

## Huacho y Huaura, encantos a medio norte

### Huacho and Huaura, charming places in north-central Peru

*Cristóbal Humphrey Noriega Cardó\**

Instituto de Investigación de la Escuela Profesional de Turismo,  
Universidad de San Martín de Porres, Perú

Recibido: 16 de setiembre de 2019

Aceptado: 30 de setiembre de 2019

#### Resumen

El objetivo de esta investigación es determinar cómo la disponibilidad de recursos turísticos puede potencializar el desarrollo del distrito de Huacho (Huaura, Región Lima) y convertirlo en un destino turístico. Para ello, la metodología usada fue cualitativa y de alcance descriptivo de tipo aplicado.

Se destacan los principales recursos turísticos del norte de Lima y sitios arqueológicos importantes como la Ciudad Sagrada de Caral, entre otros, que pueden ser visitados ampliando así la práctica sostenible de todo tipo de turismo. Asimismo, se presentan datos de restaurantes emblemáticos (o campestres), hoteles, playas para visitar o veranear, lagunas, áreas verdes como campiñas, sus calles y la ciudad en general.

Los resultados en este trabajo nos permiten afirmar que sí es posible el desarrollo turístico sostenible de Huacho mediante el planteamiento de circuitos especializados, rutas culturales y/o la práctica del turismo gastronómico basado en los recursos de la zona, particularmente en la laguna Las Salinas.

**Palabras clave:** destino turístico; turismo gastronómico; gastronomía; turismo gastronómico sostenible

---

Este es un artículo Open Access bajo la licencia Creative Commons Atribución-NoComercial-CompartirIgual 4.0



\* [cnoriegac@usmp.pe](mailto:cnoriegac@usmp.pe)

## Abstract

This research aims to determine how available tourist resources may promote the development of the Huacho district (Huaura, Lima Region) and turn it into a tourist destination. To that end, it uses a qualitative, descriptive and applied assessment methodology.

It stands out the main tourist attractions and important archaeological sites of northern Lima, such as the Sacred City of Caral, where all types of sustainable tourism may be practiced. Moreover, this study provides information about iconic (or countryside) restaurants, hotels, beaches for short visits or spending the summer, lagoons, green fields, streets and cities.

The results of the research demonstrate that sustainable tourism may be developed in Huacho by creating tourist circuits, cultural routes and/or culinary tourism based on local resources, particularly those found in the Las Salinas lagoon.

**Keywords:** tourist destination; culinary tourism; gastronomy; sustainable culinary tourism

## Introducción

Las personas que viven en Lima, al contar con un fin de semana que coincide con un feriado largo (son varios días de descanso), en su mayoría, piensan sobre dónde pueden viajar para salir de la ciudad y descansar. Eligen el Sur por su acceso fácil y rápido, planificando como destino las playas y lugares de descanso, solaz o diversión, por ejemplo. Saliendo de Lima, están las playas de Asia y sus discotecas; viajes con pernoctación de más de un día a Cañete, Chincha, Pisco, Paracas, Ica y otros son considerados como alternativas.

Las razones de la elección son diversas, para algunos es un destino gastronómico, donde también se puede hacer turismo enológico, turismo de aventura, deportes, canotaje, caminatas, etc.; además, es posible encontrar fiestas populares y religiosas. Las provincias al norte de Lima también ofrecen atractivos, sin embargo, no son consideradas como primera opción, tal es el caso de Huaura y su distrito capital Huacho.

Huacho es visitado solo de tránsito hacia el norte del país. Pocas personas saben de su potencial turístico y todo lo que tiene para ofrecer. Sus campiñas e instalaciones, restaurantes, hoteles, junto a sus atractivos naturales turísticos y culturales, lo pueden calificar como destino, para el viajero o turista con ganas de pasar unos días diferentes. Cuenta con todos los servicios complementarios, medios de transporte y toda la infraestructura básica para comodidad de sus visitantes.

Por otro lado, hay destinos que se venden solos y se sobrevenden. Es el caso de la Llaqta o Ciudad Inka Machupicchu, que está al límite de visitas. La cantidad permitida de visitantes hasta el 2017 era de 2500 visitantes nacionales y extranjeros en temporada regular, en temporada alta (mayo a agosto) se recibían 3600 personas (El Peruano R. M. N° 216-2018-MC). A partir de julio de 2017, entró en vigencia el nuevo Reglamento de uso sostenible y visita turística para la Conservación de Machu Picchu, que permite el ingreso de 5940 personas por día en dos turnos (3267 personas mañana, 2673 personas tarde) a partir de las 6 de la mañana hasta el cierre a las 5 de la tarde, con un tiempo de permanencia máxima en la «maravilla del mundo» de 4 horas. (Ticket Machu Picchu - última actualización, 27 marzo, 2019). La demanda sigue en aumento.

Entonces, ¿qué podemos hacer para atraer a turistas y animarlos a conocer otros destinos del Perú, ¿cómo convencer al turista decidido a solo visitar la Llaqta o Ciudad Inka Machupicchu?, ¿podemos proponer otros atractivos como Machupicchu, los tenemos?

Por supuesto, la Montaña de 7 colores o Montaña arco iris (Vinicunca o Winikunka), Choquequirao, Maras, Moray, así como atractivos de la misma ciudad de Cusco. Por el norte de Perú está la Ruta Moche, Chan chan, Señor de Sipan, Señor de Sican, el Antiguo Señor de Sipan, Magdalena de Cao, Las Huacas del Sol y la Luna. Están llegando turistas nacionales y extranjeros para la ruta a Chachapoyas, por las instalaciones y toda la belleza paisajística, acompañadas de las cataratas de Gocta, Karajias y los sarcófagos de la cultura Chachapoyas, Revash, Leimebamba, la laguna de los cóndores, Huaylla Belén, y muchos más atractivos.

Debemos seguir ofreciendo el Parque Nacional de Tingo María con sus cuevas de la lechuza; la bella durmiente (*Puma Ringri*) son una cadena de montañas que dan la imaginación de una dama gigante dormida, puerta de entrada a la Amazonía peruana, toda su belleza en flora y fauna, atractivos que podrían estar a nivel de Nuevas Siete Maravillas del Mundo Moderno, aunque falta inversión privada e interés del Estado para poner mejores instalaciones al servicio del turismo. Perú tiene mucho que dar a conocer al Mundo.

La provincia de Huaura y su distrito Huacho, probablemente no tienen la imponencia del Valle Sagrado, pero sus encantos pueden llenar las expectativas si lo que se desea es un viaje corto, relajante y hasta cultural, dependiendo de lo que se desea realizar en esos días de descanso. Lo mejor, a un costo moderado. Por ejemplo, en Huaura, los visitantes nacionales e internacionales pueden disfrutar de un buen turismo gastronómico regional sostenible.

En el distrito de Huacho se destacan sus potajes emblemáticos que fácilmente pueden competir con gastronomía y culinaria de otras regiones del Perú. Es famosa su salchicha huachana que se consume en el desayuno dominguero; ya se exporta a Francia y EE.UU. También se puede encontrar: pato a la huachana, ceviche de pato, sopa huachana, ceviche huachano, seco huachano, ají a la huachana, la chufla, desayuno huachano, chancho, chicharrones, tamales de Huacho, etc. Esta gastronomía local, hace de Huacho otro destino turístico gastronómico por excelencia sostenible del país, todavía con mucho por desarrollar.

### **Huacho, distrito capital de la provincia de Huaura**

Ubicación : Situado a 149 km al norte de la capital, Lima. Huacho es la capital de la provincia de Huaura.

Extensión : 4892 km<sup>2</sup>

Población : 197 384 hab. (Instituto Nacional de Estadística e Informática - INEI, 2017).

Altura : 30 m s. n. m.

Temperatura : En verano de 24 a 26 °C; en invierno de 14 a 16 °C

Durante el verano Huacho tiene mucho que ofrecer, desde sus manjares gastronómicos hasta sus agradables y tranquilas aguas de mar para el disfrute de sus veraneantes. Cuenta con una playa grande de nombre Hornillos, en el kilómetro 146 de la Panamericana Norte, además, sus salineras y la Laguna Salinas.

## Descripción de Huacho

Huacho cuenta con un territorio costero y de alta montaña, esto le da la ventaja de tener una variedad de pisos ecológicos. Huaura es un gran productor de algodón y de *marigold* o flor del muerto, de cuyos pétalos se extrae un pigmento amarillo, base de la harina de marigold, que se usa para alimentos balanceados de aves y yemas de huevo. En Huacho también se produce caña de azúcar, maíz, frutas y melón. Huaura destaca por su producción de aves de corral y huevos.

La economía de Huacho se basa en su agricultura, ganadería e industria. Al pasear por el malecón y por la playa se puede degustar uno de los mejores cebiches, preparado con peje sapo. Los mariscos de la zona, son reconocidos y valorados gracias al testimonio de los visitantes.



**Figura 1.** Provincia de Huaura. Norte del departamento de Lima.

Fuente: Municipalidad Provincial de Huaura. [webmaster@munihuacho.gob.pe](mailto:webmaster@munihuacho.gob.pe)

Desde la plaza de Armas, se pueden ver casonas tradicionales de estilo colonial y republicano, como la casona Marista o el casino de Huacho y algunos barrios coloniales tradicionales.

Es muy agradable darse un paseo por la campiña, a los alrededores de Huacho y ver cultivos de frutales y mucho verdor. Es recomendado el restaurante campestre De Huacho, donde pueden encontrar buenos embutidos, especialmente la salchicha huachana tradicional.

### **Aporte a la economía local**

Cuando planteamos esta investigación no calculamos la magnitud de los beneficios y beneficiados con este estudio. Desde las personas que participan directamente sembrando, cosechando, secando y/o procesando, hasta las que intervienen en alguna etapa del proceso productivo. Huacho, como destino y como producto turístico puede llegar a más.

Se benefician restaurantes, transportes, organizadores de eventos en torno al turismo y a la cultura del lugar; todos los negocios en torno al turismo y a las visitas que mueven este giro. Directamente, los que llevan personas o visitantes que por diversas razones llegan a Huacho y a su laguna Las Salinas. Por ejemplo, las adecuadas terapias o turismo de recuperación de salud, son actividades que dejan buenos ingresos para los que se dedican a esta actividad turística o alguno de sus servicios. Todo este conjunto, es generador de una mejora en favor de la economía local, provincial y hasta departamental.

### **Recursos turísticos de Huacho**

Sus manifestaciones culturales son parte de su oferta turística. Al caminar por sus principales calles se puede disfrutar viendo casonas coloniales y republicanas.

Además de la tradicional salchicha huachana, también es grato compartir los grandiosos desayunos con frutas y tamales típicos. Por lo menos un domingo de cada mes se preparan ferias gastronómicas para recibir a sus visitantes.

Entre las casonas más antiguas que tiene la ciudad de Huacho están:

- Casona de Pittaluga
- Casona de Pérez Torazo
- Casona de Benjamín Angulo
- Casona del Colegio Particular Hermanos Maristas
- El local o casona del Casino Huacho

La historia y la cultura están presentes desde sus inicios. Sus primeros pobladores, algunos personajes destacados, se muestran en los rincones de estos monumentos o casonas donde vivieron o se juntaron a socializar. Para los visitantes que gustan del turismo cultural, conocer la historia de estas casas, hace más interesante su visita.

### **Atractivos turísticos en Huacho**

- *Playa Chica*

Se ubica a 5 km de la Plaza Armas de Huacho. Integrada por varias playas: playa Chica, playa Hornillos y playa Colorada.

De aguas tranquilas se le considera una buena playa para veranear. Tiene aproximadamente 4 km de largo, en forma de media luna. Además se encuentran la albufera de Playa Chica y la albufera Paraíso.

- *Playa el Paraíso*

Se ubica aproximadamente en el kilómetro 136 de la Panamericana Norte, con respecto de Lima capital. Según opinión de los visitantes, es una de las playas más bellas del Perú.

Es frecuentada por campistas, cuenta con ensenadas solitarias, limpias y tranquilas. No cuenta con infraestructura de servicios, así que el visitante debe llevar lo que requiera.

- *Vichama*

Se encuentra a 1.5 km del mar; a 75 m s. n. m. hacia la derecha del río Huaura. Es un pueblo de pescadores y agricultores. Forma parte del

conjunto Caral, Aspero, Bandurria, Vichama o Uichma, este último nombre hace alusión a la actividad pesquera.

Se han encontrado restos de conchas y cenizas, algunos edificios tapiados aún se mantienen. Estos Centros Arqueológicos Pesqueros están en investigación, pero ya reciben visitas (Ministerio de Cultura, 2018).

- *Bandurria*

Se ubica en el kilómetro 141 de la Panamericana Norte; a 30 m s. n. m.

Es un centro arqueológico del mismo nombre Bandurria, zona arqueológica única en toda la costa del departamento de Lima. Se le considera como un potencial científico, educativo, histórico y turístico; cuenta con un extraordinario entorno paisajístico. Bandurria pertenece al periodo precerámico tardío, entre los años 4000 y 2000 a. C.

Bandurria forma parte del conjunto de centros urbanos religiosos del Norte Chico. Es reconocido Caral por su antigüedad e importancia; también están Áspero, Lurinhuasi, Vichama, Miraya y La Galgada que se encuentra más lejana, entrando a la sierra.

La economía de los pescadores que vivieron en estos lugares se basó en la pesca y en menor grado en la agricultura, sembraron mate, tubérculos y frutos, así como algodón con el que preparaban sus redes y anzuelos (Talavera, ca. 2019).

- *Playa Colorada*

Se ubica en el kilómetro 149 de la carretera Panamericana Norte, a diez minutos del sur de Huacho.

Es una de las mejores opciones de playas en Huacho; de gran extensión y amplitud, aguas limpias, lugar tranquilo, con buen clima todo el año. No cuenta con infraestructura básica, pero hay pequeños negocios (quioscos) que ofrecen algunos productos para facilitar la visita.

Hay paseos en lanchas para avistamiento de delfines, lobos de mar y hasta ballenas.

- *Playa Hornillos*

Se ubica en el kilómetro 146 de la Panamericana Norte.

Cuenta con un gran malecón, vistas espectaculares; sus tranquilas aguas se prestan para el solaz y el relajamiento. Se pueden notar las zonas de peñas o peñascos. Tiene una formación rocosa alta en Amay, desde donde se puede apreciar toda la belleza del balneario Los Hornillos.

- *Isla Don Martín*

Ubicada frente al distrito de Vegueta. En las leyendas urbanas cuentan que su nombre Martín fue puesto por el mismo Libertador, pero otras historias narran que fue el conquistador Francisco Pizarro, quien le puso este nombre en honor a Martín Pizarro por ser el primer intérprete indio del español (Rocha, 2018).

Es una isla que a distancia parece que estuviera cubierta de nieve, pero es la cantidad de guano que allí se encuentra. En una zona peninsular se instalan los extractores de guano y sus oficinas. La belleza de la isla radica en la cantidad de lobos marinos y pingüinos de Humboldt; las aves producen un espectáculo de sonidos y saltos que suman a la belleza propia del lugar.

## **Huacho y la laguna de Las Salinas: un producto turístico**

Miremos a Huacho como un producto turístico, que pone a disposición de los usuarios un conjunto de bienes y servicios, que lo hacen ver como destino.

Está compuesto por:

- (a) Recursos turísticos
- (b) Atractivos turísticos
- (c) Planta turística
- (d) Infraestructura básica (MEF-MINCETUR, 2011)

## **Laguna Las Salinas de Huacho**

Departamento : Lima

Provincia : Huaura

Distrito : Huacho

Ubicación : altura del kilómetro 134 de la Panamericana Norte, a 20 km al sur de Huacho.

### **Descripción de la laguna Las Salinas, Huacho**

La Pampa de Las Salinas se encuentra antes de llegar a Huacho, pasando las Lomas de Lachay. Lo que el viajero puede observar es una extensa sábana blanca, hundida entre cerros y mar. Si se detiene a mirar entre la poza de la Laguna Madre y la poza La Yesera, se ve un panorama blanco y aburrido policromo. También es posible ver algunos afloramientos del mar (zona continental de la Poza Madre) y depósitos de fosfatos y restos de aves muertas, por la escasez de alimento y la captura excesiva de anchoveta.

Estos salares han sido utilizados de manera rudimentaria desde tiempos prehispanicos y luego durante la época de la colonia. En los últimos años se instalaron tres empresas para explotar este recurso: Sociedad de Paramonga (Álcalis Peruana), la Empresa de la Sal y Química del Pacífico.

La empresa de la sal, que ahora es INDUPERÚ, cuenta con una moderna planta de tratamiento de la sal para consumo humano. Producen 70 mil toneladas métricas de sal yodada para consumo doméstico y sal granulada de uso industrial. Esta sal se cosecha, luego de 10 meses de cristalización, en 15 pozas evaporadoras alimentadas desde la poza madre, cada poza produce de 10 a 12 millones de kg de sal. Esta empresa lleva un riguroso control de calidad de la sal que se produce para consumo humano, al cumplir con las normas técnicas para consumo, ya que aplica el sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP, por sus siglas en inglés) y las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

Las otras dos empresas, Química del Pacífico y la Sociedad Paramonga producen sal de uso industrial. Tienen entre 9 y 14 pozas de cristalización o evaporación. Son 180 hectáreas de cristalización por evaporación solar.



## **Bondades de la laguna Las Salinas**

Las investigaciones datan desde 1970, siendo uno de los primeros trabajos sobre aguas minerales medicinales del Perú, el realizado por el doctor Zapata Valle para el Servicio de Geología y Minería en 1973. Es un valioso documento que lo respaldan muchos científicos, entre ellos, el doctor Praszak y sus investigaciones sobre las aguas de esta laguna. No obstante, actualmente estos estudios han sido superados por la publicidad que se hace a otros baños termales, por ejemplo, los baños de Churín.

Raimondi, Maldonado, Prazak y Escomel estudiaron una zona clorurada -sódica, con resultados positivos de estas aguas para la crenoterapia (curación con aguas minerales) en la laguna La Yesera. Ahora, con una base científica, se recomienda terapias con estas aguas, pues ayudan en tratamientos de procesos inflamatorios.

El Dr. Ladislao Praszak, aconseja a la damas con enfermedades inflamatorias:

Los defectos evolutivos, que se manifiestan como hipoplasia y como irregularidades en la menstruación, necesitan normalmente, al lado de la terapia substitutiva hormonal, una cura estimulante que provocaría un cambio reactivo en la mujer. Esta cura estimulante y roborante (vigorizante) se hace preferiblemente en un balneario medicinal. Para este fin, son indicados en primer lugar las salinas termales, que tiene un claro efecto roborante por su contenido alto de las sales, y un efecto hipertérmico por su temperatura. En el Perú son los baños de Yesera (área de la laguna de Las Salinas, Huacho) que tienen este carácter, y los de Huacachina. (como se citó en Zapata, 1971)

Pueden revisarse las recomendaciones de este médico, quién por muchos años investigó sobre las aguas saladas y medicinales de Las Salinas, en conjunto con otros minerales favorables para la salud. Por ende, se puede encaminar el turismo de salud con tratamientos en padecimientos con la debida supervisión médica. La talasoterapia, comprende hidroterapia (masajes con agua marina, fríos o calientes), aeroterapia (clima marino) y helioterapia (exposición controlada al sol, monitoreada en horas adecuadas) (Rocha, 2004). Esto se consigue también en la laguna Las Salinas, por la cercanía al mar

(menos de 200 m) y por la concentración de cloruro de sodio y otros minerales que la componen, lo cual es favorable para la salud.

La Universidad Alfonso X el Sabio, Madrid, publica el trabajo de la fisioterapeuta Maribel Rocha en 2004, sobre el poder curativo de los baños salinos. En él, se trata con mayor detalle como se beneficia el sistema musculoesquelético, sistema vascular, sistema respiratorio (rinitis, sinusitis, asma), sistema visceral y endocrino metabólico, lo que genera una relajación favorable (Rocha, 2004). Se estudian algunos de los fundamentos de la talasoterapia y sus bondades recomendadas al igual que los baños en Las Salinas, conforme a las recomendaciones del Dr. Ladislao Prazack, quien dedicó sus investigaciones a estas aguas medicinales (Zapata, 1971).

No se aconsejan estos tratamientos para personas con problemas de piel como la soriasis, ya que puede ser contraproducente para este trastorno; asimismo, la alta concentración de sal puede producir prurito (ligero escozor), que luego con un enjuague en agua dulce (normal del grifo) pasa inmediatamente.

Por lo tanto, la laguna de Las Salinas –explotada por la sal para consumo–, es curativa y un atractivo turístico. Se pueden promocionar paquetes turísticos que comprenden varios destinos y playas al norte de Lima, con la extraordinaria gastronomía del lugar, restaurantes y demás diversiones y solaz, de acuerdo a la necesidad de las personas y lo que deseen para su confort (El Comercio, 2019).

### **Algunos atractivos en la provincia de Huaura**

- *Albufera de Medio Mundo*

Está ubicado en el kilómetro 176 de la Panamericana Norte del Perú, a 4 m s. n. m., se llega por trocha carrozable. Desde el mismo pueblo de Huacho hay diferentes formas de llegar.

Se trata de un humedal o laguna formada por filtraciones de aguas subterráneas hace 25 años aprox., tiene 7 km de largo, y de 250 a 500 m de ancho. Pertenece al distrito de Vegueta y está próximo al mar (100 m). Es una estación de descanso para más de 50 especies de aves migratorias.

Se declaró a la albufera Área de Conservación Regional en el 2007, para su conservación. Cuenta con bungalos, buenos servicios higiénicos y dos restaurantes con comidas marinas y típicas, así como bebidas heladas. Están bien ubicados con respecto a las playas; alquilan botes de remos y kayaks. Las personas pueden bañarse en las zonas destinadas a la recreación.

La provincia de Huaura cuenta con numerosos y diversos atractivos turísticos:

- *Santa María distrito*. Se le conoce como el Distrito Ecológico de Huacho, por sus inmensas campiñas y antiguos barrios coloniales.
- *La Plaza de Armas de Huacho y la Plaza de Armas de Huaura*. Están adornadas de barrios tranquilos con casonas coloniales y republicanas que lo embellecen.
- *Laguna La Encantada*. A 120 m s. n. m., ubicada a 10 k al este de Huacho, en el distrito de Santa María. Se forma por filtraciones de aguas subterráneas. Es una laguna en la que se puede remar en botes rentados, también se puede pasear caminando por los alrededores. Es apreciado por sus paisajes y por su tranquilidad.
- *Baños Termales de Picoy*. Su temperatura es de 34 a 38 °C.
- *Las lomas de Lachay o Reserva Nacional de Lachay*. Comprende una extensión de aproximadamente 5070 hectáreas. Declarado Reserva Nacional.

Las fiestas más importantes de Huaura son:

- *Fiesta Patronal de San Jerónimo de Sayán* (setiembre). En el distrito de Sayán. Tradicionales ceremonias religiosas (misas y procesiones), competencias deportivas, recorridos turísticos y ferias gastronómicas.
- *Noche Mística en Bandurria* (noviembre). Pago a la tierra; días de rituales chamánicos, baños de florecimientos y visitas al cerro Bandurria para cargarse de energía.
- *Fiesta de San Judas Tadeo* (13 de noviembre). Se rinde culto al santo.

## **Infraestructura básica de Huacho**

Huacho cuenta con infraestructura apropiada y ofrece mucho más que el producto turístico por definición. Tiene servicios básicos de agua/desagüe, energía eléctrica, vías de acceso, transporte terrestre hacia otros destinos del país y transporte dentro del distrito de la provincia de Huaura, así como terminales terrestres para tener la facilidad de viajar desde la capital.

La Guía Metodológica para la Identificación, Formulación y Evaluación Social de Proyectos de Inversión Pública del Sector Turismo (MEF-MINCETUR, 2011), se refiere al conjunto de elementos básicos necesarios para que funcione un poblado o sector urbano; comprende servicios básicos de agua, luz, telefonía, Internet, bodegas, centros comerciales.

No cuenta con aeropuerto propio la provincia de Huaura, pero está a unas horas del aeropuerto Jorge Chávez. El servicio de Internet lo brindan tres empresas: Movistar, Entel y Bitel. Tiene mercados populares y supermercados; bodegas y negocios familiares; entidades bancarias peruanas y extranjeras. Los servicios médicos son completos, ya que cuenta con el Hospital Regional de Huacho y médicos particulares que se pueden considerar en cualquier servicio turístico.

También, existen negocios formalmente constituidos que están en funcionamiento. Los hospedajes y restaurantes informales no los hemos considerado en este estudio.

**Tabla 1***Lista de cotejo del distrito de Huacho*

<b>Dunaliella sp. HUACHO, Laguna Salinas</b>		
Ubicación	149 km. al norte de Lima	DATOS GENERALES
Superficie	4892 km <sup>2</sup>	Fuente: Municipio de Huaura
Profundidad o Altitud	30 msnm	
Clima	Templado seco	
Temperatura	Verano: 24 a 25°C Invierno: 14 a 16°C	
Población Total	197 384 hab. (Censo: 2009)	
Visitantes Turistas	3000 visitantes (2015)	
Hoteles 5*, 4*, 3*, 2*, 1*	Los más conocidos suman cerca de 40.	PLANTA TURÍSTICA
Hospedajes	Total el número es mayor	Municipalidad de Huaura
Hospedajes Pensiones		Fuente: Directorio de establecimientos de hospedaje DIRCETUR
Restaurantes regulares	Más de 60 restaurantes sólo en Huacho	
Restaurantes campestres		
Restaurantes Turísticos		
Agencia de Viajes	si	Servicios de Tours
	si	Paquete turísticos
	si	Escursiones
	si	Rutas turísticas
Servicios Básic. Urbaniza.		INFRAESTRUCTURA
Agua/Desague	si	
Energía Eléctrica	si	Fuente: Boullon, R. (1997)
Alcantarillado	si	
Vías de Acceso	si	Esta Tabla es elaboración propia tomando como base MEF-MINCETUR (2011)
Transporte Terrestre	si	
Terminales Terrestres	si	
Aeropuertos	no	
Internet: cab. públicas	si	Guía de formulación de proyectos de inversión exitosos
Supermercados		
Mercados Populares	si	
Bodegas	si	
Sistem. de Bancos	En el pueblo principal	
Serv. Salud/Hospital	si	
Clínicas/medi. particular	si	
Municipalidad	si	SUPERESTRUCTURA
Comisaría	si	
Otras autoridades	si	
DIRCETUR	si	Dirección Regional de Comercio Exterior y Turismo
MINCETUR	si	
INSTITUTO DEL MAR	no	
SANIPES	no	
IPERU	si	Info. y asistencia al turista
Iglesias y capillas	si	Clasificación atractivos:
Fiestas religiosas	si	Manifestación Cultural
Otras festividades locales		
Atractivo Principal	Atractivos diversos	
Atractivo Secundario	Gastronomía local	
Atractivo Temático	otros	
Atractivo complementario	Si	
Total de turistas 2016	3000 visitantes (2015) Fuente: Municipalidad de Huaura	

**Tabla 2**

<b>Establecimientos de hospedaje en Huacho</b>		
Ariana	Hotel Chiclayo SRL	Hotel Royal
Bolívar	Hostal Delicias	Hotel Supremo
Bolognesi	Hostal Grau	Hostal Skorprios
Boulevard	Hostal Gloria	Hostal Las Terrazas
Centro	Hostal Keny's	Hostal Viña del Mar
Colmena	Hostal Las Terrazas	Hostal 28 de julio
El Condado	Hostal Los Jardines	Garcia Laurente Jorge
Casablanca	Hospedaje Luisa	Garden hostel
Hostal Carolina	Hotel María Paula	Italia hotel
Hotel Centenario	Hostal María T	Las Américas
Hostal Cesar's	Hotel Pacifico	Las Bahamas
Hotel Comercio	Hostal Residencial Belén	Las Ventanas
		La Villa Sol
<b>Restaurantes de Huacho</b>		
Alex	Grill	La Barca
Amalud	Ivan	La Boya
Asis	El Amigo	La Estrella
Buru el mujeriego	El Bosque	La Huachanita
Chaquillas	El Carmelo	Los Jardines
Chinchin	El Jardin de Juanita	La Rueda
D'cocos	El Jardin de Luriama	Puro Tumbes
D'karla	El Paraiso de Rafaela	Quinta Oyola
Don lucho	El Portal Norteño	Quinta Velásquez
España	El Rancho	Rosita
Genova	El RosaEl Tiburon	Sabor del Mar
Geminis	Kombo kella	Tradiciones Sara

**Tabla 3**

---

**El Transporte interurbano desde LIMA - HUACHO, HUAURA**

---

**Empresa de Transportes San Martín de Porres S. A.**

Estación de autobuses - San Martín 301

**Shalom Empresarial**

Empresa de transporte por camión -  
Av. Espinar N° 231 - B. (Ref. Continuación  
de Miguel Grau)

**Olva Courier**

Servicio de transporte  
Mariscal Castilla 117

**Paradero Huacho Barranca**

Servicio de transporte

**Terminal de Transportes Z-Buss**

Servicio de transporte

**Z-Buss**

Estación de autobuses - Pje. Mercedes  
Indacochea

**Terminal Cercanías de Huacho**

Estación de autobuses - Prol. Espinar

**CIVA | Transporte y Turismo Huaura**

Servicio de transporte  
Av. San Martín 137  
Abierto hasta 23:00

**Huacho**

Estación de autobuses

**Agencia Huacho**

Empresa de autobuses - Av. TUPAC  
AMARU, Torres Paz N° 380

**Agencia Turismo Barranca**

Servicio de transporte - Auxiliar  
Panamericana Norte  
Abierto hasta 23:00

**Peaje Paraiso - Huacho**

Peaje - Auxiliar Panamericana Norte km  
137

**Transportes Yamilet cargo Express**

Empresa de mensajería - Av. Francisco  
Santamaría. Bolognesi

**ARGENPER**

Servicio de transporte - Centro Comercial  
Plaza del Sol Norte Chico - Calle Colón N°  
601, LC-172, Huacho, Lima

**DC Autospa - Car Wash**

Servicio de lavado a presión - Mariscal  
Castilla 158

**Agencia de Buses Movil Tours**

Empresa de autobuses

**Terminal Zbuss**

Empresa de autobuses

**Paradero de Colectivos al Centro de Huacho**

Parada de taxis

**Maestranza de Emp. Transporte San Martín de Porras**

Empresa de autobuses

**Transportes PORTA - Suarez e hijos**

Servicio de transporte - Adán Acevedo

---

Fuente: Google Maps

### *Gastronomía local de Huacho*

Huacho tiene recursos propios, como producto de su diversidad, que lo hace particular. Cuenta con insumos propios del lugar y otros que provienen de la capital Lima y de diversas ciudades del Perú. La fusión de este conjunto de insumos ha logrado desarrollar sabores propios. Además, con las personas y los insumos llegan otras culturas, costumbres, bailes, arte y gastronomía. Es decir, todo lo que significa cultura.

Huacho ha conservado algunas costumbres europeas. Tradicionalmente aún se mantenían pulperías fundadas por españoles y luego por italianos, donde se reunían los primeros pobladores huachanos, eso atraía a vivanderas los domingos y feriados, que ofrecían piqueos y potajes tradicionales como mondonguito, puchero o cocido, y otros potajes tradicionales. Los infaltables postres y pasteles de Huacho y de Huaral, así como dulces de Lima; también potajes y dulces típicos del Perú.

Es decir, su gastronomía ha sido enriquecida con el aporte de diferentes gastronomías del Perú, pero son propios sus sabores y aportes. Así, tenemos:

- **Salchicha huachana**

Es un clásico, típico e infaltable en el desayuno de los limeños y en todo el Perú. Su preparación se transmite de generación en generación, su preparación se realiza con ingredientes del mismo Huacho. Carne de cerdo molida aliñada con un 30% de grasa, vinagre, romero, nuez moscada, sal pimienta y achiote que le da ese color característico anaranjado ligeramente rojizo. No tiene colorantes artificiales, preservantes, saborizantes ni emulsionantes. Esta salchicha es natural.

Actualmente la salchicha huachana se está exportando a Japón, España, EE.UU. e Italia. La forma de preparación es cortando la salchicha en trozos, luego se fríe en poco aceite; se le agrega huevos, de acuerdo a la cantidad de la salchicha, se revuelve y se sirve con pan; también puede servirse sola o con huevos revueltos.

- **Desayuno huachano**

Está acompañado con los tamales preparados a la huachana: pan francés fresco caliente recién horneado, camote en rodajas fritos, aceitunas exprimidas en cebolla y relleno de pollo o de preferencia de sangre de cerdo, con café o té. Contundente.

- **Ajies a la huachana**

Se prepara con ajies amarillos desde el día anterior. Se corta la parte superior del ají y queda como tapa; se retiran las pepas y las venas y se deja remojar durante toda la noche con azúcar y vinagre. Al día siguiente se prepara el relleno con salchicha huachana, que se corta y se fríe, se agrega cebolla cortada en cuadritos, tomates y romero; luego se revuelve en la sartén. Se agrega poco a poco pan molido moviendo hasta conseguir una consistencia. Finalmente se rellenan los ajies.

- **Ceviche de pato**

Es otro potaje emblemático de la gastronomía huachana. Es un preparado con el pato joque y naranjitas agrias. Aunque llegó de España, en Huacho tomaron el sabor de su tierra, de sus aguas, del cuidado de su gente y hasta de sus sequias y/o estrés hídrico que exige a las plantas y frutos juntar o almacenar sus taninos y luego dar frutas espectaculares. El ceviche de pato es un plato caliente y según los lugareños es un clásico del lugar y en cada reunión familiar se ofrece este potaje.

- **Ceviche huachano**

Se prepara con pescados de la zona de Huaral y mariscos también del lugar; los demás insumos como el ají huachano conocido en la localidad como *arnaicho* o *arnauchito* lo constituyen en un potaje particular y propio.

- **El seco huachano**

El seco huachano se prepara con carne macerada en chicha, es un guisado de color verde que se sirve con arroz graneado y frejoles. El seco con sus diferencias propias de cada región se come en todo el Perú.

- **La sopa huachana**

Se prepara en olla de barro, con tres carnes: pato, gallina y pavo al lo que se le agrega pan francés. La población tradicional y de antaño la prepara y se puede disfrutar los domingos y en fechas especiales.

Los restaurantes de la Campiña de Huacho son un punto de encuentro los feriados y domingos, donde se disfruta de la gastronomía; de muchos potajes como el chanco al palo, chicharrones, rellenos, postres, dulces y más.

## **Gastronomía regional de Huaura**

### **Huaura y su gastronomía**

La región de Huaura al norte de Lima tiene una gastronomía y culinaria basada en su biodiversidad y/o productividad primaria que se suma a todo lo que produce la región y sus provincias. También intervienen otros factores como sus costumbres, sus tradiciones, su historia y su cultura; por eso se destaca Huacho como objetivo principal de la presente investigación.

En la Tabla 4, mencionamos una serie de potajes regionales que se pueden disfrutar en toda la región de Huaura, especialmente en los restaurantes y campiñas de Huacho.

### **Insumos de la zona**

Los insumos de la región de Huaura al norte de Lima son parte de la productividad primaria y de lo que se produce en las chacras o terrenos agrícolas de pan llevar y agricultura industrial. Actualmente se produce maíz, azúcar, se cultivan frutas como naranjas y mandarinas. También otros productos agrícolas para consumo como papas y granos. Para exportación tenemos el ají pprika, espárragos, alcachofas, menestras y frutas. Huacho también tiene una zona de pesca industrial (conservas, harina y aceite de pescado) y de pesca artesanal o pesca de consumo directo. A lo largo del camino de Huacho a Lima, entre la playa y la carretera, se pueden ver granjas de producción avícola, pavos, gallinas y pollos para consumo.

**Tabla 4**

*Potajes de la Región Huaura*

---

Potajes de la Región Huaura	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Aceituna aplastada</li><li>• Arroz con pato</li><li>• Camarones a la piedra</li><li>• Carapulcra de mariscos</li><li>• Camarones al ajo</li><li>• Camarones a la piedra</li><li>• Ceviche de camarones</li><li>• Ceviche de chanque</li><li>• Ceviche de mariscos</li><li>• Ceviche de pato</li><li>• Chapanita de yuca</li><li>• Charquicán de anchoveta</li><li>• Chicha mellizera</li><li>• Chita al ajo</li><li>• Chupín de pejesapo</li><li>• Concentrado de pescado</li><li>• Dulce de camote</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Dulce de guanábana</li><li>• Lenguado al ajo</li><li>• Machete relleno</li><li>• Pachamanca de chancho</li><li>• Pepián de chancho</li><li>• Pepián de pava</li><li>• Picante de cuy y de conejo</li><li>• Picante de mariscos</li><li>• Picarones tradicionales</li><li>• Picarones de yuca</li><li>• Relleno de pejesapo</li><li>• Salchicha de Huacho</li><li>• Seco a la huachana</li><li>• Sopa Huachana</li><li>• Tamales</li><li>• Yuca hualca</li></ul>

---

Asimismo, se comercializan en Huacho y especialmente en Huaura, productos de la acuicultura: moluscos, crustáceos y peces; en ambientes naturales y en pozas artificiales truchas y tilapia.

### **Turismo gastronómico**

Muchos visitantes llegan a degustar la gastronomía huachana; también a conocer la historia y cultura del lugar, así como el patrimonio cultural gastronómico material e inmaterial.

### **Evolución del turismo gastronómico en el Perú**

La gastronomía francesa, que conquistó al mundo, influyó en la alta sociedad limeña entre los años 1950 y 1960 aproximadamente. En los banquetes solo se servía comida francesa con uno que otro plato de cocina criolla. En estos años se vuelve más intensa la migración de los provincianos

a la capital; las personas traían sus costumbres, su cocina y su cultura. Los términos cocina regional y cocina peruana se escuchaban y se repetían. Durante los años 60 es común la difusión de recetas de cocina peruana en revistas, diarios y libros de cocina, siendo las damas las mayores impulsadoras de nuestra culinaria y de los recetarios que se comercializaban en aquellos tiempos. La cantidad de hombres cocineros y chefs era mínima.

Se produce la migración interna, las personas vienen de provincias y departamentos de todo el Perú hacia Lima, llegan con sus costumbres, sus bailes y su culinaria; en muchos casos, familias completas se trasladan para radicar en la capital; esto generó escasez de puestos de trabajo. Por otro lado, aumentaron los negocios de comidas en los mercados, con personas que cocinaban y consumían, en algunos casos desayunando comidas propias del almuerzo; se hace frecuente el «fenómeno del combinado» de la comida criolla. Proliferan los restaurantes de todo tipo de comidas: criolla, marina, china (chifas); los numerosos restaurantes de cocina francés van desapareciendo, lo mismo ocurre con los restaurantes italianos o trattorias que estaban reservados para los sectores A y B de la población.

A continuación, algunos de los libros de cocina de la época:

- La mesa peruana o sea el libro de las familias (Anónimo, 1867)
- Cocina ecléctica (Juana Manuela Gorriti , 1890)
- Lecciones de cocina por una limeña (Anónimo, 1918 - 1953)
- Lecciones de cocina por una limeña (Anónimo, 1918 - 1953)
- Manual de cocina criolla Cocina (Anónimo, 1934)
- Cocina y repostería (Francisca Baylon, 1948 - 1949)
- La perfecta cocinera peruana (Misia Peta, 1955)
- La tapada (Laura Garland de Pérez Palacio, 1962)

Aparecen las primeras revistas de cocina como *La cocina de provincias*, *La cocina limeña*, con potajes típicos de la culinaria local; en 1959 aparecen *Ayer y Hoy* y *De la cocina peruana* de Adán Felipe Mejía, así como otras publicaciones, de gran éxito, en diarios y revistas de recetas de cocina peruana.

Iniciando la década de los 90 se realiza el Primer Seminario: *Arte, cultura e identidad sobre la mesa*, gestionado por el Decano de la Facultad de Ciencias de la Comunicación Turismo y Psicología, Dr. Johan Leuridan Huys; seguido de una serie de investigaciones que culminan en libros premiados por los Gourmand Cookbook Awards. Hasta el 2018 suman más de 105 libros editados sobre gastronomía peruana, destacada producción por la que ha recibido reconocimientos internacionales y nacionales.

Estos últimos 20 años se han publicado muchos recetarios populares, y empezaron a funcionar magníficos restaurantes. Asimismo, se han dado a conocer grandes chefs de comida peruana e internacional, que también son reconocidos a nivel mundial, abanderados de las tradiciones y costumbres gastronómicas de la cocina peruana y regional. Situación que coadyuva el desarrollo de las cocinas regionales y restaurantes emblemáticos sobre la gastronomía de cada departamento.

La buena cocina del norte, centro, sur y selva ya no se prueba solo en Lima, sino también en sus lugares de origen, algo que no se creía posible. Paralelamente el turismo también va creciendo, ya que los visitantes y turistas quieren conocer lugares, cultura y sabores peruanos. Se abre un movimiento interesante que parte de la culinaria peruana.

Son muchos cocineros, chefs, así como instituciones que apoyan y siguen apostando por el impulso de la cocina peruana: APEGA (Asociación Peruana de Gastronomía), PROMPERU, MINCETUR y varias organizaciones más que impulsan en el Perú y fuera de él los productos de bandera, la Marca Perú y el turismo gastronómico.

Con fecha 1 agosto de 2017, se hizo un reportaje sobre una encuesta realizada en el aeropuerto Jorge Chávez a 442 personas que llegaban a Perú. Resultó que el 82% de turistas extranjeros vienen para hacer turismo gastronómico. Las personas consultadas provenían de Estados Unidos, Brasil, Colombia, Argentina, Francia y España. Los resultados permiten señalar que la mayoría de los turistas están interesados en la gastronomía peruana y que están dispuestos a gastar en promedio casi el 25% de su presupuesto. Los brasileños fueron quienes más se interesaron por la gastronomía peruana,

siendo los platos elegidos lomo saltado, ceviche y causa; en cuanto a bebida el 75% prefirió el pisco sour (Perú 21, 2017).

Cada país tiene sus atractivos turísticos, y su gastronomía, cultura e historia van de la mano. Cabe reflexionar sobre el trabajo coordinado y en conjunto de quienes dan a conocer esta gran gastronomía peruana, patrimonio y legado, costumbres y cultura. Precisamente, tenemos infinidad de muestras donde la gastronomía peruana se destaca basada en la cocina regional: las fiestas patronales, las fiestas comunales de las familias (compromisos cumpleaños, bautizos y matrimonios, incluso velorios, etc.) y las fiestas por Semana Santa, día del campesino, fiesta de San Juan, Corpus Christi, Navidad, Inti Raymi, etc.

Hablar de los insumos típicamente peruanos nos ocuparía muchas páginas, así como hablar de la historia antes y después de la hispanidad. ¿Que se ha venido haciendo para que se reconozca la gastronomía como patrimonio inmaterial de la humanidad por la Unesco?

Es importante recordar el 26 de octubre de 2007, cuando el Gobierno peruano, mediante el Instituto Nacional de Cultura (INC), hoy Ministerio de Cultura, elevó la gastronomía del país al rango de Patrimonio Nacional. Luego las autoridades peruanas del sector, en marzo de 2011, presentaron un expediente ante la Unesco para que «la cocina peruana» reciba el reconocimiento. En la actualidad se continúa gestionando ante este organismo, pues en esta última gestión no se logró dicho reconocimiento.

En noviembre de 2010 se presentaron las candidaturas de Francia y México conjuntamente con España, Grecia, Italia y Marruecos para integrar la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad de la Unesco. Francia, México e Italia fueron declarados Patrimonio de la Humanidad, con doce platillos reconocidos como patrimonio inmaterial. Uno de los últimos reconocimientos ha sido la *pizza napolitana*, ya que se considera un arte transmitido de generación en generación, una tradición de la cultura italiana.

Como se ha señalado, se viene trabajando en el nuevo expediente que se presentará para lograr que la gastronomía peruana obtenga el reconocimiento de Patrimonio de la Humanidad. Asimismo, se destaca el trabajo de cocineros comprometidos en el trabajo de la cocina peruana, como Virgilio Martínez, Mitsuharu Tsumura, Gastón Acurio, Marisa Guiulfo y Rafael Osterling, entre otros. Junto a importantes instituciones, se encuentra la Universidad de San Martín de Porres, notable gestora del desarrollo y promoción de la gastronomía peruana.

## Conclusiones

El Perú es un país con una megabiodiversidad de insumos que aporta muchos alimentos a la humanidad y, en la actualidad, se continúa investigando acerca de nuevas fuentes de alimentación humana que se producen en sus pueblos. Tiene una maravillosa historia y cultura, así como una extensa culinaria que data desde antes de la hispanidad, que merece seguir siendo estudiada.

En este trabajo se resaltan las tres posibilidades de desarrollo e ingresos para el Perú: Turismo; Turismo y Gastronomía; y Turismo Gastronómico Sostenible, en conjunto, con toda la infraestructura que se mueve en torno a ellos, se generan beneficios para sus regiones. Estas tres áreas son posibilidades potenciales de desarrollo sostenible en Huacho y Huaura para ofrecer lo mejor en turismo y gastronomía. Queda mucho trabajo aún por hacer en el turismo, y el Perú tiene infinidad de riquezas para darlas a conocer al mundo. Recordemos que el turismo genera buenos ingresos para los países.

Finalmente, Huacho y sus encantos tienen tanto para ofrecer a sus invitados. Solo en belleza paisajística tienen flora y fauna de interés general para todo público (jóvenes, adultos y niños). Además, en Huacho y Huaura existen lugares para hacer turismo de deporte y aventura, a los que se suman los demás tipos de turismo que de estos se derivan.

## Referencias

- Bessière, J., & Tibère, L. (2010). *Innovation et patrimonialisation alimentaire: quels rapports à la tradition?* Recuperado de <http://tinyurl.com/cvrdrob>
- CODESPA. (2018). *El turismo y los Objetivos de Desarrollo Sostenible*. Recuperado de <https://www.codespa.org/blog/2018/10/05/turismo-y-objetivos-de-desarrollo-sostenible/>
- Delgado S. R. (2001). Comida y cultura: identidad y significado en el mundo Contemporáneo Estudios de Asia y África, vol. XXXVI, núm. 1, enero-abril, pp. 83-108 El Colegio de México, A.C. Distrito Federal, México. Recuperado de <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=58636104>
- De Oliveira, G. (2007). Modelos teóricos aplicados al turismo. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 16(1), 96-108. Recuperado de <https://www.redalyc.org/pdf/1807/180713890005.pdf>
- DSM Nutritional Products Europe ag, Human Nutrition & Health. (2017). Algae Nutritional Content. Basel, Suiza. Recuperado de [http://www.nutrifacts.org/uploads/media/logo\\_nutrifacts\\_esp.gif](http://www.nutrifacts.org/uploads/media/logo_nutrifacts_esp.gif).
- El Comercio. (29 de mayo de 2019). *La ruta gastronómica que debes hacer en Huacho*. Alejandro Salas. [jesus.salas@comercio.com.pe](mailto:jesus.salas@comercio.com.pe). Follow @vamos\_ecpe. Recuperado de <https://elcomercio.pe/vamos/peru/ruta-gastronomica-debes-huacho-noticia-591706-noticia/>
- IMF Business School. (2019). *Ecosistema Turístico. Un universo de oportunidades*. Recuperado de <https://blogs.imf-formacion.com/blog/mba/ecosistema-turistico-un-universo-de-oportunidades/>
- Infotur Perú. (2017). *PROMPERÚ presenta estudio sobre turismo gastronómico*. Recuperado de <https://www.infoturperu.com.pe/index.php/noticias/gastronomia/item/1494-promperu-presenta-estudio-sobre-turismo-gastronomico>
- Instituto Nacional de Estadística e Informática - INEI. (2017). Compendio Estadístico Lima Provincias 2016. Recuperado de [https://www.inei.gov.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones\\_digitales/Est/Lib1521/Libro.pdf](https://www.inei.gov.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones_digitales/Est/Lib1521/Libro.pdf)
- Ministerio de Cultura. (2018). Año Nuevo: Sitios Arqueológicos que debes conocer en el Norte Chico. Caral
- MEF-MINCETUR. (2015). *Guía metodológica para la identificación, formulación y evaluación social caso: Turismo*. Recuperado de [https://www.mef.gob.pe/contenidos/inv\\_publica/docs/capacita/2015/sector/turismo.pdf](https://www.mef.gob.pe/contenidos/inv_publica/docs/capacita/2015/sector/turismo.pdf)
- MEF-MINCETUR. (2011). Guía Metodológica para la Identificación, Formulación y Evaluación Social de Proyectos de Inversión Pública del Sector Turismo, a Nivel de Perfil. Editorial Arkabas. Lima. Recuperado de [https://www.mincetur.gob.pe/wp-content/uploads/documentos/turismo/proyectos\\_inversion\\_publica/instrumentos\\_metodologicos/Guia\\_Turismo\\_capitulo1.pdf](https://www.mincetur.gob.pe/wp-content/uploads/documentos/turismo/proyectos_inversion_publica/instrumentos_metodologicos/Guia_Turismo_capitulo1.pdf)
- Montecinos, A. (2013). *Definiciones turismo gastronómico, gastronomía, rutas, productos, destinos*. Recuperado de <https://peregrinogastrosofo.wordpress.com/2013/07/06/definicion-turismo-gastronomico/>
- Municipalidad Distrital de los Baños del Inca. (2016). *Designan a Baños del Inca como la «Primera Maravilla del Perú»*. Recuperado de <https://www.mdbi.gob.pe/turismo/primera-maravilla-del-peru>
- Noriega, C. (2016). Algas Marinas para la Alimentación de los Peruanos. *Turismo y Patrimonio*, 10, 55-68. Recuperado de <http://ojs.revistaturismoypatrimonio.com/index.php/typ/article/view/25/17>
- Perú 21. (2017). *82% de turistas extranjeros consideran a Perú como destino gastronómico*. 01/08/ 2017. Recuperado de <https://peru21.pe/lima/82-turistas-extranjeros-consideran-peru-destino-gastronomico-237812>

- Rocha, A. (16 de enero de 2018). Huaura: un mar de historias en la isla Don Martín. *Diario El Comercio, Revista SOMOS*. Recuperado de <https://elcomercio.pe/somos/huaura-mar-historias-isla-don-martin-noticia-489590>
- Rocha, M. (2004). Orígenes y Fundamentos de la Talasoterapia. Diplomado de Fisioterapia. Edición: Biociencias. Facultad de Ciencias de la Salud. Universidad Alfonso X el Sabio. Madrid. Supe Perú. Zona Arqueológica Caral. Recuperado de <https://www.zonacaral.gob.pe/noticias/ano-nuevo-sitios-arqueologicos-que-debes-conocer-en-el-norte-chico/>
- Tavera, L. (ca. 2010). Enciclopedia en Línea. Sitios Arqueológicos. Recuperado de <http://www.arqueologiadelperu.com.ar/bandurria.htm>
- Zapata, R. (1971). Aguas Minerales del Perú (Primera Parte). INGEMMET, Boletín N° 1, Serie D. Recuperado de <http://repositorio.ingemmet.gob.pe/handle/ingemmet/347>