Agrícola Alsur Cusco S.A.C., Vidal Foods S.A.C. y la Asociación de Productores Cacao Vrae, respectivamente.

Según información del INEI, la región Cusco cuenta con 74 mercados de abasto. Entre los que albergan la mayor cantidad de puestos se encuentran: el Mercado Modelo, ubicado en Calca; el Mercado Central de Sicuani, ubicado en Sicuani; el Mercado San Pedro, el Casccaparo y el Mercado Rosaspata, ubicados en Cusco; el Mercado Vinocanchón, en San Jerónimo; los Mercados Zarzuela y Huancaro, ubicados en Santiago; el Mercado Wanchaq, el Molino II y Ttio, ubicados en Wanchaq; el Mercado

---

<sup>196</sup>

Recuperado

de

<https://agroarequipa.gob.pe/images/AGRICOLA/PLAN%20NACIONAL%20DE%20CULTIVOS%202018-2019%20APROBACION.compressed.pdf> con fecha 08.01.2020

<sup>197</sup> Recuperado de [https://www.mincetur.gob.pe/wp-content/uploads/documentos/comercio\\_exterior/estadisticas\\_y\\_publicaciones/estadisticas/reporte\\_regional/RRC\\_Cusco\\_2018\\_anual.pdf](https://www.mincetur.gob.pe/wp-content/uploads/documentos/comercio_exterior/estadisticas_y_publicaciones/estadisticas/reporte_regional/RRC_Cusco_2018_anual.pdf)

Con fecha 09.02.2020.

Cabe indicar que el Informe elaborado por el MINCETUR no procesa las razones de la caída de venta del café y el maíz gigante.

Central de Espinar, ubicado en Espinar; y, El Mercado Model y el Maracaná, ambos en Santa Ana.<sup>198</sup>

En Cusco se puede identificar una gran variedad de oferta gastronómica en cuanto a sabores y precios, entre otros atributos. Es así que se puede recorrer la región y degustar de la cocina regional en mercados como San Pedro, el cual forma parte de la ruta gastronómica ofrecida.

La región cusqueña es la región más importante del interior del país, para el turismo. Como se ha mencionado anteriormente, recibe una gran cantidad de turistas extranjeros que llegan a la región para visitar sus reconocidos atractivos turísticos. Esta afluencia de turistas pone al Cusco en la vitrina del mundo y es por ello que, en esta región, se puede encontrar un gran número de reconocidos restaurantes que concentran una parte importante de lo mejor de la gastronomía nacional. En tal sentido, existen restaurantes de todas las categorías y con una gran variedad de propuestas gastronómicas: comida regional, comida criolla, pastas, comida fusión, entre otros. Entre los restaurantes que han logrado cierta relevancia e incluso han obtenido premios como el Summun, se encuentran: Cicciolina, Chicha, de Gastón Acurio, Map Café, el Huacatay, Incanto, Pachapapa, La Bodega 138, entre otros.

#### **4.6.4 Análisis Socio-económico e Histórico**

A través de pintura rupestre, se conoce la etapa pre-cerámica de esta región (12,000 a 5,000 a.C), la cual da testimonio de grupos dedicados al pastoreo y al aprovechamiento de auquénidos que formaron los primeros asentamientos humanos en Cusco. Posteriormente, los grupos étnicos preincas se dedicaron a la agricultura, la cual les permitió prosperar. Estos grupos trascendieron por los restos arqueológicos encontrados y por la tradición oral recogida por los cronistas.

Ahora bien, el origen del Imperio Incaico se ubica en el siglo XIII d.C. Luego de dos siglos de lucha por su consolidación en el Cusco, se inició la gran expansión del Imperio, con el Inca Pachacútec (noveno Inca), el que amplió los límites y llegó a abarcar un territorio que hoy comprendería a los países de Colombia, Chile, Bolivia y Argentina, con un ejército poderoso a base de la imposición de una organización que

---

<sup>198</sup> Recuperado de [https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones\\_digitales/Est/Lib1447/libro.pdf](https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones_digitales/Est/Lib1447/libro.pdf) con fecha 08.01.2020

enfaticaba el trabajo obligatorio y una convivencia solidaria y recíproca, un solo idioma y una sola religión. Fue Pachacútec quien diseñó el perímetro de la ciudad sagrada de Cusco en forma de Puma sentado en cuclillas.

Se sabe, a través de crónicas, que cien años después, hacia la llegada de los españoles (año 1534), Cusco era una ciudad con 100 mil viviendas y con aproximadamente 125 mil a 300 mil habitantes rurales y urbanos.

Posteriormente, durante la colonia, la región se caracterizó por la producción y comercialización de textiles. Sin embargo, tras la creación del Virreynato del Río de la Plata en 1776, todo este auge productivo y de comercio decayó. En tiempos republicanos, Cusco inició su independencia sobre una base económica debilitada por la creación de la República de Bolivia, el auge de Arequipa como centro comercial y la carga tributaria por la deuda de la guerra de la independencia, entre otros factores. Su historia cambió en el año 1830, cuando se logra recuperar con la exportación de lana de ovino y fibra de alpaca a Europa, a través de Arequipa. La modernización productiva comienza en Cusco con la instalación de la primera planta textil y 6 cerveceras.

Hacia el año 1925, la ciudad del Cusco era la más moderna del sur del Perú, considerada como cosmopolita por su ambiente cultural y por las relaciones con los mercados extranjeros. Las expresiones artísticas que representan la fusión de dos mundos, la confección de textiles artísticos, renombrados atractivos turísticos como Machu Picchu, Choquequirao, Valle Sagrado y la riqueza y diversidad de sus tradiciones, han permitido que hasta el día de hoy Cusco sea percibido como un mundo diverso y lleno de contrastes entre lo moderno y lo tradicional, lo urbano y lo rural, y un destino atractivo para grandes, jóvenes y niños, ya que también ofrece deportes de aventura y exquisitos potajes mencionados a lo largo del informe.

Cusco tiene una población de 1,205,527 habitantes, lo que representa el 4.1% de la población del Perú. Asimismo, la densidad poblacional de la región asciende a 16.7 hab/km<sup>2</sup>. En esta región también se cuenta con una mayor población femenina que masculina, alcanzando el 50.5%.

La distribución por grupos de edad en Cusco es la siguiente<sup>199</sup>:

Tabla 4.6.4.1

GRUPO	INFANTIL	JOVEN	JOVEN ADULTO	ADULTO	ADULTO MAYOR
EDAD	0-14	15-29	30-44	45-59	60 a más
TOTAL	327,336	309,072	253,802	181,512	133,805

Fuente: Informe Nacional Censo 2017 – INEI.

La población de 15 y más años que logró estudiar primaria alcanza el 20.8%, con 182,798 habitantes, mientras que 335,351 habitantes lograron culminar sus estudios secundarios, lo cual representa el 38.2% de su población. En relación a la educación superior, 114,871 habitantes, el 13.1% de la población cuenta con estudios no universitarios, mientras que el 18.1% cuenta con educación superior universitaria, lo que representa a los 159,256 habitantes. El 11.7% , 12,827 habitantes, de la población con estudios universitarios, tienen una maestría o doctorado.

En términos de salud, la población regional que cuenta con algún seguro de salud, es el 75.8% de la población total. Esta cifra se incrementó desde el año 2007, cuando la cobertura sólo alcanzaba al 49.9% de habitantes<sup>200</sup>. El 55.3% de los niños menores de 36 meses sufren de anemia.

En cuanto al empleo, 534,027 personas de la región Cusco forman parte de la PEA, es decir el 59.2% de la PET<sup>201</sup>. El 30.4% de la población de Cusco se encuentra en situación de pobreza y el 20.7% en situación de pobreza extrema.<sup>202</sup>

## 4.7 Loreto

### 4.7.1 Criterios de Selección

#### a. Ubicación

Loreto está ubicado al noriente del Perú. Geopolíticamente está conformada por 8 provincias y 53 distritos. Sus provincias son: Maynas, Alto Amazonas, Loreto,

<sup>199</sup> Recuperado de [https://www.inei.gov.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones\\_digitaes/Est/Lib1539/libro.pdf](https://www.inei.gov.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones_digitaes/Est/Lib1539/libro.pdf) con fecha 11.01.2020

<sup>200</sup> Recuperado de [https://www.inei.gov.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones\\_digitaes/Est/Lib1539/libro.pdf](https://www.inei.gov.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones_digitaes/Est/Lib1539/libro.pdf) con fecha 10.01.2020

<sup>201</sup> Recuperado de [https://www.inei.gov.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones\\_digitaes/Est/Lib1600/](https://www.inei.gov.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones_digitaes/Est/Lib1600/) con fecha 10.01.2020

<sup>202</sup> Recuperado de [https://www.mef.gov.pe/contenidos/pol\\_econ/documentos/mapa\\_pobreza\\_2009.pdf](https://www.mef.gov.pe/contenidos/pol_econ/documentos/mapa_pobreza_2009.pdf) con fecha 08.01.2020

Mariscal Ramón Castilla, Requena, Ucayali, Datem del Marañón, Putumayo. La capital de Loreto es Iquitos, la cual está ubicada en la Provincia de Maynas.

Su territorio pertenece a la Selva y es la región que posee la mayor extensión territorial del Perú con 368,799 km<sup>2</sup>. Es habitado por 883,510 personas, de acuerdo al Censo realizado en el año 2017<sup>203</sup>.

b. Importancia en el Desarrollo Gastronómico

Loreto tiene productos exóticos entre los que se encuentran el camu, el aguaje, aguaymanto, el plátano, la chonta, el anihuayo, el arazá del Valle del Río Ucayali, el caimito, el macambillo, el metohuayo, el naranjo podrido, el pandisho, el marañón, el sacha culantro, el sacha mango, la sal vegetal de chambira, el ungurahui, el umarí, el zapote; ajíes como el charapita, el ají dulce, el ají malagueta; peces y moluscos de río como la carachama, el paiche, el churo (molusco de río); y mamíferos como el picuro y el majaz.<sup>204</sup>

Entre las tradiciones encontramos la cecina, el tacacho, el juane, el asado de Picuro, la patarashca, el suri, el huitochado, el masato de pijuayo y el tucupi. Bebidas alcohólicas preparadas con productos de la zona como el huitochado, el licor de chuchuhuasi.

c. Importancia en el Desarrollo Turístico

Loreto es una región que cuenta con una gran biodiversidad en términos de flora y fauna. Por esta región cruza el río Amazonas, considerado el río más grande del mundo. La Amazonía (que incluye la parte peruana) ha sido considerada una de las Nuevas Siete Maravillas Naturales (New Seven Wonders of Nature)<sup>205</sup>.

En esta región se pueden encontrar diversos atractivos turísticos y se podrán observar especies únicas como delfines rosados y de aves endémicas, así como diferentes tipos de suelos. Entre los lugares turísticos más importantes se encuentran la Reserva Nacional de Pacaya Samiria y la Reserva Nacional

---

<sup>203</sup> Datos obtenidos del Compendio Estadístico del Perú 2018 elaborado por el INEI.

<sup>204</sup> Slow Food (2017). *Op. Cit.* P. 219 - 311.

<sup>205</sup> Información obtenida de <https://world.new7wonders.com/wonders/>

Alpahuayo Mishana. Asimismo, el complejo turístico de Quistococha, el lago Zungarococha y el pueblo de Belén<sup>206</sup>.

El 2% de los turistas extranjeros que llegan por vacaciones, visitan esta región<sup>207</sup>. Y permanecen en promedio 8 días en la región<sup>208</sup>. En Loreto, el 90% de los vacacionistas realiza actividades culturales, el 89% actividades de naturaleza y un 72% actividades relacionadas a los deportes de aventura.

#### **4.7.2 Medio Ambiente y productos**

Loreto se encuentra en el nororiente del Perú. Podemos encontrar dos tipos de terreno, a saber, aluvial y colinoso, en los que se distinguen islas, playas, orillares, meandros, terrazas y colinas bajas que se ubican dentro de la cuenca del río Amazonas.<sup>209</sup>

Según la clasificación de Brack, esta región es principalmente selva baja o bosque tropical amazónico, con mínimas áreas de selva alta en la parte occidental de la región<sup>210</sup>. Para conocer su flora y fauna, de manera referencial, podemos revisar la Tabla 3.1.1.

Según la clasificación de Pulgar Vidal, esta región cuenta mayoritariamente con la zona omagua o selva baja, llamada también “Llano Amazónico; cuenta, además, con una pequeña proporción de rupa o selva alta en la parte occidental y sur de la región<sup>211</sup>. Para conocer su flora y fauna, de manera referencial, podemos revisar la Tabla 3.1.2.

Asimismo, cuenta con los productos indicados en el literal b. del numeral 4.7.1 del presente informe.

Es importante señalar que en esta región se encuentra el río Amazonas, el río más largo y caudaloso del mundo, en el que podemos encontrar manatíes y delfines

---

<sup>206</sup> Información recuperada de peru.travel. Recuperada con fecha 28.12.2019.

<sup>207</sup> Perfil del Turista Extranjero 2018 – Promperú. En <https://www.promperu.gob.pe/TurismoIN/sitio/PerfTuristaExt> Información recuperada con fecha 27.12.2019.

<sup>208</sup> Perfil del Turista Extranjero que visita Loreto 2018 – Promperú. En <https://www.promperu.gob.pe/TurismoIN/sitio/PerfTuristaExt> Información recuperada con fecha 27.12.2019.

<sup>209</sup> Minagri y Gobierno Regional de Loreto. (2008). Plan Estratégico Regional del Sector Agrario de Tacna 2009 – 2015. Recuperado de <https://www.minagri.gob.pe/portal/plan-reg-agrario> con fecha 29.12.2019.

<sup>210</sup> Brack, A (2010). *Op. Cit.* P. 89.

<sup>211</sup> Pulgar, J. *Op. Cit.* P. 22.

rosados. Nace en las cumbres nevadas de Caylloma (Arequipa). *“Su cuenca hidrográfica es la más grande del mundo y le brinda vida a la Amazonía, la selva tropical más extensa del planeta y uno de los principales pulmones de la Tierra.”*<sup>212</sup>

Resulta importante incidir en productos que resulten relevantes para los objetivos de este estudio, en este sentido, se hará referencia al aguaje.

El aguaje es una variedad de palmera nativa de la selva amazónica, con frutos que *“pueden ser hasta de tres variedades shambo (pulpa rojiza), ponguete (pulpa amarilla) y ponguete (pulpa amarilla)”*, esta fruta se emplea para hacer una bebida llamada aguajina, helados o mermelada<sup>213</sup>. De sus pepas es posible extraer un aceite comestible. La zona de mayor producción de este fruto es Loreto, en especial la Reserva Nacional Pacaya Samiria.

Esta planta es importante porque además de tener un significado en la cosmovisión indígena, pues es llamada “árbol de la vida” o “árbol del pan”, representando la relevancia del recurso en la vida de los habitantes locales, tiene un rol en la mitigación del cambio climático, pues almacena aproximadamente 600 tm de dióxido de carbono por ha<sup>214</sup>, y además son base de la alimentación de especies de la fauna local. Además, se han identificado beneficios para la salud al tener alto contenido de vitamina A y C y fitoestrógenos (efecto anticancerígeno y disminución de enfermedades cardiovasculares, disminución de los efectos de la menopausia).

Si bien el aguaje es un producto que no está domesticado totalmente, el Servicio Nacional Forestal y de Fauna Silvestre – SERFOR, durante el año 2017, puso en marcha un proyecto de “Mejora del ingreso y el empleo de las familias productoras de aguaje en la Región Loreto”, el mismo que beneficiará a 197 familias de 5 comunidades indígenas del Bajo Marañón, en la provincia de Maynas, Loreto, a saber: Roca Fuerte, San Roque-7 de Junio, Santa Rosa de Lagarto, San José de Parinari y Parinari. Este proyecto busca incrementar la producción del aguaje y crear centros de

---

<sup>212</sup> Información recuperada de <https://www.peru.travel/es-pe/> con fecha 11.01.2020.

<sup>213</sup> Acurio, G. (2008). *Op. Cit.* 21.

<sup>214</sup> Información recuperada de <https://peru.info/es-pe/gastronomia/noticias/2/13/aguaje--el-arbol-de-la-vida> con fecha 12.01.2019.

procesamiento, empaque y conservación de pulpa congelada de aguaje.<sup>215</sup> Gracias a este proyecto, la Comunidad Nativa 20 de Enero se ha especializado en la elaboración de jabones y aceites corporales de aguaje, mientras que las otras cuatro comunidades se han especializado en la comercialización de la fruta y la pulpa. En el marco de la ExpoAmazónica 2019 organizada por el Gobierno Regional Amazonas, el MINCETUR, el MINAGRI y PROMPERÚ, una empresa japonesa mostró el interés en comercializar productos sobre la base de este producto.<sup>216</sup>

#### 4.7.3 Análisis Económico

Loreto alcanzó durante el 2018 un PBI anual de S/. 8,935,097 (miles de soles), lo cual representa el 1.7% del PBI nacional. Los sectores de agricultura y de hoteles y restauración, alcanzaron durante el mismo año la suma de S/ 807,674 y de S/ 290,231 contribuyendo con el 9% y 3% del PBI regional, respectivamente<sup>217</sup>.

La agricultura es la tercera actividad económica en importancia para la región, luego de la extracción de hidrocarburos y minerales y el comercio, que aportan al PBI de la región el 18% y 3%, respectivamente.<sup>218</sup>

En Loreto se cultivan 55 cultivos, siendo 17 de ellos transitorios. La superficie cosechada de este tipo de cultivos fue de 133,724 ha, es decir, el 6,4% de la superficie ocupada con este tipo de cultivos en el país. Para el caso de los cultivos permanentes, la superficie cosechada fue de 56,132 ha, siendo el 4% del total nacional.

Los cultivos transitorios que registraron las mayores superficies cosechadas en esta región son ocho: yuca, maíz amarillo duro, arroz cáscara, frijol castilla, maíz choclo, frijol grano seco, maní y sandía. La suma de la superficie cosechada utilizada por estos cultivos representó el 97,5% de la superficie con cultivos de este tipo en la región.

---

<sup>215</sup> Andina Agencia de Noticias. (2017). Producción de aguaje mejorará ingresos de comunidades indígenas de Loreto. (01.02). Recuperado de <https://andina.pe/agencia/noticia-produccion-aguaje-mejorara-ingresos-comunidades-indigenas-loreto-654313.aspx> con fecha 02.01.2020.

<sup>216</sup> Serfor. (2019). Jabones y aceites elaborados por comunidades indígenas de Loreto atraen el interés de empresario japonés. (17.08) Recuperado de <https://www.serfor.gob.pe/noticias/negocios-sostenibles/jabones-y-aceites-de-aguaje-elaborados-por-comunidades-nativas-de-loreto-atraen-el-interes-de-empleado-japones> con fecha 10.01.2020.

<sup>217</sup> INEI. (2018). PBI de las Actividades Económicas por Años. Recuperado de <https://www.inei.gob.pe/estadisticas/indice-tematico/pbi-de-las-actividades-economicas-por-anos-9096/> con fecha 02.01.2020.

<sup>218</sup> Recuperado de <https://www.inei.gob.pe/estadisticas/indice-tematico/economia/> con fecha 08.01.2020.

Por el lado de los cultivos permanentes, los principales son 15: Banano y plátano, palma aceitera, camu camu, aguaje, piña, pijuayo, limón, papaya, cocona, umari, paca, coco, toronja, cacao y naranja. En conjunto, estos 15 cultivos representan el 91,8% del área cosechada de la región.<sup>219</sup>

En cuanto a las exportaciones, el sector agropecuario mantuvo la cifra del año 2017, alcanzando los \$4.4 millones de dólares de los Estados Unidos de América. Durante el año 2018, los productos cuyos crecimientos en las exportaciones son destacables son el Cacao, que logró un crecimiento del 29% con respecto al año 2017 y los aceites esenciales, con un crecimiento del 16%.

Según el MINCETUR, la región exportó aceites esenciales de palo rosa y aguaje por la suma de \$405,000 dólares de los Estados Unidos de América. Las empresas agroexportadoras de Loreto son 34, siendo las que más destacaron: Industrias del Shanusi S.A. y Raíces Verdes S.R.L., con ventas de cacao en grano y aceites vegetales respectivamente.<sup>220</sup>

Según cifras del INEI, en la región Loreto se encuentran 32 mercados de abasto. Entre los más importantes según la cantidad de puestos, están: el Mercado central de Yurimaguas ubicado en el distrito del mismo nombre, el Mercado Municipal del distrito de Nauta, Mercado de Belén La Casona del distrito de Belén, el Mercado Municipal del distrito de Indiana, Mercado la Norteña del distrito de Iquitos, Mercado Municipal del distrito Requena, el Mercadillo ubicado en el distrito de Contamana.<sup>221</sup>

En lo relacionado a la gastronomía, en Loreto se encuentran reconocidos restaurantes. Entre ellos algunos ganadores y nominados por los premios Summun 2019: Al Frío y al Fuego, Fitzcarraldo Restaurante Café, Amazon Bistró, Ikíitu, El Mijano, El Sombrero de Paja, Gran Maloca y El Mesón y Bucanero.<sup>222</sup>

---

<sup>219</sup> Recuperado de [https://www.mincetur.gob.pe/wp-content/uploads/documentos/comercio\\_exterior/estadisticas\\_y\\_publicaciones/estadisticas/reporte\\_regional/RRC\\_Loreto\\_2018\\_Anual.pdf](https://www.mincetur.gob.pe/wp-content/uploads/documentos/comercio_exterior/estadisticas_y_publicaciones/estadisticas/reporte_regional/RRC_Loreto_2018_Anual.pdf) con fecha 10.01.2020.

<sup>220</sup> Recuperado de [https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones\\_digitales/Est/Lib1447/libro.pdf](https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones_digitales/Est/Lib1447/libro.pdf) con fecha 08.01.2020.

<sup>221</sup> Datos obtenidos del Censo Nacional de Mercados de Abasto 2016 realizado por INEI. En: [https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones\\_digitales/Est/Lib1448/libro.pdf](https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones_digitales/Est/Lib1448/libro.pdf)

<sup>222</sup> Recuperado de <https://summum.pe/regiones/mejor-restaurante-de-loreto/> con fecha 09.01.2020

#### 4.7.4 Análisis Socio-económico e Histórico

En el siglo XVI, con la llegada de los españoles, se iniciaron las expediciones a la tierra de El Dorado, las que permitieron descubrir las riquezas de la Selva peruana. En esta época, los pueblos indígenas fueron evangelizados por los misioneros jesuitas y franciscanos, quienes además le enseñaron sobre cultivo y cría de animales menores. Entre los poblados que fundaron está San Pablo de los Napeanos (año 1757), que se convirtió en el principal puerto fluvial del Amazonas y fue renombrado como ciudad de Iquitos.

Con el inicio de la República (año 1821), se originó un incentivo para colonizar la selva y Loreto rompe el acostumbrado aislamiento que vivió con los misioneros españoles; sin embargo, la falta de vías de acceso con la capital permitió que esta región se mantuviera aislada.

Después de pertenecer a diferentes jurisdicciones territoriales, en el año 1866 se crea el departamento de Loreto con su capital Iquitos. Y posterior a ello, a finales del siglo XIX, inició el apogeo económico y cultural por la explotación del caucho y la llegada de inmigrantes europeos, brasileros, chinos, judíos y misioneros religiosos. La presencia de los extranjeros se puede notar hasta el día de hoy en la arquitectura de la ciudad de Iquitos, prueba de ello es la Casa de Hierro construida por Eiffel, construcciones de estilo morisco, entre otras. Durante este apogeo que dura hasta el año 1905, la ciudad estaba mejor comunicada con Europa, con quien mantenía relaciones comerciales.

Con la explotación petrolera, hacia el año 1938, inicia una nueva etapa en Iquitos, la misma que comienza a rendir frutos hacia el año 1960. En esta etapa hay un incremento del intercambio comercial, y el interés por mejorar y aumentar la cobertura de la educación en la región. El *boom* económico del petróleo que inicia en los años '70, ocasionó que agricultores dejen sus tierras y se dediquen a la construcción del Oleoducto Nor peruano, lo que ocasionó un deterioro de la agricultura.

Con el turismo, se inicia el siguiente apogeo económico en Iquitos, a partir del cual se trabaja en el desarrollo ecológico de la región y en el conocimiento de su biodiversidad. Prueba de ello es el desarrollo del turismo en la Reserva Natural Pacaya

Samiria, la observación de aves, el turismo vivencial, turismo de aventura, esotérico, entre otras actividades que ofrece la región.

Una de las principales fiestas de la región es la La Fiesta de San Juan, emblemática en la región, la cual comienza el día 23 de junio con el baño de los pobladores en el río para obtener la bendición de San Juan, y culmina con los pasacalles y danzas típicas del día 24, dedicando esta fecha a los famosos “juanes”, tradición culinaria que incluye el preparado de arroz y pollo envuelto en hojas de bijao.

Loreto tiene una población de 883,512 habitantes, es decir el 3.0% de la población del Perú. Asimismo, Loreto es una de las regiones que presentaron la menor densidad poblacional con 2.4 hab/km<sup>2</sup>. Loreto es una de las 8 regiones en el país cuya población masculina es mayor que la femenina, con el 50.2% de habitantes hombres.

La distribución por grupos de edad en Loreto es la siguiente<sup>223</sup>:

Tabla 4.7.4.1

<b>GRUPO</b>	<b>INFANTIL</b>	<b>JOVEN</b>	<b>JOVEN ADULTO</b>	<b>ADULTO</b>	<b>ADULTO MAYOR</b>
<b>EDAD</b>	0-14	15-29	30-44	45-59	60 a más
<b>TOTAL</b>	323,712	203,526	166,861	112,326	77,085

Fuente: Informe Nacional Censo 2017 – INEI.

La población de 15 y más años que logró estudiar primaria alcanza el 29.1%, con 163,155 habitantes. El 43.4% cuenta con educación secundaria, que equivale a 243,148 habitantes, mientras que 58,230 habitantes lo que representa el 10.4% cuenta con educación superior no universitaria y 68, 223 habitantes, el 12.2% con educación universitaria. De estos últimos, 4,203 habitantes, lo que representa el 8.5% cuenta también con una maestría o doctorado.

En términos de salud, la región Loreto es una de las 5 regiones con mayor cobertura de seguros de salud, alcanzando al 85.7% del total de habitantes<sup>224</sup>. El 61.5% de niños menores de 36 meses sufren de anemia.

<sup>223</sup> Recuperado de [https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones\\_digitales/Est/Lib1539/libro.pdf](https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones_digitales/Est/Lib1539/libro.pdf) con fecha 11.01.2020

<sup>224</sup> *Ibid.*

En cuanto al empleo, 320,668 habitantes de la región Loreto forman parte de la PEA, es decir el 55.4% de las PET<sup>225</sup>. El 28.8% de la región Loreto atraviesa situación de pobreza, mientras que el 27.3% se encuentra en situación de pobreza extrema.<sup>226</sup>

---

<sup>225</sup> Recuperado de [https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones\\_digiales/Est/Lib1600/](https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones_digiales/Est/Lib1600/) con fecha 10.01.2020

<sup>226</sup> Recuperado de [https://www.mef.gob.pe/contenidos/pol\\_econ/documentos/mapa\\_pobreza\\_2009.pdf](https://www.mef.gob.pe/contenidos/pol_econ/documentos/mapa_pobreza_2009.pdf) con fecha 08.01.2020

## **CAPÍTULO V: ANÁLISIS DE LAS TRADICIONES CULINARIAS REGIONALES**

Este capítulo incluye el análisis socio cultural e histórico de algunas de las tradiciones culinarias regionales elegidas en cada una de las regiones.

Además, se incluyen las declaraciones recabadas durante las entrevistas que se realizaron con los chefs y dueños de los principales restaurantes de cada región, que registran algunas variaciones con respecto a las recetas referenciales inicialmente documentadas. (ver Anexo 1. Fichas y Cuestionarios)

### **5.1 Lambayeque**

#### **(i) El arroz con pato**

En el restaurante “Rosita Inga” también se prepara arroz con pato y se presentaron ciertas variaciones respecto a la receta que se encuentra en el Anexo 2. La señora Bianca Vieraninga, hija de Rosita Inga, nos indicó que para ella este plato no utiliza vinagre, y, al igual que el cabrito, debe aderezar el pato desde 1 día antes. Durante la preparación a momento de incorporar las piezas al arroz lo deja 1 hora hirviendo en vez de 10 minutos. En la presentación del plato la única variación identificada es la cantidad de tiras de pimienta roja sobre el arroz pues ella coloca 4 de estas y como acompañamiento agrega un “piqueito” que puede ser canchita, “jurelito salado” y “caballita”.

El señor Lizandro Castillo, propietario y cocinero del restaurante “Rincón del pato” indicó que las 3 cucharadas de culantro utilizado las muele en batán, no las licúa, y, el loche lo ralla, no lo pica. Al igual que la Sra. Vieraninga no le echa vinagre. También indicó que la cerveza negra se añade al final y no con todos nuestros ingredientes como indica la receta referencial.

Con lo que respecta a la historia de este plato, Antúnez señala que el pato peruano fue domesticado por las culturas prehispánicas; mientras el kele, solojeta o pato joque, también tuvo alta difusión en el norte del Perú, en donde es consumido hasta el día de hoy en las principales celebraciones de la región. El pato era llamado ñuñuma en vocablo Quechua por los pobladores de la cultura Moche y en el Imperio Incaico era considerado una de las carnes más finas.

“El pato con arroz a la chiclayana”, conocido con ese nombre en el siglo XIX, tiene su origen tras la llegada de los españoles, época en donde fue un intento de su tan conocida paella con

todos los ingredientes que encontraron aquí. La primera referencia registrada del plato, fue en el año 1860 por el poeta colombiano Próspero Pereyra Gamba.

Sobre este plato, también existe una historia norteña que cuenta que cuando las mujeres estaban enamoradas de un hombre, utilizaban esta tradición culinaria como estrategia de enamoramiento. El secreto era esconder el corazón del ave en el arroz y, cuando el hombre lo encontraba y degustaba el manjar, quedaba automáticamente prendado de la doncella que lo había preparado.

Un ingrediente elemental de este potaje es el Loche de Lambayeque, el cual, en el 2010, fue reconocido por INDECOPI como la sexta denominación de origen peruana<sup>227</sup>. Los representantes de la comida lambayecana entrevistados en el viaje comentaron que la denominación de origen “Loche de Lambayeque” ha permitido que se difunda el producto logrando que esté más cerca de los mercados. Esto también ha proporcionado ayuda a los agricultores, pues su producto cada vez es más comercializado.

El señor Lizandro Castillo Salazar, propietario y cocinero del restaurante “El Rincón del Pato”, nos comentó la historia del “Loche de Lambayeque”, precisando que este vegetal tiene la forma de una gota (lágrima), y que se conoce una leyenda que dice que este producto surge de la pelea de la Luna y la noche. Nos cuenta la leyenda, que la luna se enamora de la noche, pero ésta no de ella. Como se conoce la noche es oscura y la luna es la que alumbra la noche, es por ello que a veces la noche tapa del todo a la luna (cuando es luna nueva) y esta llora, es ahí donde surge el loche, de la lágrima de la luna por no poder aparecer en la noche.

#### Cadena de Valor

---

<sup>227</sup> Su protección fue declarada mediante Resolución N° 18799-2010/DSD-INDECOPI emitida por la Dirección de Signos Distintivos del INDECOPI el 3 de diciembre de 2010.

Figura 5.1.1



a. Insumos

Los insumos relevantes de la tradición del arroz con pato son: (i) el Loche de Lambayeque, (ii) el ají amarillo, (iii) el pato, (iv) el ají paprika y (v) la chicha de jora.

Con relación al Loche, como ya hemos señalado, se trata de un producto que tiene denominación de origen y que, a partir de este reconocimiento, su comercialización ha aumentado. Entre las asociaciones productoras de este insumo encontramos a la Asociación de Productores Agropecuarios San Benito de Callanca (ASPROCAM)<sup>228</sup>, y a la Asociación Regional de Productores de Loche<sup>229</sup>.

Cabe indicar que de las entrevistas realizadas y de la información encontrada en internet, hemos podido advertir que el Loche estaría siendo sembrado en otras zonas que pertenecen a la Región de La Libertad, específicamente en el Valle de Virú, en el marco de un proyecto de siembra que está a cargo del Proyecto Especial Chavimochic (PECH)<sup>230</sup>.

<sup>228</sup> Información recuperada de <https://andina.pe/agencia/noticia-productores-lambayecanos-callanca-elaboraran-pasta-zapallo-loche-459393.aspx> con fecha 28.12.2019.

<sup>229</sup> Información del Gobierno Regional de Lambayeque. En: <https://www.regionlambayeque.gob.pe/> Recuperada el 27.12.2019.

<sup>230</sup> Información obtenida del PECH. En <http://www.chavimochic.gob.pe/noticias.php?pagina=7> Recuperada el 27.12.2019

En el año 2012, se anunció que la Asociación de Productores Lambayecanos de Callanca comercializaría el loche procesado en pasta<sup>231</sup>, no obstante, actualmente no se ha podido encontrar información del estado de dicha actividad, intuyéndose que dicha iniciativa no prosperó, ya que no encontramos dicho producto en los mercados ni supermercados de la región o a nivel nacional.

Con relación al Ají Amarillo, éste es un producto originario de la región y que se comercializa en todo el Perú bajo los nombres de ají escabecho o ají verde y *“su cultivo y uso ancestrales lo han hecho imprescindible en la sazón regional peruana”*<sup>232</sup>. No se pudo encontrar datos exactos sobre la producción nacional, pero sí de la producción de ají en general, pero si se identificó a Tacna y La Libertad como los principales productores. El Perú, en el año 2018, tuvo una producción total de las diferentes variedades de ají (excepto la paprika) de 49,715 toneladas y exportó cerca de 4,000, a países como EE.UU., España, Chile, y Colombia. Este producto, procesado y en conserva, se exporta a diversos países (Estados Unidos, Canadá, España y Puerto Rico, son los principales mercados receptores), registrándose para el año 2019 una exportación de 126,274 kg. Las principales empresas exportadoras de este producto son Gandules Inc. S.A.C., Ecosac Agrícola S.A.C., Danper Trujillo S.A.C., entre otros<sup>233</sup>.

La paprika es una variedad de ají pimiento con alto contenido en vitamina c. En la actualidad, el Perú es uno de los principales productores de páprika a nivel mundial, y uno de los principales exportadores de este producto, ya que las condiciones de clima y suelo son óptimas para el cultivo de esta especie todo el año, lo que le da una ventaja competitiva a nuestro país.

Las zonas de producción de la páprika son Arequipa (Majes), Lima (Barranca, Supe, Huaura, Cañete), Ica (Chincha, Ica, Pisco), Ancash, Piura, Lambayeque , La Libertad y Tacna, principalmente. Cabe indicar que Lima abarca el 41% de la producción total.

La paprika peruana es exportada a mercados como México, Estados Unidos de América, España, Guatemala, entre otros. Una de las principales empresas exportadoras es Agroexportadora Sol de Olmos S.A.C.

---

<sup>231</sup> Loche procesado y convertido en pasta.

<sup>232</sup> Apega, UNALAM, Inia, USMP. (2009). Op Cit. P 41.

<sup>233</sup> Información recuperada de <https://www.agrodataperu.com/2019/08/conservas-vegetales-pimientos-gandules-frejol-de-palo-aji-panca-aji-amarillo-peru-exportacion-2019-julio.html> con fecha 27.12.2019.

Sobre el pato, si bien se sabe que su crianza es importante para la región, pues es una de las regiones en donde su consumo está más popularizado, no ha sido posible encontrar cifras exactas sobre la cantidad de carne vendida o los principales comercializadores de este tipo de carne, ya que las estadísticas de la región únicamente cuentan con el rubro aves. Gracias a las entrevistas realizadas, se tiene conocimiento de que la carne de pato es comercializada en todos los mercados de abasto de la región, en algunos de ellos la carne es comercializada por días, por ejemplo, en el mercado Central de Chiclayo es posible encontrar pato los días martes de cada semana.

Con relación a la chicha de jora, este producto es preparado en Lambayeque, específicamente en Morrope, a partir de maíz de las variedades amarillo y alazán. Su producción data de la época mochica. Actualmente, existen 2 asociaciones que producen unos 500 litros al mes que se comercializa en los mercados de Lambayeque y Chiclayo, estas son: Cruceñita Linda y Dulce Morropanita<sup>234</sup>. Asimismo, se conoce que existe una marca colectiva otorgada a la Asociación de Mujeres Productoras de Chicha de Jora del Centro Poblado Cruz del Medano-Morrope, bajo la marca “Dulce Cruceñita”. Una de las chichas más conocidas de Morrope, es la de la señora Úrsula Ventura, que hasta el año 2016, a la edad de 93 años, continuaba con las enseñanzas que su madre le transmitió a la edad de 11 años. Asimismo, se puede encontrar producción de chicha de jora en Ferreñafe, en sus diferentes caseríos como Sialupe Huamantanga, y en el distrito de Monsefú, provincia de Chiclayo. En el año 2016, la cerveza Candelaria, lanzó una edición de cerveza con chicha de jora, con motivo del aniversario patrio.

Esta receta se prepara con leña, usualmente era utilizada la de algarrobo; no obstante, esta forma de preparación se está perdiendo como tradición, ya que el uso del algarrobo en las pollerías (para la preparación del pollo a la brasa) hace del uso de algarrobo una problemática ambiental.

#### b. Comercialización y distribución

En casi todos los mercados de abasto se pueden encontrar los insumos antes mencionados, siendo los principales el mercado Moshoqueque, el mercado Modelo de Chiclayo y el mercado Central de Ferreñafe. Estos productos son trasladados a los mercados de abasto por productores o intermediarios, no pudiendo identificarse trazarse la ruta de comercialización

---

<sup>234</sup> Recuperado de <https://www.laindustriadechiclayo.pe/noticia/1545236879-chicha-de-jora-ayuda-a-economia-en-morrope> con fecha 11.01.2020.

desde el agricultor a la mesa claramente, debido a la inexistencia de información sobre el particular.

No se encuentran cifras exactas del impacto de esta tradición en el desarrollo de la región o de su influencia en otras regiones, pero este plato se sirve en casi todos los restaurantes gourmets de Lima, lo que evidencia el escalamiento de la tradición culinaria. El nivel del posicionamiento del plato, podría haberse visto influenciado por los reconocimientos del Restaurante Fiesta, de origen Chiclayano, cuyo plato bandera es el arroz con pato, el cual es además se distingue entre los otros, por su presentación en cacerola y su intenso sabor. Esta tradición además la podemos encontrar en restaurantes de Lima como Costanera 700, Mayta, Don Fernando, Pueblo Viejo, Rafael, Maido. En lo que respecta a los restaurantes Lambayecanos, en todos se podrá encontrar este plato.

#### (ii) **Cabrito (cabrito de leche)**

Se sabe que el Seco es un guiso de origen árabe que se conoce desde tiempos de la Colonia, donde le llamaban Seco Tajime, y se preparaba con carne de carnero.

El origen del culantro, uno de sus ingredientes principales, se remonta a la llegada de los españoles junto con las hierbas finas y especias que marcaron el sabor de la Edad Media, a saber: la albahaca, hierba luisa, menta, salvia, pimienta, canela, el romero, orégano, tomillo, hinojo, perejil, jengibre, azafrán, los cominos, entre otras.

El Dr. Ernst W. Middendorf, citado por Gloria Hinostrza, afirma, a fines el siglo XIX, que *“Todos estos guisos tienen que ser rehogados o guisados a fuego lento, a fin de ser penetrados completamente por las especias, que saben mucho mejor de lo que aparentan”* y que, *“Realmente, el aspecto exterior suele ser a veces inaparente, pero ésta es una falta que podría corregirse fácilmente, si se intentase”*<sup>235</sup>.

El cabrito como otros platos bandera de la región pertenece a la identidad de los pobladores, eso se puede contrastar en la canción “Yo soy ferreñafano” de los Trovadores del norte que hace referencia a este plato.

---

<sup>235</sup> Hinostrza, G. (2018). *La Historia del Seco, Un guiso típicamente peruano*. Información recuperada de <https://abrecht-group.com/2018/11/01/la-historia-del-seco-un-guiso-tipicamente-peruano-2/> con fecha noviembre 2019.

Tras la entrevista con la señora Bianca Vieraninga, dueña y cocinera del restaurante “Rosita Inga”, se detectaron variaciones en la forma de preparación del cabrito, pues ella nos indicó que adereza el cabrito un día antes y lo deja macerando. Otra variación respecto a la receta referencial (ver Anexo 2) es el acompañamiento, pues la Sra. Vieraninga nos dice que ella siempre presenta el plato con piqueito de caballa, jurel o toyo en vez de salsa criolla (de cebolla).

Cadena de Valor:

Figura 5.1.2



a. Insumos

Los insumos relevantes de la tradición del cabrito son el: (i) Loche, (ii) el ají amarillo, (iii) la carne del cabrito de leche o extrema (cabra que no ha sido pisada por chivo) y, (iv) la chicha de jora (aunque se admite como variación el uso del vinagre).

Con relación al Loche, como ya hemos señalado, se trata de un producto que tiene denominación de origen y que, a partir de este reconocimiento, su comercialización ha aumentado. Entre las asociaciones productoras de este insumo encontramos a la Asociación

de Productores Agropecuarios San Benito de Callanca (ASPROCAM)<sup>236</sup>, y a la Asociación Regional de Productores de Loche<sup>237</sup>.

Cabe indicar que de las entrevistas realizadas y de la información encontrada en internet, hemos podido advertir que el Loche estaría siendo sembrado en otras zonas que pertenecen a la Región de La Libertad, específicamente en el Valle de Virú, en el marco de un proyecto de siembra que está a cargo del Proyecto Especial Chavimochic (PECH)<sup>238</sup>.

Por su parte, con relación al Ají Amarillo, éste es un producto originario de la Región y que se comercializa en todo el Perú bajo los nombres de ají escabecho o ají verde y *“su cultivo y uso ancestrales lo han hecho imprescindible en la sazón regional peruana”*<sup>239</sup>. El ají en Lambayeque se produce en los distritos de Eten, Monsefú, Reque y Motupe por pequeños agricultores, sin existir información sobre la cantidad de productores que trabajan este producto<sup>240</sup> y se comercializa principalmente como ají fresco. No obstante, a través de las entrevistas realizadas sabemos que, los ajíes que se comercializan en el mercado de Lambayeque provienen de los cultivos de dicha zona y de las regiones de La Libertad, Ancash y Lima. Este producto, en conserva, se exporta a diversos países (Estados Unidos, Canadá, España y Puerto Rico, son los principales mercados receptores), registrándose para el año 2019 una exportación de 126,274 kg. de ají amarillo. Las principales empresas exportadoras de este producto son Gandules Inc. S.A.C., Ecosac Agrícola S.A.C., Danper Trujillo S.A.C., entre otros<sup>241</sup>.

En lo que respecta al cabrito, éste es un animal que se cría en algunas regiones del norte y de la sierra central. Una de ellas es Lambayeque. Durante el año 2017, se produjeron 456 tm en las tres provincias de la región<sup>242</sup>. Se ha tomado conocimiento de que el Ministerio de Agricultura se ha planteado metas que mejorarían la productividad de la carne caprina, la que, en el año 2014, alcanzó un total de 15,400tm a partir de una población de 2 millones de cabezas ubicadas fundamentalmente en la Costa (Piura, Lambayeque, Lima e Ica) y en menor

---

<sup>236</sup> Información recuperada de <https://andina.pe/agencia/noticia-productores-lambayecanos-callanca-elaboraran-pasta-zapallo-loche-459393.aspx> con fecha 28.12.2019.

<sup>237</sup> Información del Gobierno Regional de Lambayeque. En: <https://www.regionlambayeque.gob.pe/> Recuperada el 27.12.2019.

<sup>238</sup> Información obtenida del PECH. En <http://www.chavimochic.gob.pe/noticias.php?pagina=7> Recuperada el 27.12.2019

<sup>239</sup> Apega, UNALAM, Inia, USMP. (2009). Op Cit. P 41.

<sup>240</sup> Cabe precisar que en 1 hectárea se puede producir de 15 a 20 toneladas de ají.

<sup>241</sup> Información recuperada de <https://www.agrodataperu.com/2019/08/conservas-vegetales-pimientos-gandules-frejol-de-palo-aji-panca-aji-amarillo-peru-exportacion-2019-julio.html> con fecha 27.12.2019.

<sup>242</sup> Información recuperada de [http://siea.minagri.gob.pe/siea/sites/default/files/anuario-produccion-pecuaria-2017-261118\\_0.pdf](http://siea.minagri.gob.pe/siea/sites/default/files/anuario-produccion-pecuaria-2017-261118_0.pdf) con fecha 27.12.2019.

proporción en la Sierra (Huancavelica, Ayacucho, entre otras).<sup>243</sup> El consumo de este tipo de carne, no está difundido a nivel nacional, este se encuentra relacionado con costumbre regionales vinculadas a regiones localizadas en la costa norte del país, en donde podemos encontrar platos especializados como el cabrito.

El tipo de cabrito que se consume, en su mayoría, es el cabrito criollo, derivado de los caprinos introducidos por los españoles en la época de la conquista, que no tiene un alto nivel productivo (alcanza entre 30 a 40 kg de peso en adulto vivo) pero se adapta a diversos ambientes. Estos animales son criados con el sistema de pastoreo, por lo que su producción está vinculada a pequeños productores, sin existir información exacta de la cantidad de productores que hay detrás de la comercialización de este tipo de carne<sup>244</sup>. No obstante, es de conocimiento público que Indecopi entregó un registro colectivo de marca vinculado a la carne de cabrito a la Asociación de Productores Agropecuarios y Apicultores de Cruz de Pañala – Morrope<sup>245</sup>. Esta asociación es titular de la marca colectiva APAYACP y logotipo, y se dedica a la crianza y comercialización de carneros y cabritos vivos. Otras asociaciones que podrían seguir el mismo modelo son la Asociación de Productores Agropecuarios Olmos, la Asociación de Ganaderos de Leche y Cría Cruz de Chalpón de Motupe, la Asociación Ganaderos de la ciudad de Lambayeque, entre otras.

Se conoce que en Lima existe la Asociación de Productores caprinos de la Cuenca del río Chillón ASOGCARCH, integrada por 28 criadores de la cuenca quienes han venido trabajando asistidos por la Asociación de Apoyo a la Producción Caprina – PROCABRA, su producción es principalmente láctea. Existen también otras asociaciones en Huaral, Huacho, Cañete, Barranca.<sup>246</sup>

Con relación a la chicha de jora, este producto es preparado en Lambayeque, específicamente en Morrope, a partir de maíz de las variedades amarillo y alazán. Su producción data de la época mochica. Actualmente, existen 2 asociaciones que producen unos 500 litros al mes que se comercializa en los mercados de Lambayeque y Chiclayo, estas son: Cruceñita Linda y Dulce

---

<sup>243</sup> Plan Nacional de Desarrollo Ganadero 2017 – 2027. Información recuperada de <https://www.minagri.gob.pe/portal/download/pdf/especiales/plan-nacional-ganadero.pdf> con fecha 27. 12.2019.

<sup>244</sup> Recuperado de <http://minagri.gob.pe/portal/40-sector-agrario/situacion-de-las-actividades-de-crianza-y-producci/299-caprinos> con fecha 26.02.2020.

<sup>245</sup> Recuperado de <https://andina.pe/agencia/noticia-lambayeque-indecopi-entrega-registros-marcas-colectivas-a-asociaciones-familiares-755996.aspx> con fecha 26.02.2020.

<sup>246</sup> Recuperado de <http://minagri.gob.pe/portal/40-sector-agrario/situacion-de-las-actividades-de-crianza-y-producci/299-caprinos?start=9> con fecha 26.02.2020.

Morropanita<sup>247</sup>. Asimismo, se conoce que existe una marca colectiva otorgada a la Asociación de Mujeres Productoras de Chicha de Jora del Centro Poblado Cruz del Medano-Morrope, bajo la marca “Dulce Cruceñita”. Una de las chichas más conocidas de Morrope, es la de la señora Úrsula Ventura, que hasta el año 2016, a la edad de 93 años, continuaba con las enseñanzas que su madre le transmitió a la edad de 11 años. Asimismo, se puede encontrar producción de chicha de jora en Ferreñafe, en sus diferentes caseríos como Sialupe Huamantanga, y en el distrito de Monsefú, provincia de Chiclayo. En el año 2016, la cerveza Candelaria, lanzó una edición de cerveza con chicha de jora, con motivo del aniversario patrio.

Esta receta se prepara con leña, usualmente era utilizada la de algarrobo; no obstante, esta forma de preparación se está perdiendo como tradición, ya que el uso del algarrobo en las pollerías (para la preparación del pollo a la brasa) hace del uso de algarrobo una problemática ambiental.

b. Comercialización y distribución

En casi todos los mercados de abasto se pueden encontrar los insumos antes mencionados, siendo los principales el mercado Moshoqueque, el mercado Modelo de Chiclayo y el mercado Central de Ferreñafe. Estos productos son trasladados a los mercados de abasto por productores o intermediarios, no pudiendo identificarse trazarse la ruta de comercialización desde el agricultor a la mesa claramente, debido a la inexistencia de información sobre el particular.

En la Universidad Agraria La Molina y, en los principales mercados mayoristas de Lima es posible encontrar carne caprina. Cabe indicar que, si bien no hay trazabilidad de la llegada de la carne de cabrito a Lima, se sabe que a la capital llegó, el año 2017, 160 toneladas de este tipo de carne y que el consumo per cápita fue 0,016 kg por habitante por año (a nivel nacional el consumo asciende a 0,169 kg por habitante por año)<sup>248</sup>.

No se encuentran cifras exactas del impacto de esta tradición en el desarrollo de la región o de su influencia en otras regiones, pero es ampliamente conocido que este plato ha dejado la región y ahora se ofrece en diversos restaurantes turísticos y restaurantes gourmet de Lima y otras regiones. Asimismo, se ofrece el seco de carne vacuna como variante y en reemplazo de

---

<sup>247</sup> Recuperado de <https://www.laindustriadechiclayo.pe/noticia/1545236879-chicha-de-jora-ayuda-a-economia-en-morrope> con fecha 11.01.2020.

<sup>248</sup> Información recuperada de [http://siea.minagri.gob.pe/siea/sites/default/files/anuario-produccion-pecuaria-2017-261118\\_0.pdf](http://siea.minagri.gob.pe/siea/sites/default/files/anuario-produccion-pecuaria-2017-261118_0.pdf) con fecha 27.12.2019.

la carne de cabrito, esto puede deberse a que la distribución y comercialización de la carne de cabrito no se ha extendido, de manera popular, a todas las regiones del país y que el consumo per cápita es bajo.

Esta tradición se encuentra en la mayoría de los restaurantes de Lambayeque, destacando El Cántaro, El Pacífico, El Lambayecano, El Rincón del Pato, Fiesta. Asimismo, es posible encontrarlo en Lima, en los restaurantes que ofrecen comida regional lambayecana como Pueblo Viejo, Fiesta, Club Lambayeque, La Raya, El Ventarrón, Tradiciones Chiclayanas, Don Fernando. Asimismo, es posible encontrarlo en otros restaurantes gourmet como El Señorío de Sulco, Astrid & Gastón, La Gloria, entre otros. Así como sus variantes con carne vacuna son ofrecidas en restaurantes como Isolina.

Por último, se debe señalar que es necesaria la mejora competitiva de la tradición culinaria del cabrito. Una posible mejora es la transformación del loche en pasta o su liofilización para extender su comercialización.

## **5.2 Lima**

### **(i) Cebiche**

El cebiche es un plato emblemático de la gastronomía peruana. De hecho, según encuestas realizadas de manera anual por Ipsos Perú, en el año 2018, el 88% de peruanos cree que este es el plato que mejor nos representa.

En octubre del 2004, el entonces Instituto Nacional de Cultura - INC, mediante Resolución Directoral N.º 241-2004/INC declaró este plato como Patrimonio Cultural de la Nación.

Se encuentra literatura en la que se le denomina Ceviche, Cebiche o Seviche, sin embargo, el Instituto Nacional de Cultura menciona en dicha resolución que la ortografía correcta e histórica para dicho plato es Seviche.

Existen diversas teorías acerca del origen de este plato, que además se consume en diversos países de Latinoamérica con distintas variaciones, pero es el plato peruano el que ha alcanzado mayor relevancia tanto a nivel nacional como internacional.

Una de las hipótesis y la que más se encuentra en la distinta literatura es la que indica que el cebiche tiene origen en la cultura Mochica, en la que se cuenta que el pescado era marinado con diversos jugos fermentados, entre ellos la chicha.

Se dice que luego, con la llegada de los españoles, este plato incorporó a su receta el uso del limón y la cebolla. También se encuentra literatura que indica que sería la influencia japonesa la que incorpora la maceración de unos cuantos segundos en limón. En definitiva, todas las teorías acerca del origen del cebiche dan cuenta de una fusión entre antiguas prácticas y técnicas gastronómicas y las distintas culturas que forman parte del mestizaje<sup>249</sup>.

Para el historiador Javier Pulgar Vidal, el seviche es llamado así debido al término quechua “siwichi” que significa pescado fresco<sup>250</sup>.

El cebiche, ceviche o seviche, ha tenido muchas variaciones en el tiempo, en las Tradiciones de Ricardo Palma podemos encontrar que, antiguamente, este plato se preparaba única y exclusivamente con naranjas agrias y nunca con limón como se hace en la actualidad. Es más, incluso nos decía que cuando no se hacía con naranjas, se recomendaba usar el jugo de uvas muy verdes o ácido tártico disuelto en agua<sup>251</sup>. Entre las más importantes variaciones que ha tenido esta tradición, se encuentra el tiempo de maceración. Antiguamente este duraba horas y en la actualidad se estila que sean solo algunos minutos<sup>252</sup>.

Hoy en día, el Perú cuenta con un Día del Cebiche instaurado desde el año 2008, a través de la Resolución Ministerial N.º 708-2008-PRODUCE, el cual se celebra los 28 de junio de cada año.

### Cadena de Valor

---

<sup>249</sup> Información recuperada de <https://peru.info/es-pe/gastronomia/noticias/2/13/cebiche-a-poco-de-ser-patrimonio-de-la-humanidad> con fecha noviembre de 2019.

<sup>250</sup> Información recuperada de <https://pisacinn.com/el-ceviche-peruano-y-la-historia-que-lo-convirtio-en-patrimonio-cultural-de-la-nacion/?lang=es> con fecha noviembre de 2019.

<sup>251</sup> Coloma, C. (2010). *Comida Tradicional del Perú en la obra de Ricardo Palma*. Lima: INC. P. 61

<sup>252</sup> Acurio, G. (2008). *Op. Cit.* P. 95.

Figura 5.2.1



a. Insumos

Como antes hemos indicado, el cebiche es una tradición culinaria antigua, plato bandera preparado en hogares y en muchos restaurantes de Lima. Con relación a sus insumos, los pescados preferidos en los hogares son los pescados azules que tienen alto contenido en Omega 3 y proteínas entre los que se encuentran el bonito, el jurel, la caballa, el atún, la sardina y la anchoveta, abundantes gracias a la corriente peruana o corriente de Humboldt. No obstante, en los restaurantes, los preferidos son los pescados de carne blanca, entre los que se encuentran el lenguado, el perico, la corvina merluza, cojinova o chita. En la sierra podemos encontrar cebiches con pescados de las zonas como la trucha y el pejerrey de río; así también en la selva encontramos cebiche de paiche, dorado, doncella y bagre. También encontramos otros ingredientes marinos que se pueden sumar al plato como el pulpo, langostino, camarones y otros mariscos, así como el camote, choclo y cebolla.

El cebiche, como ya lo hemos señalado, es el plato más aceptado por los turistas, tal como indica el Estudio Gastronómico en el Perú 2016 realizado por Promperú.

Otro de los insumos utilizados para la preparación del cebiche es el ají limo. Entre sus variedades se encuentran el ají limo norteño de Lambayeque, Piura y Tumbes<sup>253</sup> y el ají mochero de La Libertad<sup>254</sup>. Si bien, no se encuentran datos de los productores detrás de estos productos agrarios ni de la trazabilidad de este producto, se sabe que estos ajíes son transportados y llegan a Lima para acomodarse en un plato que se reconoce como nacional. El punto de venta principal es el mercado mayorista de Santa Anita <sup>255</sup>. En el caso del ají mochero, existe la Asociación Ají Mochero de La Libertad que, en el año 2018 inició un procedimiento de reconocimiento de denominación de origen<sup>256</sup>.

Sobre el ají en Se conoce que en el 2018 cerca de 9000 familias se dedicaban al cultivo de ají en todas sus variedades. Para mejorar el posicionamiento comercial, la importancia y el consumo interno del ají peruano, el Ministerio de Agricultura y Riego (Minagri) determinó que el “Día de los Ajíes Peruanos” se celebrará el primer viernes de setiembre de cada, logrando promover y dinamizar el consumo de estos productos<sup>257</sup>.

El limón es otro ingrediente del cebiche. Este cultivo se siembra principalmente en la zona norte del país, entre ellas Piura con 54,8% de participación de la producción y le siguen los departamentos de Lambayeque (19,1%), Tumbes (11%), Loreto (4%) y Ucayali (3,3%), tomando como consideración la producción del 2017<sup>258</sup>.

Entre las principales variedades están el limón Sutil y el limón Tahití, según el Minagri el primero tiene mayor volumen de producción<sup>259</sup>. Durante el año 2018, la producción de limón Sutil alcanzo 258,206tm, siendo la región con mayor producción Piura (140,067tm), seguida de Lambayeque (42,558tm) y Tumbes (32,898tm)<sup>260</sup>.

---

<sup>253</sup> Apega, UNALAM, Inia, USMP. (2009). *Op. Cit.* P. 40 - 41

<sup>254</sup> Slow Food (2017). *Op. Cit.* P 26 – 29.

<sup>255</sup> No se ha obtenido información de la actividad de traslado ni los volúmenes de comercialización, pero si sabemos que llegan a los mercados mayoristas como el de Santa Anita, para ser repartido a los diferentes mercados minoristas de la ciudad.

<sup>256</sup> Información recuperada de <https://andina.pe/agencia/noticia-la-libertad-gestiona-denominacion-origen-para-aji-mochero-722959.aspx> con fecha 11.01.2020.

<sup>257</sup> Información repurada de <https://andina.pe/agencia/noticia-dia-los-ajies-peruanos-casi-9000-familias-se-dedican-a-su-cultivo-724430.aspx>

<sup>258</sup> Recuperado de [http://agroaldia.minagri.gob.pe/biblioteca/download/pdf/tematicas/f-taxonomia\\_plantas/f01-cultivo/informe\\_limon\\_ago17.pdf](http://agroaldia.minagri.gob.pe/biblioteca/download/pdf/tematicas/f-taxonomia_plantas/f01-cultivo/informe_limon_ago17.pdf) con fecha 12.02.2020.

<sup>259</sup> Información recuperada de [http://agroaldia.minagri.gob.pe/biblioteca/download/pdf/tematicas/f-taxonomia\\_plantas/f01-cultivo/informe\\_limon\\_ago17.pdf](http://agroaldia.minagri.gob.pe/biblioteca/download/pdf/tematicas/f-taxonomia_plantas/f01-cultivo/informe_limon_ago17.pdf) con fecha 11.01.2020.

<sup>260</sup> MINAGRI (2018). Anuario Estadístico de Producción Agrícola 2018. Recuperado de <http://siea.minagri.gob.pe/siea/?q=produccion-agricola> con fecha 10.01.2019.

Los productores de limón se encuentran agrupados en diferentes organizaciones como la Asociación de Productores de Limón (Piura), la Asociación de Productores de Limón de Matapalos de Limón - Aprolimón (Tumbes), la Cooperativa Agraria de Productores Orgánicos – Apromalpi (Piura), entre otras, las mismas que tienen representación en AGAP y otros gremios exportadores. Este producto también es exportado, siendo Piura, la primera región exportadora, que envía sus productos a Chile, Panamá y otros países como Bélgica, Canadá, Estados Unidos, Francia, Holanda y Alemania.<sup>261</sup> Entre los principales exportadores están Limones Piuranos S.A., Limones Peruanos S.R.L., Agrícola Fairtrasa S.A.C., Compañía de Exportación y Negocios Generales S.A.C., International Realty Property Management S.A.C., Mi Paisana S.A.C., Agroexportaciones Machu Picchu S.R.L., Grupo Gerónimo Trading S.R.L. Es importante destacar que, las exportaciones peruanas de limón (sutil y tahiti) que se registraron de enero al 24 de octubre de 2018 sumaron 9.290 toneladas, mostrando un incremento de 40.37% en comparación a las 6.618 toneladas despachadas en todo el 2017.

Otro de los insumos es el camote, tubérculo que se siembra principalmente en la costa central del país. Las principales regiones de producción del camote del año 2018 fueron Lima con 130,772tm, seguida de Ica con 45,645tm y Lambayeque con 34,802tm. El camote, según el Centro Internacional de la Papa, es un tubérculo con nutrientes beneficiosos para la dieta humana, pues contiene vitaminas B, C y E y contiene niveles moderados de hierro y zinc. Asimismo, ha sido de gran importancia para algunos países como Japón, China y Uganda, pues fue utilizado como alimento en momentos que sus principales cultivos fueron atacados por plagas o desastres naturales<sup>262</sup>.

Conocemos que este producto mueve en el Gran Mercado Mayorista de Lima un aproximado de 6,500tm diarias de las variedades camote amarillo y camote morado<sup>263</sup>, sin embargo no se tiene información de la cantidad de productores ni de la trazabilidad del producto hasta que llega a los consumidores.

#### b. Comercialización y Distribución

---

<sup>261</sup> Información recuperada de <https://agraria.pe/noticias/piura-es-la-principal-region-productora-de-limon-en-nuestro--15765> con fecha 11.01.2020.

<sup>262</sup> Los japoneses lo utilizaron cuando un tifón devastó sus campos de arroz. Salvó a millones de la hambruna en la plaga que atacó China a comienzos de los años 60 y fue el cultivo de rescate en Uganda en los 90, cuando un virus asoló los cultivos de yuca. Recuperado de <https://cipotato.org/es/programas-de-investigacion/camote/datosycifrasdelcamote/> con fecha 26.02.2020.

<sup>263</sup> Recuperado de <http://www.emmsa.com.pe/index.php/estadisticas/volumenes-de-ingresos> con fecha 26.02.2020.

En el año 2015, se contaba con 35 mil puntos de venta de cebiche, cuyos platos cuestan entre 5 y 15 soles.<sup>264</sup> En el año 2016, se conoce que en Lima encontramos aproximadamente 13 mil cebicherías, las que adquieren el pescado de, principalmente, 2 mercados mayoristas pesqueros, el de Villa María del Triunfo y el Ventanilla en el Callao. Estos dos mercados abastecen restaurantes, mercados, hoteles, instituciones públicas y privadas y supermercados. En un artículo de Oceánica, elaborado por Rocío López, figura que: *“Terminal Pesquero de Villa María del Triunfo (VMT) se encuentra ubicado en la parte sureste de la ciudad, cerca de los distritos de mayor nivel socioeconómico y ubicados en áreas más urbanizadas (Lima Centro, Este y Sur)”*; mientras que *“el Terminal Pesquero de Ventanilla abastece a los distritos más populares de Lima y Callao, con mayor demanda de recursos marinos de gran abundancia y menor precio.”*<sup>265</sup>

Según la Fundación Oceana, En primer lugar, tenemos los volúmenes de oferta en toneladas métricas (TM). El Mercado Mayorista Pesquero de Ventanilla comercia mayor cantidad de pescados y mariscos, con un crecimiento constante de su oferta a lo largo de los quince años analizados. Aunque Villa María del Triunfo registra menor oferta en cantidad, la diferencia entre ambos se ha reducido en los últimos cinco años. Al 2015, VMT registró un ingreso de 70 mil toneladas, mientras Ventanilla lo supera con un aproximado de 80 mil TM, lo que equivale en ingresos económicos a S/.800 millones frente a los S/. 400 millones de Ventanilla.

Cabe indicar que el mercado de VMT al ofrecer mayor variedad de pescados y mariscos ha desarrollado un vínculo estrecho con el sector gastronómico. En un día promedio, VMT puede tener más de 60 especies, mientras en Ventanilla no se supera las 30.<sup>266</sup>

Este plato tiene diversas variantes, se puede servir de manera básica, es decir, pescado sazonado con limón, sal y acompañado de cebolla y ají; o con otros acompañantes como el camote, la yuca, sarandaja, maíz tostado, choclo, entre otros. Y hay restaurantes que tienen presentaciones únicas como el cebiche caliente del restaurante Fiesta.

Entre los mejores cocineros cebicheros más reconocidos se encuentran Javier Wong, Pedro Solari, entre otros. Javier Wong se ha hecho famoso por cocinar según su imaginación e intuir

---

<sup>264</sup> Información recuperada de <https://larepublica.pe/sociedad/199091-armap-existen-35-mil-puntos-de-venta-de-cebiche-en-el-pais/> con fecha 11.01.2020.

<sup>265</sup> López, R. Terminales pesqueros ¿cómo se distribuyen productos marinos que llegan a Lima? <https://peru.oceana.org/es/blog/terminales-pesqueros-como-se-distribuyen-los-productos-marinos-que-llegan-lima> con fecha 11.01.2020.

<sup>266</sup> Ídem.

el gusto del comensal es considerado un maestro del lenguado y el pulpo que con su creatividad en picar y mezclar ingredientes logra los más deliciosos platos<sup>267</sup>. Por otro lado, Pedro Solari afirma que utiliza los mismos ingredientes que todos, pero cocina distinto.<sup>268</sup>

(ii) **Ají de Gallina**

La historia del Ají de Gallina se remonta al siglo XVI cuando llega el manjar blanco desde España a nuestra capital, pues este plato tiene un origen dulce. Según el señor Martín Acota, se presentaba como una crema espesa compuesta de pechuga de gallina, arroz, almendras y azúcar de unos ingredientes de origen árabe e ibérico<sup>269</sup>.

Según la señora Isabel Álvarez, citada en el artículo de la señora Jimena Agois, a nuestro país llegaron 2 versiones de manjar blanco una con pechuga de gallina y el manjar blanco sin pechuga, solo con azúcar y harina. Con el tiempo uno queda en la dulcería y el otro se fusiona maliciosamente con nuestro seductor ají, lo que, en palabras de Álvarez constituye el aporte peruano a dicho plato.

Se sabe que en España solo se quedaron con el dulce, pues se eliminó la gallina de su plato y en nuestro país nos quedamos con las 2 variedades.

La receta final del ají de gallina data desde el año 1839 cuando, según el investigador gastronómico Rodolfo Tafur Zevallos, el presidente Agustín Gamarra dicta el reglamento de la Venta de carnes y comidas en mercados, encargando la supervisión de su aplicación a la Intendencia de la Policía, quienes encuentran en diversas fondas y restaurantes un plato con hebras de carne de gallina con un sofrito de cebolla, ajos, ají y trozos pequeños de pan, acompañado con papas. Más adelante se incorporan huevos duros y queso parmesano como acompañamiento del plato.

En lo que respecta a su cocción y técnicas de preparación, el chef Flavio Solórzano, del restaurante El Señorío de Sulco, recomienda usar gallina de doble pechuga y cocinarla de 4 a 5 horas sin que hierva. Dejarla enfriar en su caldo antes de deshilarla. Por otro lado, la señora Elena Santos Izquierdo, del restaurante El Rincón que no conoces, hace énfasis en que el pan

---

<sup>267</sup> Información recuperada de <https://www.aboutespanol.com/chef-javier-wong-806751> con fecha 11.02.2020.

<sup>268</sup> Información recuperada de <https://peru21.pe/vida/fiestas-patrias-pedro-solari-hombre-revoluciono-ceviche-amamos-perfil-89568-noticia/> con fecha 11.02.2020.

<sup>269</sup> Acosta, M. (2011) ¿Sabía que el padre del ají de gallina fue el “manjar blanco”? En El Comercio. (12.11). Recuperado de <https://archivo.elcomercio.pe/gastronomia/peruana/sabia-que-padre-aji-gallina-fue-manjar-blanco-noticia-726129> con fecha 11.01.2020.

no sea licuado sino que se debe remojar el pan de molde en leche y pasarlo por un colador mediano.<sup>270</sup>

Cabe señalar que esta es una tradición muy popular en las familias limeñas y forman parte de los menús tanto caseros como los ofrecidos en los restaurantes de comida diaria. Sin embargo, en ambos casos es muy frecuente encontrar la variante de la receta utilizando pollo en lugar de gallina. Básicamente por qué es más sencillo y económico de encontrar en cualquier punto de venta: mercados de abasto, avícolas, bodegas, entre otros.

Esta tradición, como se ha mencionado, si vienen tuvo sus inicios en la región Lima, se ha popularizado a nivel nacional e internacional. Es así que no es difícil encontrar este plato en todas las regiones del Perú y en todo tipo de restaurantes desde los más gourmets hasta los restaurantes que ofrecen menús diarios. Asimismo, este plato se encuentra en las cartas de los restaurantes peruanos en el mundo. El uso de pecanas y nueces se registra como antiguo, pero el uso de queso parmesano es reciente.

Por otro lado, es tal su posicionamiento y está tan arraigado entre los peruanos, que el ají de gallina es utilizado en otras presentaciones, tales como: hojarasca de ají de gallina, empanadas de ají de gallina, entre otras.

### Cadena de Valor

Figura 5.2.2

---

<sup>270</sup> Agois, J. (2017) El ají de gallina, historia y mucho sabor. En Diario Correo (17.09) Recuperado de <https://diariocorreo.pe/opinion/el-aji-de-gallina-historia-y-mucho-sabor-774144/?ref=dcr> con fecha 11.01.2020.



a. Insumos

Entre los principales ingredientes del ají de gallina, está el ají amarillo, al cual ya hemos hecho referencia. Así como (i) la papa blanca, y (ii) la gallina o pollo.

La avicultura, está orientada principalmente a la producción de carne de ave y de huevos comerciales. En el país, su importancia radica en que ésta alcanza el 25% del producto final agrario. Además, actualmente, el Perú figura como el país con el mayor consumo de carne de pollo a nivel latinoamericano.<sup>271</sup> La producción de gallina representa el 2% del valor bruto de producción avícola, frente a un 78% que representa la producción de pollo.<sup>272</sup>

De acuerdo a la Asociación Peruana de Avicultores (APA), el Perú es el único país que produce gallinas para su propio consumo. Esto debido a que en la mayoría de mercados externos, este ave es criada sólo para empollar pollos o para producir huevos que luego serán comercializados. Ningún otro país produce estos animales para su consumo, sino que una vez que la gallina cumple el ciclo antes mencionado, son sacrificadas y su carne es utilizada mayormente como alimento animal. Las gallinas entonces, son sacrificadas una vez vencido el ciclo (no se crían gallinas para ser sacrificadas, ya que esto generaría sobreoferta de pollos y

<sup>271</sup> Recuperado de <https://avicultura.info/avicultura-de-peru-continua-creciendo-este-ano-2019/> con fecha 22.02.2020

<sup>272</sup> Recuperado de file:///C:/Users/Gilda%20Ortiz/Downloads/sector-avicola-dic2018-050219.pdf con fecha 22.02.2020

huevos). Sin embargo, en Perú, es tan alta la demanda de gallinas para su consumo, preferentemente el popular “caldo de gallina”, que el 4% del mercado lo componen gallinas importadas de Argentina, Brasil, Chile y Uruguay. Cabe señalar que la carne de gallina importada llega congelada. Durante el 2018, se consumieron en el país 67,983 toneladas de carne de gallina<sup>273</sup>.

En cuanto a la gallina, existen diversas variedades de ella que son vendidas en los diferentes puntos de venta:

- Gallina blanca
- Gallina colorada
- Gallina criolla
- Gallina minidobles
- Gallina mora
- Gallina negra
- Gallina ponedora

Es importante considerar que, este plato es también preparado con pollo. Cabe indicar que, según datos del Ministerio de Agricultura y Riego – Minagri, las principales regiones productoras de carne de pollo del año 2018 fueron Lima (54.3%), La Libertad (18.4%), Arequipa (10.2%) e Ica (4.4%) respectivamente. Cabe indicar que también importamos carne de ave, la misma que, en el 2018, ascendió a 3,994 tm.<sup>274</sup> El consumo per cápita de la carne de pollo a nivel nacional es de 49.5 Kg/hab/año y el de Lima Metropolitana, 80.5 Kg/hab/año. Entre los principales productores de carne de ave se encuentran Redondos S.A., Avinka S.A., Técnica Avícola S.A., Santa Elena S.A., San Fernando S.A., Avícola Río Azul S.A., Granja Rinconada del Sur S.A., entre otros. Algunas de estas empresas se encuentran asociadas a la Asociación Peruana de Avicultores (APA).

Los otros insumos encontrados en esta receta además del ají y gallina (Ver Anexo 2) son la cebolla, leche y pan entre otros menos significativos. Ya en anteriores tradiciones se han descrito los insumos como el ají amarillo. En cuanto al pan y la leche, al ser productos de la canasta básica y no requerir ningún tipo especial, podemos decir que los mismos pueden ser

---

<sup>273</sup> Recuperado de <https://elperuano.pe/noticia-gallina-ese-caldo-tan-peruano-81532.aspx> con fecha 22.02.2020

<sup>274</sup> Recuperado de <https://www.minagri.gob.pe/portal/boletin-estadistico-mensual-de-la-produccion-y-comercializacion-avicola/sector-avicola-2018> con fecha 22.02.2020.

encontrados, sin mayor dificultad en cualquier punto de venta como: mercados, supermercados, bodegas, grifos, entre otros.

Sobre la papa blanca utilizada en esta tradición, se debe señalar que incluye las variedades canchán, yungay y, en menor medida, las variedades perricholi, única, andina y serranita. Sobre ella, no existen cifras de producción de los distintos tipos de variedades de papa a nivel nacional, ni de la región; así como tampoco datos sobre los productores detrás del producto. No obstante, según el Reporte de Ingresos y Precios en el Gran Mercado Mayorista de Lima del 2018, se sabe que a Lima llegan las siguientes variedades Perricholi, Yungay, Canchán, Única, Huamantanga, Tumbay (amarilla), peruanita, Huayro, provenientes de las regiones de Ayacucho, Arequipa, Pasco, Huánuco, Junín, Ica, Lima y otros. En el año 2018, ingresaron en el Gran Mercado Mayorista de Lima 54,008 toneladas de papa<sup>275</sup>.

b. Comercialización y Distribución

Todos los insumos pueden encontrarse en cualquier mercado de abasto de la ciudad de Lima, sean mayoristas o minoristas. Específicamente sobre la gallina, debemos indicar que se vende al por mayor en los principales centros de acopio, de donde es distribuida posteriormente a los diversos puntos de venta, entre ellos: mercados de abasto, avícolas y supermercados. Cabe señalar, que la distribución del insumo no es tan intensiva como la del pollo. Los principales centros de acopio en Lima se encuentran en: Callao, Canto Grande, Caquetá, Chorrillos, Comas, Independencia, La Victoria, Puente Piedra, Rímac, San Luis, San Martín de Porres, San Miguel, Santa Anita, Surco y Villa el Salvador.<sup>276</sup>

En cuanto a los precios, al mes de enero del presente año, mientras el precio promedio del pollo en centros de acopio fue de S/4.36, el de la gallina al por mayor fue de S/ 11.83 para la gallina negra y S/ 5.86 para la gallina colorada.<sup>277</sup>

Esta tradición es una de las tradiciones monitoreadas por la Evaluación del Turismo Gastronómico en el Perú 2016 que debe ser monitoreada pues está entre los platos más solicitados por los turistas. Este plato tiene diferentes variantes, y hay restaurantes limeños que ofrecen este plato con su sabor particular, entre ellos tenemos: El Rincón que no Conoces,

---

<sup>275</sup> Recuperado de <https://www.minagri.gob.pe/portal/reporte-gran-mercado-mayorista-de-lima/la-parada-2018> con fecha 22.02.2020.

<sup>276</sup> Recuperado de [http://sistemas.minagri.gob.pe/sisap/portal/modulos.php?mod=ap\\_p5710](http://sistemas.minagri.gob.pe/sisap/portal/modulos.php?mod=ap_p5710) con fecha 22.02.2020

<sup>277</sup> Recuperado de <https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/478065/sisap-aves-22ene20.pdf> con fecha 22.02.2020

la Casa de Don Cucho, Tanta, José Antonio, Panchita, entre otros. Asimismo, es una tradición que es posible encontrar en otras regiones.

### 5.3 Arequipa

#### (i) Ocopa

La Ocopa es una salsa cuyo nombre podría venir de la palabra Quechua huq'opa que significa "donde se remoja" y hace alusión a que con esta salsa se aderezan las papas. Este es un plato tradicional de la gastronomía arequipeña y tiene como ingredientes principales al ají amarillo, la cebolla, el maní y el huacatay y antiguamente se preparaba en el batán. Existen algunas variaciones de este plato y hoy se incluye también el camarón en su preparación<sup>278</sup>.

El batán, utensilio usado en la preparación de esta receta, se empleó en la antigüedad principalmente para moler el maíz y otros granos. Consiste en dos piedras de río, una llana y una cóncava. Las dimensiones varían y miden en promedio 80 por 50 centímetros. Para moler, el encargado pone un puñado de granos, semillas o el ingrediente que quiera moler al centro y toma la piedra superior, inclinándola de un lado a otro triturando los alimentos. Este trabajo no requiere mayor desgaste físico y es por ello que esta tarea era tradicionalmente realizada por mujeres y niños.<sup>279</sup>

En los batanes también se molía el ají para obtener de éste una salsa. Existían dos tipos de salsa: la "llaqwana" que estaba hecha de ají y sal y la "chichi llakhuana" que era hecha con chichi, unos pescaditos que podían hallarse entre las piedras y peñascos de algunos ríos. En la actualidad, en la región de los andes, existen diversas variedades de salsas de ají que le dan un punto picante a los tubérculos, choclo, chupes, y en general a todo tipo de comidas. Entre las salsas que se utilizan para comer con papas, las más populares han sido la de huancaína y la ocopa.<sup>280</sup>

Se dice que el origen de este plato se remonta a la época del imperio incaico cuando los chasquis en su recorrido llevaban consigo una bolsa a la que llamaban ocopa y en la que guardaban ajíes, maní molido y hierbas<sup>281</sup>.

---

<sup>278</sup> Acurio, G. (2008). *Op. Cit.* P. 255.

<sup>279</sup> Olivas, R. (2015). *Op Cit.* P. 86.

<sup>280</sup> *Ibid.* P. 154.

<sup>281</sup> Información recuperada de <http://amoperusaboresdemitierra.blogspot.com/2018/04/ocopa-arequipena.html> con fecha noviembre de 2019.

El huacatay, que es lo que le da el sabor a esta salsa, es una hierba aromática originaria del Perú y Bolivia. En el país crece básicamente de manera silvestre, aunque también es cultivada en algunas regiones de la costa y la sierra. Se suele encontrar en los cultivos familiares. Esta hierba se cosecha durante los meses de verano para hacer uso de ella, ya sea fresca o deshidratada<sup>282</sup>.

Según Isabel Álvarez, la estructura basal del plato es la cebolla, el ajo y el ají y su cocción lenta. Se dice que en tiempos pasados la receta incluía pecanas y nueces, no obstante fue modificada por maní, el cual tiene un menor costo.

Cadena de Valor

Figura 5.3.1



a. Insumos

Los insumos relevantes de la tradición de la ocopa son: (i) el huacatay, (ii) el ají mirasol, y (iii) la papa. Los tres primeros ingredientes son utilizados para la creación de la salsa que luego será servida, junto con las papas sancochadas.

<sup>282</sup> Slow Food. (2017). *Op. Cit.* P. 59.

El huacatay, como ya hemos señalado, es una hierba aromática que crece en las tres regiones del país: costa, sierra y selva. También crece en Bolivia y Ecuador. Fuera de estos lugares es un insumo difícil de encontrar. Este es un ingrediente habitual en la cocina andina. Si bien antiguamente también era utilizado con fines medicinales, su popularidad es extendida como un ingrediente para dar sabor a las comidas. Como se expresó, este cultivo es parte de la agricultura familiar, y se puede encontrar en las regiones de La Libertad, Cajamarca, Arequipa, entre otras. Esta planta se puede sembrar todo el año y es considerada como una hierba aromática y medicinal<sup>283</sup>. En nuestra gastronomía es muy utilizado para condimentar algunos platos típicos, carnes, papas y guisos. Por otro lado al consumirlo nos brinda beneficios para nuestra salud como digestivo, mejora el funcionamiento biliar, entre otros<sup>284</sup>.

Cabe resaltar que, al ser un cultivo familiar, no se ha podido identificar asociación o grupo humano específico detrás de la producción de esta hierba aromática. Su comercialización es a través de los mercados de abasto de la región y también es vendido en los supermercados de manera fresca en atados. Algunas empresas han comenzado a comercializar pasta de huacatay y ají de huacatay, entre ellas están la empresa Valle Fértil S.A.C. y la empresa Productos Alimentarios Tresa S.A. Asimismo, esta hierba se exporta dentro de la partida de legumbres y hortalizas secas, en una cantidad y monto en la que no se especifica.<sup>285</sup>

El ají mirasol es el ají amarillo secado al sol. Este proceso, le da un sabor y una intensidad única, lo convierte en un producto liviano y le da una larga vida, sin perder su picor.<sup>286</sup> Este ají aromático se produce principalmente en Áncash, Lima, Arequipa, Moquegua y Tacna y constituye la base de muchos aderezos, guisos y chupes, así como del ají de gallina y del picante de mariscos<sup>287</sup>. El periodo total de secado dependerá del nivel de humedad del ají y del clima del lugar donde se produce, el cual podría durar un aproximado de 10 días. El secado de ají se hace en áreas que no tengan peligro de inundación, lejos de polvo, animales e insectos; generalmente sobre mallas. Este ají se encuentra sin procesar, entero o molido, también se encuentra procesado en pasta.

---

<sup>283</sup> Recuperado de <https://repositorio.inia.gob.pe/bitstream/inia/922/1/Folleto%20-%20Cultivo%20de%20Hierbas%20Aromaticas%20y%20Medicinales%20R.I..pdf> Con fecha 11.02.2020.

<sup>284</sup> Recuperado de <https://larepublica.pe/buenazo/879037-beneficios-del-huacatay/> con fecha 11.02.2020.

<sup>285</sup> Recuperado de <https://agraria.pe/index.php/noticias/exportaciones-de-legumbres-y-hortalizas-secas-sumaron-us-25--17111> con fecha 11.02.2020.

<sup>286</sup> Recuperado de <http://perudelicias.com/aji-mirasol-beso-de-sol/> con fecha 11.02.2020.

<sup>287</sup> Apega, UNALAM, Inia, USMP. (2009). *Op. Cit.* P. 40 - 41

Arequipa es el tercero productor de ají, a nivel nacional, aunque en las cifras nacionales no se precisa el porcentaje de ají mirasol que produce. Si bien no hay cifras de la cantidad de productores detrás de este producto, entre las empresas productoras tenemos a Agroindustrias Glarsi S.R.L., Peru Spices S.A.C.

El ají mirasol se exporta dentro de la partida de frutos de los géneros capsicum, siendo sus principales mercados España y Estados Unidos<sup>288</sup>. Asimismo, podemos afirmar que en el 2016, se registró US\$ 3.5 millones de valor de exportación. De este producto y que, en el periodo enero-setiembre de 2017, nuestros envíos de ají amarillo al mundo alcanzaron un valor de US\$ 2.5 millones, cifra que representa una leve caída del 0.97% con relación al mismo periodo del año pasado<sup>289</sup>. Los principales mercados de este producto son Estados Unidos y España.

En esta tradición, generalmente se usa la papa blanca. La papa blanca incluye principalmente las variedades canchán, yungay, y, en menor medida, las variedades perricholi, única, andina y serranita. La papa blanca tiene un alto rendimiento y valor comercial, tiene alta adaptabilidad<sup>290</sup>. No se ha encontrado cifras de producción de los distintos tipos de variedades de papa a nivel nacional ni de la región.

Detrás de la papa, y sus diversas variedades, hay 711 mil familias productoras distribuidas en 19 regiones del país, siendo las principales: Puno, Huánuco, Cusco, Cajamarca, Huancavelica, Junín, entre otras. El cultivo se concentra en la sierra en un 90%, destacando el grupo de papas nativas.

Según el Ministerio de Agricultura:

*“Este cultivo se ha convertido en un notable impulsor de la economía regional y local en las zonas productoras y ha generado en el 2019 más de 34 millones de jornales de trabajo. La papa se siembra desde los 200 msnm pero las papas nativas se cultivan por encima de los 3.000 metros de altitud, hasta los 4,200 donde ningún otro cultivo prospera.*

*Es importante el contenido nutricional de la papa porque tiene hasta 35 % de materia seca, aporta regular cantidad de vitamina C, 23 mg de hierro/100 gr de peso fresco, 19*

---

<sup>288</sup> Recuperado de <http://www.siicex.gob.pe/siicex/resources/fichaproducto/221pdf2015Feb04.pdf> con fecha 11.02.2020.

<sup>289</sup> Recuperado de <https://www.comexperu.org.pe/articulo/el-aji-amarillo-se-abre-paso-en-las-mesas-del-mundo> con fecha 11.02.2020.

<sup>290</sup> Recuperado de <https://www.tuberculos.org/papa-patata/yungay/> con fecha 12.02.2020.

*mg de zinc/ 100 mg de peso fresco, 189 % más de antioxidantes que otras papas, 89 kilo calorías y es consumido por todas las personas de todas las edades por su fácil digestibilidad. La cáscara de la papa contiene el antioxidante denominado ácido alfa lipoico que tiene un poder antioxidante 50 veces más que la vitamina E.*<sup>291</sup>

De la producción nacional del 2018, Arequipa produjo 8,852 toneladas de papa, según el MINAGRI; y, es la región que más alto rendimiento tiene a nivel nacional, pues con cerca de 9,000 hectáreas de siembra, alcanzó 329,064.418 tm del producto.<sup>292</sup> Las cifras oficiales del Minagri no distinguen variedades de papa, pero sabemos que en Arequipa las dos variedades principales son Única y Canchán, las cuales representan 60% del área sembrada. Asimismo, podemos encontrar las siguientes variedades por valle:

- Valle de Tambo: Cica, Peruanita, Yungay, Única, Canchán.
- Valle de Majes: Cica, Peruanita, Yungay, Única, Canchán
- Irrigación Majes: Cica, Peruanita, Yungay, Única, Canchán
- Caylloma: Única, Yungay, Ojo Azul, Revolución, Cica, Imilla Negra, Huayro (nativa).
- Castilla: Única, Cica, Yungay, Ojo Azul, Revolución, Imilla Negra, Huayro (Nativa).
- Condesuyos: Única, Cica, Yungay, Ojo Azul, Revolución, Imilla Negra, Huayro (Nativa).
- La Unión: Única, Cica, Yungay, Ojo Azul, Revolución, Imilla Negra, Huayro (Nativa).<sup>293</sup>

El Instituto Nacional de Innovación Agraria (INIA) tiene una Estación Experimental en Arequipa, en la que conserva 2 mil variedades de papa de las 3 mil que hay en el Perú, y, además trabaja en la mejora del rendimiento de los cultivos de papa, es por ello que, en el año 2018, propuso el reemplazo de la variedad Única, por la papa Castilla, pues esta había disminuido su rendimiento. La referida investigación se realizó con el Centro Internacional de la Papa (CIP) la Asociación de Productores de Papa del valle de Majes y la irrigación Majes, e implicará una mejora en el rendimiento y productividad de los agricultores de la zona.<sup>294</sup> En Arequipa se cuenta con organizaciones vinculadas a este cultivo como la Asociación de Comerciantes

---

<sup>291</sup> MINAGRI (2020). Recuperado de <https://www.gob.pe/institucion/minagri/noticias/79181-ministerio-de-agricultura-promueve-consumo-de-papa-blanca-a-nivel-nacional> con fecha 11.02.2020.

<sup>292</sup> MINAGRI (2018). Anuario Estadístico de Producción Agrícola 2018. Recuperado de <http://siea.minagri.gob.pe/siea/?q=produccion-agricola> con fecha 10.01.2019.

<sup>293</sup> Recuperado <https://diariocorreo.pe/edicion/arequipa/papa-tuberculo-se-siembrado-en-las-8-provincias-de-arequipa-675707/> con fecha 12.02.2020.

<sup>294</sup> Recuperado de <https://elbuho.pe/2019/05/dia-de-la-papa-arequipa-es-la-region-con-mayor-rendimiento-en-este-cultivo/> con fecha 12.02.2020.

Mayoristas de Papa – ASOCOMAT, la Asociación de Comerciantes Mayoristas en Tubérculos, Granos y Derivados de Arequipa, la Sociedad Agrícola de Arequipa – SADA.

Asimismo, a nivel nacional y en otras regiones, existen otras organizaciones cuyo trabajo se centra en la protección, conservación, producción y mejora la papa como la Asociación de Productores de Papa y sus Derivados del Perú – APPAPA PERÚ y la Asociación de Comunidades del Parque de la Papa – ASOCAM, en Cusco, Centro Internacional de la Papa - Fontagro, la Asociación de Guardianes de la Papa Nativa del Centro del Perú – AGUAPAN, el Cite Papa y otros cultivos Andinos – ADERS Perú (otorgado por el Ministerio de la Producción y el Instituto Tecnológico de Producción).

b. Comercialización y distribución

Todos los insumos de esta tradición pueden ser encontrados en los mercados de abasto de la región, como el mercado de abastos de San Antonio, ubicado en el distrito de Miraflores, cerca del centro de la ciudad de Arequipa y, en donde además se puede encontrar este plato listo para comer; asimismo, en el Mercado de San Camilo, mercado más antiguo de Arequipa que cuenta con 140 años y que también está ubicado cerca del centro de Arequipa. Mención especial merece el Mercado Mayorista “Terminal Papero” de la Asociación de Comerciantes Mayoristas en Tubérculos, Granos y Derivados de Arequipa, en donde es posible encontrar no solo la producción regional, si no producción de otras regiones contiguas<sup>295</sup>.

El Sistema de Información y Abastecimiento y Precios (SISAP) del Minagri permite conocer los precios promedio diarios de algunos productos, a nivel mayorista, sin precisar el mercado de venta. Asimismo, no se encuentra información de los volúmenes de venta para estimar la demanda<sup>296</sup>, ni de la cantidad de productores que hay detrás de los diferentes insumos.

La difusión de algunos insumos, como el huacatay, ha permitido la elaboración de otros productos a base de ellos, como en el caso de la pasta de huacatay, la pasta de ají mirasol y el ají de huacatay. Quizás es esta facilidad y acceso a los insumos lo que ha permitido la popularización de la tradición, en principio a nivel regional y ahora también en muchas regiones del país.

---

<sup>295</sup> No se ha encontrado información acerca de las toneladas de papa que se comercializan diariamente en el Terminal Papero.

<sup>296</sup> No se ha encontrado información acerca de cómo se realiza el traslado de los insumos a los referidos mercados.

La ocopa se puede encontrar en cualquier restaurante o en diversas picanterías arequipeñas. Suele consumirse como entrada, pero en algunos restaurantes, como La Nueva Palomino, este plato se sirve de manera abundante, como para ser compartido entre dos personas. En el distrito de Yanahuara, encontramos una picantería que lleva el nombre, “Picantería La Ocopa Arequipeña”, la que ofrece la ocopa como plato distintivo. Este plato, se ha popularizado en las últimas décadas, gracias a la presencia de restaurantes regionales en Lima, a las ferias gastronómicas que han aportado al conocimiento y difusión de platos y tradiciones como la ocopa.

**(ii) Rocoto relleno**

Este es un plato que está elaborado en base a rocotos despepitados que son llenados con un picadillo de carne y otros ingredientes. Es un plato típico de la región arequipeña y es usualmente acompañado de un pastel de papas con queso.

La palabra rocoto proviene de la palabra quechua “rocato” o “rocat-uchua”. Es un tipo de ají que es originario de los Andes. Proviene de una planta que es altamente resistente a bajas temperaturas que puede desarrollarse entre los 1,500 y 3,000 metros sobre el nivel del mar. Existen diversas variedades que dependen del color de la cáscara: rojos, verdes y amarillos. Éste crece en diversas partes del país, como Arequipa, donde es considerado emblemático. Restos arqueológicos evidencian su cultivo en zonas como Áncash desde 7,500 años aC<sup>297</sup>.

El rocoto es uno de los ingredientes por excelencia de las picanterías peruanas. Era cultivado por la civilización inca. Ha mantenido a lo largo de los años un fuerte lazo con la gastronomía arequipeña y con la tradición local. En los pueblos andinos, por ejemplo, los hombres miden su virilidad comiendo el rocoto crudo, siendo los más valientes los que comen incluso las semillas.<sup>298</sup>

La historia de este plato se remonta a un cuento escrito por Carlos Herrera, que cuenta que el creador del potaje es Manuel Masías, un antiguo chef arequipeño que “cocinó este plato para el mismísimo diablo”. En el relato se afirma que el chef tuvo que ir hasta el infierno a

---

<sup>297</sup> Acurio, G. (2008). *Op Cit.* P. 329.

<sup>298</sup> Slow Food. (2017). *Op. Cit.* P. 89.

recuperar el alma de su hijo que había muerto joven y cuya alma tenía Lucifer. Para liberar el alma de su hijo, el chef debía preparar una cena que deje satisfecho al mismo diablo<sup>299</sup>.

### Cadena de Valor

Figura 5.3.2



#### a. Insumos

El rocoto relleno es una de las tradiciones culinarias arequipeñas por excelencia. Si bien este plato es altamente reconocido tanto en Arequipa como en Cusco, vale aclarar que, aunque ambos tienen la misma base, cada uno posee características particulares.

El insumo de mayor relevancia de esta tradición es el rocoto. Otros insumos importantes son (i) la carne, (ii) huevos, (iii) queso, entre otros. Éste al igual que todos los insumos que utiliza, se puede encontrar en cualquier mercado de abasto de la región.

El rocoto es originario de los Andes y data de época pre incaica, señalando algunos especialistas que su domesticación como cultivo se remonta a unos 5,000 años atrás. El rocoto es el ají abanderado del Perú y sus zonas de producción son la sierra, principalmente Arequipa, en el caso de rocoto de huerta o rocoto serrano; y, en la ceja de selva, en donde el rocoto es

<sup>299</sup> Información recuperada de <https://peru.info/es-pe/gastronomia/noticias/2/13/conoce-la-historia-del-rocoto-relleno-peruano> con fecha noviembre de 2019.

de mayor tamaño. Este último es el utilizado en la mayoría de preparaciones del plato de rocoto relleno.

La producción nacional del rocoto, en el año 2018, llegó a 41,537tm, siendo las regiones con principal producción la región Pasco con 34,054tm. Este producto se comercializa fresco, o en pasta y hay algunas empresas que han apostado por la comercialización de pasta de rocoto, entre las que figuran la de la marca Wong, Alacena, Peppers.

Actualmente, existen diversas asociaciones a las que se les ha otorgado marcas colectivas para rocoto fresco y en pasta, por ejemplo, la Asociación de Productores Agropecuarios Ecológicos De Chuquibamba (APROECH) de Arequipa; así como otras asociaciones a las que se les ha otorgado marca colectiva para distinguir rocoto fresco, entre las que figuran la Federación Cafetalera Microcuenca Pampa Whaley, Miraflores Y Margarita con la marca Pampa Whaley Coffee 1912, la Asociación de Agricultores Emprendedores Unión Tulumayo (Asaemut) con la marca Coffee Whoman, la Asociación de Productores Comercio Justo – Mazamari con la marca Kimci, la Asociación de Productores Agrícolas Río Blanco-Alto Eden (Aparbae) con la marca Café Aparbae, la Cooperativa Agroindustrial Cafetalera Ecológica Valle Río Venado - Satipo (Cace - Valle Rio Venado - Satipo) con la marca Café Joshua, la Cooperativa Agroindustrial Cafetalera Ecológica Valle Rio Venado - Satipo (Cace - Valle Rio Venado - Satipo) con la marca Cafe Jehudi, las mismas que se encuentran en Junín; la Asociación de Fruticultores Ecológicos Vivero Distrital Del Valle Marcapata con la marca Uchuraymi; la Central de Productores Agropecuarios San Cristobal de Quiparacra - Pasco ( Ceprosacq) con la marca Ceprosacq Central De Productores De Quiparacra, la Asociación Agropecuario Barrio Oxapampa I con la marca Asociación Agropecuario Barrio Oxapampa Agroboxa Quiparacra, y la Asociación de Productores de Multiservicios De Yanacocha – Quiparacra con la marca Apay Quiparacra Gagan.

La carne de vacuno es otro de los insumos utilizado en la elaboración de la tradición culinaria del rocoto relleno. La producción de este tipo de carne a nivel nacional alcanzó, en el año 2017, 188,680tm, correspondiéndole a Arequipa una producción de 5,488tm<sup>300</sup>. Otros insumos son el queso fresco y los huevos. El huevo, también en el año 2017, alcanzó una producción nacional de 415,336tm y la de Arequipa 11,007tm<sup>301</sup>.

---

<sup>300</sup> Información recuperada de [http://siesa.minagri.gob.pe/siesa/sites/default/files/anuario-produccion-pecuaria-2017-261118\\_0.pdf](http://siesa.minagri.gob.pe/siesa/sites/default/files/anuario-produccion-pecuaria-2017-261118_0.pdf) con fecha 27.12.2019.

<sup>301</sup> Ídem.

Si bien, no existen cifras exactas de productores de queso, carne de vacuno o huevos, se ha tomado conocimiento que se ha otorgado marcas colectivas a organizaciones arequipeñas que comercializan estos productos, entre las que se encuentran la Asociación de Pequeños Agropecuarios de Casconza con la marca Asociación de Pequeños Agropecuarios Casconza Iray Orgánico, la Asociación de Desarrollo Agrícola & Empresarial Yanapay Adae Yanapay con la marca Ecograinst, la Cooperativa Agraria Bio-Orgánica Condesuyos (Coopabic) con la marca Coopabic y Soy Orgánico, la Asociación de Productores Ecológicos Agropecuarios del Colca – Aspeacol con su marca Asociación de Productores Ecológicos Del Colca Aspeacol Caylloma Producto Orgánico, la Asociación Agropecuaria Ecológica de Chiguatacon su marca Agropecuaria Ecológica De Chiguata Runakay Arequipa, la Asociación de Productores Orgánicos Verde Thani (Asprovet) con su marca Asprovet, la Asociación de Productores Agropecuarios Ecológicos De Chuquibamba (Aproech) con su marca Aproech, la Asociación de Productores Agropecuarios y Derivados Lácteos De Orcopampa (Orcolac) con su marca Orcolac, la Asociación Centro de Acopio de Leche La Colina con su marca Deli Colina Productos Lácteos, la Asociación de Ganaderos Pecuarios De Coporaque San Isidro Labrador Asgapeco con su marca Asgapeco, la Asociación de Fruticultores y Paltos Cosmal Colca Tapay (Cosmal Colca) con su marca Cosmal.

b. Comercialización y Distribución

En términos de comercialización de la tradición culinaria, se puede comprobar que ésta es ofertada en la mayoría de las picanterías arequipeñas, en las cuales conserva la receta original. También se puede encontrar en otros restaurantes de la región, en los cuales es adaptado a la experiencia del chef y a la presentación que en cada lugar le dan, ya sea solo o acompañado del pastel de papa. La Benita, el Montonero y Tanta, Señor Rocoto, Mirador Misti son algunos de los restaurantes que ofrecen y destacan por este plato.

Esta tradición ha sido extendida, en términos de comercialización, en restaurantes y también del uso particular, a lo largo de algunas regiones del país, entre ellas Lima, donde se le puede encontrar en algunos restaurantes de comida criolla y en la mayoría de comida arequipeña, como por ejemplo El Rocoto., Quepay, El Rinconcito Arequipeño, Los Lonccos, Yanahuara Picantería Arequipeña, Estrellita del Sur, El Pregón, Rinconcito de Tiabaya, Los Balcones de Arequipa.

Quizás la popularización, al igual que otras tradiciones que cruzan fronteras regionales, se deba a la facilidad del acceso a todos los insumos que se utilizan. Sin embargo, a diferencia de otras tradiciones, el tratamiento del insumo rocoto hace que la preparación sea un poco más compleja.

## 5.4 Tacna

### (i) Asado de cordero de Candarave

El particular sabor de este cordero se debe sin duda a las condiciones en las que se cría el animal. Candarave está ubicado entre los volcanes de Yucamani y Calientes. Estos volcanes están rodeados por pastizales que son regados por los afluentes que los rodean y que son altamente salinos. Los animales se alimentan de estos pastizales y se van condimentando naturalmente. Se ha encontrado que sus carnes poseen altas cantidades de yodo y otros minerales.<sup>302</sup>

#### Cadena de Valor

Figura 5.4.1



#### a. Insumos

Con relación a los insumos de esta tradición culinaria, la Carne de cordero de Candarave es carne de ovino de procedencia inglesa que es criado en la parte de la sierra de Tacna, a las

<sup>302</sup> Albarracín, Y. y Mello, M. (2019). *Op. Cit.* P. 209.

faldas del volcán de Yucamani. Este tipo de cordero se alimenta con follaje de la cuenca como la alfalfa y llega a pesar hasta 120 kilos.

A este insumo se le conoce con el nombre de cordero de Candarave debido al lugar de su producción, la sierra sur de la región de Tacna. También se le conoce como Cara Negra o Hampshire Down (nombre de la especie).

Cabe señalar que desde el año 2014, mediante la ordenanza regional N.º 033-2014-CR/GOB.REG.TACNA, el Gobierno Regional de Tacna declaró de interés nacional *“la conservación de la raza ovina Hampshire Down en la Región Tacna también denominado Cordero Candaraveño”*. Asimismo, declaró como plato típico de la región Tacna la *“Parrilla de Cordero Candavareño”*.<sup>303</sup>

La empresa Southern Perú ha creado un programa de mejoramiento de crianza de este ovino<sup>304</sup>. Asimismo, el Gobierno Regional, lanzo en el año 2017 un Plan Estratégico para el mejoramiento de la crianza de ovinos en la región, el mismo que incluía esta especie. Estos son ejemplos de la importancia que viene tomando la producción del ovino para el desarrollo económico de la región y en búsqueda de las oportunidades de mejora en términos de producción y comercialización. Por lo señalado, la producción de este producto aparece como una actividad que muestra potencial para las comunidades campesinas de la región. El precio promedio en los mercados locales es de S/ 18 por Kg.

#### b. Comercialización y Distribución

Actualmente existen algunos actores relevantes que se dedican a la crianza del cordero de Candarave, por ejemplo, la Asociación de Ovinos Nuevo Progreso de Candarave cuenta con una marca colectiva para carne de cordero. También existen otras asociaciones dedicadas a la crianza de este animal, como la: Asociación de Criadores de Ovino Hampshire de Candarave<sup>305</sup>. Otro ejemplo de empresa comercializadora de productos derivados de la carne del cordero de

---

<sup>303</sup> Recuperado de <https://busquedas.elperuano.pe/normaslegales/declaran-de-interes-regional-la-conservacion-de-la-raza-ovin-ordenanza-n-033-2014-crgobregtacna-1181402-12/> con fecha 10.02.2020

<sup>304</sup> Información recuperada de <http://www.southernperu.com/ESP/adc/Pages/fichatecnicaproyectoCadProd.aspx?idProyecto=19> con fecha 11.01.2020.

<sup>305</sup> Información recuperada de <http://minagri.gob.pe/portal/38-sector-agrario/pecuaria/311-organizaciones-de-productores?start=4> con fecha 11.01.2020.

Candarave es La Genovesa S.A.C. que ofrece diferentes presentaciones de esta carne empacadas al vacío.<sup>306</sup>

Lo podemos encontrar en los mejores restaurantes de Tacna, no obstante, el restaurante que ha ayudado a su difusión ha sido La Glorieta, gracias a su participación en la feria Mistura. Otro actor importante en la difusión es Giacomo Bocchio, chef del restaurante Manifiesto de cocina de autor, que en su restaurante presenta hamburguesas elaboradas con carne de cordero de Candarave.

Hace algunos años, se introdujo la venta de este producto en la feria gastronómica Mistura en la ciudad de Lima. La presentación era en empaques al vacío cuyos precios oscilaban entre los S/.30 y S/ 80, para que las personas los prepararan en casa.

## (ii) Patasca

Del Quechua “Phatasqa” que significa “abierto”, en referencia al mote que revienta luego del proceso de cocción. También se dice que su nombre proviene del Quechua “Pata”, que significa andén. Es una sopa contundente cuya base es el mote y el trigo. Es un plato muy sabroso que cuenta con la presencia de diferentes carnes como la de carnero, vaca y cerdo. El trigo o el maíz es acompañado también de papas y habas. Este plato a lo largo del tiempo ha sido consumido tanto en el almuerzo, como en la cena y el desayuno. Es muy tradicional en diferentes regiones del país, sobre todo en el centro y sur.

Existen diferentes variaciones de este plato, entre las que destaca la de Tacna, en la cual se le incluye zapallo o chuño<sup>307</sup>. A este plato en algunos lugares de la sierra se le suele llamar también sopa de mote, sopa de mondongo o mondongo solamente.

Este es uno de los platos más emblemáticos de la cocina ancestral peruana. Es la esencia de una de las más populares tradiciones como es el trueque que consiste en el intercambio de productos desde y hacia todos los pisos ecológicos. En la tradición culinaria, este era un plato de arrieros debido a su abundancia y propiedad reparadora, útil después de un día de arduo trabajo.<sup>308</sup>

---

<sup>306</sup> Cabe indicar que no se ha encontrado información sobre los volúmenes de venta de este producto.

<sup>307</sup> Acurio, G. (2008). *Op Cit.* P. 29.

<sup>308</sup> Albarracín, Y. y Mello, M. (2019). *Al pie del Fogón. Cocina tacneña tradicional*. Lima: Fábrica de Contenidos. P. 176.

Ricardo Palma en sus Tradiciones Peruanas señala este plato como *“Un guisado de indios en varias repúblicas”*. (Palma 1903: 207). Un siglo más tarde, el escritor y bibliógrafo Alberto Tauro del Pino nos brinda grandes rasgos señalando que: *“[...] es una comida muy difundida entre los pueblos andinos y que se sirve con ocasión de alguna fiesta familiar.”*

Esta receta está extendida y ha sido utilizada a lo largo de toda la región tanto de los andes como de la costa del país y existen versiones en diferentes regiones como: Ancash, Apurímac, Ayacucho, Cusco, Junín, Moquegua y Tacna.

Si bien en todas las versiones esta sopa está basada en la cocción del mote, los insumos cárnicos pueden variar de región en región, aunque en general incluyen el mondongo, cabeza y patitas de carnero, trozos de pecho y cola de res. En Tacna, en particular, la variación más importante es la incorporación del zapallo de carga.

Tradicionalmente su consumo está asociado a días de fiesta, debido a su larga preparación que posibilita el trabajo grupal de una comunidad y el reforzamiento de los vínculos entre sus miembros. La preparación toma usualmente de unas 6 a 8 horas, por lo que tradicionalmente se prepara desde un día antes a la celebración, además en ella participan también, según la tradición, varias personas. Las fiestas en las que se suele consumir esta sopa son: carnavales, la fiesta del agua, la Candelaria, la fiesta de las Cruces, y en general en cualquier celebración religiosa y laica<sup>309</sup>.

#### Cadena de Valor

Figura 5.4.2

---

<sup>309</sup> Negro, S. (1995). El Patrimonio Inmaterial Tradicional de las sopas, chupes, lawas, espesados y aguaditos. Información recuperada de <https://studylib.es/doc/8715672/el-patrimonio-inmaterial-tradicional-de-las-sopa> con fecha noviembre de 2019.



a. Insumos

Entre los ingredientes o insumos para esta tradición culinaria encontramos: (i) el zapallo de carga, (ii) el chuño blanco, (iii) el ají panca y, (iv) el mote.

Con relación al zapallo de carga, es uno de los productos autóctonos de nuestra gastronomía, básico para muchos platos de la región Tacna. también conocido como zapallo blanco, es un ingrediente que hace particular la patasca de Tacna. Este tipo de calabaza se cultiva localmente y su nombre aparentemente deriva del Quechua “Sapallu” que significa “lengua de los dioses” y se le dice de carga porque tiene una forma aplanada que hace que su transporte sea sencillo.

Tacna presenta suelos que hacen que su cultivo sea propicio. Crece en lugares con alturas menores de 1,500 metros sobre el nivel del mar y con clima templado. Es un ingrediente representativo de la gastronomía local de esta región, tanto de platos salados como postres, como la carbonada. El cultivo de este zapallo data de tiempos preincaicos y su tradición se mantiene viva en la actualidad. De hecho, aún es consumido diariamente por los agricultores locales acompañados de aceitunas y sazonado con ají. La producción es casi exclusivamente para el consumo local y aún no es comercializado en Lima.<sup>310</sup> En el Perú, las variedades autóctonas más populares de este producto son: macre (originario de la costa peruana), el

<sup>310</sup> Slow Food. (2017). Op. Cit. P. 84.

loche (producido principalmente en la costa norte y la selva) y el de carga (oriundo de Tacna, al sur del Perú)<sup>311</sup>.

La producción de zapallo se realiza en las regiones de Arequipa, Ica, La Libertad, Lima, Huánuco, Ancash, Tacna. En el año 2018, la producción de zapallo fue de 563,309tm, cifra que no distingue las diferentes variedades.<sup>312</sup> El nombre técnico del zapallo de carga Cucurbita maxima zapallo de carga y es originario de la región Tacna. Es producido principalmente en los distritos de la región: Pachía y Curibaya, por lo cual lleva también el nombre de su distrito de origen.

Zapallo de carga o zapallo blanco, es un cultivo tipo calabaza de grandes dimensiones, cuyo nombre parece derivar del término Quechua "Sapallu" que significa "lengua de los dioses". Podemos encontrar este cultivo en el distrito de Pachía, provincia de Tacna y en Curibaya, distrito de Candarave<sup>313</sup>. En Curibaya existen 64ha de cultivo que han producido hasta 600tm al año, aunque hasta el momento, la mayor parte de la producción se dedica a consumo local<sup>314</sup>.

Entre los insumos que han sido parte de nuestros ancestros se encuentra la tunta, también conocida como chuño blanco. Este insumo es producto de un procedo de la papa y tiene especial importancia debido el impacto económico para las familias campesinas de diferentes regiones del país, en especial Puno y otras zonas altoandinas ya que las condiciones climáticas de las mimas, son propicias para su cultivo<sup>315</sup>. En el caso de la región Tacna, según la entrevista realizada a Eliana Núñez, secretaria del Patronato Gastronómico de Tacna, el cultivo de este insumo se daría en los distritos de Candarave y Tarata y esta producción sería la comercializada en la región.

Al respecto de la producción y comercialización de este insumo, no se cuenta con estadísticas, sin embargo, el Proyecto INCOPA-CIP, ha recopilado información que sustenta que en el Perú se producen aproximadamente 18,000 toneladas al año. El 40% de esta producción que

---

<sup>311</sup> Recuperado de <http://www.eltrinch.com/la-despensa/3775-2/> con fecha 22.02.2020

<sup>312</sup> MINAGRI (2018). Anuario Estadístico de Producción Agrícola 2018. Recuperado de <http://siea.minagri.gob.pe/siea/?q=produccion-agricola> con fecha 10.01.2019.

<sup>313</sup> Slow Food (2017), Op. Cit. 84.

<sup>314</sup> Información recuperada de <https://diariocorreo.pe/edicion/tacna/produccion-de-zapallo-de-carga-es-de-mas-de-600-toneladas-al-ano-876075/> con fecha 09.12.2020.

<sup>315</sup> Recuperado de <https://cgspace.cgjar.org/bitstream/handle/10568/66337/75524.pdf?sequence=2&isAllowed=y> con fecha 22.02.2020

realizan principalmente las familias y en pequeñas producciones la destinan al autoconsumo y el resto para la venta.

La papa deshidratada o tunta cuenta con una norma técnica desde 2007, NTP 011.400 - 2007, publicada por el Indecopi, que distingue diferentes denominaciones para el producto según sus características.

Así, define a la tunta como: “Alimento elaborado mediante un proceso de deshidratación de Tubérculos a través de sucesivos congelamientos (con protección solar), sumergido en agua corriente (río) y secado al sol. La Tunta posee color blanco, superficie áspera con hendiduras, propio de los ojos del tubérculo que le dio origen”<sup>316</sup>.

No se encuentran estadísticas precisas, pero se estima que en el país serían alrededor de 30.000 familias las encargadas de la producción y comercialización de este insumo.<sup>317</sup> Este insumo tiene como origen a la papa y es un producto procesado y deshidratado, de color blanco y de muy ligero peso. Se requieren aproximadamente 7 kilos de papa para producir 1 kilo de tunta.<sup>318</sup>

Otro de los ingredientes es el ají panca, originario del Perú, el cual es poco picante, pero de un rojo intenso. Se produce en la costa central del Perú y se usa en chupes, adobo, escabeche, patita de maní, carapulcra, pachamanca y parihuela, en donde se usa molido.

En el país, el ají es considerado por expertos del sector gastronómico, como un insumo especial para la mayor parte de las tradiciones gastronómicas peruanas. Existen alrededor de 350 variedades, entre ajíes, rocotos y pimientos. Se tiene conocimiento que son cerca de 9,000 los pequeños agricultores que se dedican a la producción de ajíes. Lima tiene el 33% de la producción total de ají amarillo, seguida de Tacna con el 23%.

---

<sup>316</sup> Recuperado de <http://www.asocam.org/sites/default/files/publicaciones/files/086d8d077f3eaa3bdc5c221b2918238d.pdf> con fecha 22.02.2020

<sup>317</sup> Recuperado de <https://agraria.pe/noticias/actualidad-de-la-entrana-ble-tunta-o-chuno-19156> con fecha 22.02.2020

<sup>318</sup> Recuperado de <https://cgspace.cgjar.org/bitstream/handle/10568/66337/75524.pdf?sequence=2&isAllowed=y> con fecha 2.02.2020

La participación de estos pequeños productores , generalmente familias, se hace relevante por el impacto en el sector, habida cuenta que representa el 87% de la producción total.<sup>319</sup>

En cuanto ají panca, existe una norma técnica de INDECOPI Norma Técnica Peruana NTP 209.239 (1985) Ají Panca (entero o molido): Establece los requisitos para el ají panca, entero o molido. Cabe señalar que para las tradiciones expuestas, el ají panca utilizado es molido.

b. Comercialización y Distribución

No se encuentra información detallada acerca de la producción general del zapallo de carga, pero se sabe que la producción que se da en el distrito de Curibaya, provincia de Candarave alcanza alrededor de las 600 toneladas al año, las mismas que son comercializadas directamente por los mismos productores en la ciudad de Tacna o a través del mercado mayorista Miguel Grau, desde donde a su vez son distribuidos a los diferentes mercados de abasto de la región<sup>320</sup>

En cuanto a la distribución y comercialización del chuño blanco o tunta, se sabe, como se mencionó anteriormente que la producción se da en gran medida a menor escala y en terrenos menos a 1 hectárea por lo general. Del resultado de este cultivo, se tiene que un porcentaje significativo es para el autoconsumo y el resto para su comercialización. Esta venta la realizan los mismos productores en los mercados locales y aún no han entrado en gran medida a otros mercados a nivel nacional o internacional. Es por ello que no es sencillo encontrar el insumo en Lima ni en tradiciones originarias de regiones distintas a donde se cultiva. En Tacna, por ejemplo, la tunta que se utiliza para la tradición evaluada proviene mayoritariamente, salvo muy pocas excepciones, de la producción local. Algunas incursiones en el mercado limeño, han sido, por ejemplo, la participación de algunos productores en la feria gastronómica Mistura.

Hay algunos actores que están dirigiendo sus esfuerzos a capacitar a los productores del altiplano peruano y boliviano, para mejorar la producción de este insumo, con miras a acceder a nuevos mercados. Entre estos esfuerzos se encuentra el proyecto Inpandes, llevado a cabo por el CIP, la Comunidad Andina y la Unión Europea<sup>321</sup>.

---

<sup>319</sup> Recuperado de <https://www.gob.pe/institucion/minagri/noticias/50645-en-el-dia-nacional-de-los-ajies-pequenos-productores-son-los-principales-exponentes> con fecha 22.02.2020

<sup>320</sup> Recuperado de <https://diariocorreo.pe/edicion/tacna/produccion-de-zapallo-de-carga-es-de-mas-de-600-toneladas-al-ano-876075/?ref=dcr> con fecha 22.02.2020

<sup>321</sup> Recuperado de <https://cipotato.org/es/blog-es/el-cip-presento-los-resultados-del-proyecto-inpandes/> con fecha 22.02.2020

Se ha tomado conocimiento de dos asociaciones relacionadas a la producción de tunta: Asociación de Productores Agropecuarios 05 de Agosto de Santa Cruz, en Tacna, que cuenta con una marca colectiva sobre su producción de chuño; sin embargo, no se ha tenido acceso a más información acerca de la misma. La otra es la Asociación de Productores Agrarios de Chuño Tunta de Tintay (Ayacucho).

En cuanto a la distribución y comercialización del ají panca, éste es comercializado por los productores en los principales mercados de abasto del país, pues es un insumo utilizado en muchas tradiciones peruanas. Al público general, este insumo es molido para ser comercializado. En esta presentación y a granel puede ser encontrado en todos los mercados de abasto, supermercados y en algunas bodegas. En algunos casos también se puede encontrar seco.

Asimismo, existen algunas empresas que se dedican a procesar y comercializar los diferentes tipos de ajíes nativos el producto a nivel nacional y también, en pequeñas cantidades a nivel internacional. Los principales mercados internacionales serían: Estados Unidos, Suiza, Suecia y los Emiratos Árabes Unidos.<sup>322</sup>

Entre las principales marcas se encuentran<sup>323</sup>:

- Tresa – Productos Alimenticios Tresa
- Cebra – Ameral S.A.A
- Cuatro Estaciones – Garden center Cuatro Estaciones S.A
- Kariño – Succar SRL
- Sibarita – Representante Distribución y Ventas EIRL
- Latinas – Industria Nacional de Conservas ALI

No se tiene información exacta sobre el impacto de esta tradición a nivel nacional, pero su consumo regional es importante y llega a Lima gracias a restaurantes regionales.

### **(iii) Picante a la tacneña**

---

<sup>322</sup> Recuperado de [https://www.biodiversityinternational.org/fileadmin/\\_migrated/uploads/tx\\_news/Las\\_cadenas\\_de\\_valor\\_de\\_los\\_aj%C3%A9s\\_nativos\\_de\\_Peru\\_1730.pdf](https://www.biodiversityinternational.org/fileadmin/_migrated/uploads/tx_news/Las_cadenas_de_valor_de_los_aj%C3%A9s_nativos_de_Peru_1730.pdf) con fecha 22.02.2020

<sup>323</sup> Recuperado de [https://www.biodiversityinternational.org/fileadmin/\\_migrated/uploads/tx\\_news/Las\\_cadenas\\_de\\_valor\\_de\\_los\\_aj%C3%A9s\\_nativos\\_de\\_Peru\\_1730.pdf](https://www.biodiversityinternational.org/fileadmin/_migrated/uploads/tx_news/Las_cadenas_de_valor_de_los_aj%C3%A9s_nativos_de_Peru_1730.pdf) con fecha 22.02.2020

Este plato forma parte relevante de la tradición culinaria tacneña y a lo largo de los años ha convenido en un sinfín de variantes de la receta original, ya que cada quien lo adapta según sus preferencias. Es una mezcla entre los saberes de los afrodescendientes radicados principalmente en la zona de Cangola y los ingredientes provenientes de los andes que existen en la región.

En sus variaciones vemos que este picante se puede preparar con una diversidad de carnes como pollo, camarones, cuy, res, entre otras. Generalmente es acompañada del pan marraqueta y de vino de chacra. Se consume generalmente durante las fiestas de agosto, fecha en que se celebra la reincorporación de Tacna al Perú.<sup>324</sup>

El picante es en general un guiso que se caracteriza porque es preparado por diversos ingredientes, entre los que sobresale el ají. En el caso del picante a la tacneña, el ají que utiliza es el ají paca de Tacna. Este ají se cultiva desde Arequipa hasta Chile y principalmente en los valles de la región tacneña.

Esta variedad de ají, junto con el panca, está presente en muchas de las tradiciones culinarias tacneñas, siendo las principales el adobo tacneño, la patasca y el picante. Este ají es llamado “ají inca” por los agricultores locales.

En octubre del año 2014, el Consejo Regional de Tacna aprobó la ordenanza que declara el Día del Picante a la Tacneña el tercer domingo de agosto. Se dice que la difusión de este plato emblemático se inició en la calle Arias Arague, donde los restaurantes de la zona lo vendían a los comensales<sup>325</sup>.

Existen diversas teorías acerca del nacimiento de esta receta, pero se cree que finalmente se dio en el Valle de Sama, donde se produce algodón y caña de azúcar. Dice esta teoría que llevaron contingentes de esclavos negros a la zona para la producción de estos productos y que son ellos quienes desarrollaron diversas técnicas y recetas en base a las menudencias de las carnes. Al principio este plato era consumido en festividades tales como, pagos a la tierra,

---

<sup>324</sup> Albarracín, Y. y Mello, M. (2019). *Op. Cit.* P. 181.

<sup>325</sup> Información recuperada de <http://ww2.regiontacna.gob.pe/grt/documentos/2011/personal/OR.024-2014.pdf> con fecha noviembre de 2019.

fiesta de las cruces, entre otras fiestas. Para conservar su sabor, hasta la actualidad se siguen cocinando los ajíes en leña<sup>326</sup>.

### Cadena de Valor



#### a. Insumos

Con relación a los insumos, la Papa nativa ojo azul es una papa que se siembra en Caylloma, Condesuyos, Castilla, Unión en Arequipa<sup>327</sup>. Las papas nativas se siembran en pocas cantidades y no se registran cifras detalladas de muchas de ellas, aunque se sabe que detrás de este producto, y sus diversas variedades, hay 711 mil familias productoras distribuidas en 19 regiones del país, siendo las principales: Puno, Huánuco, Cusco, Cajamarca, Huancavelica, Junín, entre otras y que las papas nativas se cultivan por encima de los 3.000 metros de altitud, hasta los 4,200 donde ningún otro cultivo prospera.<sup>328</sup> En Tacna, según cifras del Minagri del año 2018, la producción de papa asciende a 10,344tm, sin especificarse las variedades que contiene esa cifra<sup>329</sup>.

<sup>326</sup> [shorturl.at/oDNR6](http://shorturl.at/oDNR6)

<sup>327</sup> Información recuperada de <https://diariocorreo.pe/edicion/arequipa/papa-tuberculo-se-siembran-en-las-8-provincias-de-arequipa-675707/?ref=dcr> con fecha 11.01.2020.

<sup>328</sup> MINAGRI (2020). Recuperado de <https://www.gob.pe/institucion/minagri/noticias/79181-ministerio-de-agricultura-promueve-consumo-de-papa-blanca-a-nivel-nacional> con fecha 11.02.2020.

<sup>329</sup> MINAGRI (2018). Anuario Estadístico de Producción Agrícola 2018. Recuperado de <http://siea.minagri.gob.pe/siea/?q=produccion-agricola> con fecha 10.01.2019.

En la tradición culinaria de la Pachamanca hacemos referencia a la papa nativa y los grupos humanos que se encuentran detrás de su producción nacional, debiendo destacar que en Tacna existe una marca colectiva sobre la papa ojoazul existe una marca colectiva a favor de la Asociación de Productores Agropecuarios de Mujeres Villa Hermosa de Candarave.

Sobre los grupos humanos detrás de la producción de la papa nativa, no encontramos información exacta sobre la identidad de los agricultores o asociaciones que están detrás de ellos, específicamente en Tacna, se conoce de la existencia del Comité de Productores de Papa de Candarave. Asimismo, se debe resaltar la difusión de este tubérculo en el marco de diferentes actividades internacionales como las Ferias Perú Mucho Gusto, o la Feria Internacional de Tacna, en la cual, el año 2016, fueron presentadas dos nuevas variedades de papas nativas ayacuchanas<sup>330</sup>.

Otros grupos que también trabajan en la protección y conservación de la papa son la Asociación de Productores de Papa y sus Derivados del Perú – APPAPA PERÚ, la Asociación de Comunidades del Parque de la Papa – ASOCAM, en Cusco, Centro Internacional de la Papa - Fontagro, la Asociación de Guardianes de la Papa Nativa del Centro del Perú – AGUAPAN, el Cite Papa y otros cultivos Andinos – ADERS Perú (otorgado por el Ministerio de la Producción) y el Instituto Tecnológico de Producción.

Es importante resaltar que la papa nativa ha servido para la elaboración de otros productos como chips de las marcas Lay's, Mr. Chips, Yauvana, Viva La Papa!, Inca's Gold, Nativas Snaks y el vodka 14 Inkas.

El charqui es una carne deshidratada usada desde la época precolombina, utilizada en este plato. El cuál es el más vendido en la ciudad. Este tipo de carne puede ser encontrado en algunos mercados de abasto, como también secada en los hogares.

Esta carne salada y secada al sol es originaria de la zona altoandina como una forma de conservación de la carne. Su elaboración puede ser a base de la carne de diferentes animales: auquenidos, venados, vacunos, cerdos y aves. Este insumo es usado para la elaboración de diferentes hogares: ollucuito concharqui, arroz con charqui, charquicán.

---

<sup>330</sup> Información recuperada de <https://rpp.pe/peru/tacna/francisco-y-sonaly-nueva-variedad-de-papas-nativas-ayacuchanas-noticia-988384?ref=rpp> con fecha 20.03.2020.

#### b. Comercialización y Distribución

Este plato es de elaboración lenta, algunos dicen que su preparación dura dos días, pero es muy consumido a lo largo de la Región Tacna tanto en importantes y exclusivos eventos como en todos los sectores sociales, prueba de ello es que fuera declarado el plato bandera y se instaure un día para su celebración. Asimismo, durante el mes de agosto se dan diversos concursos populares para premiar la elaboración del mejor plato a la leña. Se conoce además, que este plato tiene variaciones que incluyen pollo y camarones.<sup>331</sup>

En Tacna, podemos encontrar estos platos en los restaurantes y picanterías como El Cacique, La casa de la Picantería, La Glorieta de Pocolloy, entre otros.

### 5.5 Cusco

En el Cusco habitaron poblaciones preincas entre las que se encuentran los Marcavalle (1000 a. C.), los Chanapata (800 a.C.), entre otras poblaciones que desarrollaron diferentes aspectos de la agricultura, pastoreo de camélidos, el intercambio de productos. Guaman Poma de Ayala señalaba que el nombre original de Cusco era Aqhamama, un topónimo que significaría “madre de la chicha de jora de maíz”<sup>332</sup>.

Según un texto basado en una investigación de campo entre 1989 y 1990 a cargo de Eleana Llosa, en 95 picanterías del centro histórico de la ciudad del Cusco, y como sucede también hoy en día<sup>333</sup>, las chicherías alimentan a una parte importante de la población y son el recinto donde se transmite tradicionalmente las recetas de cocineras a hijas o trabajadoras, es por ello que resultan una fuente importante de conservación e innovación de tradiciones culinarias.

#### (i) Cuy asado

El cuy fue una de las carnes de roedores consumidas. Antúnez señala que “El cuy que hallaron los españoles era tan grande como el conejo de Castilla. En la actualidad la raza ha degenerado y los corpulentos tan sólo pesan entre un kilo y kilo y medio.” No obstante, hay que reconocer que el cuy además de ser utilizado para la alimentación se usó para rituales y diagnóstico de enfermedades<sup>334</sup>.

---

<sup>331</sup> Información recuperada de <https://andina.pe/agencia/noticia-declaran-plato-tipico-regional-al-picante-a-tacnena-523617.aspx> con fecha 20.03.2020.

<sup>332</sup> Álvarez, I. (2017). *Op. Cit.* P. 273.

<sup>333</sup> Cuestión que pude constatar durante un tour gastronómico realizado, por encargo de Promperú en el año 2017.

<sup>334</sup> Antúnez, S. (1996). *Op. Cit.* P. 27.

La carne recogida en la sierra era convertida en charqui (carne deshidratada) para su consumo posterior<sup>335</sup>. Para el proceso de deshidratación se recurría a diversas técnicas como el secado ante el sol, secado con sal, secado con cal y era aplicado a cualquier tipo de carne.

### Cadena de Valor

Figura 5.5.1



#### a. Insumos

El insumo importante y distinguible en esta tradición culinaria es el cuy. Este insumo es muy apreciado por su alto valor nutricional. No obstante, consideración especial merece el huacatay, el cual ha sido mencionado en la cadena de valor de la ocopa.

El Perú es en la actualidad el principal exportador de carne de cuy, con una participación del 71.3% del mercado. El principal mercado para las exportaciones es Estados Unidos con el 99.9%, y en mucho menor proporción Japón, Canadá, Corea del Sur, Italia y Aruba.

Las exportaciones de cuy iniciaron en el año 1994, y en 2018 alcanzó un volumen de 9,958 kg y un valor FOB de US\$ 128,000 dólares de los Estados Unidos de América. Esto significó un crecimiento, en ese período, a una tasa anual de 3.9% y 6.5% en volumen y valor FOB, respectivamente. En los últimos 10 años, las exportaciones en valor FOB han tenido un crecimiento de alrededor del 18%.

<sup>335</sup> *Ibid.* P. 25.

Es importante destacar que, a nivel de producción y comercialización<sup>336</sup> de este insumo, las regiones más importantes son: Cajamarca, Lambayeque y La Libertad, seguidas de Junín, Pasco, Huánuco, Lima y en menor medida, Arequipa, Cusco y Apurímac. Sin embargo, la tradición del cuy asado es importante destacarla en la región cusco.

En términos de los productores o criadores de cuyes se pueden destacar algunos relevantes como:

- La Asociación de Productores Agropecuarios de Animales Menores Cuy Sima de Chinchero. Esta asociación está apostando, en convenio con el municipio local y con Procompite, por la mejora en las competencias de producción.
- Asociación Eco Andino, ubicada en Yanaoca, cuenta con alrededor de 30 criadores de cuyes, se dedican a la producción y comercialización de cuyes con valor agregado, siendo sus principales clientes los restaurantes turísticos del Valle.
- El Centro De Beneficio Para Cuyes De Langui, es un proyecto gestionado por el Gobierno Regional del Cusco y tiene como objetivo lograr el mejoramiento de la competitividad productiva en 08 distritos.
- La Familia De Unión Chaullay, es una familia con liderazgo en su localidad que provee de cuyes a grandes empresas que los comercializan en la región.

Desde el Estado peruano existen diversos esfuerzos por contribuir a la mejora de la competitividad de la producción y comercialización del cuy. Por un lado, durante el año 2019, se promulgó el Decreto Supremo N.º 401-2019-EF para la exoneración del pago del impuesto general a las ventas (IGV) por la venta de cuyes vivos. Según los especialistas, este decreto permitirá dinamizar la producción y comercio del cuy en pie, y con ello incrementará su consumo.<sup>337</sup>

Asimismo, el Programa de Desarrollo Productivo Agrario Rural (Agro Rural), el Centro de Estudios y Promoción del Desarrollo (Desco) (Arequipa) y el Instituto de Negocios y Metodología (Ayacucho) tienen herramientas y mecanismos que permiten certificar las competencias de los productores de cuyes. Las certificaciones son otorgadas por el Estado a

---

<sup>336</sup> Es importante destacar que no se encontró información sobre los volúmenes de comercialización, ni tampoco del traslado del producto hacia los mercados de abasto.

<sup>337</sup> Recuperado de <https://elperuano.pe/noticia-aumentara-consumo-cuy-gracias-a-exoneracion-del-igv-88257.aspx> Con fecha 11.01.2020

través de entidades certificadoras que son autorizadas por el Sistema Nacional de Acreditación y Certificación de Calidad Educativa - Sineace.

Por otro lado, mediante Resolución Ministerial N.º 0338-2013-MINAGRI, de fecha 13 de setiembre del 2013, se instituyó el “Día Nacional del Cuy”, esta medida contribuye a la revalorización y difusión de la crianza, la comercialización y el consumo del cuy.

b. Comercialización y Distribución

Todos los insumos de esta tradición pueden ser encontrados en los mercados de abasto de la región<sup>338</sup>. Es posible encontrar esta tradición en mercados, picanterías y restaurantes, entre los que destacan el Kusikuy, el Mesón de don Tomás, Quinta Eulalia; aunque se dice que el mejor cuy lo podremos encontrar en la comunidad de Tipón, quienes realizan su festival de cuy, donde encontramos los siguientes restaurantes turísticos el Rancho del Cuy, la Casona del Cuy, entre otros.

El consumo del cuy se ha extendido también a Lima y a otras regiones del país. Hoy en día, es posible poder comer cuy en diferentes restaurantes de Lima, en diferentes presentaciones, como por ejemplo el Tarwi, Las Tejas, La Matarina, Mayta, Manduca, Huancahuasi, Tradiciones de mi Tierra entre otros.

(ii) Pachamanca

También conocida como «olla de tierra», sus orígenes se remontan a épocas ancestrales Rosario Olivas dice que “los restos arqueológico más antiguos de la pachamanca fueron hallado en la cueva Telarmachay en las alturas de San Pedro de Caja. Esta cueva fue habitada desde los años 7,000 a.C volviendo a ser ocupada en los 4,800 años a.C.<sup>339</sup>

La pachamanca nace con los rituales de agradecimiento que realizaba el hombre andino a la tierra por las cosechas producidas.

Este plato fue evolucionando con el tiempo. Se sabe que hasta el siglo XX solo se utilizaba la carne de cordero o cabrito envuelto en hojas de plátano. En la actualidad, casi todo tipo de carnes entran en la pachamanca, generalmente son de tres tipos la que se utiliza; estas

---

<sup>338</sup> No se ha encontrado información acerca de las toneladas de cuy que se comercializa diariamente los diferentes mercados.

<sup>339</sup> Olivas, R. (2015). *Op. Cit.* P. 130.

pueden ser: cerdo, gallina, pollo, pato, cordero o cuy. Su consumo se encuentra presente en casi todo el territorio peruano, pues no es por nada que en el año 2003 fue considerada Patrimonio Cultural de la Nación por ser una cultura milenaria.

La pachamanca es parte de la festividad de la virgen del Carmen o también conocida Fiesta de Paucartambo celebrada durante 8 días del 12 al 19 de julio.

Cadena de Valor

Figura 5.5.2



a. Insumo

Este es un plato de origen milenario por su forma de preparación. Fue declarado patrimonio cultural de la nación en el año 2003. Si bien su consumo se extiende a todo el país, se consume con mayor intensidad en la región andina. Desde el año 2015, el primer domingo del mes de febrero se conmemora el “Día Nacional de la Pachamanca” por ser un platillo milenario con un gran significado cultural.

Entre los principales insumos encontramos las (i) papas nativas, (ii) el huacatay, (iii) el camote, (iv) la carne de cordero y (v) la chicha de jora.

Como ya hemos indicado, la papa es un producto importante dentro de la canasta peruana, ya que además de ser un centro de origen, el país cuenta con cientos de variedades de papa. La región del Cusco, además es un importante centro de producción que, en el año 2018, alcanzó las 393,611.43tm de papa, cifra que considera diversas variedades de papa<sup>340</sup>. En Cusco, además podemos encontrar aproximadamente 1,200 variedades de papas nativas, entre las que se encuentran las variedades<sup>341</sup>: Chaska, valicha (en memoria a la mujer andina), ccorinia, serranita, pallayponcho, pukalliqlla, anteñita, papa leona, qeqorani, camotillo, entre otras. Asimismo, Perú es líder exportador alrededor de 500tm de papa nativa al año<sup>342</sup>.

Sobre los grupos humanos detrás de la producción de la papa nativa, no encontramos información exacta sobre la identidad de los agricultores o asociaciones que están detrás de ellos, no obstante en la conservación de este insumo, mención especial merece el ingeniero agrónomo Miguel Choqque, quien ha logrado reunir 350 variedades en Chinchero, así como la comunidad campesina de Mullacas Misminay, que cultiva en los andenes de Moray<sup>343</sup>, asimismo la Asociación de Guardianes de Papa Nativa del Centro de Perú (AGUAPAN) que reúne a familias de pequeños agricultores en los centros de origen que trabajan en la conservación y evolución de la papa, a través de la custodia y guardianía de colecciones de variedades de papas nativas.<sup>344</sup>

Otros grupos que también trabajan en la protección y conservación de la papa son la Asociación de Productores de Papa y sus Derivados del Perú – APPAPA PERÚ, la Asociación de Comunidades del Parque de la Papa – ASOCAM, en Cusco, Centro Internacional de la Papa - Fontagro, la Asociación de Guardianes de la Papa Nativa del Centro del Perú – AGUAPAN, el Cite Papa y otros cultivos Andinos – ADERS Perú (otorgado por el Ministerio de la Producción) y el Instituto Tecnológico de Producción.

---

<sup>340</sup> MINAGRI (2018). Anuario Estadístico de Producción Agrícola 2018. Recuperado de <http://siea.minagri.gob.pe/siea/?q=produccion-agricola> con fecha 10.01.2019.

<sup>341</sup> Recuperado de <https://andina.pe/agencia/noticia-dia-nacional-de-papa-cusco-produce-mas-1200-variedades-papa-nativa-711728.aspx> con fecha 26.02.2020.

<sup>342</sup> Recuperado de <https://andina.pe/agencia/noticia-dia-nacional-de-papa-peru-exporta-500-toneladas-papa-nativa-al-ano-711671.aspx> con fecha 26.02.2020.

<sup>343</sup> Recuperado de <https://agraria.pe/noticias/cusco-cosechan-papas-nativas-en-andenes-incas-10984> con fecha 26.02.2020.

<sup>344</sup> Información recuperada de <https://cipotato.org/es/lapapa/nace-la-asociacion-de-guardianes-de-papa-nativa-del-centro-del-peru/> con fecha 26.02.2020.

Es importante resaltar que la papa nativa ha servido para la elaboración de otros productos como chips de las marcas Lay's, Mr. Chips, Yauvana, Viva La Papa!, Inca's Gold, Nativas Snaks y el vodka 14 Inkas.

Sobre el Huacatay conviene resaltar lo ya señalado en la tradición culinaria de la ocopa, que al ser un cultivo familiar, no se ha podido identificar asociación o grupo humano detrás de la producción de la referida hierba aromática.

El camote es un producto que se siembra principalmente en la costa central y cuya producción nacional en el año 2018 ascendió a 275,257.502tm<sup>345</sup>, siendo la producción de Cusco de 402tm. Este insumo es también utilizado como acompañamiento en el cebiche y en los chicharrones.

El camote fue domesticado y cultivado desde tiempos preincas y se ha encontrado representaciones de esta raíz en cerámica precolombina y presencia de raíces en tumbas<sup>346</sup>.

En la actualidad, el camote se comercializa principalmente fresco, siendo las principales variedades comercializadas el camote amarillo y el camote morado. Con este producto también se elaboran chips o snacks de las marcas NatuChips, Cricket's, Inka Chips, entre otros. Asimismo, se está exportando camote en estado fresco, refrigerado, congelado y seco, siendo los principales países importadores son Estados Unidos Canadá, Corea del Sur y Malasia.<sup>347</sup> Las principales empresas exportadoras son "*Prima Farms SAC con ventas por US\$ 783.708, seguida de LAS Kentias SAC (US\$ 650.687), Agrícola y Ganadería Chavín de Huántar SA (US\$ 385.935), Matfal EIRL (US\$ 209.213), Falvy de Matos Cinthya Lourdes (US\$ 103.751), Coproimpex SAC (US\$ 99.300), D Matfal Foods Company EIRL (US\$ 97.393), Agroindustrias AIB SA (US\$ 63.456) y varios otros por un valor conjunto de US\$ 411.272*"<sup>348</sup>.

La carne de carnero u ovino, es una carne principalmente consumida en las zonas andinas, siendo las principales regiones que producen este tipo de carne Puno que produjo 8,881tm el año 2017, Junín que alcanzó ese mismo año una producción de 3,300tm y Cusco que alcanzó

---

<sup>345</sup> MINAGRI (2018). Anuario Estadístico de Producción Agrícola 2018. Recuperado de <http://siea.minagri.gob.pe/siea/?q=produccion-agricola> con fecha 10.01.2019.

<sup>346</sup> Recuperado de [http://www.peruecologico.com.pe/raiz\\_ibatatas.htm](http://www.peruecologico.com.pe/raiz_ibatatas.htm) con fecha 26.02.2020.

<sup>347</sup> Recuperado de <https://peru.info/es-pe/superfoods/detalle/super-camote> con fecha 26.02.2020.

<sup>348</sup> Fuente: Agraria.pe. Recuperado de <https://agapperu.org/noticias/crecieron-las-exportaciones-camote/> con fecha 26.02.2020.

una producción de 3,232tm<sup>349</sup>. Estos animales son criados bajo el sistema de pastoreo y son el componente más importante del ganado, estando al cuidado de mujeres y niños que acompañan al ganado. De estos animales no solo se obtiene la carne, si no su lana es utilizada para la confección de tejidos diversos (prendas de vestir como ponchos, bolsos o mantas). Si bien no se ha podido obtener información sobre comunidades o familias que realizan esta actividad de crianza de corderos, se sabe que es una fuente importante de ingresos que contribuyen a la mitigación de los riesgos inherentes a la actividad agrícola.<sup>350</sup>

La chicha de jora tiene como materia prima, la harina de jora, que se obtiene de la germinación controlada de granos de maíz. La chicha de jora sirva tanto para el consumo directo como bebida, conocido también de manera popular como “clarito” y también como insumo para innumerables platos de la cocina peruana.

A nivel de regiones que la producen y comercializan, se encuentran entre las principales: La Libertad, Lima, San Martín, Lambayeque, Ancash, Piura, Cajamarca, y Loreto, que en conjunto alcanzan al 83.5% de la producción nacional. No se cuenta con información de niveles de producción y trazabilidad sobre distribución.

Al igual que otras tradiciones culinarias, como se ha mencionado anteriormente, la chicha y también las chicherías (lugar donde se consume este producto como bebida) tienen características regionales propias. Es así que, en el año 2015, el Ministerio de Cultura aprueba el Decreto Viceministerial N.º 157-2015-VMPCIC-MC, que declara Patrimonio Cultural de la Nación los espacios culturales de la Picantería y de la Chichería cusqueñas y piuranas. Si bien ambos son espacios culturales en los cuales la principal bebida es la chicha, se diferencian en que, en las picanterías, esta bebida es solo un acompañamiento de la comida.

En el caso de las chicherías, la ingesta y venta de chicha es la actividad principal. Los locales especializados para el expendio o comercialización de esta tradición son generalmente casas acondicionadas que se encuentran en áreas rurales y sirven como espacios de transmisión de técnicas y saberes culinarios prehispánicos. Es aquí donde radica la importancia de estos espacios para el consumo y la difusión de la tradición culinaria. Lo antes mencionado, abarca la

---

<sup>349</sup> Información recuperada de [http://siea.minagri.gob.pe/siea/sites/default/files/anuario-produccion-pecuaria-2017-261118\\_0.pdf](http://siea.minagri.gob.pe/siea/sites/default/files/anuario-produccion-pecuaria-2017-261118_0.pdf) con fecha 27.12.2019.

<sup>350</sup> Recuperado de <http://leisa-al.org/web/index.php/statistics/volumen-21-numero-3/2032-mejorando-la-performance-de-los-ovinos-locales-la-acoc> con fecha 26.02.2020.

comercialización y el consumo de la tradición culinaria como una bebida. Sin embargo, como hemos mencionado anteriormente, ésta también es consumida como insumo para la preparación de diversos platos y bebidas como la frutillada. Es por ello que también se puede encontrar el expendio de la chicha de jora en casi todos los mercados de abasto, no sólo de esta región, sino que se puede encontrar con cierta facilidad en la mayoría de los mercados de abasto del país. Cabe precisar que no se cuenta con información de los volúmenes de venta de este producto.

Si bien no se ha encontrado información exacta sobre la cantidad de asociaciones o productores que se dedican a la generación de este producto, sabemos que la Asociación de Picanterías de Cusco, organizó el Ajha Raymi o Festival de la Chicha de Jora, evento que busca poner en valor esta tradición y difundir su consumo entre locales y visitantes de la región.

Es importante destacar que, a pesar de ser reconocida y valorada a nivel nacional, su consumo como bebida no ha traspasado las fronteras regionales con igual popularidad aún. Es así que no se puede encontrar envasada y pasteurizada en cualquier supermercado. Sin embargo, si ha servido como insumo para la creación de una cerveza de la Cervecería La Candelaria, llamada La Patriota.

#### b. Comercialización y Distribución

Si bien los insumos se pueden encontrar en todos los mercados de abasto como Huancaro, San Blas, San Pedro, Huanchaq, con cierta facilidad. No se ha podido encontrar información que permita identificar a los productores detrás de los diferentes insumos ni tampoco información que permita obtener la trazabilidad de los mismos hasta que llegan a los consumidores.

Como ya lo hemos dicho, la Pachamanca tiene una preparación que requiere una logística particular, pues la cocción se realiza colocando los ingredientes bajo la tierra en un lugar especialmente acondicionado para ello. Es por ello, que si bien el consumo, en su forma original es popular a lo largo de todo el territorio peruano, éste se da principalmente en restaurantes regionales y/o campestres. Entre los principales restaurantes que ofrecen esta tradición en Cusco están Pachapapa, Chicha, Cusco Cuisine, El Virrey del Truco, Inka Grill, Cicciolina, Incanto, Nuna Raymi, entre otros.

Sin embargo, esta tradición, ha sabido adaptarse a la logística tanto de casas como de todo tipo de restaurantes, con su versión “a la olla”. En esta versión, se usan los mismos

ingredientes, pero se prepara en una olla. Cabe señalar que el plato generalmente es contundente y es servido con tres tipos distintos de carne, habas, camote, choclo, habas, etc. Es por ello que por lo general se consume en fechas especiales.

Se puede encontrar Pachamanca en Lima también, en restaurantes campestres del distrito de Santa Eulalia como El Tinajón, El Paraíso Huanca, El Mirador; o también en los restaurantes Mesa de Piedra, Club Huancayo, Las Terrazas de mi Pueblo, Huancahuasi, entre otros.

## 5.6 Loreto

### (i) Patarashca

La tradición culinaria de la Patarashca viene del vocablo quechua *patarasqa*, que significa doblado y envuelto, características similares al platillo. El origen quechua de la mayoría de las palabras para referirse a los platos de la amazonia se debe principalmente a los procesos sociales como el principal contingente de inmigrantes provenientes de San Martín, región donde el quechua está implantado desde hace muchos siglos.

Es necesario saber que existen técnicas propias de esta región, como a lo largo de todas las regiones del Perú, una de las tantas técnicas está relacionada a este plato. Esa técnica es la de envolver pescados en, al menos, dos tipos diferentes de hojas (*Heliconia* spp. Bijao, y *mishqui panga*) para luego asarlos. Si bien hoy existe una técnica parecida, que seguramente mucho de nosotros utilizamos en nuestras casas, que es la de envolver los alimentos con papel platina para luego asarlos al horno la diferencia fundamental es que las hojas transmiten ciertos sabores particulares a la comida.

En las entrevistas realizadas a propietarios y cocineros de la región se encontraron ciertas variaciones con respecto a la receta presentada en el Anexo 2; como por ejemplo Gabriel Garhy Nogueira Paz, propietario y Chef del restaurante “Chef Paz”, no utiliza cúrcuma ni guindilla, las 2 cucharadas de vino blanco, culantro, la cucharadita de zumo de limón. En lo que respecta a la presentación la receta referencial se utiliza ají de cocona el cual no se mencionó durante la entrevista.

Tras la entrevista con Pilar Agnini, chef y propietaria del restaurante de “Mishquina”, encontramos también ciertas variaciones con respecto a la receta original. En este caso ella tampoco utiliza ni vino, ni cúrcuma, ni zumo de limón ni pimienta. En la preparación no se encontró ninguna variación relevante.

Como se puede observar en nuestra receta referencian (Anexo 2) la Patarashca se puede preparar a base de diferentes peces uno de ellos es el paiche, pez de agua dulce que puede llegar a medir 3 metros de largo en su ambiente natural y pesar alrededor de 250 kilogramos.

En las entrevistas se pudo identificar al paiche como el producto más representativo de la región. La señora Pilar Agnini nos comentó que existen criaderos certificados por Sanipes y se respeta la veda. Por otro lado, Nikyoli Ching, presidenta de la Cámara de comercio de Loreto, considera que los platos más representativos como es la patarashca deben ser consumido de manera artesanal y no comercial, permitiendo así la preservación de las especies evitando las sobre cazas (pesca) para la venta.

Este animal junto con el jaguar y caimán negro tienen un rol crucial en la cultura amazónica, pues su captura es vista como una prueba de fuerza y virilidad. Lo que hoy en día preocupa sobre este animal, como ya se mencionó por Pilar y Nikyoli, es su caza, pues es una especie en peligro de extinción, este problema se remonta desde la llegada de los españoles, pues fueron los que introdujeron nuevas técnicas de pesca y conservación del pescado (sal). En ese momento se produjo una alteración del equilibrio.

Es por ello que desde las últimas décadas se están implementando campañas y proyectos, como el establecimiento de reservas naturales, la limitación del periodo de captura y la crianza con fines comerciales y de investigación para fomentar su repoblación.<sup>351</sup>

#### Cadena de Valor

Figura 5.6.1

---

<sup>351</sup> Slow Food. (2017). *Op. Cit.* P. 280 – 281.



a. Insumos

Entre los insumos tenemos el (i) rocoto, (ii) el sachá culantro, (iii) la yuca, (iv) la cocona y (v) el paiche.

En el Perú encontramos dos clases de rocoto, el rocoto serrano o de huerta y el de la selva central, que es más grande. En esta receta se utiliza el rocoto proveniente de la selva (Pasco, Huánuco y Junín). Entre las asociaciones que han obtenido marcas colectivas sobre este producto están: Asociación de Agricultores Emprendedores Unión Tulumayo (ASAEMUT), Asociación de Productores Comercio Justo – Mazamari, Asociación de Fruticultores Ecológicos Vivero Distrital del Valle Marcapata, Asociación Agropecuario Barrio Oxapampa I, las que producen en Junín, Cusco y Pasco. Es importante resaltar que no se cuenta con cifras oficiales de volúmenes de producción de este producto ni con la trazabilidad del producto que permita fortalecer la cadena de valor que hay detrás de este insumo.

Cabe indicar que este es un producto de exportación hacia los países de Estados Unidos, Italia, España y otros. Se exporta fresco o en pasta y no es posible obtener volúmenes exactos de exportación porque se encuentra dentro de la partida de ajíes en general.

Por su parte, Sacha culantro es una hierba aromática que se usa en diferentes platos de la cocina tradicional de la selva, cuyo conocimiento y uso es regional. Es originaria de la Amazonía occidental y cultivada en toda América tropical. En el Perú, ampliamente distribuida

en Loreto y Ucayali (Atalaya).<sup>352</sup> Es reconocida como una planta curativa,<sup>353</sup> no obstante no se ha encontrado información oficial de los productores, volumen de producción ni de la trazabilidad del producto.

La Yuca es uno de los insumos de la patarashca, cuya producción se encuentra en diferentes regiones, siendo la principal productora la región Loreto, que en el año 2018 contó con una producción regional de 430,227 toneladas.<sup>354</sup> Otras regiones en donde se produce son: Cajamarca, Amazonas, Ucayali, Junín y San Martín. La yuca también se utiliza para la elaboración del producto derivado fariña de yuca (harina de yuca). Si bien no se ha encontrado información sobre volúmenes de venta y productores de Loreto, se conoce que a través de De Vida<sup>355</sup>, existirían más de 130 productores capacitándose en técnicas de mejoramiento y buenas prácticas para la siembra de yuca y la fariña de yuca<sup>356</sup>.

En la región Junín se han otorgado marcas colectivas a asociaciones que comercializan yuca sin procesar como son: Federación Cafetalera Microcuenca Pampa Whaley, Miraflores y Margarita, Asociación de Agricultores Emprendedores Unión Tulumayo (ASAEMUT), Asociación de Productores Comercio Justo – Mazamari, entre otras. Este producto es exportado principalmente a Chile, Estados Unidos, España<sup>357</sup>. Cabe indicar que también hay productores no organizados o no formales que hacen difícil determinar los volúmenes de producción.

Por otro lado, la cocona es un producto de la selva cuya producción se concentra en las regiones de Loreto, San Martín, Ucayali y Amazonas. Esta fruta, llamada también tomate amazónico, se utiliza con ajíes, hierbas aromáticas, para preparar el ají de cocona. Entre las comunidades indígenas, este producto además adquiere una relevancia medicinal en la medida que proporciona vitaminas (B, B5, C) y minerales (hierro, calcio, fósforo)<sup>358</sup>. Con la

---

<sup>352</sup> Información recuperada de [https://www.minagri.gob.pe/portal/download/pdf/sectoragrario/agricola/lineasdecultivosemergentes/SACHA\\_CULANTRO.pdf](https://www.minagri.gob.pe/portal/download/pdf/sectoragrario/agricola/lineasdecultivosemergentes/SACHA_CULANTRO.pdf) con fecha 11.01.2020.

<sup>353</sup> Información recuperada de <http://www.iiap.org.pe/Upload/Publicacion/CDinvestigacion/IIAP/IIAP2/CapituloIII-39.htm> con fecha 12.02.2020.

<sup>354</sup> MINAGRI (2018). Anuario Estadístico de Producción Agrícola 2018. Recuperado de <http://siea.minagri.gob.pe/siea/?q=produccion-agricola> con fecha 10.01.2019.

<sup>355</sup> La Comisión Nacional para el Desarrollo y Vida sin Drogas - DEVIDA es un Organismo Público Ejecutor, adscrito al sector de la Presidencia del Consejo de Ministros, encargado de diseñar y conducir la Estrategia Nacional de Lucha contra las Drogas y constituirse en la contraparte nacional para todos los fondos de cooperación internacional destinados a la lucha contra las drogas.

<sup>356</sup> Información recuperada de <https://www.devida.gob.pe/-/loreto-mas-de-130-productores-de-farina-participaron-en-dia-de-campo> con fecha 12.02.2020.

<sup>357</sup> Información recuperada de <https://www.agrodataperu.com/2019/11/yuca-peru-exportacion-2019-octubre.html> con fecha 11.01.2020.

<sup>358</sup> Slow Food. (2017). *Op. Cit.* P. 250 – 251.

popularización a los restaurantes amazónicos en Lima, y gracias a Mistura, el ají de cocona se ha hecho más conocido. La producción nacional de cocona alcanzó, durante el año 2018, 9,522tm, correspondiéndole a Loreto 4,667tm<sup>359</sup>. No obstante, no se cuenta con cifras oficiales del número de productores ni trazabilidad del producto.

El Paiche es un pez endémico de la Amazonía peruana y brasileña. En el Perú lo encontramos en la Reserva Nacional Pacaya Samiria, como en algunos ríos de la región Loreto. Es de las especies más grandes de peces de agua dulce, pues puede llegar a medir 3 metros y pesar 250 kilogramos. Para fomentar su repoblación, en las últimas décadas se han implementado campañas y proyectos de crianza<sup>360</sup>. En el año 2016, se registró la producción de 142 toneladas de paiche y

hacia el 2018, se logró una repoblación de 200%, gracias al trabajo conjunto de comunidades y el Ministerio de Producción.<sup>361</sup> El 2018 también se otorgaron 712 derechos en autorizaciones para el cultivo de paiche, distribuidos en 11 regiones a nivel nacional, la mayoría de estos derechos considera el cultivo de paiche y de otras especies amazónicas y aspirarían a convertirse en centros acuícolas potenciales a desarrollar el cultivo. La región Loreto concentra la producción del paiche con un 65% aproximadamente, y en segundo lugar Ucayali con un 18%, utilizándose este insumo como productos congelados para la exportación y como insumo que atiende la oferta local de platos amazónicos.

Actualmente, hay una asociación que tiene una marca colectiva sobre el paiche: Asociación de Criadores de Paiche de la Amazonía Peruana "Arapaima Gigas". No obstante, existen otras asociaciones que se dedican a la crianza y comercialización de este animal: la Asociación de Productores de Paiche de Perú (ProPaiche) conformada por 6 empresas que promueven el cultivo de paiche de manera sostenible<sup>362</sup>, así mismo hay otras organizaciones como en Grupo organizado de la Comunidad Manco Cápac de la cuenca Yanayacu Pucate<sup>363</sup> y la Organización Social de Pescadores y Procesadores Artesanales – OSPPA Arahua Fish<sup>364</sup>.

---

<sup>359</sup> MINAGRI (2018). Anuario Estadístico de Producción Agrícola 2018. Recuperado de <http://siesa.minagri.gob.pe/siesa/?q=produccion-agricola> con fecha 10.01.2019.

<sup>360</sup> *Ibid.* P. 280 – 281.

<sup>361</sup> Información recuperada de <https://andina.pe/agencia/noticia-poblacion-del-paiche-silvestre-aumento-2000-ultimos-ocho-anos-723512.aspx> con fecha 11.01.2020.

<sup>362</sup> Información recuperada de <http://www.mispecies.com/nav/actualidad/noticias/noticia-detalle/Nace-la-Asociacion-de-Productores-de-Paiche-de-Per.-Un-buen-comienzo-para-la-salvuarda-de-la-especie/#.XiWqhlNKhQI> con fecha 11.01.2020.

<sup>363</sup> Información recuperada de <https://www.sernanp.gob.pe/paiche> con fecha 11.01.2020.

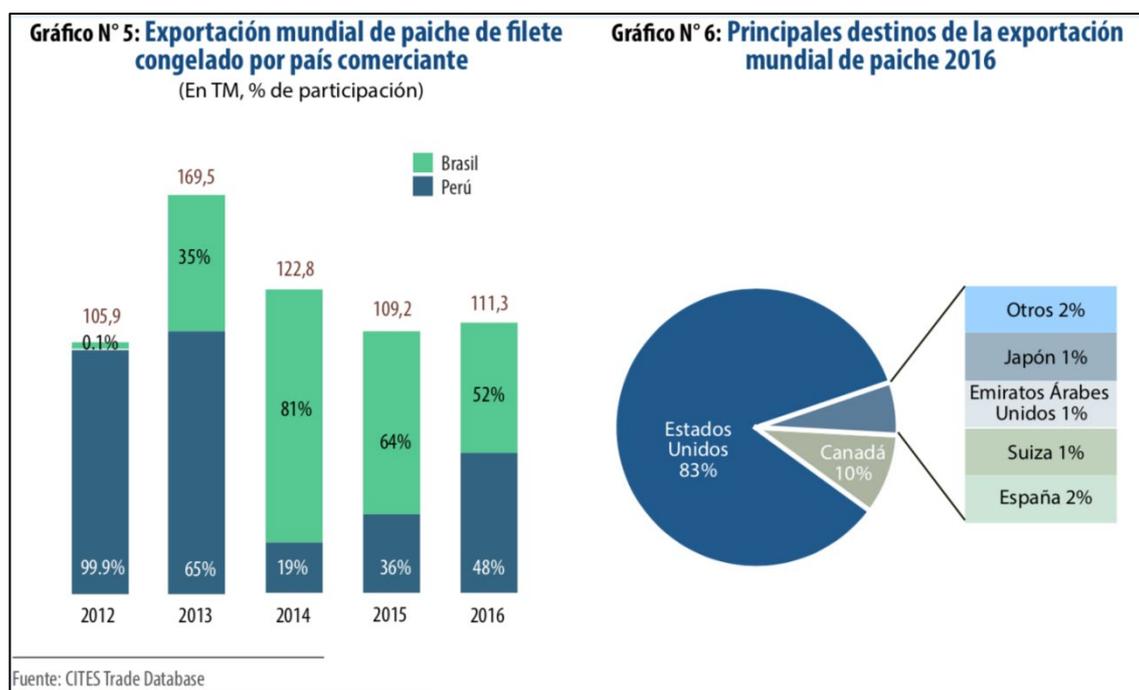
<sup>364</sup> Información recuperada de <https://www.itp.gob.pe/https-www-itp-gob-pe-wp-admin-post-phppost5047actionedit/> con fecha 11.01.2020.

Este producto se exporta Estados Unidos, Ecuador y Corea del Sur. Las principales empresas exportadoras son Sercosta, Corporación de Ingeniería de Refrigeración, Productora Andina de Congelados.

b. Comercialización y Distribución

Según el Boletín Pesquero de julio de 2018, la demanda internacional de carne de paiche se ha mantenido por encima de las 100 mil toneladas, alcanzando en el 2013 el récord de 169.5 mil toneladas. Brasil se ha posicionado como el principal exportador de este recurso pesquero, no obstante, en el 2016, el Perú logró atender la exportación en un el 48%, debido a la creciente demanda de Estados Unidos y Canadá. Tanto para Brasil y Perú, Estados Unidos es el principal destino de los productos en base a Paiche.<sup>365</sup>

Figura 5.6.2



Entre los cocineros que han contribuido a la revalorización de este producto se encuentra Pedro Miguel Schiaffino, impulsor de la ONG Despensa Amazónica. Pedro Miguel es cocinero e investigador de la cocina amazónica, quien a través de su restaurante Amaz, promociona y difunde el arte y la cultura amazónica. Pedro Miguel no solo ha logrado poner en vitrina los productos de la Amazonía, también ha contribuido en el aumento de su nivel de conocimiento

<sup>365</sup> Ministerio de la Producción – Oficina de Estudios Económicos. (Julio, 2018). Boletín Pesquero. Recuperado de [www.produce.gob.pe](http://www.produce.gob.pe) con fecha 12.02.2020.

y uso. En el año 2019, obtuvo el reconocimiento American Express Icon Award en la edición de los Latin America's 50 Best Restaurants del referido año<sup>366</sup>.

**(ii) Tacacho con Cecina**

Como se conoce el nombre cecina hace referencia a la carne seca ahumada, la cual viene siendo preparada tradicionalmente por comunidades de la selva peruana, esta técnica era utilizada en el pasado para conservar la carne cuando no había refrigeración. La cecina es utilizada en diferentes platillos típicos de la gastronomía local. Se suele freír, cocinar a la parrilla o se utiliza en guisos o sopas de legumbres.

El conocido tacacho con cecina es una comida callejera que se puede probar en los puestos de mercado y en las calles<sup>367</sup>.

Pilar Agnini, Chef y propietaria del restaurante de “Mishquina”, compartió con nosotros su receta en una entrevista que se mantuvo con ella el día 8 de Octubre del año 2019 del tacacho con cecina y se observó algunas variaciones con respecto a nuestra receta referencial. La primera variación es que ella no le agrega chicharrón porque volvería muy grasoso al platillo.

Nos comentó también cómo se debe servir este plato, el cual debe ser chorizo, dos bolas de tacacho y la porción de Cecina, detalle que no se menciona en la receta original (Anexo 2).

Cadena de Valor

Figura 5.6.3

---

<sup>366</sup> Información recuperada de <https://elcomercio.pe/gastronomia/chefs/latin-america-s-50-best-chef-peruano-pedro-miguel-schiaffino-gana-premio-icon-noticia-675241-noticia/> con fecha 12.02.2020

<sup>367</sup> Slow Food. (2017). Op. Cit. P. 254.



a. Insumos

Uno de los insumos principales para el desarrollo de esta tradición es el achiote. Este crece desde México hasta Brasil, incluido el Perú. En el Perú se produce entre seis mil y siete mil toneladas de achiote cada año, de los cuales se exporta cerca del 90%.

La popularidad de este insumo se debe porque es utilizado como un colorante natural en diferentes alimentos como: margarinas, mantequillas, helados, industria cárnica, panificación, quesos, yogures, pastas y fideos, bocaditos; y también en la industria cosmética como en lápices labiales, filtros solares y cremas.

Por la naturaleza y utilidad del insumo, muestra un gran potencial para la venta del mismo a nivel nacional e internacional, especialmente como valor agregado (colorante). En la actualidad, se exporta como colorante en polvo y es producto con gran potencial y demanda en la industria alimentaria y cosmética del mundo. Los volúmenes de exportación, en el año 2018, alcanzaron las 459tm<sup>368</sup>

<sup>368</sup> Recuperado de [http://www.siicex.gob.pe/siicex/porta15ES.asp?\\_page\\_=194.17100#anclafecha](http://www.siicex.gob.pe/siicex/porta15ES.asp?_page_=194.17100#anclafecha) con fecha 26.02.2020.

La fuerte demanda por el achiote en el mercado internacional se da básicamente porque contiene bixina y norbixina. La bixina es un colorante natural que es de los pocos autorizados por la Organización Mundial de la Salud para el uso en la alimentación.

Perú es el segundo productor mundial de semillas de achiote, después de Brasil. La oportunidad de mejora en cuanto a la producción de este insumo podría darse por el lado de la tecnificación que incrementaría su productividad. En tal sentido, existen diversos proyectos que se están gestando desde instituciones públicas de la mano con empresas privadas para el desarrollo de la semilla. En Brasil han logrado mejorar la competitividad y con ello la productividad y la calidad del achiote.

La producción nacional de este producto fue, durante el 2018, de 6,988 tm, correspondiéndole a Loreto, únicamente 79tm<sup>369</sup>. Asimismo, podemos encontrar a este producto en las regiones de Pasco, Cusco, Ucayali, Ayacucho y Junín<sup>370</sup>. En esta última región se han trabajado marcas colectivas de asociaciones que producen y comercializan este producto entre las que se encuentran: Asociación de Productores Indígenas Pareto-Inchatingari (APROIPAI) La Merced, Cooperativa Agroindustrial Cafetalera Valle Ipoki Pui Pui Pichanaki (CAC-VALLE IPOKI PUI PUI PKI), Cooperativa Agroindustrial Cafetalera Unión Naciente 28 de Julio Pichanaki (CAC-UNION NACIENTE-PKI), Asociación de Productores Agropecuarios Mapa Mashin-Alto Perene (APAMA), Asociación de Productores Agropecuarios Alto San Juan, Asociación de Caficultores Agroecológicos de la Esperanza - San Ramon, Federación Cafetalera Microcuenca Pampa Whaley, Miraflores Y Margarita, Asociación de Agricultores Emprendedores Unión Tulumayo (ASAEMUT), Asociación de Productores Agrícolas Río Blanco-Alto Edén (APARBAE), Asociación de Productores Comercio Justo – Mazamari, Cooperativa Agroindustrial Cafetalera Ecológica Valle Río Venado - Satipo (CACE - VALLE RIO VENADO - SATIPO), entre otras.

La producción nacional de este producto fue, durante el 2018, de 6,988 tm, correspondiéndole a Loreto, únicamente 79tm.

---

<sup>369</sup> MINAGRI (2018). Anuario Estadístico de Producción Agrícola 2018. Recuperado de <http://siea.minagri.gob.pe/siea/?q=produccion-agricola> con fecha 10.01.2019.

<sup>370</sup> Información recuperada de <http://proyectosperuanos.com/achiote/> con fecha 11.01.2020.

Las principales empresas exportadoras de materias colorante de origen vegetal de achiote son: Montana S.A., Biocon del Perú S.A.C., Aicacolor S.A.C, Imbarex S.A. y Productos Naturales de Exportación S.A. (PRONEX S.A.)<sup>371</sup>.

Otro insumo importante es la carne de porcino o cerdo. La producción de carne porcina a nivel nacional, durante el año 2017, alcanzó las 157,741tm. El consumo de carne de cerdo en el Perú durante el 2018 fue de 8kg per cápita, lo que significó que desde el 2008 el consumo creció 230% (consumo per cápita de 3,5kg). Se espera que el 2021 llegue a 10 kg.<sup>372</sup>

Loreto, durante el año 2017 alcanzó una producción de carne porcina de 2,381tm<sup>373</sup>. En Loreto se puede encontrar la crianza rural que permite que al animal se le deje suelto y se le alimente de raíces, vegetales y residuos alimenticios y de cosecha que el dueño le brinda, así como la crianza intensiva y tecnificada.<sup>374</sup> En Loreto existen 10 establecimientos de crianza porcina ubicados en el distrito de San Juan Bautista, los mismos que cuentan con Autorización Sanitaria de Funcionamiento (ASF)<sup>375</sup>. Asimismo, se ha tomado conocimiento que hay una marca colectiva

Asociación de Criadores de Paiche de la Amazonía Peruana – ACRIPAP, otorgada a la asociación "ARAPAIMA GIGAS" que incluye la distinción de carne de chancho ahumado, carne para hamburguesas; cecinas (salazones); salchichas, chorizo regional de la selva; entre otros productos de la clase 29.

Se sabe que son los pequeños productores pecuarios, los que atienden las demandas de los mercados de la Región Loreto, no obstante, no se ha podido identificar la cantidad de productores que hay detrás de este tipo de carne.

#### b. Comercialización y Distribución

Los insumos de esta tradición pueden ser encontrados en la mayoría de los mercados de abasto de la región, entre los cuales figura el Mercado de Belén. Fuera de la región, se puede

---

<sup>371</sup> Información recuperada de <http://www.siicex.gob.pe/siicex/> con fecha 11.01.2020.

<sup>372</sup> Zurita, M. (2019.06.13) ¿Por qué comemos más carne de cerdo? Lima: El Comercio. Recuperado de <https://elcomercio.pe/economia/dia-1/comemos-consumo-carne-cerdo-noticia-ecpm-644992-noticia/> con fecha 26.02.2020.

<sup>373</sup> Información recuperada de [http://siea.minagri.gob.pe/siea/sites/default/files/anuario-produccion-pecuaria-2017-261118\\_0.pdf](http://siea.minagri.gob.pe/siea/sites/default/files/anuario-produccion-pecuaria-2017-261118_0.pdf) con fecha 27.12.2019.

<sup>374</sup> Recuperado de <https://www.minagri.gob.pe/portal/40-sector-agrario/situacion-de-las-actividades-de-crianza-y-produccion/302-porcinos?start=9> con fecha 26.02.2020.

<sup>375</sup> Recuperado de <https://www.senasa.gob.pe/senasacontigo/loreto-senasa-realiza-operativo-en-granja-clandestina-de-porcinos/> con fecha 26.02.2020.

encontrar este plato en los restaurantes regionales de cocina de la selva, como el Aguajal, La Choza de la Anaconda, El Bijao, El Pichito, entre otros.

El consumo de esta tradición se puede dar en casi cualquier restaurante de la región, así como en los mercados y puestos ambulantes. Entre los principales restaurantes de la región tenemos a Fitzcarraldo, Al Frío y al Fuego, Amazon Bistro, Huasai Restaurant, El Mijao, La Gran Maloca, y el Restaurante de Blanquita; este último con gran demanda de cecina y tacacho, por su particular sabor. También podemos encontrar esta tradición en el Mercado de Belén.

### (iii) Juane

El Juane es un plato típico de toda la selva peruana y está vinculado a la celebración de la Fiesta de San Juan, fiesta religiosa que se celebra con misas y fiestas en el río con el objetivo de bendecir los cursos del agua. Fue una fiesta introducida por los españoles durante la época virreynal.

El juane representa la cabeza de San Juan, y, ello, sirvió para popularizar el pasaje bíblico de este santo. Es por ello que se dice que el juane es muestra del sincretismo, pues además une tanto insumos que se han adaptado a nuestro medio ambiente, como insumos nativos. Asimismo, se conoce que nació como parte de la alimentación de la población viajera, pues su diseño, permite que este sea guardado por largo tiempo, sin sufrir alteraciones de descomposición.

Se dice que el Juane o Rumu Juane se originó en la ciudad de Moyobamba, ubicada en la Región de San Martín, y, al principio fue hecho a base de yuca. Posteriormente, para su preparación, se empleó el arroz y la gallina.

A mayor detalle, otras historias cuentan que el juane se origina con la expedición de inmigrantes de la costa y sierra, los que llegan a Moyobamba para obtener terrenos para agricultura, trasladando con ellos sus costumbres culinarias:

*“Los lugareños acostumbraban alimentarse de animales y aves salvajes propias de la selva, uno de sus platos característicos era el “Rumuapi” que era una especie de guiso de consistencia espesa, aderezada y con carne, los inmigrantes costeros introdujeron el*

*tamal, pero en este caso lo sazonaron y de esta manera se integra la yuca cruda condimentada y el huira bijao y de esta fusión se origina el famoso juane.*"<sup>376</sup>

El juane más popular a nivel nacional se elabora a base de arroz, piezas de gallina, aceituna botija, huevo cocido; todo ello envuelto en hoja de bijao y posteriormente se pone a hervir. Pero este plato tiene variantes, por ejemplo los juanes de yuca de Moyobamba no tienen arroz y llevan pescado, en otros lados si llevan arroz y una presa de pollo. Además existe el avispa juane, el juane de yuca, el juane especial, el juane de chonta, sara juane y nina juane.

Este plato puede ser acompañado, según las costumbres del lugar, el tacacho, la yuca, el plátano hervido, y además un vaso de chicha de jora o chicha de higo.

Además este plato, como ya hemos dicho, es envuelto en hojas de bijao, técnica de preparación de comida muy usada en la cocina regional de la Selva, que ayuda a su posterior cocción y conservación.

#### Cadena de Valor

Figura 5.6.4



<sup>376</sup> Información recuperada de <https://blogs.deperu.com/cocina-peruana/el-origen-del-juane/> con fecha 20.03.2020.

### c. Insumos

Entre los insumos del juane encontramos (i) el arroz, (ii) el palillo o azafrán y (iii) la gallina y los huevos.

El arroz, insumo necesario para la elaboración de los juanes, es un cereal considerado como alimento básico en el Perú y constituye un elemento importante en la dieta de las cocinas regionales, pues es el ingrediente principal de muchas tradiciones culinarias como el arroz con pollo, arroz con pato, arroz con mariscos; y, es el acompañamiento de otros como guisos, estofados, seco, ají de gallina, sudados, entre otros.

Este insumo, originario del sudeste asiático, se cultiva en diferentes regiones del país, destacando el arroz flor de Lambayeque. En el año 2018, la producción nacional de arroz ascendió a 3,557,900tm de arroz cáscara, siendo las principales regiones productoras San Martín (797,767tm), Piura (513,515tm), Lambayeque (481,921tm), Amazonas (454,266tm). En Loreto, la producción ascendió a 107,807<sup>377</sup>.

El arroz junto con la papa son los productos que agrupan a mayor cantidad de productores y que ocupan mayor área de cultivo a nivel nacional, registrándose en el año 2018, 442,768ha para el caso del arroz y 334,384ha para el caso de la papa. Asimismo, el arroz representa el 6% de PBI agropecuario.

Actualmente, existen 100,000 productores de arroz a nivel nacional, con pocos productores de gran escala. Es un cultivo intensivo en mano de obra, por lo que constituye la actividad principal de algunos departamentos como San Martín, en donde el 70% de laPEA se dedica al cultivo del arroz.<sup>378</sup> Este cultivo también tiene como parte de su cadena, la industria molinera para el procesamiento de arroz cáscara, la cual agrupa a, al 2018, 431 molinos, los que, en mayor número se encuentran en Lambayeque (74), Piura (73), Arequipa(61)<sup>379</sup>.

Las principales organizaciones vinculadas a este producto son el Comité Nacional de Productores de Arroz – CNPA ahora Asociación Peruana de Productores de Arroz (APEAR),

---

<sup>377</sup> MINAGRI (2018). Anuario Estadístico de Producción Agrícola 2018. Recuperado de <http://siea.minagri.gob.pe/siea/?q=produccion-agricola> con fecha 10.01.2019.

<sup>378</sup> Información recuperada de <http://minagri.gob.pe/portal/26-sector-agrario/arroz> con fecha 20.03.2020.

<sup>379</sup> Información recuperada de [http://siea.minagri.gob.pe/siea/sites/default/files/Informe-coyuntura-arroz-280818\\_0.pdf](http://siea.minagri.gob.pe/siea/sites/default/files/Informe-coyuntura-arroz-280818_0.pdf) con fecha 20.03.2020.

algunos Comités Regionales de Productores de Arroz y la Asociación Peruana de Molineros de Arroz - APEMA.

Este producto se comercializa a través de los principales mercados de abasto y supermercados, ya sea a granel o con marca, siendo algunas de estas Costello, Paisana, Hoja Redonda, Valle Norte, entre otros. Asimismo, Indecopi ha otorgado marcas colectivas a algunas asociaciones y cooperativas como Cooperativa de Servicios Múltiples Aproeco (APROECO) de la región San Martín, a quien le otorgo la marca colectiva APROECO COOPERATIVA AGRARIA "APROECO"; la Asociación de Productores de Arroz de Tambo Real y Anexos de la Región Ancash, a quien le otorgó la marca colectiva TIMBON REAL; la Asociación de Productores Cafetaleros Agroecológicos Perene-Pichanaqui (ASCAPP) de la región San Martín, a quien le otorgó la marca colectiva NICMAR.

El arroz también se exporta, siendo el principal destino Colombia. Durante el año 2019, la exportación ascendió a 36,962,333kg, siendo las principales empresas exportadoras Agroexport de la Selva E.I.R.L., Importadora Misti S.A.C., Exporivan Internacional S.A.C.<sup>380</sup>

La gallina y los huevos son otro insumo importante para la elaboración del juane. La gallina, generalmente, es de crianza regional, pues se emplea para otros platos importantes como el inchicapi de gallina, el apichado, el nina juane. La gallina de la zona se usa sobre todo para sopas o mazamoras<sup>381</sup>.

Si bien no se ha podido encontrar cifras sobre los niveles de producción de la región específicamente de la gallina, Loreto produce 23,704tn de carne de ave (cifra dentro de la cual se encuentra dicho tipo de carne) y 4,896tn de huevo. Además, se sabe que existen esfuerzos de entidades públicas para el fortalecimiento de la crianza de este animal, como una alternativa al desarrollo de la economía de las familias locales. Entre estos destacan el Proyecto de "Crianza de gallinas criollas mejoradas" impulsado por la Municipalidad de Maynas durante el año 2014, las mismas que beneficiarían a las Comunidad de Libertad del río Nanay; asimismo; y el Proyecto de "Mejoramiento del servicio de apoyo para la producción de gallinas criollas mejoradas" del Minagri, el cual se desarrolla en el marco del Proyecto Especial Datem del Marañón-Alto Amazonas-Loreto-Condorcanqui del Minagri, y tienen como objetivo

---

<sup>380</sup> Información recuperada de <https://www.agrodataperu.com/2020/01/arroz-peru-exportacion-2019-diciembre.html> con fecha 20.03.2020.

<sup>381</sup> Información recuperada de <https://www.mimp.gob.pe/webs/mimp/sispod/pdf/63.pdf> con fecha 20.03.2020.

beneficiar a 25 comunidades agropecuarias del distrito de Urarinas de la provincia de Loreto, y mejorar la calidad alimenticia de las familias beneficiarias, a base de carne y huevos, así como empoderar a las mujeres mediante la conformación de grupos de emprendedoras que puedan dedicarse al negocio del excedente de producción.<sup>382</sup>

Otro de los insumos es el palillo o azafrán, según el Ministerio de la Mujer y Desarrollo Social:

*“Los condimentos, frutos y verduras regionales provienen de las chacras, es decir del cultivo: palillo (para darle el color amarillo a los juanes), achiote (otro colorante), siucaculantro, sacha-ajo, diversos tipos de ajíes (picantes y también dulces), guisador, cocona, tomate y cebolla regional, chiclayo verdura -especie de alverjita-, kión (o jengibre) y otros.”<sup>383</sup>*

La cúrcuma en el Perú adopta el nombre de palillo<sup>384</sup> y se cultiva en los departamentos de: Huánuco, San Martín, Amazonas, Junín, Ayacucho y Cusco<sup>385</sup>. Es utilizada principalmente para los aderezos o para darle color amarillo al arroz, aunque también es consumida por ser beneficiosa en el tema de la salud.

Si bien no tenemos cifras de producción, sabemos que el INDECOPI otorgó marcas colectivas para identificar al palillo, entre las que figuran CAFÉ JOSHUA y CAFÉ JEHUDI a la Cooperativa Agroindustrial Cafetalera Ecológica Valle Río Venado - Satipo (Cace - Valle Río Venado - Satipo), la marca colectiva ASTRIKA COFFEE a la Asociación de Productores Monte Rey; las marcas colectivas ACVIPP COFFEE COOPERATIVA AGROINDUSTRIAL CAFETALERA y VIPP COFFEE COOPERATIVA AGROINDUSTRIAL CAFETALERA a la Cooperativa Agroindustrial Cafetalera Valle Ipoki Pui Pui Pichanaki (Cac-Valle Ipoki Pui Pui Pki), todas ellas en Junín La Libertad.

Asimismo, que este producto se exporta a países como Países Bajos (Holanda), Argentina, México, Colombia, República Dominicana, Chile, Canadá, España, Bélgica, Venezuela, entre otros, las exportaciones de cúrcuma registraron durante el 2019, una facturación de US\$ 1.5 millones, según cifras de la Asociación de Exportadores (ADEX).

---

<sup>382</sup> Información recuperada de <https://andina.pe/agencia/noticia-loreto-comunidades-urarinas-mejoraran-su-nutricion-proyectos-productivos-773855.aspx> con fecha 20.03.2020

<sup>384</sup> Información recuperada de <http://curcumaweb.com/otras-especies/curcuma-o-palillo-es-lo-mismo/> con fecha 20.03.2020.

<sup>385</sup> Información recuperada de [https://alicia.concytec.gob.pe/vufind/Record/UUNI\\_1fb59ff5bdafb024b2be81f2d2bbc3f/Description#tabnav](https://alicia.concytec.gob.pe/vufind/Record/UUNI_1fb59ff5bdafb024b2be81f2d2bbc3f/Description#tabnav) con fecha 20.03.2020.

d. Comercialización y Distribución

Este plato ya no solo se consume durante la fiesta de San Juan, si no, durante todo el año, además tiene diferentes variaciones según cocina regional. Los insumos de esta tradición pueden ser encontrados en la mayoría de los mercados de abasto de la región, entre los cuales figura el Mercado de Belén. Fuera de la región, se puede encontrar este plato en los restaurantes regionales de cocina de la selva, como el Aguajal, La Choza de la Anaconda, El Bijao, El Pichito, entre otros.

El consumo de esta tradición se puede dar en casi cualquier restaurante de la región, así como en los mercados y puestos ambulantes. Entre los principales restaurantes de la región tenemos a Fitzcarraldo, Al Frío y al Fuego, Amazon Bistro, Huasai Restaurant, El Mijao, La Gran Maloca.

## CAPÍTULO VI: MESA REDONDA

El Estudio Exploratorio fue presentado en la “Mesa Redonda del Proyecto OMPI de Turismo Gastronómico y Propiedad Intelectual” organizada por el INDECOPI, en la que participaron representantes del ecosistema gastronómico, como cocineros, académicos e investigadores, entre otros.

En el evento, se presentó los resultados del Estudio Exploratorio, siendo la agenda de la exposición de la presente consultoría la siguiente:

1. Marco del Estudio. En esta sección se precisó cuáles son los objetivos del estudio. Se hizo un recuento del recorrido de la línea del tiempo del Estudio, de la metodología y de las características de este estudio.
2. Ámbito del estudio: se narró cómo fueron elegidas a cada una de las 6 regiones que han formado parte de este estudio y los criterios que se utilizaron para elegirlos.
3. Descripción de las cadenas de valor de algunas de las tradiciones culinarias identificadas en cada una de las regiones.
4. Hallazgos y recomendaciones relevantes.

Como parte de los hallazgos que fueron identificados durante la realización del Estudio y que incidieron directamente en su desarrollo están:

- (i) La falta de sistematización de información del sector gastronómico y de sectores vinculados como por ejemplo el agrícola y acuícola, lo que impidió la reconstrucción y/o trazabilidad del camino que recorren los insumos hasta llegar a la mesa. En este punto conviene resaltar que el último censo agrario data del año 2012, por lo que la información actual es parcial e incluye cifras globales únicamente. Asimismo, no obstante existe una ley de transparencia que debería facilitar el acceso a la información, a nivel regional el acceso a la información es limitado, tal vez porque no cuentan con información procesada y ordenada.
- (ii) La falta de conocimiento general del valor nutricional de los insumos y/productos que el país posee, lo cual podría incidir en el mantenimiento de una buena salud. Si bien existe conocimiento sobre los productos peruanos y sus valores nutricionales, este no se encuentra popularizado o generalizado. Para la conservación de las tradiciones culinarias que hasta el momento se han gestado en

el hogar, resulta necesario, dado el contexto actual, que el conocimiento sobre los insumos y productos peruanos que integran la culinaria nacional y el conocimiento sobre la cocina peruana pueda gestarse desde las instituciones educativas, como parte del conocimiento cultural que los peruanos debemos tener sobre nuestro país.

- (iii) La necesidad de investigación académica sobre nuestra gastronomía, con el fin que se origine innovación en el sector de manera más fluida y recurrente. Cabe precisar que si bien, se han dado avances algunas innovaciones gastronómicas, estas se encuentran concentradas en Lima por ser la capital del país, concentrar mayor número de pobladores y por su importancia económica, pero es necesario el desarrollo de nodos regionales que puedan servir como catalizadores para el desarrollo de productos que den valor agregado y disminuyan los intermediarios desde el campo hasta el consumidor final y contribuyan a una revalorización de productos y a una compensación equitativa de los productores.
- (iv) la necesidad de una política pública sobre la cocina peruana que podría contribuir a convertir los tres hallazgos anteriores en oportunidades de desarrollo y fortalecer la gastronomía peruana.

Posteriormente a la presentación fueron elegidas las seis tradiciones por región, que formarán parte de la siguiente fase del Proyecto, entre las que se encuentran: el cabrito, el ají de gallina, la ocopa, el picante a la tacneña, el cuy y el juane<sup>386</sup>.

Asimismo, se solicitó la inclusión de algunos productos que resultan transversales en nuestras cocinas regionales: la cebolla, el ajo y los ajíes, por constituir la base de la culinaria peruana en terminos de aderezos, salsas y pastas que son utilizadas para la preparación de diferentes platos.

### **6.1 Cebolla**

Es una planta herbácea que proviene del Asia Central. Existen diferentes variedades de acuerdo a su color: blanca, roja, amarilla.

Tal como lo señala Acurio, la cebolla roja es uno de los insumos más utilizados en la cocina peruana por su potente sabor, pues se emplea en la preparación de aderezos que son la base

---

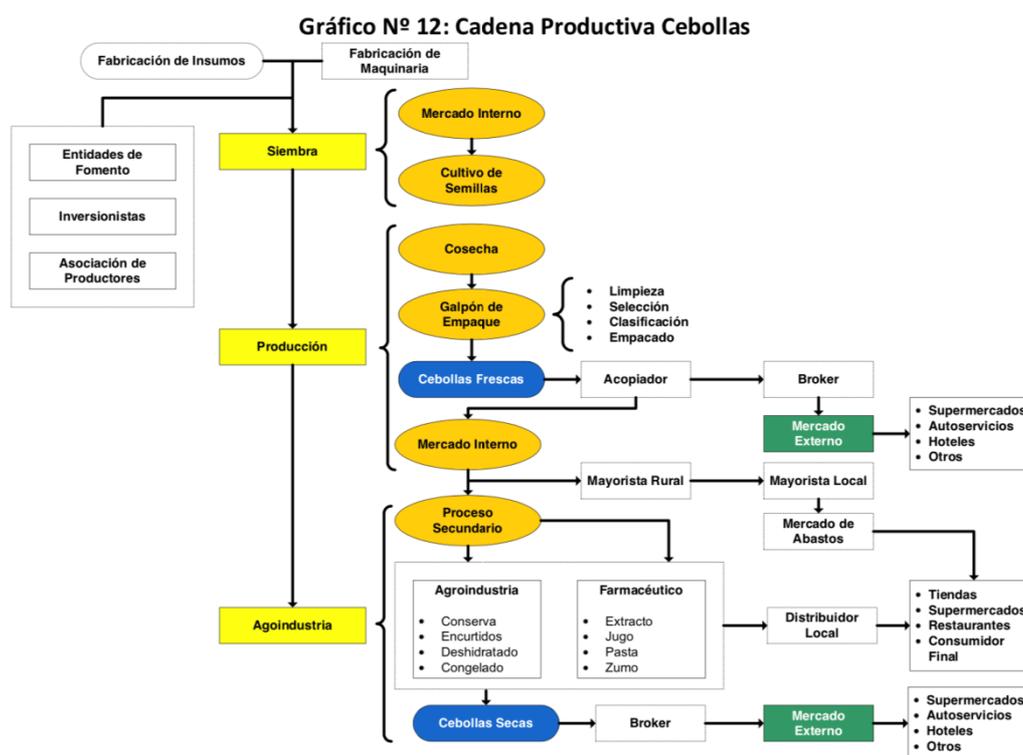
<sup>386</sup> Las tradiciones referidas al picante a la tacneña y al juane, han sido incluidas en el Estudio Exploratorio.

para la elaboración de diferentes platos; y, en otros, tiene una presencia protagónica, como el cebiche, escabeche, lomo saltado. La cebollaroja se cultiva en las regiones de Lima, Ica, Junín, Ancash y Piura, pero la más famosa por su sabor es la que se cultiva en Arequipa<sup>387</sup>.

Según el Ministerio de Agricultura, durante el año 2018, se produjeron 643,835tm de cebolla, de las cuales 402,059tm fueron de Arequipa, 122,733tm de Ica y 24,495tm de Lambayeque.<sup>388</sup>

La comercialización de la cebolla se realiza en mallas, o sacos de polietileno o yute, envases que son resistentes a la manipulación, transporte y distribución. La cadena productiva de la cebolla viene desarrollada en tres grandes actividades: Siembra, Producción y Agroindustria. En esta cadena intervienen diversos actores entre los que figuran instituciones del Estado, así como de empresas privadas proveedoras de servicios e insumos y asociaciones de productores. En la siguiente figura podemos observar la cadena de la cebolla, según el Ministerio de Agricultura:<sup>389</sup>

Figura 6.1.1



Fuente: Caser. Riesgo de Mercados. Marzo 2006. Pág. 24.

<sup>387</sup> Acurio, G. (2008). *Idem*. P. 107.

<sup>388</sup> MINAGRI (2018). Anuario Estadístico de Producción Agrícola 2018. Recuperado de <http://siea.minagri.gob.pe/siea/?q=produccion-agricola>

<sup>389</sup> Información recuperada de [http://agroaldia.minagri.gob.pe/biblioteca/download/pdf/agroeconomia/agroeconomia\\_cebolla.pdf](http://agroaldia.minagri.gob.pe/biblioteca/download/pdf/agroeconomia/agroeconomia_cebolla.pdf) con fecha 20.03.2020.

Cabe precisar que si bien este cuadro identifica la cadena, no se indica la cantidad de productores, acopiadores o instituciones que están detrás de la citada cadena. Sin embargo, entre las instituciones de fomento podemos encontrar a AGROIDEAS, programa que financia iniciativas productivas que pertenece al Ministerio de Agricultura.

El Ministerio de Comercio Exterior y Turismo indica, por otro lado, que este producto es llevado a los principales mercados de abastos del país (mayoristas y minoristas) para ser distribuida y comercializada. Agrega además que *“En este tipo de comercio -que corresponde fundamentalmente a la cebolla roja arequipeña-, los productores trasladan sus productos a centros de acopio de carácter regional o provincial donde se realiza el consolidado de la carga, que se vende a grandes empresas comercializadoras o, directamente, a importadores de países fronterizos como Ecuador, Colombia y Chile.”*<sup>390</sup> Los centros de acopio son de carácter regional, siendo los más relevantes Chao (La Libertad), Colpa-Huancayo (Junín), Supe (Lima), Ica (Ica), y Chivay y La Joya (Arequipa). *“Entre las empresas que se abastecen por este canal destacan Agrícola 3A S.A.C., Agrícola Challapampa S. A. C. y Agrícola LAN S.A.(...) Las instalaciones de procesamiento de cebolla se ubican principalmente en Huaral, Arequipa y Lima (en los distritos de la periferia, como Ate y Lurín).”*<sup>391</sup>

En este escenario, se ha podido identificar que Indecopi ha otorgado las marcas colectivas APROECH y APROECH CHUQUIBAMBA a la Asociación de Productores Agropecuarios Ecológicos de Chuquibamba (Aproech) para, entre otros, cebolla en polvo, cebollas frescas y cebollas procesadas; y la marca ASOC. AGRO. VALLE NUEVO a la Asociación Agropecuaria Valle 2000 para cebollas frescas.

Si bien, la mayor parte del consumo es local, el Perú también es exportador de este producto, siendo los principales países receptores de nuestra exportación: Estados Unidos, España y Colombia<sup>392</sup>. Entre las principales empresas exportadoras tenemos: a Mentor Service Trade S.A.C., Miranda Internacional S.A.C., Agrilor S.A.C., KeyPeru S.A., Novoliz S.A.

---

<sup>390</sup> Información recuperada de [https://www.mincetur.gob.pe/wp-content/uploads/documentos/comercio\\_exterior/facilitacion\\_comercio\\_exterior/P\\_Cebolla.pdf](https://www.mincetur.gob.pe/wp-content/uploads/documentos/comercio_exterior/facilitacion_comercio_exterior/P_Cebolla.pdf) con fecha 20.03.2020.

<sup>391</sup> *Ibidem.*

<sup>392</sup> Información recuperada de [http://www.siicex.gob.pe/siicex/portal5ES.asp?\\_page\\_=172.17100&\\_portletid\\_=sfichaproductoinit&scriptdo=cc\\_fp\\_init&pproducto=223&pnomproducto=Cebolla](http://www.siicex.gob.pe/siicex/portal5ES.asp?_page_=172.17100&_portletid_=sfichaproductoinit&scriptdo=cc_fp_init&pproducto=223&pnomproducto=Cebolla) con fecha 20.03.2020.

## 6.2 Ajo

El ajo es una planta herbácea originaria de Asia Central, cuyo bulbo está formado por dientes o gajos, tiene un aroma penetrante y sabor fuerte. Las variedades que predominan en el Perú son el morado, de la sierra de Arequipa y Cajamarca, el massone de cáscara blanca, de la costa de Lima y Arequipa, el napurí, de color violeta. Así como la cebolla, el ajo también es un insumo muy utilizado en nuestras cocinas regionales para la elaboración de aderezos.

La producción nacional del ajo, durante el 2018, ascendió a 104,574tm, siendo las principales regiones productoras Arequipa (78,513tm), Lima (10,359tm), Cajamarca (5,089tm) y Junín (4,538tm)<sup>393</sup>.

Tanto la siembra como la cosecha se realizan todo el año, siendo que la producción cubre el consumo nacional tanto directo como para la industria y el excedente se exporta<sup>394</sup>.

Se ha tomado conocimiento que Indecopi ha otorgado marcas colectivas para diferentes tipo de presentaciones de ajo como procesado, fresco, liofilizado, pasta para uso culinario, congelados o tostados a diferentes entidades entre las que se encuentran la Asociación de Productores Agropecuarios Ecológicos de Chuquibamba (Aproech) con las marcas colectivas APROECH y APROECH CHUQUIBAMBA; y a la Asociación Conservacionista Agropecuaria de Chiguata las marcas colectivas ASOCIACIÓN CONSERVACIONISTA DE PRODUCTORES DE CHIGUATA - AREQUIPA – PERU y AGROPECUARIA ECOLÓGICA DE CHIGUATA RUNAKAY AREQUIPA, AGROPECUARIA ECOLÓGICA DE CHIGUATA QHAPAX AREQUIPA.

Durante el año 2018, los principales países receptores de nuestras exportaciones de ajo fueron México, Ecuador, Estados Unidos y Brasil, siendo las principales empresas exportadoras COPROIMPEX S.A.C., Agro L J Corporation S.A.C.<sup>395</sup>

## 6.3 Ajíes

---

<sup>393</sup> MINAGRI (2018). Anuario Estadístico de Producción Agrícola 2018. Recuperado de <http://siea.minagri.gob.pe/siea/?q=produccion-agricola>

<sup>394</sup> Información recuperada de <https://www.minagri.gob.pe/portal/download/pdf/herramientas/boletines/ajo.pdf> con fecha 20.03.2020.

<sup>395</sup> Información recuperada de [http://www.siicex.gob.pe/siicex/portal5ES.asp?\\_page\\_=172.17100&\\_portletid\\_=sfichaproductoinit&scriptdo=cc\\_fp\\_init&pproducto=225&pnomproducto=Ajo](http://www.siicex.gob.pe/siicex/portal5ES.asp?_page_=172.17100&_portletid_=sfichaproductoinit&scriptdo=cc_fp_init&pproducto=225&pnomproducto=Ajo) con fecha 20.03.2020.

Según coinciden varios paleontobotánicos, los ajíes son frutos que se originaron en la zona andina y selvática del antiguo Perú (zona que incluye la cuenca del Lago Titicaca y Bolivia), desde donde, gracias a las corrientes de los ríos y a las aves migratorias, empezó el recorrido que lo llevaría a conquistar el resto de América del Sur y Central y el mundo entero. Los restos arqueológicos más antiguos que comprueban su presencia datan de 8,000 años a.C. en la cueva de Guitarrero (Provincia de Yungay, Ancash hace 8,000 a.C.). Asimismo, se ha encontrado presente en los vestigios del complejo arqueológico Huaca Prieta en el Valle de Chicama, Región La Libertad (2,500 a.C.), chacras hundidas de Guañape pertenecientes a la cultura Salinar en el Valle de Virú (500 – 100 a.C.), evidenciando que era un componente muy importante de la dieta de los antiguos peruanos. Fue ofrenda a los dioses (Cultura Lambayeque y Mochica), estuvo presente en mantos funerarios (Cultura Paracas), fue consumido y parte de rituales funerarios<sup>396</sup> y quedó perpetuado como divinidad en la leyenda de los hermanos Ayar, cuando *“En la Fundación del Imperio Incaico, Ayar Uchu termina convertido en piedra”*<sup>397</sup>. Posteriormente fue incluido en la olla colonial, popularizándose su uso en el Viejo Mundo. Actualmente, se mantiene su importancia, evidencia de ello es que, a través de la Resolución Ministerial 060-2018 MINAGRI, y con el fin de promover a nivel local, regional y nacional el conocimiento de estos productos, su uso en la gastronomía, sus beneficios y diversidad, se instauró el Día de los Ajíes Peruanos, el cual se celebra el primer viernes del mes de setiembre<sup>398</sup>.

Entre los ajíes de mayor consumo se encuentran el ají panca, el ají amarillo, el mirasol, el rocoto, el mochoero, el limo, el arnaucho, el pipí de mono, el dulce y el charapita; los cuales tienen diversos colores, sabores e intensidades de picor; son consumidos enteros o molidos, frescos, secos o encurtidos y son “la base de la gastronomía peruana” brillando en los aderezos y salsas, otorgándole carácter y sabor particular<sup>399</sup>. De algunos de estos ya se ha hablado a lo largo de este estudio, no obstante, debemos indicar que si bien los ajíes se cultivan en todas las regiones de nuestro país, predominan en algunas regiones, definiendo la gastronomía del lugar. A continuación se muestra un cuadro de las zonas donde podremos encontrar los diferentes ajíes:

Tabla 6.3.1

---

<sup>396</sup> Apega, UNALAM, Inia, USMP. (2009). *Idem*. P. 15 - 18.

<sup>397</sup> *Ibidem*. P. 18.

<sup>398</sup> Información recuperada de <https://www.minagri.gob.pe/portal/762-notas-de-prensa/notas-de-prensa-2019/24695-gastronomia-peruana-diversifica-oferta-agroexportadora-de-ajies-y-sus-variedades> con fecha 20.03.2020.

<sup>399</sup> Acurio, G. (2008). *Idem*. P. 24 – 27.

<b>Tipo</b>	<b>Característica</b>	<b>Ubicación</b>	<b>Uso en la gastronomía</b>
Amarillo	Aromático con forma de vaina y de color anaranjado.	Toda la costa, desde Tumbes a Tacna.	Ají de gallina, causa limeña, cauca, arroz con pollo, arroz con pato, etc.
Panca	Ají colorado que se deja secar al sol. De suave picor y color rojo oscuro.	Costa central del Perú.	Chupe, adobo, escabeche, carapulcra, pachamanca, etc.
Rocoto de Monte	Tamaño grande, carnoso, jugoso, color rojo.	Selva central.	Rocoto relleno.
Arnaucho	Ají pequeño, muy picante. De colores amarillo, rojo, blanco, morado.	Barranca, Huacho, Supe y Casma.	Cebiche.
Charapita	Pequeño, muy picante y de color amarillo.	Toda la selva, principalmente San Martín.	Patarashca, patacones, tacacho, juane.
Rocoto serrano	Tamaño mediano y fuerte picor. Forma parecida al pimiento. De color rojo, amarillo o anaranjado.	Toda la sierra, especialmente Arequipa.	Solterito, escribano, adobo, chupe, zarza, almendrado, ocopa.
Mochero	Originario del valle moche. De aroma cítrico y de color amarillo o verde	La Libertad	Cebiche a la trujillana, cangrejo reventado.
Limo	De tamaño mediano. Bastante picante y aromático. De color amarillo, verde, rojo o lila.	Lambayeque, Piura y Tumbes.	Cebiche, tiradito.
Cerezo	Pequeño, redondo y rojo cuando esta maduro. Bastante picante.	Lambayeque.	Espesado, sudado, apatadito, chinguirito, causa ferreñafana, etc.
Mirasol	Ají amarillo que ha pasado por un proceso de secado al sol. Aromático y de sabor concentrado.	Ancash, Lima, Arequipa, Moquegua, Tacna	Aderezos y guisos, tamales.
Pipí de mono	Pequeño, de sabor intenso y muy picante.	Originario de la montaña, pero adaptado en la Costa.	Salsas y encurtidos.

Elaboración propia, sobre la base de la infografía del Programa de Hortalizas de UNALM.<sup>400</sup>

<sup>400</sup> Apega, UNALAM, Inia, USMP. (2009). *Idem*. P. 40 - 41.

Durante el año 2018, la producción nacional de ají (sin considerar el rocoto) ascendió a 49,751tm, siendo las principales regiones productoras Tacna con 11,476tm, Lima (incluida Lima Metropolitana) con 16,173tm, y la Libertad con 8,019tm. La producción nacional del rocoto, durante este mismo año ascendió a 41,537tm, siendo las principales regiones productoras Pasco con 34,054tm, Junín con 2,887tm y Puno con 1,466tm<sup>401</sup>.

Si bien es un producto importante a nivel nacional, no se ha podido identificar los grupos humanos detrás de este producto, aunque, según el Censo Agrario del año 2012, oscilaba cerca de 9,000 pequeños productores<sup>402</sup>. Asimismo, se ha tomado conocimiento que Indecopi ha otorgado marcas colectivas a asociaciones como a la Asociación Renacimiento Campiñero la marca AJÍ MOCHERO DON SABINO y la marca colectiva KIMCI a la Asociación de Productores Comercio Justo – Mazamari, entre otros.

Este producto es también exportado, siendo nuestro principal mercado España. Las principales empresas exportadoras son Danper Trujillo S.A.C., Viru S.A., Ecosac Agrícola S.A.C., Green Peru S.A., Agroindustrias AIB S.A., Gandules Inc. S.A.C. Cabe indicar que esta oferta se ha diversificado, sumándose nuevas variedades y presentaciones (fresco, envasado o congelado)<sup>403</sup>.

La cebolla, el ajo y el ají constituyen la base de los aderezos, salsas y pastas que están presentes en muchas tradiciones culinarias peruanas. El Aderezo, como lo describe Acurio, es *“el condimento basado en la combinación de cebolla, ajo y ají, todo fusionado en aceite a fuego lento, hasta obtener una pasta colorida”*<sup>404</sup>. En este sentido, estos ingredientes al ser la base del sabor de diversos platos, constituyen ingredientes transversales cuya mención en el presente trabajo resulta relevante.

---

<sup>401</sup> MINAGRI (2018). Anuario Estadístico de Producción Agrícola 2018. Recuperado de <http://siea.minagri.gob.pe/siea/?q=produccion-agricola>

<sup>402</sup> Información recuperada de <https://www.gob.pe/institucion/minagri/noticias/50645-en-el-dia-nacional-de-los-ajies-pequenos-productores-son-los-principales-exponentes> con fecha 20.03.2020.

<sup>403</sup> Información recuperada de <https://www.minagri.gob.pe/portal/762-notas-de-prensa/notas-de-prensa-2019/24695-gastronomia-peruana-diversifica-oferta-agroexportadora-de-ajies-y-sus-variedades> con fecha 20.03.2020.

<sup>404</sup> Acurio, G. (2008). *Idem*. P. 19.

## BIBLIOGRAFÍA

- Acosta, M. (2011) ¿Sabía que el padre del ají de gallina fue el “manjar blanco”? En El Comercio. (12.11). Recuperado de <https://archivo.elcomercio.pe/gastronomia/peruana/sabia-que-padre-aji-gallina-fue-manjar-blanco-noticia-726129>
- Agois, J. (2017) El ají de gallina, historia y mucho sabor. En Diario Correo (17.09) Recuperado de <https://diariocorreo.pe/opinion/el-aji-de-gallina-historia-y-mucho-sabor-774144/?ref=dcr>
- Álvarez, I. (1996). *La Cocina Criolla*. En: Cultura, Identidad y Cocina en el Perú. Lima: USMP.
- Álvarez, I. (2017). *Reflexiones sobre turismo y cocinas del Perú*. Lima: Promperú.
- Albarracín, Y. y Mello, M. (2019). *Al pie del Fogón. Cocina tacneña tradicional*. Lima: Fábrica de Contenidos.
- Andina Agencia de Noticias. (2017). Producción de aguaje mejorará ingresos de comunidades indígenas de Loreto. (01.02). Recuperado de <https://andina.pe/agencia/noticia-produccion-aguaje-mejorara-ingresos-comunidades-indigenas-loreto-654313.aspx>
- Antúnez, S. (1996). Puede la dieta precolombina superar la malnutrición contemporánea. En: Cultura, Identidad y Cocina en el Perú. Lima: USMP.
- Apega, UNALAM, Inia, USMP. (2009). *Ajíes peruanos. Sazón para el mundo*. Lima: Apega.
- Arquíñigo, R. (2017). *Los Valores de la Tradición Culinaria Peruana*. Lima: USMP.
- Brack, A y Mendiola, C. (2010). *Ecología del Perú*. 3era edición. Lima: Asociación Editorial Bruño.
- Cánepa, G.; Hernández, M.; Biffi, V.; Zuleta, M.; Ministerio de Cultura. (2011). *La culinaria peruana como patrimonio cultural inmaterial*. Lima: Ministerio de Cultura. Recuperado de <http://repositorio.cultura.gob.pe/handle/CULTURA/681?show=full>
- Coloma, C. (2010). *Comida Tradicional del Perú en la obra de Ricardo Palma*. Lima: INC.
- Convención de la UNESCO sobre la protección y la promoción de la diversidad de las expresiones culturales, 2005.
- Cusirramos, C. (2018). Beneficios del turismo en las ciudades latinoamericanas. En: Turismoin, N.º 42: Promperú. En: <https://www.promperu.gob.pe/turismoin/Boletines/2018/feb/>
- Diario Correo (2013) La estrella del Corpus Christi cusqueño: el Chiriuchu, Recuperado de <https://diariocorreo.pe/peru/la-estrella-del-corpus-christi-cusqueno-el-97528/>.
- Ferro, P., Ruiz, M. (2005) *Apuntes sobre agro biodiversidad. Conservación, biotecnología y conocimientos tradicionales*. Lima: SPDA; IPGRI.
- Gil, I. (2017). Chuño, el secreto milenario de los Andes para lograr que una papa dure 20 años. En BBC Mundo. (13.06) Recuperado de <https://www.bbc.com/mundo/noticias-40219883>

Hinostroza, G. (2018). *La Historia del Seco, Un guiso típicamente peruano*. Información recuperado de <https://abrecht-group.com/2018/11/01/la-historia-del-seco-un-guiso-tipicamente-peruano-2/>

López, R. Terminales pesqueros ¿cómo se distribuyen productos marinos que llegan a Lima? Recuperado de <https://peru.oceana.org/es/blog/terminales-pesqueros-como-se-distribuyen-los-productos-marinos-que-llegan-lima>

Llosa, E. (1996). *Comer en una Picantería Cusqueña*. En: Cultura, Identidad y Cocina en el Perú. Lima: USMP.

López, M. (2018). En: La revolución gastronómica y social de Karissa Becerra. Recuperado de <https://cosas.pe/personalidades/128229/la-revolucion-karissa-becerra/>

Molano, O. (2007). Identidad Cultural, un concepto que evoluciona. En: Revista Opera 7. Recuperado de <https://dialnet.unirioja.es/ejemplar/312216>

Morales, D. (2009). *La comida Nativa en la Amazonía del Perú*. Universidad Mayor de San Marcos. Recuperado de <http://200.239.64.159/index.php/amazonica/article/view/143/226> con fecha noviembre de 2019.

Negro, S. (1995). El Patrimonio Inmaterial Tradicional de las sopas, chupes, lawas, espesados y aguaditos. Información recuperada de <https://studylib.es/doc/8715672/el-patrimonio-inmaterial-tradicional-de-las-sopa>

Olivas, R. (2015). *La cocina de los Incas. Costumbres gastronómicas y técnicas culinarias*. Lima: USMP Fondo Editorial.

Prieto, G. (2016) Balsas de totora en la costa norte del Perú. Una aproximación etnográfica y arqueológica. En: *Quingnam* 2. P. 141-188. Recuperado de <https://pdfs.semanticscholar.org/a022/399bd1d59166be156b30294ebdc06738d77e.pdf>

Promperú. (2016). *Perú mucho gusto. Cómo descubrir un país a través de su Gastronomía*. Lima: Fábrica de Ideas.

Pulgar, J. (2014). *Geografía del Perú. Las ocho regiones naturales*. (12ª ed.) Lima: Nicole Bernex Weiss.

Red Bus. (2018). Información recuperada de <http://blog.redbus.pe/gastronomia/king-kong-de-manjar-blanco-historia-postre-lambayeque/>

Roque, G. (2004). *Gastronomía, Patrimonio a la Carta*. Gaceta Cultural del Perú. Lima: INC.

Salaverry, O. (2012). *La Comida en el Antiguo Perú. Haku mikumusum (vamos a comer!)* En: Historia de la Salud Pública. Recuperada de <https://rpmesp.ins.gob.pe/index.php/rpmesp/rt/printerFriendly/379/2498>

Serfor. (2019). Jabones y aceites elaborados por comunidades indígenas de Loreto atraen el interés de empresario japonés. (17.08) Recuperado de <https://www.serfor.gob.pe/noticias/negocios-sostenibles/jabones-y-aceites-de-aguaje-elaborados-por-comunidades-nativas-de-loreto-atraen-el-interes-de-empleado-japones>

Silvera, J. (2013). Arequipa: Alimentos agroecológicos de Tuti se lanzan a conquistar mercado. La República (23.04). Recuperado de <https://larepublica.pe/archivo/706288-arequipa-alimentos-agroecologicos-de-tuti-se-lanzan-a-conquistar-mercado/>

Slow Food (2017). *El Arca del Gusto en Perú. Productos, Saberes e Historias del Patrimonio Gastronómico*. Lima: Ed. Dauro Mattia Zocchi.

Valderrama, M. (2016). *¿Cuál es el futuro de la gastronomía peruana?* Lima: Apega.

UNESCO. (s/f). Los ámbitos del patrimonio cultural inmaterial. Disponible en <https://ich.unesco.org/es/ambitos-del-patrimonio-inmaterial-00052>

Unesco. (2017). *Conocimientos locales, Objetivos Globales*. París, Unesco. Recuperado de: [http://www.unesco.org/new/fileadmin/MULTIMEDIA/HQ/SC/pdf/ILK\\_ex\\_publication\\_ES.pdf](http://www.unesco.org/new/fileadmin/MULTIMEDIA/HQ/SC/pdf/ILK_ex_publication_ES.pdf)

Zunini, J. (2019). *El Llemeque, primer plato típico lambayecano*. Ilau Magazine: Edición Lambayeque. Lambayeque: Cajutay Ed.

#### **Recursos:**

Banco Central de Reserva del Perú. (2008). Informe Económico y Social Región Lambayeque.

Censo Nacional de Mercados de Abasto 2016 realizado por INEI. En: [https://www.inei.gov.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones\\_digitales/Est/Lib1448/libro.pdf](https://www.inei.gov.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones_digitales/Est/Lib1448/libro.pdf)

Compendio Estadístico del Perú 2018 elaborado por el INEI. En: [https://www.inei.gov.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones\\_digitales/Est/Lib1635/compendio2018.html](https://www.inei.gov.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones_digitales/Est/Lib1635/compendio2018.html)

Informe Nacional Censo 2017 – INEI. Recuperado de [https://www.inei.gov.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones\\_digitales/Est/Lib1539/libro.pdf](https://www.inei.gov.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones_digitales/Est/Lib1539/libro.pdf)

MINAGRI (2018). Anuario Estadístico de Producción Agrícola 2018. Recuperado de <http://siesa.minagri.gob.pe/siesa/?q=produccion-agricola>

Minagri y Gobierno Regional de Arequipa. (2008). Plan Estratégico Regional del Sector Agrario de Arequipa 2009 – 2015. Recuperado de <https://www.minagri.gob.pe/portal/plan-reg-agrario> con fecha 29.12.2019.

Minagri y Gobierno Regional de Lambayeque. (2008). Plan Estratégico Regional del Sector Agrario de Lambayeque 2009 – 2015. Recuperado de <https://www.minagri.gob.pe/portal/plan-reg-agrario>

Minagri y Gobierno Regional de Loreto. (2008). Plan Estratégico Regional del Sector Agrario de Tacna 2009 – 2015. Recuperado de <https://www.minagri.gob.pe/portal/plan-reg-agrario>

Minagri y Gobierno Regional de Tacna. (2009). Plan Estratégico Regional del Sector Agrario de Tacna 2008 – 2015. Recuperado de <https://www.minagri.gob.pe/portal/plan-reg-agrario>

Perfil del Turista Extranjero 2018. En  
<https://www.promperu.gob.pe/TurismoIN/sitio/PerfTuristaExt>

Perfil del Vacacionista Nacional 2018.  
<https://www.promperu.gob.pe/TurismoIN/sitio/PerfVacacionistaNac>

Perfil del Turista Extranjero que visita Arequipa 2018 - Promperú. En  
<https://www.promperu.gob.pe/TurismoIN/sitio/PerfTuristaExt>

Perfil del Vacacionista Nacional que visita Arequipa 2018 - Promperú. En  
<https://www.promperu.gob.pe/TurismoIN/sitio/PerfVacacionistaNac>

Perfil del Turista Extranjero que visita Cusco 2018 - Promperú. En  
<https://www.promperu.gob.pe/TurismoIN/sitio/PerfTuristaExt>

Perfil del Vacacionista Nacional que visita Cusco 2018 - Promperú. En  
<https://www.promperu.gob.pe/TurismoIN/sitio/PerfVacacionistaNac>

Perfil del Turista Extranjero que visita Lambayeque - Promperú. En  
<https://www.promperu.gob.pe/TurismoIN/sitio/PerfTuristaExt>

Perfil del Vacacionista Nacional que visita Lambayeque 2018 - Promperú. En  
<https://www.promperu.gob.pe/TurismoIN/sitio/PerfVacacionistaNac>

Perfil del Turista Extranjero que visita Loreto 2018 - Promperú. En  
<https://www.promperu.gob.pe/TurismoIN/sitio/PerfTuristaExt>

Plan Nacional de Cultivo. Campaña Agrícola 2018 – 2019. Aprobada por Resolución Ministerial N° 0313-2018-MINAGRI.

Plan Nacional de Desarrollo Ganadero 2017 – 2027. Información recuperada de  
<https://www.minagri.gob.pe/portal/download/pdf/especiales/plan-nacional-ganadero.pdf>

PROMPERÚ. Estudio Gastronómico en el Perú 2016.

## ACRÓNIMOS

BCR: Banco Central de Reserva del Perú

CCTT: Conocimientos Tradicionales

DO: Denominación de origen

FAO: Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura

IMARPE: Instituto del Mar del Perú

INDECOPI: Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual

INIA: Instituto Nacional de Innovación Agraria

INEI: Instituto Nacional de Estadística

MEF: Ministerio de Economía y Finanzas

MIDIS: Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

MINAGRI: Ministerio de Agricultura y Riego

MINCETUR: Ministerio de Comercio Exterior y Turismo

OEA: Organización de los Estados Americanos

OMPI: Organización Mundial de Propiedad Intelectual

OMT: Organización Mundial del Turismo

PBI: Producto Bruto Interno

PRODUCE: Ministerio de la Producción

PTE: Perfil del Turista Extranjero

PVN: Perfil del Vacacionista Nacional

SANIPES: Organismo Nacional de Sanidad Pesquera

SINEACE: Sistema Nacional de Acreditación y Certificación de Calidad Educativa

SIICEX: Sistema Integrado de Información de Comercio Exterior

USMP: Universidad San Martín de Porres