

**ESCUELA DE EDUCACIÓN SUPERIOR
PEDAGÓGICA PRIVADA PUKLLASUNCHIS
PROGRAMA DE PROFESIONALIZACIÓN DOCENTE
PROGRAMA DE ESTUDIOS DE EDUCACIÓN PRIMARIA**



**Fortalecimiento de la Identidad Cultural a través de la
Revalorización de la Comida Tradicional Cusqueña en
Estudiantes de Primaria**

Trabajo de investigación para optar al Grado de Bachiller en
Educación

AUTORA:

Morante Ramos, Viera Shari (ORCID: 0009-0007-9584-6779)

ASESORA:

Mg. Amable Pinares, Clotilde (ORCID: 0000-0002-7837-0445)

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:

Recuperación y fortalecimiento de saberes ancestrales en la escuela

CUSCO – PERÚ

2026

Resumen

El presente documento expone las bases teóricas de la investigación **“Fortalecimiento de la Identidad Cultural a través de la revalorización de la Comida Tradicional Cusqueña en estudiantes de primaria”**, cuyo objetivo es elaborar material educativo que promueva la valoración de la comida tradicional cusqueña como estrategia para fortalecer la identidad cultural de los estudiantes. Para ello, se revisaron diversas fuentes nacionales e internacionales sobre los conceptos de comida tradicional, identidad cultural y material educativo. La propuesta busca que los estudiantes reconozcan el valor cultural de los alimentos que forman parte de su vida cotidiana y fortalezcan su sentido de pertenencia. Aunque la comida tradicional cusqueña sigue presente en muchas familias, cada vez son más los hogares jóvenes que dejan de prepararla, lo que reduce su consumo en las nuevas generaciones y favorece la preferencia por alimentos procesados y menos saludables. Ante esta situación, la investigación propone preservar y revalorizar los conocimientos y prácticas relacionados con la elaboración y el consumo de la comida tradicional, transmitidos de generación en generación. Estos saberes expresan la historia, los valores y la diversidad cultural del pueblo cusqueño, contribuyendo al fortalecimiento de la identidad cultural, la cohesión social y la conservación del patrimonio biológico y cultural.

Palabras clave: Comida tradicional, identidad cultural, material educativo.

Pisirimayllapi willasayki

Kay qillqasqaqa "La identidad cultural a través de la revalorización de la comida tradicional cusqueña en estudiantes de primaria" nisqa investigacionpa teórico nisqa cimientonkunatan qhawarichin, kay yachay maskaypa munayninqa, material educativo nisqa ruwaymi, chaymi chaninchan tradicional Qusqu mikhuykunata, wayna sipaskunaq identidad cultural nisqa kallpanchanapaq. Kay yuyayta wiñachinapaq, chikan mamallaqtamanta hinallataq mamallaktamantapas qillqasqakunatan t'aqwikamurqan, chaykunapin ñawpa mikhuna, identidad cultural, material educativo ima yuyaykunata churasqaku. Kay llamk'aywanmi suyachkani primariapi wayna sipaskuna, sapa p'unchaw ruwayninkupi,, mikhuyninkupi ima, identidad culturalninkuta kallpanchanankuta. Ñawpaq Qusqu mikhuykunataq manan warmakunapaq waq mikhuychu; aswanpas sapa p'unchaw mikhusqankuq hukninmi, huk kutillapas kawsayninkupi, paykunata qhawarqanku imaynata wayk'ukun chaytan. Kay ruwayqa Qusqu llaqtanchispi kachkanmi, ichaqa qhawarikunmi achkha wayna ayllukunapi, yaqa llapampi manaña wakichisqankuta, chaynapi musuq miraykunataq mikhuynin pisipasqanmanta. Chaytaq apamun, allin mikhuykunata mana chaninpaq hap'iy, aswantaqmi munanku procesado mikhuyta, ñawpaqmanta wayk'usqa, mana qhali mikhuyta ima. Kayta kutichispan, kay mask'ayqa, Qusqumanta ñawpaqmantapacha mikhuy wakichiywan, kawsay ruwaykunata waqaychayta, kallpachayta ima munan. Kay ruraykunataq ñawpa taytanchiskunamantan herenciata hinan chaskinchis huk miraymanta huk mirayman qusqan karqan. Kay ruwaykunata willakun huk llaqtaq willakuyninta mikhunaq kaqninkunawan, q'apariyninwan ima, kaywantaq kallpachan sentido de pertenencia, identidad cultural, cohesión social nisqakunata, hinallataq diversidad biológica, cultural ima nisqa waqaychayta.

Chanin rimaykuna: Ñawpaq mikhuy, identidad cultural, material educativo.

Abstract

This document presents the theoretical foundations of the research "Cultural Identity through the Revaluation of Traditional Cusco Food in Elementary School Students." The objective of this research is to develop educational materials that values traditional Cusco food to strengthen students' cultural identity. To achieve this objective, various national and international texts that define the concepts of traditional food, cultural identity, and educational materials were analyzed. With this work, I hope that primary school students, through a daily activity such as eating, will strengthen their cultural identity. Traditional Cusco food is not foreign to children; it is part of their daily diet, and at least once in their lives, they have seen how it is prepared. Although this practice is present in Cusco society, it is observed that many young families, for the most part, are stopping preparing it, thus generating a decrease in its consumption among new generations. As a consequence, it lacks appreciation for it and, consequently, a preference for consuming processed, precooked, and unhealthy foods. In response to this, this research aims to preserve and strengthen cultural practices linked to the preparation and consumption of traditional Cusco food. These practices were inherited by our ancestors and passed down from one generation to the next. These practices tell the story of a people through their ingredients and flavors, indirectly promoting a sense of belonging, cultural identity, and social cohesion, as well as the preservation of biological and cultural diversity.

Keywords: Traditional food, cultural identity, educational material.

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN	1
CAPÍTULO I	3
COMIDA TRADICIONAL.....	3
Zonas Agroecológicas, Agrodiversidad y Conservación	4
Producción de Productos Andinos	5
Comida Tradicional Saludable	7
Calendario de Comidas	8
Comida Tradicional Cusqueña.....	9
Influencias Culturales en las Comidas Cusqueñas, Evolución y Adaptación	10
CAPÍTULO II	12
IDENTIDAD CULTURAL.....	12
Identidad Étnica y Sentido de Pertenencia	12
Costumbres y Tradiciones	13
La Comida como Identidad Cultural.....	13
Identidad Cultural, Niños, Niñas y Educación	16
CAPÍTULO III	19
ESTRATEGIAS PARA EL TRABAJO DE LA COMIDA TRADICIONAL EN LA EDUCACIÓN PRIMARIA.....	19
Aprendizaje Basado en Proyectos (ABP)	20
El ABP en la Educación Intercultural	21
Beneficios de la Implementación del ABP.....	21
Materiales Educativos	21
REFLEXIONES FINALES	23
REFERENCIAS.....	25

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 Mapa mental sobre comida tradicional	4
Figura 2 Mapa mental sobre producción de productos andinos	8
Figura 3 Mapa de picanterías y chicherías tradicionales de Cusco	¡Error! Marcador no definido.

INTRODUCCIÓN

Ante un mundo globalizado que, apuesta por la cultura homogénea, donde los rasgos singulares y particulares de las sociedades, como las prácticas culturales, idioma, saberes ancestrales y la identidad cultural están siendo debilitados y en algunos casos suprimidos, es sumamente importante que la educación, sea integral, donde se apueste por el desarrollo social, físico, psicológico y cognitivo de los estudiantes. En este sentido la escuela no sólo debe transmitir conocimientos, sino también, debe ser un espacio que afiance y contribuya con el fortalecimiento de la identidad cultural en los estudiantes, para reconocer que pertenecen a un grupo social, saber sobre su historia, valorarla y respetarla, así como saber vincularse de manera respetuosa con otras identidades.

La comida tradicional cusqueña forma parte de la dieta diaria de gran parte de la población, y también está presente en las tradicionales picanterías, siendo una expresión viva de la historia, que evidencia la sabiduría ancestral, cosmovisión y cultura cusqueña. Platos como el chiri uchu, kapchi de zetas o lechón, no son únicamente platos típicos, sino también símbolos de identidad cultural que revelan el calendario agrícola, las festividades religiosas y la conexión que tiene la población con la tierra.

En muchas escuelas locales, la herencia gastronómica cusqueña no está incluida en el currículo educativo para ser enseñada de manera sistemática, con el tiempo y dedicación que merece. Esta omisión representa una pérdida significativa para los estudiantes, porque se alejan de la oportunidad de aprender sobre saberes ancestrales gastronómicos, diversidad biológica y cultural, incidiendo directamente en la formación de su identidad cultural. Incluir estos conocimientos en la educación enriquecerá la formación integral de los estudiantes, porque fortalecerá el sentido de pertenencia, así como el orgullo por la propia cultura, también fomentará el consumo de comida saludable y contribuirá en el fortalecimiento de la identidad cultural.

Esta investigación nace de mi aprecio e interés por la comida tradicional cusqueña, cariño y saberes heredados por mi abuela. Al verla disfrutar al cocinar y al ver cómo toda la familia compartía y gozaba de sus preparaciones, nació en mí el deseo de revalorar nuestra gastronomía, rescatar recetas, conocimientos y técnicas culinarias que, con el tiempo, han ido desapareciendo. Con el transcurrir de los años, la escasa difusión de la comida cusqueña a nivel nacional, generó en la población peruana el desconocimiento sobre esta gastronomía, ocasionando que se llegue a pensar que la ciudad del Cusco no tiene comida tradicional. Por otro lado, he observado que, en gran parte de la población joven, existe la propensión por el consumo de alimentos procesados, comida rápida y gastronomía foránea en lugar de la propia; pudiendo ser resultado de la escasa de transmisión de saberes gastronómicos ancestrales, el desconocimiento de la gastronomía local e incluso la gradual desaparición de varios platos tradicionales, reflejo de un bajo

sentido de pertenencia cultural. Confío en que esta investigación contribuirá al campo de la educación con una propuesta pedagógica novedosa sobre comida tradicional cusqueña, porque al estudiar y conocer sobre la historia y cultura local, los estudiantes tendrán la oportunidad de formar y fortalecer su identidad cultural, el sentido de orgullo y el respeto por lo propio, para que ellos mismos sean promotores de su cultura y legado cultural.

La investigación se divide en los siguientes capítulos. En el capítulo I se reflexiona sobre la comida tradicional, explicando la importancia de la transmisión de saberes para preservarla en el tiempo, así como los sentimientos asociados a la preparación y el consumo de la misma. Por su parte, el capítulo II desarrolla el concepto de identidad cultural, centrándose en la importancia de la construcción de una identidad basada en las creencias, valores y tradiciones de una sociedad, para reconocerse parte de ella y poder relacionarnos de forma respetuosa con otras identidades. En el capítulo III, se expone sobre la propuesta pedagógica, las partes y la importancia en el proceso de enseñanza y aprendizajes. Por último, se presentan las reflexiones finales.



CAPÍTULO I

COMIDA TRADICIONAL

En este capítulo se aborda el significado de la comida tradicional, no solo de manera etimológica, sino todas las prácticas culturales que están vinculadas a su preparación y consumo, así como sus características, cómo se transmite y la importancia que tiene en la formación de la identidad de cada comunidad, la preservación de la diversidad cultural y la memoria colectiva que guarda cada platillo.

Cada ciudad del Perú tiene comida característica y típica que depende de los productos que los pobladores cosechan del suelo que habitan (Calvo, 1996). Cánepa et al., expresa que la diversidad ecológica y biológica del Perú estructuró las múltiples culturas que se desarrollaron en el país y con ellas también se configuraron los recursos disponibles, expresándose, también, en las propuestas culinarias, lo que dio paso a las cocinas locales tradicionales. La movilidad de las distintas culturas formativas y la domesticación de especies vegetales y animales, dio lugar al intercambio de productos, técnicas culinarias, costumbres e insumos, las cuales fueron infiltrándose en las culturas y estableciéndose como propias (2011).

La comida tradicional es aquella que es transmitida de una generación a otra, es importante, particular y característica de una región, familia o persona (Troncoso, 2019). Cánepa et al. (2011) añade que es una manifestación de procedencia que expresa la historia y cultura de un pueblo, uniendo el conocimiento, las sensaciones y emociones que ocurrieron a lo largo del tiempo. Aporta a la identidad porque se puede conocer las particularidades de la vida social, economía y la producción de una comunidad, así mismo, el consumo evoca al hogar, a emociones y recuerdos de la infancia y vivencias memorables.

Barrera (2021) indica que debido al usual consumo y las prácticas que se llevan a cabo tanto en la preparación, como en el consumo, la comida tradicional no pasa inadvertida. A medida que la comida tradicional gana relevancia en la dieta diaria de la población, fomenta la participación de las generaciones, para poco a poco establecerse como un hábito entre ellos.

Según Cánepa (2011) son 3 los procesos que hacen que una comida sea tradicional. Primero resalta que los ingredientes, la forma de preparación y saberes, deben haber resistido el paso de los años y para continuar teniendo un lugar y significado para las poblaciones actuales. También la población peruana, de los distintos sectores sociales debe haber transformando y adaptando las prácticas culinarias a su entorno social, para así poder preservarlas. Por último, se deben conservar los espacios sociales y culturales donde la comida tradicional tiene vigencia contribuyendo a la preservación de la identidad.

Figura 1 Mapa mental sobre comida tradicional



Nota. Elaborado a partir de “Cocina e identidad. La culinaria peruana como patrimonio cultural inmaterial”, por Cánepa, et al, 2011.

Zonas Agroecológicas, Agrodiversidad y Conservación

Una de las culturas y agriculturas más antiguas del mundo, tienen origen en el Perú, que data de hace 10,000 años de antigüedad, evidenciadas en semillas, polen, frutos y herramientas de crianza. Es decir, en el Perú se originó la agricultura, y llevamos más de 10, 000 años de crianza de plantas cultivadas, enriqueciendo saberes ancestrales que posibilitan la diversidad y variabilidad de productos (Valladolid, 2012). La costa atravesada por valles fértiles, la cordillera más elevada del mundo y la inmensa Amazonía, conforma el escenario propicio para que los primeros pobladores peruanos lleguen a domesticar una serie de alimentos que dieron origen a la amplia variedad de productos que se disfrutan hoy en día (PromPerú, 2019).

En los Andes, los terrenos agrícolas están dispersos y ubicados en zonas poco accesibles, por ello todos los ecosistemas de las montañas, requieren ser zonificados para reconocer las diferencias (Tapia y Fries, 2007). Estas zonas llevan el nombre de zonas agroecológicas (Rengifo, 1987). Se diferencian unas de otras por las distintas condiciones, como el brillo solar, la precipitación y la temperatura, que, en conjunto con el tipo de suelo, el manejo de cultivo y aspectos socioeconómicos, determinan el tipo de cultivos que se producirán (Salazar et al, 2019). Pulgar Vidal (1987) precisa que de las 8 regiones que existen en el Perú, 5 están ubicadas en la sierra, son yunga, quechua, suni, puna y janka.

Las diversas alturas en las que se ubican las zonas agroecológicas, determinan el tipo de cultivo que crecerá. En la Yunga crece maíz, papa, fruta, caña de azúcar y raíces; en la zona Quechua crece maíz, calabazas, caihuas, zapallo, granos, se caracteriza

porque los cultivos están distribuidos en andenes; la zona Suni está distribuida en laderas, el clima es frío, aquí crecen papas y tubérculos andinos, así como tarwi, quinua, cebada, trigo y arveja. La zona Puna es la más alta usada de manera agrícola, aquí crece papa de altura, cañihua y maca. Finalmente, la zona Janka está destinada exclusivamente a la ganadería de camélidos por la presencia de pastizales (Tapia y Fries, 2007).

PRATEC (2000), explica que la comida, en los Andes es una persona que cría a los humanos y al mismo tiempo es criada por ellos. Kawsay es un término quechua, que significa vida y es usado para nombrar a las semillas, porque favorece la regeneración de la vida. Valladolid en la misma línea añade que el territorio donde transcurre la vida de la comunidad está vivo, los Apus, plantas, animales, la tierra, las deidades y junto al humano conversan para criar la chacra, son criadores de diversidad. Forman un ayllu y a través de ayni crían la diversidad de semillas. Con cariño crían las semillas, crían la vida, el Kawsay Mama, para conservar e incrementar la variabilidad y la diversidad de ellas (2012). PRATEC (1997) explican que los campesinos antes de criar una chacra, pide permiso al ser que lo ha estado criando, ellos se ocupan de asegurar la buena salud y crianza de todos los integrantes de la chacra. A la chacra hay que tratarla con cariño, porque el propósito es regenerar todas las formas de vida, ya que no es un espacio que está al servicio del hombre y del cual se debe sacar provecho.

La diversidad biológica está íntimamente relacionada con la diversidad cultural, pues, también es contribución humana. Las culturas son almacenes vivos de sabiduría sobre crianza y diversidad de plantas cultivadas, siendo así, los campos de cultivo, la mejor forma de conservar la diversidad, observando cómo siembran, qué siembran, la cosecha y el almacenamiento (Rengifo, 2001).

Las culturas andinas y amazónicas crían las plantas de las chacras, propiciando la diversidad de variedades y especies, para asegurar la producción de alimentos. La diversidad de plantas, la domesticación de las mismas y los saberes ancestrales de crianza, integran el saber y bienestar cultural de los pueblos (Valladolid, 2012). La diversidad de saberes locales sobre el cultivo, conservación y uso de las plantas adaptados a los cambios climáticos, constituyen la base de la soberanía y la seguridad alimentaria de la población local y nacional (Valladolid, 2012).

Producción de Productos Andinos

La agricultura campesina tiene un ciclo de reproducción periódica y estable, donde el empleo de elementos externos es mínimo, se caracteriza principalmente para asegurar la alimentación de la familia, es de subsistencia. Según Rengifo (1987) la agricultura tradicional andina se caracteriza por lo siguiente:

- La alteración del suelo y la pérdida de las funciones es un proceso biológico y natural.

- El propósito de intensificar la producción, es netamente para asegurar la alimentación familiar.
- Las formas de labrar la tierra tienen como objetivo cuidar el suelo, así, la perturbación es menor a diferencia de la utilización de otros métodos.
- Se cultivan distintas variedades de especies distribuidas en parcelas en los distintos pisos ecológicos, evitando así el monocultivo.
- Asocian cultivos para nutrirse y crecer entre todos. El descanso de terrenos es necesario para recuperar la materia orgánica. Durante el descanso el ganado pasta en la zona y sus deposiciones ayudan a fertilizar el suelo.
- Las decisiones tomadas sobre el uso de los terrenos de zonas altas, son de carácter comunal. Existen reglas sobre los terrenos cultivados y los que están en descanso, como qué cultivar, en qué terrenos, cuánto tiempo debe descansar, cómo repartir la producción, etc.

Los saberes ancestrales y la tecnología usada en la agricultura andina, permite a los agricultores hacer uso de los terrenos más fríos, ubicados en los nevados, hasta los terrenos más cálidos de la costa, sierra y la selva.

En la agricultura andina, a medida que el terreno se halle a mayor altitud, menor será el uso de esta tierra, dando lugar al barbecho. Los terrenos son usados por temporadas, haciendo así descansar a unos y trabajar a otros. Durante la temporada de activación de ciertos terrenos, se cultivan en él, productos de manera rotativa en años sucesivos. Cuando el terreno se encuentra a menor altura, la siembra se intensifica, pudiendo así, sembrar el mismo terreno luego de ser cosechado, esto sucede porque son terrenos más accesibles y cuentan con agua y brillo solar (Grillo, 1990).

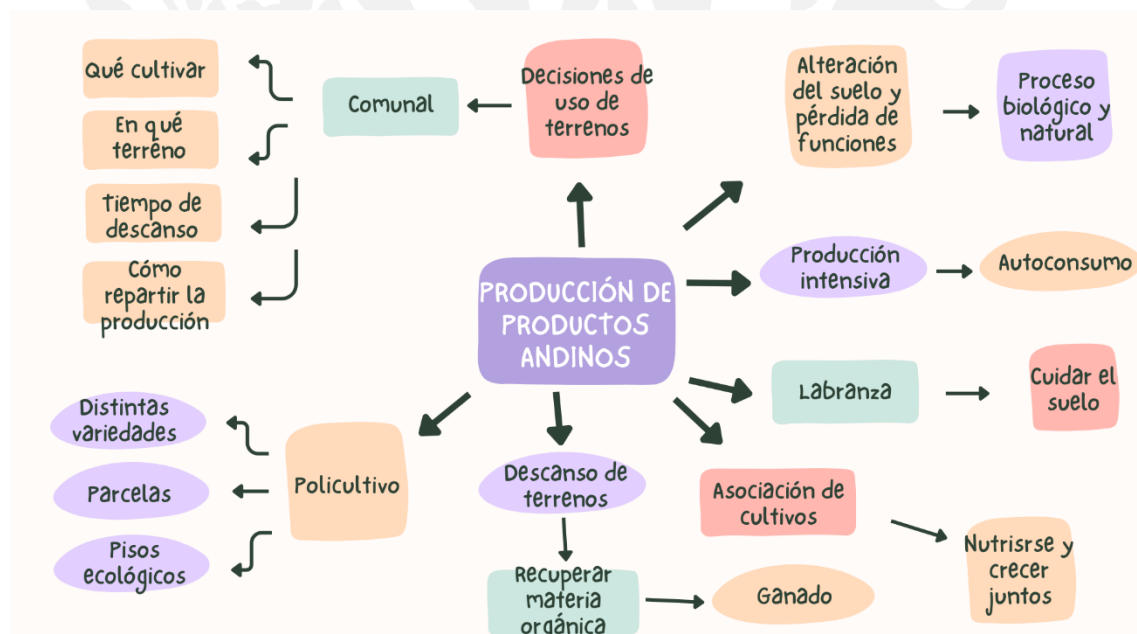
En el caso de la agricultura andina, las laderas son la geografía predominante, y es aquí donde se realiza la producción de productos. En estos espacios los fenómenos meteorológicos varían de acuerdo a la altura, la inclinación, la latitud y la exposición, lo que incide en la manera que se maneja el suelo (Rengifo, 1987).

En cuanto a la preparación y la siembra de productos, desde tiempos remotos, los pobladores del antiguo Perú, hicieron uso de los indicadores climáticos, como el comportamiento de ciertos animales o aparición de plantas, que marcan el inicio de la siembra o las condiciones climáticas que acontecerá el proceso agrícola (Tapia y Fries, 2007).

La agricultura andina se caracteriza por la labranza de la tierra para preparar los suelos para la siembra. El tipo de labranza depende del tipo de suelo, la textura, altura, así como de las herramientas usadas (Tapia y Fries, 2007). Rengifo (1987) argumenta que la labranza se asocia al uso de herramientas manuales, empleadas usualmente en la siembra de tubérculos andinos. Se distinguen dos tipos, generalmente usados en las laderas, el

wachu, usado en suelos húmedos de difícil drenaje y el *t'aya* empleadas en terrenos sueltos y con buen drenaje. Tradicionalmente la herramienta usada para preparar la tierra es la chaquitacla, se emplea en terrenos de pendiente y que se ubican a mayor altura (Tapia y Fries, 2007). En terrenos ubicados en zonas intermedias y bajas, usan la yunta de bueyes para preparar la tierra; en estos terrenos generalmente se cultivan tubérculos y granos (COTESU/CORDE-Cusco, 1986).

Figura 2 Mapa mental sobre producción de productos andinos



Nota. Elaborado a partir de “La agricultura tradicional en los Andes. Manejo de suelos, sistema de labranza y herramientas agrícolas”, por Rengifo, 1987.

Comida Tradicional Saludable

Para comprender este acápite, primero es necesario definir qué es comida saludable. La OMS define una dieta saludable como aquella alimentación que concede el equilibrio energético y peso saludable a través del consumo controlado de alimentos de origen animal, sal y azúcares procesados, y aumenta el consumo de cereales, verduras, semillas, leguminosas y frutas (2004). El Ministerio de Salud (2023) precisa que es el proceso mediante el cual, le damos a nuestro cuerpo alimentos que contienen los nutrientes que necesita para funcionar bien y mantener un buen estado de salud, reduciendo el riesgo de contraer enfermedades.

Según Díaz y Oyarzo, la comida tradicional es una preparación saludable porque contiene múltiples ingredientes que aportan energía (2017). Generalmente, tienen como base productos vegetales que aportan más vitaminas y antioxidantes que los productos proteicos. Además, no tienen azúcares añadidos, ni intensificadores de sabor o frituras (Salem y Muñoz, 2016). Troncoso (2019) explica que la comida tradicional tiene un significado especial porque está elaborada con productos naturales y locales,

atribuyéndole un significado de saludable, sostenible y de mejor sabor, así mismo la comida tradicional está vinculada a historias y costumbres familiares y comunales, integrando la cultura, el medio ambiente y la ecología. También añade que ser saludable va más allá del campo nutricional, pues brinda un sentimiento de tranquilidad, mejorando el proceso digestivo, el estado emocional y los aspectos socioculturales.

Al aplicar el ABP sobre comida tradicional, es necesario e importante crear consciencia en los estudiantes sobre la comida saludable, el valor nutricional de los alimentos y cómo esta repercute en la salud.

Calendario de Comidas

En el Cusco, así como en toda la región andina, solo hay dos temporadas o estaciones, una de lluvias y otra de secas y la producción también depende de estas. Maque (2024) dice: “Donde yo vivo hay dos estaciones: temporada de lluvias y temporada seca. Toda nuestra vida, incluido cómo nos alimentamos, depende de estas temporadas.” (p. 20-21).

Durante la época de lluvias, se cosechan muchos productos, los animales paren a sus crías y hay bastante pasto para que pasten, en este tiempo la población tiene alimentos frescos, leche y queso. En mayo, cuando comienza la temporada seca, es la última vez que podrán consumir leche, porque desde julio su alimentación está basada de cosas secas, como charki, moraya, chuño y cereales (Maque, 2024).

En la cultura andina las festividades y la organización social están estrechamente relacionadas con los ciclos productivos. Con el paso del tiempo las festividades locales y rituales se fusionaron con celebraciones religiosas, entonces, el calendario agrícola y la disponibilidad de alimentos se entrecruzan con el calendario ritual y religioso. En las festividades realizadas al inicio del ciclo agrícola, así como la siembra del producto principal, participa toda población y culminan en la preparación y compartir de comidas especiales. Actualmente, en algunas fiestas, se consume determinados platos especiales que contienen productos que están disponibles por ser temporada de cosecha, como por ejemplo el Chupe de peras o pera-chapchi, plato tradicional consumido en las fiestas del distrito de San Sebastián en Cusco, que coincide con la cosecha de peras, o la preparación de la pachamanca, que también coincide con la cosecha de los productos que lo contienen (Cánepa et al., 2011).

Por ejemplo, en el mes de diciembre, junto a la llegada de las primeras lluvias y rayos, aparecen las zetas. Estas aparecen una vez al año y por poco tiempo y tiene que ser aprovechadas, por ello que la elaboración de platos a base de zetas y el consumo está acompañado de fiestas, donde se consume en compañía de familiares y amistades, al ser un plato especial, es motivo de celebración (Calvo, 1996).

A través de la investigación sobre la temporada de los alimentos, y las dos estaciones que caracterizan el tiempo cusqueño, los estudiantes van a comprender el motivo por los cuáles ciertos platos típicos son consumidos en determinadas temporadas y en su totalidad, están relacionados con fiesta religiosas. Este conocimiento va a ayudar a fortalecer la identidad cultural de los alumnos a través de los saberes locales ancestrales.

Comida Tradicional Cusqueña

Las recetas tradicionales cusqueñas suelen estar relacionadas con festividades agrícolas, sociales y religiosas, que, además, generalmente están asociadas en el mismo evento. El consumo de determinados platos, no sólo pauta los ciclos agrícolas de siembra y cosecha o de la temporada de lluvias y la de secas, sino también, está pautado por el modelo social y cultural. El consumo regular, ritualizado y estandarizado de ciertos platos, aporta a la continuidad en el tiempo y a la diversidad ambiental (Cánepa et al, 2011).

La comida tradicional cusqueña está estrechamente relacionada con las picanterías, siendo el lugar predilecto para consumirlas. Cánepa et al. (2011) explica que las picanterías son espacios de reunión, socialización y compartir, acompañado de intensos sabores, preparaciones ancestrales que han configurado hasta hoy, la cocina tradicional. Calvo añade que la clase media y obrera son los clientes predilectos, aquí el consumo de los platos típicos está acompañado del consumo de chicha, música, bailes y juegos tradicionales como el sapo, también se escuchan insultos, proverbios y un sin fin de historias. La carta de las picanterías es variable, depende de la temporada, época de lluvias o secas (1996).

La comida tradicional cusqueña, aún es preservada en las picanterías y chicherías de la ciudad. Estas se caracterizan porque se dedican a la elaboración y venta de platos tradicionales de la región, que están condimentados por distintos tipos de ajíes, y la chicha de maíz tiene un rol central. La existencia de estos establecimientos se debe, principalmente, a la labor de las mujeres, quienes generalmente conducen el local y preservan la tradición, transmitiendo sus saberes gastronómicos (Estado Peruano, 2015).

Las picanterías albergan un sinfín de tradiciones, costumbres, saberes ancestrales e historias personales y colectivas, siendo estos, elementos importantes en la formación de la identidad cultural de una población. Así mismo, las picanterías son espacios de encuentro social que reúnen la cultura viva del pueblo, entrelazando comida, música, costumbres e historias. Por estas características, el arraigo tradicional y el amplio conocimiento que emerge de ellas, las picanterías fueron reconocidas Patrimonio Cultural de la Nación.

El 2015, las picanterías y chicherías de Lambayeque, La Libertad, Piura, Tumbes y Cusco fueron declaradas como Patrimonio Cultural del Perú por aportar a reafirmar la identidad cultural y seguir difundiendo las tradiciones culinarias (El Comercio, 2015).

Gracias a una investigación realizada el 2018, la Dirección Desconcentrada de Cultura de Cusco logró mapear 24 picanterías y chicherías en la ciudad del Cusco, siendo las más representativas de la ciudad y que forman parte del Patrimonio cultural. Esta acción fue desarrollada con el objetivo de promocionar y salvaguardar estos espacios como evidencia del bagaje y diversidad cultural, siendo importantes referentes de la identidad cusqueña.

En la siguiente imagen se muestra la distribución de las picanterías y chicherías tradicionales de la ciudad del Cusco.



Nota. Dirección Desconcentrada de Cultura Cusco (2019). *Mapa de Picanterías y Chicherías Tradicionales de Cusco 2019.* [Imagen].

<https://www.culturacusco.gob.pe/mapa-de-picanterias-y-chicherias-tradicionales-de-cusco-2019/>

Influencias Culturales en las Comidas Cusqueñas, Evolución y Adaptación

La llegada de los españoles al Perú, implicó, también, la fusión de la cultura culinaria, con la introducción de ingredientes, técnicas y costumbres. Guzmán Pinto (1995 en Calvo, 2014) dice que, en 1534, con la refundación hispánica del Cusco, el Cabildo ordena abastecer los mercados de la ciudad de alimentos hispanos, es entonces cuando se introduce la carne de res, el cordero, el cerdo, vino, vinagre, aceite, miel, trigo, manteca, etc.

El cambio alimentario no implicó la pérdida de las tradiciones, a lo largo de la historia la comida tradicional ha ido enriqueciéndose de nuevos ingredientes y técnicas.

Actualmente, surgió un estilo culinario que hace uso de los ingredientes andinos, preparados bajo técnicas sofisticadas y estilizadas de chefs, dieron paso a la comida novo cusqueña (Calvo, 2014). Cánepa et al (2011) añade que este estilo redescubre y visibiliza los productos andinos nativos, exponiendo la diversidad, las expresiones culturales y saberes ancestrales que forman parte de la cultura culinaria del Perú.

Un claro ejemplo de la adaptación culinaria es el Ttimpu, plato que surgió en la época incaica y tras la llegada de los españoles se perfeccionaron técnicas y se añadieron productos. Este plato es un monumento de la comida cusqueña, es el mayor de todos los platos por su alto valor nutritivo (Calvo, 1996).

La comida tradicional cusqueña, con el paso de los años, se ha ido adaptando, asimilando técnicas, saberes, utensilios e ingredientes introducidos a la cultura local, ya sea por la conquista o la comunicación con culturas vecinas. Todo este bagaje pasó a formar parte del saber culinario cusqueño, fue configurando la historia y edificando la identidad de la población.

CAPÍTULO II

IDENTIDAD CULTURAL

En el segundo capítulo se estudia el significado de identidad cultural y cómo se va configurando en una sociedad, así mismo se aborda el sentido de pertenencia y las condiciones que determinan la identidad étnica de un grupo. También se toca las costumbres y tradiciones como componentes esenciales de la identidad cultural. Por otro lado, se hace mención del papel que juega la comida tradicional en la configuración de la identidad cultural. Por último, se indica el rol fundamental de la escuela como formadora de identidad cultural, al ser uno de los primeros espacios sociales donde los niños interactúan y aprenden conocimientos que les permiten valorar y entender su cultura.

La identidad es el sentido de pertenencia a un grupo y sector social, que muchas veces está localizada geográficamente en el mismo lugar, donde los individuos tienen un modo de vida parecido y un recuerdo colectivo del pasado. Existen manifestaciones culturales que reflejan, más que otras, la identidad y esto las diferencia de otras actividades que son parte de la vida diaria de los ciudadanos, como por ejemplo las procesiones, los rituales, música y fiestas. Estas manifestaciones culturales, de gran trascendencia entre los pobladores, son reconocidas por la UNESCO como “patrimonio cultural inmaterial” (Romero, 2005: 62).

Molano (2007) indica que la identidad cultural se refiere a la pertenencia a un grupo social, donde comparten creencias, valores y costumbres. La identidad es dinámica, cambia con el tiempo y es influenciada por factores externos, esta acción se da de manera colectiva e individual.

La identidad se manifiesta y es posible a partir del Patrimonio Cultural que ha pasado de generación en generación a través de los años y existe independientemente de su reconocimiento. La población es la que, de manera activa, identifica los elementos que desea valorar y asumirlos como propios para convertirse en referentes de identidad (Bákula, 2000).

Identidad Étnica y Sentido de Pertenencia

La pluriculturalidad y la desigualdad en el desarrollo de la población peruana, han estructurado las clases y sectores sociales del país que están en constante redefinición, lo que nos lleva a afirmar que no existe una identidad nacional definida. Por el contrario, hay diversas identidades que están en proceso de definirse, asimilando nuevos elementos y dejando en el olvido otros (Morillo, 2003). En el Perú hay 55 etnias reconocidas (Ministerio de Cultura, s.f.) y cada una tiene maneras distintas de percibir su mundo, la realidad y la forma en la que actúan sobre ella.

Rodrigo Montoya (1992, p. 29-30) dice que no todos los grupos tienen identidad étnica, tampoco en grados iguales y establece condiciones en las que un grupo étnico tiene identidad:

- Tiene una lengua y una base para plantear y resolver problemas.
- El grupo se reconoce y reconoce sus raíces culturales y que son compartidas entre sus pobladores.
- Los miembros tienen un sentido de pertenencia a un suelo, a una lengua y a una tradición cultural.
- Cuando el sentimiento va acompañado de orgullo por pertenecer a uno u otro grupo étnico.
- Sentimiento de crecimiento, desarrollo, enriquecimiento y reproducción de la matriz cultural.

Costumbres y Tradiciones

Las costumbres son prácticas recurrentes que se repiten en un grupo de personas, es un conjunto de atributos y usos que dan forma a un pueblo o comunidad y lo distinguen de otro (Gonzalbes, 2011).

La tradición está presente en todas las culturas, es un fenómeno cultural, siendo así las formas de conducta ritual y social, que fueron aprendidas y transmitidas de una generación a otra y caracterizan la cultura de la comunidad, estas describen los patrones de conducta de la población. Las tradiciones adquieren significado cuando la comunidad las acepta y reconoce. Las prácticas, creencias y valores que tienen su origen en el pasado, actualmente son esenciales para la población porque establece continuidad, cohesión cultural e identidad de la comunidad (Madrado, 2005).

En conclusión, las costumbres son prácticas o comportamientos habituales que se repiten en la vida cotidiana, pueden cambiar con el tiempo y adaptarse a nuevas condiciones, mientras que las tradiciones son prácticas y creencias que se han transmitido de una generación a otra, están dotadas de un significado especial para la población y suelen ser más resistentes al cambio porque forman parte de la identidad cultural y están arraigadas en la historia y en la cultura de la comunidad.

La Comida como Identidad Cultural

La alimentación a lo largo de la vida, se establece a través de la historia del ser humano como una manifestación cultural y se relaciona con el resto de aspectos culturales, como las creencias, las actividades productivas, normas sociales, organización social, etc. (Mogollón, 2014). Rodríguez (2012 citado en Centurion, 2021) dice que cada comida, viene acompañada con una serie de historias y ritos puestos en práctica en los hábitos alimenticios de las personas.

Meléndez y Cañez (2009) añaden que las prácticas alimentarias y culinarias, la forma de preparación de los alimentos, la relación que tiene con los recursos naturales comestibles, comprenden los saberes culinarios ancestrales, los rituales y las costumbres de una comunidad y estas a su vez, son las edificadoras de la identidad cultural de la población. O sea, comer no es una actividad puramente biológica, los alimentos consumidos tienen historias vinculadas con el pasado de las personas que las comen; las técnicas usadas para encontrar, procesar, preparar y servir y consumir sus propios alimentos varían de una cultura a otra y cada una tiene su propia historia, entonces, la comida no se come simplemente, el consumo está sujeto a su significado (Mintz, 2003). Si bien la comida es un acto social, donde se comparte, también cuenta con elementos subjetivos. Mogollón (2014) a ello dice que a través de la alimentación se comparte y expresa sentimientos, normas, emociones e ideas. Es una forma de comunicarse con el pueblo con quienes compartes los mismos patrones culturales, siendo así uno de los elementos más fuertes de identidad colectiva, pues indica el pueblo al que perteneces.

Qué come, cómo, dónde y qué siente cuando come son elementos relacionados con la identidad cultural. Las restricciones alimenticias, ya sean de origen cultural o religioso y los hábitos alimenticios, evidencian el modo de vida del ser humano, expresa su cultura (Nunes, 2007). Las preferencias alimenticias y los hábitos alimenticios están configurados por la cultura, la clase social, la religión, educación, medio ambiente, etc. o sea la sociedad los configura, así como el comportamiento social, en cuanto al consumo. Bourdieu (en Nunes, 2007), dice que el gusto y las preferencias están formados culturalmente y es la sociedad quien los controla.

En el Perú, las prácticas alimentarias integran una tradición de cultura viva. De acuerdo a Cánepa et al (2011), la comida tradicional peruana es promotora de la identidad regional y nacional, ya que valora la diversidad cultural y biológica. La cocina desde siempre fue un elemento que edificó la identidad de los peruanos. El reconocimiento nacional e internacional que la comida peruana está teniendo, concentra la diversidad cultural y biológica que existe en el Perú con el fin de avivar identidades en todas las regiones del país. Entre los peruanos, la comida no solo se revalora para buscar una identidad nacional, sino también como factor de competencia, para estar bien posicionados mundialmente en términos gastronómicos.

Así como la comida puede unir, también puede excluir. La alimentación es un elemento cultural que ha ayudado a generar identidades mediante la diferenciación (Guevara y Pichardo, 2017). La práctica de reglas alimentarias estrictas ha servido para proteger la pérdida de identidad y la aculturación, señalando hasta dónde llega la identidad, entonces, la alimentación conforma un pilar no sólo de pertenencia, sino también de exclusión (Rebato 2009 citado en Guevara y Pichardo, 2017). A través de la comida, los

grupos segregados socialmente, han resistido a la estigmatización de la que son objeto, conquistando los paladares de las élites (Olivas, 1993). O sea, la comida ha servido para fortalecer identidades y manejar situaciones de dominación, siendo así una dinámica que sirvió para modelar la diversidad culinaria del Perú (Cánepa et al, 2011).

La sociedad atribuye contenidos y valores sociales a las recetas, los insumos, la forma cómo se presenta la comida, los lugares y momentos donde se consume. Entonces la identidad no sólo se configura de elementos objetivos, sino también de subjetivos, como sentimientos y creencias.

En el caso peruano existen un sin fin de expresiones que hacen referencia a la gastronomía peruana, y han servido de cimiento en la construcción de la identidad. Estas expresiones al referirse a un escenario, y cómo las personas se relacionan con su territorio, crea lazos de pertenencia y comunidad. Existen expresiones orales y canciones que son usadas en las distintas actividades y rituales que se relacionan con la producción de alimentos, demostrando la variedad de términos usados para referirse a los alimentos y utensilios empleados en la elaboración de platos (Cánepa et al, 2011).

A lo largo de la historia, se observa que la comida y alimentación está expresada en canciones, jergas, mitos, refranes, etc. Vargas (1995 en Cánepa et al, 2011) dice que la música y la comida, en contextos festivos, siempre están unidos. Por ejemplo, los carnavales expresan contextos cotidianos, donde la comida genera un ambiente familiar y hogareño, las coplas contienen elementos culinarios que refuerzan la autenticidad y la identidad (Cánepa et al, 2011). Así mismo, la comida está presente en el lenguaje propio, como las jergas (no mezcles papas y camotes, cuál es tu cau cau, etc.), refranes y dichos populares, presentan significados compartidos, generando sentimiento de pertenencia y referentes de identidad.

En mitos y ritos prehispánicos se ve que la cocina y comida encierran el pensamiento y la práctica social de los peruanos. En sociedad agrícolas, la relación que hay entre lo divino, los alimentos y los humanos es el eje central de la agricultura. En mitos andinos sobre el origen de las culturas, se observa los sacrificios que pasaron los primeros pobladores para conseguir tierra fértil y así asegurar la alimentación de su población (Cánepa et al, 2011). En la cosmovisión andina, la comida está ligada a la redistribución, esta debe ser compartida sin dejar a nadie fuera.

De igual manera la comida está estrechamente relacionada con las festividades. Comer involucra varios rituales, como ofrendas a la Pachamama para posibilitar la fertilidad, mediante los cuales la población reafirma su identidad y replica la relación que tiene con su cultura. Así también, se ve que el consumo de ciertas comidas, está relacionada con los periodos de producción, por ejemplo, el Perachapchi o Chupe de peras, consumido en las fiestas, del distrito cusqueño, de San Sebastián, asociado a la

cosecha de peras o la pachamanca, preparado durante la temporada de cosecha de los ingredientes que contiene la comida (Cánepa et al, 2011).

Identidad Cultural, Niños, Niñas y Educación

La identidad cultural está presente en el comportamiento de una comunidad, se evidencia en las creencias y pensamientos. La identidad se forma desde pequeños, porque va formando un imaginario relacionado con el contexto que habita. Así se crea interés por la cultura que rodea al niño y como consecuencia, logra identificarse con las costumbres y desarrollar características propias (Casas, 2019).

El niño y la niña deben autoconocerse para que él mismo pueda identificar cuál es su papel en la sociedad. El desarrollo de la identidad y de la autoestima debe trabajarse de manera paralela para que los niños sepan cómo actuar en una comunidad y se auto reconozcan en ella. Una vez que el niño haya entendido y vinculado sus conocimientos con los del medio social que habita, conseguirá generar interés y conciencia hacia su cultura, estará interesado en cuidar su entorno, saber más sobre sus tradiciones e incentivar la diversidad para reforzar la identidad cultural favoreciendo el diálogo interno y con culturas vecinas, mediante la tolerancia, el respeto y la solidaridad (Casas, 2019).

La labor educativa debe promocionar, el interés por las expresiones y formas culturales; usar el medio ambiente y elementos culturales para generar aprendizajes significativos en los estudiantes; transmitir costumbres, normas, creencias y tradiciones; la capacidad de descubrir nuevas culturas, aprendiendo de ellas, compartiendo y apreciando (Orduna, 2003).

Orduna (2003) dice que “la única vía que existe para la transmisión y despliegue de la identidad cultural local para generar acciones de solidaridad intergeneracional, progreso, innovación, difusión e interrelación, es la educación” (p. 79). Casas afirma que la educación juega un papel importante en la consolidación del sentimiento de comunidad. Ayuda a buscar y formar una identidad común, donde los alumnos tienen el deseo de situarse y reconocerse en una sociedad (2019).

En un mundo globalizado, con niños y niñas expuestos a la homogenización cultural, donde las culturas van perdiendo, poco a poco, rasgos propios para adoptar modelos culturales dominantes, siendo los responsables del debilitamiento de la diversidad y la identidad, que propicia la pérdida de lenguas y tradiciones; la escuela asume un rol fundamental en la educación de los estudiantes, ya que es un espacio donde pueden aprender y afirmar su identidad cultural al conocer, valorar y preservar su propia herencia cultural para generar el sentido de pertenencia y orgullo por su cultura, con el propósito de formar personas críticas, respetuosas de la diversidad y que sepan equilibrar entre lo local y lo global.

En el país existen políticas públicas que respaldan y promueven que la educación fortalezca la identidad cultural. La Ley General de Educación N° 28044 (28 de julio de 2003), promueve la educación intercultural como un principio fundamental del sistema educativo peruano, donde los estudiantes puedan enriquecerse a través de su propia cultura, aprender a valorar y respetar la diversidad cultural y lingüística del país. Esta ley dispone que la educación debe respetar y fortalecer las identidades culturales de toda la comunidad, a través de la convivencia y comunicación armónica entre culturas y la incorporación del conocimiento de la población, su historia, valores y tecnologías.

La ley N° 27818, Ley para la Educación Bilingüe Intercultural (16 de agosto de 2002) tiene el objetivo de incluir a los pueblos indígenas al sistema educativo nacional, a través de la enseñanza inclusiva donde se respete y valore su identidad cultural y lingüística. El primer paso es que el estado reconozca la diversidad cultural del país, y añadir el conocimiento y la visión indígena a la educación para preservar la cultura de los distintos pueblos indígenas. La interculturalidad debe estar presente en la planificación y la aplicación de los contenidos curriculares, evidenciando la diversidad cultural y étnica de la nación.

La Política Sectorial de Educación Intercultural y Educación Intercultural Bilingüe (2018) propone integrar el enfoque intercultural de manera transversal en todos los niveles, etapas y modalidades del sistema educativo de toda la población peruana estudiantil. Busca que los estudiantes desarrollen competencias para valorar y respetar la diversidad cultural del Perú a través de una formación integral que reconozca los saberes ancestrales, costumbres, lenguas, formas de vida y las distintas cosmovisiones, para fomentar el orgullo por el origen cultural, reforzar el sentido de pertenencia y fortalecer la identidad cultural.

El enfoque transversal del Currículo Nacional de Educación Básica (2017), favorece la interculturalidad en las aulas al reconocer, respetar y valorar la diversidad cultural, lingüística y étnica del país en todas las áreas de aprendizaje. Este enfoque es transversal durante todo el proceso educativo, desde la planificación, hasta la práctica pedagógica y la convivencia escolar. Durante la práctica, promueve que los profesores creen espacios donde se reconozcan y valoren las tradiciones, lenguas, saberes y costumbres de los estudiantes, propiciando el diálogo intercultural para fortalecer la identidad de los alumnos.

La Declaración de las Naciones Unidas sobre los Derechos de los Pueblos Indígenas (2007) es un documento que respalda a los pueblos originarios a mantener y fortalecer sus culturas, tradiciones, costumbres y formas de vida, así como sus lenguas, expresiones culturales y conocimientos ancestrales, mediante la convivencia respetuosa entre culturas y el respeto a las diferentes identidades. Así mismo, esta declaración exige que el sistema educativo sea intercultural y bilingüe, o sea que valore y reconozca tanto la cultura indígena como la no indígena.

El convenio N° 69 sobre los Pueblos Indígenas y Tribales de la OIT (2014) resalta la importancia de una educación adecuada para los pueblos indígenas, donde prime el respeto por su identidad cultural y lingüística. Determina que los programas educativos deben adaptarse a las necesidades de los pueblos, su forma de vida, conocimiento, técnicas, sistema de valores, etc. y deben ser impartidas en la lengua materna, introduciendo de manera progresiva la lengua nacional para que también puedan dominarla. Esta visión no busca asimilar a los pueblos indígenas, sino fortalecer su identidad cultural, mediante una educación que valore su cultura, como la del conjunto nacional.

Si bien las leyes educativas establecen que la educación intercultural debe estar presente en todo el sistema educativo nacional, con el objetivo de que los estudiantes aprendan a partir de su contexto más cercano, en la práctica esto no se cumple plenamente. Se observa que las prácticas interculturales suelen limitarse a la educación de los pueblos indígenas y zonas rurales, como si la interculturalidad solo les correspondiera a ellos.

Para que la educación intercultural sea verdaderamente transformadora, no puede aplicarse de manera uniforme. Debe ser contextualizada, adaptándose a las condiciones y características de la diversidad local, y aplicada de manera flexible y diferenciada. Así, la educación contribuirá en la formación de una sociedad que se identifique con su cultura, que sea más inclusiva, respetuosa y equitativa, donde se respete las múltiples culturas que la conforman.

CAPÍTULO III

ESTRATEGIAS PARA EL TRABAJO DE LA COMIDA TRADICIONAL EN LA EDUCACIÓN PRIMARIA

Trabajar la comida tradicional en las aulas, es un tema con bastante contenido para desarrollar la competencia: “Construye su identidad” del área de Personal Social del Currículo Nacional de Educación Básica (2017), generando experiencias de aprendizaje contextualizadas y centradas en la autoexploración, incentivando a los estudiantes a reflexionar sobre su cultura, su historia y a reconocer, comprender y valorar la diversidad cultural que los rodea, mediante actividades creativas, colaborativas y reflexivas. Este enfoque les permite fortalecer su identidad, autoestima y consolidar un sentido de pertenencia, para que puedan actuar de manera autónoma, respetándose a sí mismos y a los demás.

Así mismo la propuesta sobre comida tradicional promueve la formación integral de los estudiantes, aplicando el eje transversal de Enfoque Interculturalidad (CNEB, 2017) de manera interdisciplinaria, al valorar y reconocer las diversas expresiones culturales presentes en la comunidad. A través del estudio y análisis de la comida tradicional cusqueña, los estudiantes pueden identificar los saberes ancestrales, ingredientes andinos, significados, técnicas culinarias y todas las prácticas culturales que encierra la preparación de la comida. Esta vivencia propicia el fortalecimiento de la identidad cultural de los estudiantes y da paso a procesos de interrelación y comunicación entre distintas culturas, para convivir de manera armónica, respetando las diferentes identidades y la propia (MINEDU, 2017).

En este sentido, el Ministerio de Educación del Perú (2024) dice que una propuesta pedagógica es un instrumento educativo que genera espacios donde los estudiantes pueden aprender mediante experiencias de aprendizaje interculturales, con espacios para participar activamente, donde se cuestionen, reflexionen, analicen, ejerzan sus valores y trabajen de manera colaborativa, todo ello para lograr el perfil de egreso.

Nuestra historia ha generado que actualmente aún seamos un país dividido, y necesita que la educación reconozca la diversidad cultural de su población, para reconciliarnos con nuestro pasado y nos permita acercarnos a nuestras raíces y fortalezca nuestra identidad propia en el contexto global (DIGEIBIR, 2013). En este sentido, la educación debe ser intercultural, para contribuir al fortalecimiento de las identidades colectivas e individuales mediante el reconocimiento de los valores de la cultura propia y de la nacional, respetando todos los elementos fundamentales que la integran, para que los estudiantes se desenvuelvan de manera efectiva en su entorno y en entornos ajenos sin perder su sentido de pertenencia e identidad.

Como la Ley General de Educación (2003) indica, la educación intercultural no está destinada netamente a los pueblos originarios o a las zonas rurales, sino que debe formar parte de todo el sistema educativo del país. Esta debe contribuir a la formación de personas capaces de poder construir su propia vida y de participar activamente en la construcción de la vida comunal, así como respetar los derechos de los demás y hacer respetar los propios, para formar una sociedad inclusiva, justa y equitativa. Si no se actúa a favor de la diversidad, se pone en peligro el patrimonio cultural de la nación, que es un elemento clave para la identidad y el desarrollo del país (DIGEIBIR, 2013).

Estos lineamientos servirán para guiar la propuesta pedagógica intercultural de manera estructurada y coherente, y así poder incorporar la comida tradicional cusqueña a la educación primaria. Comprender los elementos permite abordar el tema desde una perspectiva interdisciplinaria, integrando distintas áreas con el objetivo de generar aprendizajes significativos en los estudiantes, para que valoren y reconozcan los saberes gastronómicos como parte del patrimonio cultural y como consecuencia, conseguir fortalecer su identidad cultural. La DIGEIBIR (2013), respalda lo mencionado anteriormente, ya que indica que todas las áreas curriculares deben desarrollarse con un enfoque intercultural, partiendo de lo conocido por los estudiantes, y de sus saberes previos adquiridos en sus vivencias diarias en su entorno familiar y comunal, valorando los conocimientos locales, revalorando sus saberes, para poder relacionarse con otras tradiciones culturales.

Aprendizaje Basado en Proyectos (ABP)

Es una metodología que incentiva a los estudiantes a plantear actividades para resolver situaciones problemáticas. Las actividades planteadas deben estar articuladas, para obtener un producto final que resuelva la problemática o satisfaga una necesidad (Cobo y Valdivia, 2017) y logre vincular su vida diaria con su propio aprendizaje (UNICEF, 2020). Botella y Ramos (2019) añaden que el ABP es una metodología que se centra en el alumno, repercutiendo positivamente en su aprendizaje. Esta metodología no es una actividad que se realiza en clase para enriquecer la manera como se da la clase, sino que es el trabajo que se realiza en uno o varios cursos partiendo de una pregunta concreta a la que los alumnos intentarán dar respuesta a medida que el proyecto avanza.

Es un modo de enseñanza y aprendizaje que se centra en las tareas, donde las personas que participan deben negociar constantemente para obtener un producto final. Esta metodología incentiva el aprendizaje autónomo, donde el alumno es responsable y elige lo que desea aprender. Durante el proceso los estudiantes podrán descubrir cómo aprenden, qué estrategias usar y sus preferencias, así como ser parte de la toma de decisiones sobre el contenido y la forma cómo se evaluará el proyecto (García-Valcarcel y Basilotta, 2017).

El ABP al promover una enseñanza centrada en el estudiante, se convierte en una estrategia idónea para trabajar temas vinculados a la identidad cultural como la comida tradicional cusqueña.

El ABP en la Educación Intercultural

Thomas (2020), resalta que la incorporación de metodologías que reflejen y celebren la diversidad cultural durante el proceso de aprendizaje, es enriquecedor porque los alumnos aprenden de manera significativa y auténtica. Por esta misma línea, Smith (1999) dice que la educación debe respetar la experiencia y voces de los pueblos indígenas, a través de metodologías que permitan a las comunidades indígenas preservar y afianzar sus conocimientos.

En el caso del ABP de comida tradicional, la interconexión de la cultura y el aprendizaje alienta a los estudiantes a reflejar su realidad cultural y cosmovisión compartiendo tradiciones, recetas de tradición familiar, así como el contexto en el que se preparan y los insumos usados para generar aprendizajes significativos, donde ellos son los protagonistas de su propio aprendizaje.

Beneficios de la Implementación del ABP

Fini et al (2018, citado en Barrera et al, 2022), indica que la aplicación del ABP mejora las habilidades cognitivas de los estudiantes, así como la autosuficiencia, las habilidades comunicativas y el trabajo en equipo. Así mismo Recalde, et al. (2023) dicen que el ABP evidencia buenos resultados cuando es aplicado en áreas donde existe bajo rendimiento académico, es cursos como matemáticas y lectura, porque implica el uso de material educativo dinámico y participativo. Además, Aiche (2011 citado en Puga y Jaramillo, 2015) añade que, gracias a las metodologías activas, los estudiantes adquieren diversas aptitudes y habilidades, como la creatividad, autonomía, el liderazgo, la cooperación, la comunicación asertiva, resolución de problemas y conflictos, la negociación, tolerancias, entre otros.

La implementación del ABP de comida tradicional cusqueña permite el desarrollo integral de los estudiantes, fortaleciendo no solo sus habilidades cognitivas y sociales, sino también su sentido de identidad y pertenencia cultural. Esta propuesta favorece aprendizajes significativos, en armonía con los enfoques transversales del Currículo Nacional.

Materiales Educativos

Para el Ministerio de Educación del Perú (2014), los materiales educativos son herramientas pedagógicas y tiene como intención hacer más fácil el proceso de enseñanza-aprendizaje. Los materiales educativos complementan el quehacer de los educadores, enriqueciendo el currículo para que los alumnos puedan ser protagonistas de su propio aprendizaje y tener una posición crítica y reflexiva de su enseñanza.

Valdivia (2006) indica que los materiales educativos son elementos elaborados con el propósito de apoyar el aprendizaje de los estudiantes y también, guiar la enseñanza de los docentes. Cualquier objeto puede convertirse en material educativo si cumple una función pedagógica, así no sea este su principal fin. Unos facilitan, a largo plazo, el desarrollo de competencias, como cuadernos de trabajo, textos escolares, biblioteca y materiales de psicomotricidad. Otros materiales desarrollan capacidades específicas, que se logran de manera inmediata, pueden ser maquetas, bloques, base 10, letras móviles, etc. (MINEDU, 2014).

Los materiales educativos se clasifican en dos grupos, los textuales impresos y paratextuales. Los primeros son materiales, generalmente impresos, que se valen de textos y pueden estar acompañados de ilustraciones. Los segundos tienen elementos verbales y no verbales que acompañan al texto, como gráficos, medios sonoros o audiovisuales y se ayudan de otros materiales externos como discos o videos (Valdivia, 2006).

Los recursos educativos con enfoque intercultural son materiales y herramientas diseñados para promover el respeto, comprensión y valoración de la diversidad cultural en el ámbito educativo, fomentando el diálogo entre diferentes culturas para un aprendizaje equitativo y enriquecedor.

El Gobierno peruano (2024), indica que las herramientas pedagógicas permiten que la enseñanza tenga enfoque intercultural, apoyan la labor del docente al relacionarse con los alumnos, así como el proceso de enseñanza y aprendizaje.

Para trabajar la comida tradicional cusqueña con los estudiantes, se diseñará diversos materiales educativos contextualizados que favorecerán el aprendizaje de los alumnos, porque son elementos cercanos a ellos, pertenecientes a su realidad social, recursos que lograrán un aprendizaje significativo y a largo plazo.

REFLEXIONES FINALES

La comida tradicional es un conjunto de saberes transmitidos de una generación a otra, que cuenta la historia y cultura de un pueblo. Esta refleja la producción local, las costumbres, tradiciones, emociones, sensaciones y conocimientos de la población. La comida tradicional cusqueña está relacionada a festividades religiosas y culturales, donde su consumo marca ciclos importantes, como el agrícola, o las temporadas de lluvias y secas, determinando los productos y platos que se consumirán durante esa temporada. Además, su consumo también está estrechamente ligado a las picanterías, lugares tradicionales reconocidos como Patrimonio Cultural del Perú por albergar saberes, historias, prácticas culturales y elementos importantes en la formación de la identidad cultural de la población. En este contexto, el estudio de la comida tradicional cusqueña fortalecerá directamente en la formación de la identidad cultural de los estudiantes porque aprenderán sobre conocimientos ancestrales, costumbres e historia para entender dónde viven, y así puedan fortalecer su sentido de pertenencia, valoren sus raíces y la diversidad cultural de la localidad. Así mismo, entender la historia de cada plato y el contexto en el que se prepara, ayudará a fortalecer los vínculos sociales y afectivos con su familia y la comunidad.

Para comprender este impacto, es necesario precisar que la identidad cultural es el conjunto de costumbres, tradiciones, valores, creencias, lengua, símbolos y expresiones que son compartidas por los miembros de un grupo social, y que les permite reconocerse como parte de una misma cultura. La identidad está en constante cambio, cada persona edifica su identidad combinando sus experiencias individuales con el entorno en el que vive, los cambios sociales, el contacto con nuevas culturas y nuevas generaciones. La identidad cultural se forma desde pequeños, gracias a la constante interacción con su entorno, como la familia, la cultura, la comunidad y las experiencias diarias. Es entonces cuando comienza a construir una idea básica de quién es, cómo se relaciona con el mundo y entender al grupo al que pertenece, por lo tanto, la escuela tiene la labor de fomentar espacios donde los estudiantes aprendan de su cultura, para afianzar el vínculo con su comunidad, respeten y valoren la diversidad cultural, y al tener una identidad cultural bien formada, su autoestima se fortalezca. Así mismo, la escuela juega un papel clave en la transmisión de costumbres, tradiciones, gastronomía, etc., para preservar el patrimonio cultural y ser un espacio de resistencia ante la globalización y homogenización cultural.

Una propuesta pedagógica bien contextualizada y fundamentada guiará el proceso de enseñanza-aprendizaje y también transformará la manera en la que los estudiantes se relacionan con su propia identidad cultural y su comunidad. Incorporar un enfoque intercultural desde el estudio de la comida tradicional cusqueña es una vía importante para desarrollar en los estudiantes el respeto por su historia, el sentido de pertenencia, la

valoración de los saberes ancestrales y el fortalecimiento de su identidad cultural. Además, aplicar el Aprendizaje Basado en Proyectos (ABP) evidencia que la enseñanza puede ir más allá de contenidos curriculares, promoviendo habilidades como el trabajo en equipo, la reflexión, la creatividad y la autonomía. En este sentido la propuesta pedagógica se convierte en un recurso que contribuye al logro del perfil de egreso, formando ciudadanos conscientes de la diversidad, interculturales y con la capacidad de actuar de manera crítica, ética, participativa y respetuosa con su entorno.



REFERENCIAS

- Asamblea General de las Naciones Unidas. (2007). *La Declaración de las Naciones Unidas sobre los Derechos de los Pueblos Indígenas*. Naciones Unidas. https://www.un.org/esa/socdev/unpfii/documents/DRIPS_es.pdf
- Bákula, C. (2017). Tres definiciones en torno al Patrimonio. En *Revista Turismo Y Patrimonio*, (1), 167-174. <https://ojs.revistaturismoypatrimonio.com/index.php/typ/article/view/102/86>
- Barrera, F. et al. (2021). El efecto del Aprendizaje Basado en Proyectos en el rendimiento académico de los estudiantes. *Revista de Estudios y Experiencias en Educación*, 21(46), 277-291. <https://www.scielo.cl/pdf/rexe/v21n46/0718-5162-rexe-21-46-277.pdf>
- Botella, A. y Ramos, P. (2019). Investigación-acción y aprendizaje basado en proyectos. Una revisión bibliográfica. *Perfiles Educativos*, 41(163), 127-141. <https://www.scielo.org.mx/pdf/peredu/v41n163/0185-2698-peredu-41-163-127.pdf>
- Calvo, R. (2014). Comida tradicional cusqueña. Reseña bibliográfica y etnográfica. *El Antoniano*, 24(127), 59-74. https://www.academia.edu/44218035/Comida_Tradicional_Cusque%C3%B1a_Rese%C3%B1a_bibliogr%C3%A1fica_y_etnogr%C3%A1fica
- Calvo, R. (Ed.). (1996). *Crónicas urbanas y el cusqueñismo*. Editorial Mercantil.
- Cánepa, G. et al. (2011). *Cocina e identidad. La culinaria peruana como patrimonio cultural inmaterial*. Ministerio de Cultura.
- Casas, D. (2019). ¿Cómo se desarrolla la identidad cultural en los niños? *Revista Memoria Gráfica*, 12, 92-101. <https://revistas.pucp.edu.pe/index.php/memoriagrafica/article/view/23539/22531>
- Centurion, D. et al. (2021). Comidas y bebidas en la celebración y ritos como rasgo de identidad cultural tabasqueña. *Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional*, 31(57), 2-28. <https://www.scielo.org.mx/pdf/esracdr/v31n57/2395-9169-esracdr-31-57-e211055.pdf>
- Cobo, G. y Valdivia, S. (2017). "Aprendizaje Basado en Proyectos". *Materiales de Apoyo de Docencia*, 1. Pontificia Universidad Católica del Perú. <https://repositorio.pucp.edu.pe/server/api/core/bitstreams/8e87d1d4-0655-4336-9add-6afa7e2679ee/content>
- Cooperación Técnica del Gobierno Suizo/Corporación Departamental de Desarrollo del Cusco (COTESU/CORDE) (1986). *Herramientas e implementos agrícolas en los Andes del Perú*. Herrandina. <https://www.pratec.org/wpress/pdfs-pratec/herramientas-e-implementos-agricolas-en-los-andes-del-peru.pdf?x59974>

- Díaz, C. y Oyarzo, C. (2017). Alimentación tradicional en la región del Maule de Chile. Representación de clientes y encargados de restaurantes tradicionales. *Estudios Sociales*, 27(50). <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=41751187006>
- Dirección Desconcentrada de Cultura de Cusco (2019). *Mapa de Picanterías y Chicherías Tradicionales de Cusco 2019*. [Imagen]. DDC Cusco. <https://www.culturacusco.gob.pe/mapa-de-picanterias-y-chicherias-tradicionales-de-cusco-2019/>
- Dirección General de Educación Intercultural Bilingüe y Rural – DIGEIBIR (2013). *Hacia una Educación Intercultural Bilingüe de calidad*. Ministerio de Educación. <https://repositorio.minedu.gob.pe/handle/20.500.12799/3112>
- El Comercio. (24/11/2015). Picanterías y chicherías son ahora Patrimonio Cultural del Perú. *El Comercio*. <https://elcomercio.pe/vamos/peru/picanterias-chicherias-son-patrimonio-cultural-peru-389357-noticia/?ref=ecr>
- Estado Peruano, (23/11/2015). Declaran las Picanterías y Chicherías de las regiones de Lambayeque, La Libertad, Cusco, Piura y Tumbes como Patrimonio Cultural de la Nación. *Gob.pe*. <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>
- Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia (UNICEF), (2020). *El aprendizaje Basado en Proyectos en Planea. Enfoque general de la propuesta y orientación para el diseño colaborativo de proyectos*. <https://www.unicef.org/argentina/media/10171/file/planea-abp.pdf>
- García-Valcarcel, A. y Basilotta, V. (2017). Aprendizaje Basado en Proyectos (ABP): evaluación desde la perspectiva de alumnos de Educación Primaria. *Revista de Investigación Educativa*, 35(1), 113-131. <https://revistas.um.es/rie/article/view/246811/203561>
- Gobierno Peruano (15 de abril de 2024). *Educación Intercultural Bilingüe (EIB). Recursos y herramientas pedagógicas*. <https://www.gob.pe/39453-educacion-intercultural-bilingue-eib-recursos-y-herramientas-pedagogicas>
- Gonzalbes, C. (2011). Fiestas, tradiciones y costumbres de Archidona. *Aproximación al patrimonio natural y cultural de Archidona*, 161-177. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/libro?codigo=560229>
- Grillo, E. (1990). *Población, agricultura y alimentación en el Perú. Cultura andina y salud de la naturaleza y la sociedad*. PRATEC. Proyecto Andino de Tecnologías Campesinas. <https://www.pratec.org/wpress/pdfs-pratec/poblacion-agricultura-y-alimentacion-en-el-peru.pdf?x59974>

- Guevara, M. y Pichardo, A. (2017). La tortuga de Tabasco: comida, identidad y representación. *Estudios de Cultura Maya*, 49, 97-122. <https://www.scielo.org.mx/pdf/ecm/v49/0185-2574-ecm-49-00097.pdf>
- Ley N° 27818 (16 de agosto del 2022). Ley para la Educación Bilingüe Intercultural. *Diario Oficial El Peruano*. <https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/4049767/Ley%2027818%20-%20Educación%20Bilingüe%20Intercultural.pdf?v=1673978037>
- Ley N° 28044 (2003, 28 de julio). *Ley General de Educación*. Congreso de la República del Perú. https://www.minedu.gob.pe/p/ley_general_de_educacion_28044.pdf
- Madrazo, M. (2005). Algunas consideraciones en torno al significado de la tradición. *Contribuciones desde Coatepec*, 9, 115-132. [Redalyc.Algunas consideraciones en torno al significado de la tradición](#)
- Maqqe, W. (2024). *¡Qué riquito está!* Grijalbo.
- Meléndez, J. y Cañez, G. (2009). La cocina tradicional regional como elemento de identidad y desarrollo local. El caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México. *Estudios Sociales. Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional*, 1, 182-204. [La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local. El caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México](#)
- Ministerio de Cultura, (s.f.). *Base de datos de Indígenas u Originarios*. <https://bdpi.cultura.gob.pe/pueblos-indigenas#:~:text=A%20la%20fecha%2C%20se%20tiene,mapa%20con%20su%20ubicaci%C3%B3n%20referencial>.
- Ministerio de Educación (2014). *Aprendizajes / ¿Con qué aprenden?* <https://www.minedu.gob.pe/p/politicas-aprendizajes-conqueprenden.html>
- Ministerio de Educación (2017). *Currículo Nacional de la Educación Básica*. MINEDU.
- Ministerio de Educación (2018). *Política sectorial de Educación Intercultural y Educación Intercultural Bilingüe*. MINEDU. <https://repositorio.minedu.gob.pe/bitstream/handle/20.500.12799/5960/Política%20Osectorial%20de%20Educación%20Intercultural%20y%20Educación%20Intercultural%20Bilingüe.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Ministerio de Educación (2024). Resolución Viceministerial N° 093-2024-MINEDU. https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/6866738/5938885-rvm_n-093-2024-minedu.pdf
- Ministerio de Salud, (16 de agosto de 2023). *Mejora tu salud con una alimentación saludable recomendado por nutricionistas*. Nota de prensa. Gob.pe. <https://www.gob.pe/institucion/minsa/noticias/819459-mejora-tu-salud-con-una-alimentacion-saludable-recomendada-por-nutricionistas>

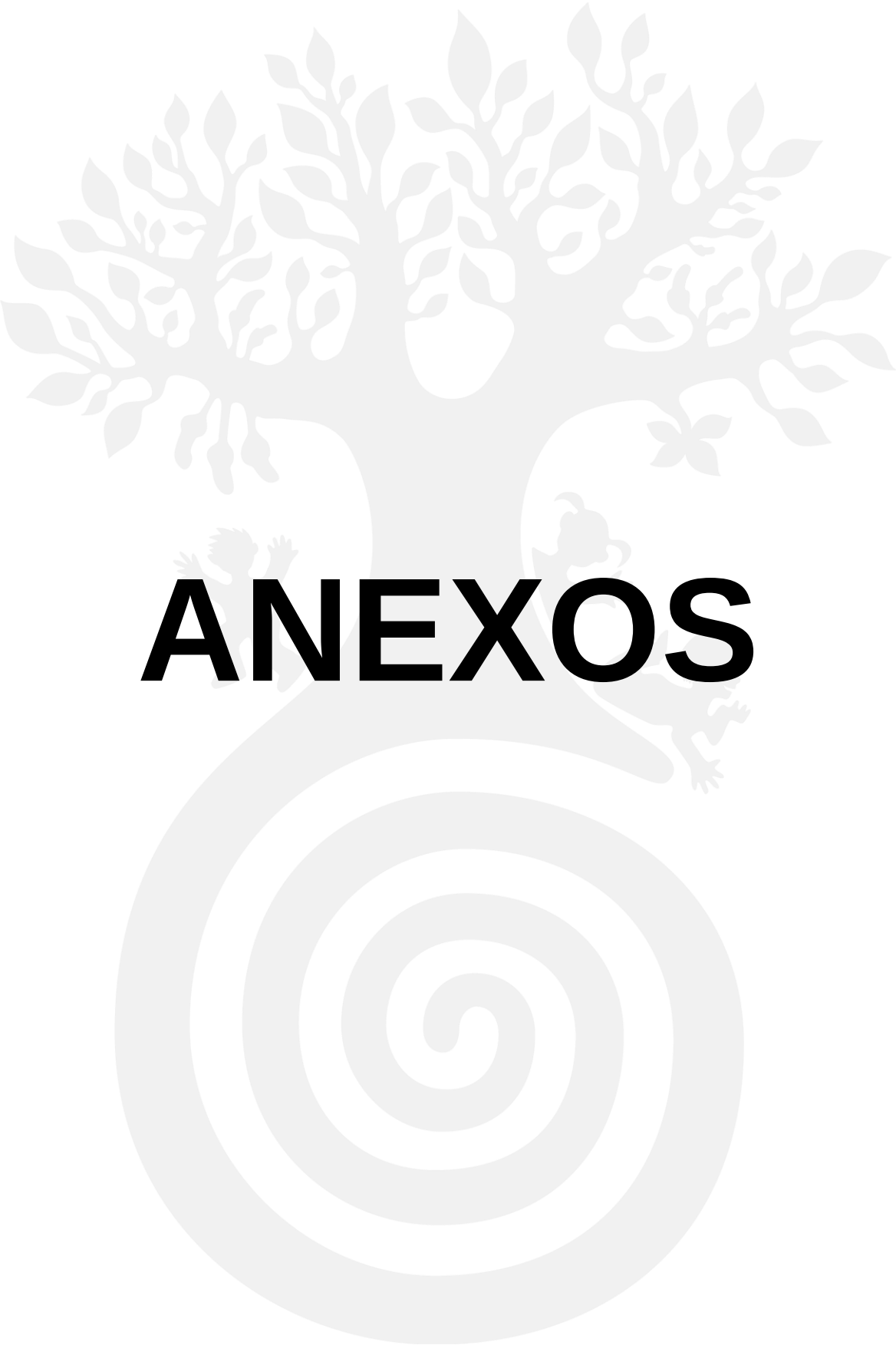
- Mintz, S. (2003). *Sabor a comida, sabor a libertad. Incursiones en la comida, la cultura y el pasado*. Ediciones de la Reina Roja.
- Mogollón M. (2014). *La alimentación tradicional de los pueblos indígenas. Una expresión de riqueza cultural y bienestar social*. Programa de Formación de Maestros Bilingües de la Amazonía Peruana- Formabiap. <https://drive.google.com/file/d/0BxBLALMTzXIkRWtZaDV0aVFWY0U/view?resourcekey=0-Qh0SVPT3N3735NvJlIKYlw>
- Molano, O. (2007). Identidad cultural, un concepto que evoluciona. *Revista Opera*, 7, 69-84. [Identidad cultural un concepto que evoluciona](#)
- Montoya, R. (1992). *Al borde del naufragio. (Democracia, violencia y problemas étnico en el Perú)*. Talasa Ediciones S.L.
- Morillo, E (2003). *Identidad Proyecto: Interculturalidad y Pedagogía. Serie: Maestros para el cambio*. Fargraf S.R.L.
- Nunes, C. (2007). Somos los que comemos. Identidad cultural, hábitos alimenticios y turismo. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 16, 234-242. [SOMOS LOS QUE COMEMOS Identidad cultural, hábitos alimenticios y turismo](#)
- Olivas, R. (Ed.). (1993). *Cultura, identidad y cocina en el Perú*. USMP.
- Orduna, G. (2003). Desarrollo local, educación e identidad cultural. *ESE*, 4, 67-83. [Desarrollo local, educación e identidad cultural](#)
- Organización Internacional del Trabajo (2014). *Convenio Núm. 169 de la OIT sobre Pueblos Indígenas y Tribales. Declaración de las Naciones Unidas sobre los Derechos de los Pueblos Indígenas*. OIT/Oficina Regional para América Latina y el Caribe. <https://www.ilo.org/es/media/443541/download>
- Organización Mundial de la Salud (OMS), (2004). *Estrategia mundial sobre régimen alimentario, actividad física y salud*. https://iris.who.int/bitstream/handle/10665/43037/924359222X_spa.pdf
- PRATEC (1997). *Los caminos andinos de las semillas*. PRATEC. <https://www.pratec.org/wpress/pdfs-pratec/los-caminos-andinos-de-las-semillas.pdf?x59974>
- PRATEC (2000). *Comida y biodiversidad en el mundo Andino*. PRATEC. <https://www.pratec.org/wpress/pdfs-pratec/comida-y-biodiversidad-en-el-mundo-andino.pdf?x59974>
- PromPerú (2019). *Perú mucho gusto. Cómo descubrir un país a través de la gastronomía. Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo (PROMPERÚ)*. <https://repositorio.promperu.gob.pe/items/58f8dcdc-3c90-4383-8bdc-c8e1fdd5365d>

- Puga, L. y Jaramillo, L. (2015). Metodología activa en la construcción del conocimiento matemático. *Sophia: colección de Filosofía de la Educación*, 19(2), 291-314. [Redalyc.Metodología activa en la construcción del conocimiento matemático](#)
- Pulgar Vidal, J. (1987). *Geografía del Perú, Las ocho regiones naturales*. Peisa.
- Recalde, E. et al. (2023). Importancia del Aprendizaje Basado en Proyectos (ABP) para el Aprendizaje Significativo. *Ciencia Latina Revista Científica Multidisciplinar*, 7(6), 7068-7081. [Importancia del Aprendizaje Basado en Proyectos \(ABP\) para el Aprendizaje Significativo | Ciencia Latina Revista Científica Multidisciplinar](#)
- Rengifo, G. (1987). *La agricultura tradicional en los Andes. Manejo de suelos, sistema de labranza y herramientas agrícolas*. Editorial Horizonte. <https://pratec.org/wpress/pdfs-pratec/la-agricultura-tradicional-en-los-andes.pdf?x59974>
- Rengifo, G. (2001). *Kawsay mama. Madre semilla. Proyecto In Situ. Saber local y la conservación de la agrobiodiversidad andino-amazónica*. PRATEC. <https://www.pratec.org/wpress/pdfs-pratec/kawsay-mama2-grv.pdf?x59974>
- Romero, R. (2005). *¿Cultura y desarrollo? ¿Desarrollo y cultura? Propuestas para un debate abierto. Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD)*. https://dhls.hegoa.ehu.eus/uploads/resources/4598/resource_files/cultura_y_desarrollo.pdf
- Salazar et al. (2019). *Zonas agroecológicas*. Cenicafé. <https://biblioteca.cenicafe.org/bitstream/10778/4221/1/Cap01.pdf>
- Salem, C. y Muñoz, J. (2016). Diferencia en la composición de platillos de la comida de Tabasco y la comida rápida de cafeterías universitarias. *Revista Educación Ciencias de la Salud*, 13(1), 28-32. <https://recs.udec.cl/ediciones/vol13-nro1-2016/artinv13116d.pdf>
- Smith, L. T. (1999). *Decolonizing Methodologies: Research and Indigenous Peoples*. Zed Books.
- Tapia, M. y Fries, A. (2007). *Guía de campo de cultivos andinos*. Millenium Digital S.R.L. <https://www.fao.org/4/ai185s/ai185s.pdf>
- Thomas, R. M. (2020). *Teaching Culture and Language: A Multicultural Introduction*. Routledge.
- Troncoso, C. (2019). Comidas tradicionales: un espacio para la alimentación saludable. *Perspectivas en Nutrición Humana*, 21(1), 105-114. <http://www.scielo.org.co/pdf/penh/v21n1/0124-4108-penh-21-01-105.pdf>
- Valdivia, M. (2006). La producción de material educativo para la educación bilingüe intercultural en Ecuador, Perú y Bolivia. <https://repositorio.minedu.gob.pe/bitstream/handle/20.500.12799/526/294.%20La>

[%20producción%20de%20material%20educativo%20para%20la%20educación%20bilingüe%20intercultural%20en%20Ecuador%2c%20Perú%20y%20Bolivia.pdf?sequence=1&isAllowed=y](#)

Valladolid, J. (2012). *Guía de saberes para la crianza de la agrobiodiversidad andina*. PRATEC. <https://www.pratec.org/wpress/pdfs-pratec/Guia-saberes-agrob.pdf?x59974>





ANEXOS



DECLARACIÓN JURADA DE AUTENTICIDAD

Yo, Morante Ramos, Viera Shari, identificada con D.N.I. N° 70850633, código de matrícula N° 70850633, del Programa de Profesionalización Docente en Educación Primaria, de la Escuela de Educación Superior Pedagógica Pukllasunchis de Cusco.

Autor(a/es) del trabajo de Investigación titulado “Fortalecimiento de la Identidad Cultural a través de la revalorización de la comida tradicional cusqueña en estudiantes de primaria”.

DECLARO BAJO JURAMENTO, la autenticidad del trabajo de investigación, siendo resultado del trabajo personal, que no se ha copiado, que no se ha utilizado ideas, formulaciones, citas integrales e ilustraciones diversas, sacadas de cualquier tesis, obra, artículo, memoria etc. (en versión digital o impresa), sin mencionar de forma clara y exacta su origen o autor, tanto en el cuerpo del texto, figuras, cuadros, tablas u otros que tengan derechos de autor.

Así mismo los documentos originales serán entregados si así lo estimen conveniente.

En caso de no respetar los derechos de autor y hacer plagio, asumo y me sujeto a las sanciones académicas y/o legales que esto implique.

Cusco, 30 de julio de 2026

Morante Ramos, Viera Shari
DNI N°: 70850633

FORMULARIO DE AUTORIZACIÓN DE REGISTRO Y PUBLICACIÓN DE PRODUCCIÓN ACADÉMICA EN EL REPOSITORIO INSTITUCIONAL

Al depositar su obra en el Repositorio Institucional de la EESP Pukllasunchis, el autor concede a la Asociación Pukllasunchis, una licencia no exclusiva sobre su creación y el logro del propósito enunciado.

Datos del Autor			
Nombre(s) y Apellidos:	Viera Shari Morante Ramos		
DNI / C.E.:	70850633	Teléfono:	953787831
E-Mail:	vieramorante.pdpri@pukllavirtual.edu.pe		

Datos de la Investigación	
☐	Trabajo Académico
☒	Trabajo de Investigación
☐	Tesis
☐	Artículo Académico
☐	Libros y/o Capítulos de Libro
☐	Otros, especificar en Anexo "A" adjunto. (Ver Cuadro)

Título:	Fortalecimiento de la Identidad Cultural a través de la revalorización de la comida tradicional cusqueña en estudiantes de primaria.		
Asesor:	Mg. Amable Pinares Clotilde		
Año:	2026	Programa de Formación:	Educación Primaria

Licencias

A. Licencia estándar:

Bajo los siguientes términos, autorizo el registro y publicación en acceso abierto de mí:

- ☐ Trabajo Académico
- ☐ Artículo Académico
- ☐ Libro y/o Capítulos de libro
- ☒ Trabajo de Investigación
- ☐ Tesis

en el Repositorio Institucional de la EESP Pukllasunchis. Con esta autorización de depósito otorgo a la Asociación Pukllasunchis, una licencia no exclusiva para reproducir (en cualquier tipo de soporte y en más de un ejemplar, sin modificar su contenido, solo con propósitos de seguridad, respaldo y preservación), distribuir, comunicar al público, transformar (únicamente su traducción a otros idiomas) y poner a disposición del público, en formato físico o digital, en cualquier medio, conocido o por conocerse, a través de los diversos servicios provistos por la EESP Pukllasunchis, creados o por crearse, tales como el Repositorio Institucional Digital, en el Perú y en el extranjero, por el tiempo y a veces que considere necesarias, y libre de remuneraciones.

Declaro que el presente:

- ☐ Trabajo Académico
- ☐ Artículo Académico
- ☐ Libro y/o Capítulos de libro
- ☒ Trabajo de Investigación
- ☐ Tesis

es una creación de mi autoría y exclusiva titularidad, o coautoría con titularidad compartida, y me encuentro facultado a conceder la presente licencia y, asimismo, garantizo que dicha publicación no infringe derechos de autor de terceras personas.

La EESP Pukllasunchis consignará el nombre del autor o los autores, y no le hará ninguna modificación más que la permitida en la presente licencia.

Autorizo su publicación (marque con una X)

- ☒ SI, autorizo que se deposite inmediatamente de acceso abierto.
- ☐ SI, autorizo que se deposite y publique de acceso abierto a partir de la fecha:
 - ☐ 01 Año
 - ☐ 02 Años.
 - ☐ 03 Años.
 - ☐ NO, autorizo.



30 de julio del 2026

FIRMA

FECHA

DECLARACIÓN DE REVISIÓN DE ESTILO

* Lo siguiente es OPCIONAL, pero es importante porque el *Licenciamiento Creative Commons* fija las condiciones de uso de su tesis en la Web. Si desea obviar esta parte, vaya a la última hoja, coloque su firma y fecha para completar su autorización.

B. Licencia Creative Commons: Otorgamiento de una licencia Creative Commons

Si usted concede una licencia Creative Commons sobre su publicación, mantiene la titularidad de los derechos de autor de ésta y a la vez, permite que otras personas puedan reproducirla, comunicarla al público y distribuir ejemplares de ésta, siempre y cuando reconozcan la autoría correspondiente, bajo las condiciones siguientes:

MARQUE	TIPO LICENCIA	DESCRIPCIÓN
	 RECONOCIMIENTO CCBY	Esta licencia permite a otros distribuir, mezclar, ajustar y construir a partir de su obra, incluso con fines comerciales, siempre que le sea reconocida la autoría de la creación original. Esta es la licencia más servicial de las ofrecidas. Recomendada para una máxima difusión y utilización de los materiales sujetos a la licencia.
	 RECONOCIMIENTO-COMPARTIRIGUAL CC BY-SA	Esta licencia permite a otros re-mezclar, modificar y desarrollar sobre tu obra incluso para propósitos comerciales, siempre que te atribuyan el crédito y licencien sus nuevas obras bajo idénticos términos. Cualquier obra nueva basada en la tuya, lo será bajo la misma licencia, de modo que cualquier obra derivada permitirá también su uso comercial.
	 RECONOCIMIENTO-SINOBRADERIVADA CC BY-ND	Esta licencia permite la redistribución, comercial y no comercial, siempre y cuando la obra no se modifique y se trasmita en su totalidad, reconociendo su autoría.
	 ROCONOCIMIENTO-NOCOMERCIAL CC BY-NC	Esta licencia permite a otros entremezclar, ajustar y construir a partir de su obra con fines no comerciales, y aunque en sus nuevas creaciones deban reconocerle su autoría y no puedan ser utilizadas de manera comercial, no tienen que estar bajo una licencia con los mismos términos.
X	 RECONOCIMIENTO-NOCOMERCIAL-COMPARTIRIGUAL CC BY-NC-SA	Esta licencia permite entremezclar, ajustar y contribuir a partir de su obra con fines no comerciales, siempre y cuando le reconozcan la autoría y sus nuevas creaciones estén bajo una licencia con los mismos términos.
	 RECONOCIMIENTO-NOCOMERCIAL-SINOBRADERIVADA CC BY-NC-ND	Esta licencia es la más restrictiva de las seis licencias principales, sólo permite que otros puedan descargar las obras y compartirlas con otras personas, siempre que se reconozca su autoría, pero no pueden cambiar de ninguna manera ni se pueden utilizar comercialmente.

	30 de julio del 2026
FIRMA	FECHA

Datos del Autor			
Nombre(s) y Apellidos:	Viera Shari Morante Ramos		
DNI:	70850633	Teléfono:	953787831
E-Mail:	vieramorante.pdpri@pukllavirtual.edu.pe		

Datos de la Investigación	
☐	Trabajo Académico
☐	Artículo Académico
☐	Libro y/o Capítulos de Libro
☒	Trabajo de Investigación
☐	Tesis
☐	Otros, especificar:

Título:	Fortalecimiento de la Identidad Cultural a través de la revalorización de la comida tradicional cusqueña en estudiantes de primaria.		
Asesor:	Mg. Amable Pinares Clotilde		
Año:	2026	Programa de Formación:	Educación Primaria

Declaratoria											
Declaro que he leído el <table style="margin-left: 20px;"> <tr><td>☐</td><td>Trabajo Académico</td></tr> <tr><td>☐</td><td>Artículo Académico</td></tr> <tr><td>☐</td><td>Libro y/o Capítulos de libro</td></tr> <tr><td>☒</td><td>Trabajo de Investigación</td></tr> <tr><td>☐</td><td>Tesis</td></tr> </table>		☐	Trabajo Académico	☐	Artículo Académico	☐	Libro y/o Capítulos de libro	☒	Trabajo de Investigación	☐	Tesis
☐	Trabajo Académico										
☐	Artículo Académico										
☐	Libro y/o Capítulos de libro										
☒	Trabajo de Investigación										
☐	Tesis										

en su totalidad, este documento está debidamente referenciado, he hecho la revisión y corrección de estilo de la presente publicación considerando lo señalado en la Guía de Investigación de la EESP Pukllasunchis y del Manual de Estilo de la APA, versión 7.

Asumo la responsabilidad de cualquier error u omisión en el documento y soy consciente que este compromiso de fidelidad tiene connotaciones académicas y éticas.

En caso de incumplimiento de esta declaración, me someto a lo dispuesto en las normas académicas de la EESP Pukllasunchis



FIRMA

30 de julio del 2026

FECHA

Para: Coordinación Unidad de Investigación

De: Mag. Clotilde Amable Pinares
Asesora de Trabajo de Investigación

Asunto: Informe dictamen de Trabajo de Investigación

Fecha: Cusco, 8 de julio 2025

Me dirijo a usted para hacer de su conocimiento que he revisado el Trabajo de Investigación, en adelante TI, titulado "Fortalecimiento de la Identidad Cultural a través de la revalorización de la Comida Tradicional Cusqueña en estudiantes de primaria" presentado por la egresada Viera Morante Ramos, del programa de Profesionalización Docentes - Educación Primaria. Luego de dicha revisión, hago llegar el informe en los siguientes términos:

Criterios	Presentación	Si	No
Título	Es concreto, preciso, llamativo (sin contexto donde se hace la investigación).	x	
	Refleja los temas principales de la investigación a desarrollar.	x	
Estructura	La portada cumple con lo estipulado por la EESPP en la página web.	x	
	El formato y estilo de presentación del TI, cumple con lo estipulado por la EESPP en la página web: https://www.eesppukllasunchis.edu.pe/titulacion-trabajo.html	x	
	La estructura de presentación de contenidos del TI, refleja los temas centrales y necesarios para abordar la investigación y cumple con lo estipulado en la página web.	x	
	Las referencias presentadas al final del documento, corresponden a las citas y/o paráfrasis realizadas dentro del documento	x	
Contenidos	Evidencia en cada capítulo dominio teórico de temas, y los relaciona con su investigación.	x	
	Sustenta sus ideas referenciando al menos cuatro autores base para su análisis teórico.	x	
	Evidencia el dominio de una base conceptual transversal a su análisis de información.	x	
Redacción	Su escritura es fluida, clara, escribe <u>sólo</u> en primera <u>o</u> en tercera persona del singular/plural, utiliza conectores adecuados y su redacción es coherente.	x	
	Se nota un estilo propio de escritura y tiene uso del castellano (regional) que es comprensible.	x	
	Aplica adecuadamente las normas ortográficas básicas.	x	
	Cumple con las características de citas y referencias de la última versión de normas APA.	x	
Reflexiones finales	La revisión teórica aporta a su tema y reflexión de Investigación	x	
	Este trabajo deja en su(s) autor(es) una reflexión y dominio del tema más amplia.	x	

Por lo tanto, mi informe frente a este Trabajo de Investigación es: **COMO ASESORA APRUEBO ESTE TI PARA EXPOSICIÓN Y SOLICITUD DE TRÁMITE PARA GRADO BACHILLER**

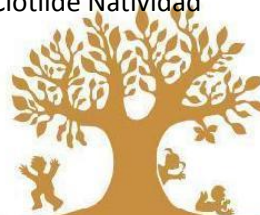
Atentamente,



Dictaminante: Magister, Amable Pinares, Clotilde Natividad

DNI: 23846273

ORCID:0000-0002-7837-0445



TI_PPD Morante Ramos, Viera Shari

By Turnitin

1
**ESCUELA DE EDUCACIÓN SUPERIOR
PEDAGÓGICA PRIVADA PUKLLASUNCHIS
PROGRAMA DE PROFESIONALIZACIÓN DOCENTE
PROGRAMA DE ESTUDIOS DE EDUCACIÓN PRIMARIA**



**Fortalecimiento de la Identidad Cultural a través de la
Revalorización de la Comida Tradicional Cusqueña en
Estudiantes de Primaria**

1
**Trabajo de investigación para optar al Grado de Bachiller en
Educación**

AUTORA:

Morante Ramos, Viera Shari (ORCID: 0009-0007-9584-6779)

ASESORA:

Mg. Amable Pinares, Clotilde (ORCID: 0000-0002-7837-0445)

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:

Recuperación y fortalecimiento de saberes ancestrales en la escuela

CUSCO – PERÚ

2026

16%

SIMILARITY INDEX

PRIMARY SOURCES

1	repositorio.pukllasunchis.org Internet	259 words — 3%
2	hdl.handle.net Internet	101 words — 1%
3	Andrés Felipe Velásquez Mosquera. "Cátedra de estudios afrocolombianos", Ecoe Ediciones S. A. S., 2024 Crossref	82 words — 1%
4	www.coursehero.com Internet	46 words — < 1%
5	Suxo Yapuchura, Moisés. "Las dinámicas interculturales de los estudiantes de Educación Intercultural Bilingüe beneficiarios de la Beca 18 en una universidad privada de Lima.", Pontificia Universidad Catolica del Peru (Peru) ProQuest	29 words — < 1%
6	www.scribd.com Internet	29 words — < 1%
7	Moya Delgado, Gustavo Martin. "Políticas educativas para pueblos indígenas (1990- 2016). Entre la presencia del estado y la sensación recurrente de olvido", Pontificia Universidad Catolica del Peru (Peru) ProQuest	28 words — < 1%
8	docplayer.es Internet	28 words — < 1%
9	formabiap.org Internet	26 words — < 1%
10	core.ac.uk Internet	23 words — < 1%

11	dspace.unitru.edu.pe Internet	21 words — < 1%
12	Mira, Sebastián Néstor. "Propuesta de Fomento de la Participación Ciudadana en la Gestión Ambiental de Colonia Tirolesa: la Falta de Participación Ciudadana, Contamina", Universidad Catolica de Cordoba (Argentina), 2024 ProQuest	20 words — < 1%
13	literatura.ciidiroaxaca.ipn.mx:8080 Internet	19 words — < 1%
14	descubretamarugal.com Internet	18 words — < 1%
15	repositorio.unae.edu.ec Internet	18 words — < 1%
16	fr.scribd.com Internet	16 words — < 1%
17	revistas.upel.edu.ve Internet	16 words — < 1%
18	www.dykinson.com Internet	16 words — < 1%
19	www.repositorio.pukllasunchis.org Internet	16 words — < 1%
20	www.slideshare.net Internet	16 words — < 1%
21	cultura.gob.pe Internet	15 words — < 1%
22	horizon.documentation.ird.fr Internet	15 words — < 1%
23	repositorio.unheval.edu.pe Internet	15 words — < 1%
24	www.bestwestern.com.mx Internet	14 words — < 1%

25	alicia.concytec.gob.pe Internet	13 words — < 1%
26	dialnet.unirioja.es Internet	13 words — < 1%
27	gestion.pe Internet	13 words — < 1%
28	viviendolasalud.com Internet	13 words — < 1%
29	evoluciongastronomia.blogspot.com Internet	12 words — < 1%
30	www.fsc.es Internet	12 words — < 1%
31	Astola Badillo, Paola Cristina. "Efectividad del programa "GPA-RESOL" en el incremento del nivel de logro en la resolucio	11 words — < 1%
	n de problemas aritmeticos aditivos y sustractivos en estudiantes de segundo grado de primaria de dos instituciones educativas, una de gestion estatal y otra privada del distrito de San Luis.", Pontificia Universidad Catolica del Peru - CENTRUM Catolica (Peru), 2020 ProQuest	
32	desarrollo.ecoportal.net Internet	11 words — < 1%
33	editorial.inudi.edu.pe Internet	11 words — < 1%
34	repositorio.unjbg.edu.pe Internet	11 words — < 1%
35	ri.uaemex.mx Internet	11 words — < 1%
36	signalcleveland.org Internet	11 words — < 1%
37	vdocuments.es Internet	11 words — < 1%
38	www.eldiariodechihuahua.com.mx	

39	Pacaya Díaz, Darinka. "Implementación de la estrategia Aprendo en casa. Estudio de caso: Institución Educativa n°64933 - comunidad nativa ashéninka Shenontiari, del distrito de Raimondi, provincia de Atalaya, Ucayali. Periodo 2020 - primer semestre de 2021", Pontificia Universidad Católica del Perú (Peru), 2023 ProQuest	10 words — < 1%
40	bibliotecadigital.udea.edu.co Internet	10 words — < 1%
41	doaj.org Internet	10 words — < 1%
42	polodelconocimiento.com Internet	10 words — < 1%
43	renati.sunedu.gob.pe Internet	10 words — < 1%
44	repositorio.monterrico.edu.pe Internet	10 words — < 1%
45	repositorio.pedagogicochimbote.edu.pe Internet	10 words — < 1%
46	repositorioacademico.upc.edu.pe Internet	10 words — < 1%
47	repositorioslatinoamericanos.uchile.cl Internet	10 words — < 1%
48	www.chguadalquivir.es Internet	10 words — < 1%
49	www.concejodemedellin.gov.co Internet	10 words — < 1%
50	www.ilc.cnr.it Internet	10 words — < 1%
51	www.ojs.unito.it Internet	10 words — < 1%

52	www.scoop.it Internet	10 words — < 1%
53	www.springerprofessional.de Internet	10 words — < 1%
54	Clausen, Robin. "Education for All priorities in the education policies of Bolivia and Mexico", Proquest, 2014. ProQuest	9 words — < 1%
55	ciad.repositorioinstitucional.mx Internet	9 words — < 1%
56	dspace.ube.edu.ec Internet	9 words — < 1%
57	dspace.ucuenca.edu.ec Internet	9 words — < 1%
58	issuu.com Internet	9 words — < 1%
59	pureportal.spbu.ru Internet	9 words — < 1%
60	sedici.unlp.edu.ar Internet	9 words — < 1%
61	site.legislaturaqueretaro.gob.mx Internet	9 words — < 1%
62	studia.reviste.ubbcluj.ro Internet	9 words — < 1%
63	unesdoc.unesco.org Internet	9 words — < 1%
64	www.clubensayos.com Internet	9 words — < 1%
65	www.fundacionluisvives.org Internet	9 words — < 1%

66	Internet	9 words — < 1%
67	"Mary Louise Pratt, In the Neocolony: Destiny, Destination, and the Tra≈c in Meaning", Walter de Gruyter GmbH, 2021 Crossref	8 words — < 1%
68	"Society and History", Walter de Gruyter GmbH, 1978 Crossref	8 words — < 1%
69	1library.co Internet	8 words — < 1%
70	Júlio Cesar Schweickard, Károl Veiga Cabral, Fabiana Mânica Martins, Alcindo Antônio Ferla. "Decolonialidades e cuidados em saúde na América Latina", Associacao Brasileira da Rede Unida, 2024 Crossref	8 words — < 1%
71	apirepositorio.unh.edu.pe Internet	8 words — < 1%
72	atenaeditora.com.br Internet	8 words — < 1%
73	editorial.edulearn.ec Internet	8 words — < 1%
74	elpais.com Internet	8 words — < 1%
75	ia801603.us.archive.org Internet	8 words — < 1%
76	iwgia.org Internet	8 words — < 1%
77	medlineplus.nlm.nih.gov Internet	8 words — < 1%
78	patents.google.com Internet	8 words — < 1%
79	pingpdf.com Internet	8 words — < 1%

80	proceedings.uinsgd.ac.id Internet	8 words — < 1%
81	repositorio.uct.edu.pe Internet	8 words — < 1%
82	repositorio.unbosque.edu.co Internet	8 words — < 1%
83	repositorio.unsaac.edu.pe Internet	8 words — < 1%
84	repositorio.unsch.edu.pe Internet	8 words — < 1%
85	repositorio.utn.edu.ec Internet	8 words — < 1%
86	www.colnodo.apc.org Internet	8 words — < 1%
87	www.colombia.travel Internet	8 words — < 1%
88	www.dialogoshumanos.com Internet	8 words — < 1%
89	www.espacio.digital.upel.edu.ve Internet	8 words — < 1%
90	www.scielo.org.mx Internet	8 words — < 1%
91	www.sciencegate.app Internet	8 words — < 1%
92	www.tdx.cat Internet	8 words — < 1%
93	www.wipo.int Internet	8 words — < 1%
94	(Carlinda Leite and Miguel Zabalza). "Ensino superior: inovação e qualidade na docência", Repositório Aberto da Universidade do Porto,	7 words — < 1%

2012.

Publications

EXCLUDE QUOTES

OFF

EXCLUDE SOURCES

OFF

EXCLUDE BIBLIOGRAPHY

ON

EXCLUDE MATCHES

OFF