

CONSERVACIÓN DEL PATRIMONIO CULTURAL: EL VALOR SOCIAL EN PERÚ¹

HERITAGE CONSERVATION: THE SOCIAL VALUE IN PERU

PRESENTADO : 04.04.23
ACEPTADO : 19.05.23

DOI: <https://doi.org/10.47796/ra.2023i23.735>

ANDREA DELIA RIVERA GARCÍA²

Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas, Lima - Perú

<https://orcid.org/0009-0000-0988-4832>

andrea.rivera.ga@gmail.com

RESUMEN

La conservación del patrimonio cultural representa una actividad que se gesta en el reconocimiento de los valores que posee. Se considera el valor artístico y estético, su capacidad para promover el conocimiento del pasado y la relación con eventos y personas, así como la posibilidad de mantener la individualidad e identidad personal. Sin embargo, tras contemplar el propósito social y humano de tal actividad, como el centro de los esfuerzos, existe la probabilidad de que los demás valores del patrimonio también sean reconocidos. El objetivo de la presente investigación fue explorar las formas en cómo se conserva el patrimonio cultural en una ciudad peruana. Es por ello que el estudio siguió un enfoque cualitativo de tipo exploratorio. Los resultados ponen en manifiesto que la conservación de un conjunto de viviendas en el centro histórico de Arequipa, la relación entre el turismo y la adaptación a nuevos usos de edificios en esta ciudad, y el desarrollo gastronómico del Perú han puesto en evidencia que la conservación del patrimonio cultural

ABSTRACT

The preservation of cultural heritage represents an activity that is gestated in the recognition of the values it possesses. It considers the artistic and aesthetic value, its capacity to promote knowledge of the past and its relationship with events and people, as well as the possibility of maintaining individuality and personal identity. However, after contemplating the social and human purpose of such activity, as the focus of efforts, there is the likelihood that the other values of heritage are also recognized. The objective of the present research was to explore the ways in which cultural heritage is preserved in a Peruvian city. For this reason, the study followed an exploratory qualitative approach. The results show that the conservation of a group of houses in the historic center of Arequipa, the relationship between tourism and the adaptation to new uses of buildings in this city, and the gastronomic development of Peru have shown that the conservation of cultural heritage maintains the spirit of the neighborhoods, encourages identity and recognition of heritage,

¹ La ponencia sobre el tema fue presentada como Webinar (presentación en directo) en GKA ARTS 2020, II Congreso Internacional de Artes y Culturas en colaboración con la Universidad de Cádiz.

² Docente a tiempo completo en la Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas, Lima - Perú. Arquitecta por la Universidad Nacional de San Agustín de Arequipa, Perú. Master of Science in Historic Preservation, University of Oregon. EMDiReB (EUROPEAN MASTER in Diagnosis and Repair of Buildings), Universidad de Sevilla - Università Mediterranea di Reggio Calabria.

mantiene el espíritu de los barrios, incentiva la identidad y reconocimiento con el patrimonio; asimismo, redescubre las tradiciones y oficios que constituyen agentes de cambio social.

Palabras clave: conservación del patrimonio cultural, valor social.

INTRODUCCIÓN

Existen diversas razones para considerar la importancia de la conservación del patrimonio cultural. Dependiendo de la actividad que se desarrolle y los intereses particulares, es común destacar los valores artísticos o estéticos del patrimonio, así como respetar la capacidad que tiene para ayudarnos a conocer el pasado y la relación con eventos, personas, etc. Además, en un mundo cada vez más globalizado y culturalmente homogéneo, reconocemos en el patrimonio la posibilidad de mantener nuestra individualidad e identidad personal. Pero es la capacidad que tiene la conservación del patrimonio de generar un impacto en la sociedad, la razón que podemos considerar más importante para su desarrollo.

La Carta Europea del Patrimonio Arquitectónico de 1975 establece como uno de sus principios que el patrimonio arquitectónico, como representación del pasado, “proporciona el tipo de entorno indispensable para una vida balanceada y completa” (ICOMOS, 1975)³. Apoyando este argumento, en cartas internacionales, también se ha establecido que los lugares con valor de patrimonio cultural proporcionan un sentido de conexión con el entorno y las experiencias vividas, de manera tal que “enriquecen la vida del pueblo” (ICOMOS, 1999, p.1). Robert Stipe, especialista y estudioso interesado en la conservación del patrimonio

and rediscovers traditions and trades that constitute agents of social change.

Key words: cultural heritage conservation, social value.

cultural en Estados Unidos, considera que la razón más importante para la conservación del patrimonio cultural es reconocer que esta actividad puede cumplir propósitos humanos y sociales en nuestra sociedad (Stipe, 2003). Es así que el objetivo de la investigación es explorar las formas en cómo se conserva el patrimonio cultural en la ciudad de Arequipa mediante el análisis de tres experiencias de conservación.

MATERIALES Y MÉTODOS

La presente investigación sigue un enfoque cualitativo, específicamente de tipo exploratorio, debido a que se pretende analizar una situación real en un contexto determinado. De acuerdo con Vega-Molagón et al. (2014), en estas investigaciones se observa eventos ordinarios y actividades que se desarrollan en ambientes naturales que involucran a personas y sus experiencias personales. En este sentido, se pretende explorar y describir las diferentes experiencias de la conservación del patrimonio.

Las técnicas empleadas para el recojo de información se centraron en la revisión bibliográfica y la observación.

En cuanto al procedimiento, se realizará el análisis de tres experiencias de conservación del patrimonio y su contribución para el progreso de la sociedad. Primero, se revisará el proyecto de conservación de un conjunto de

³ El texto en inglés de la Carta Europea del Patrimonio Arquitectónico establece como segundo principio: “The past as embodied in the architectural heritage provides the sort of environment indispensable to a balanced and complete life.”

viviendas en el centro histórico de la ciudad de Arequipa en Perú; luego, se explorará la relación entre el turismo y la conservación del patrimonio en esta ciudad; y, finalmente, se verificará la gastronomía peruana, un ejemplo importante de patrimonio cultural intangible. Con base en tales procesos, se obtendrá los resultados de la investigación.

RESULTADOS

Preservar el espíritu de barrios: los tambos en Arequipa

La conservación del patrimonio cultural puede tener un gran impacto social y humano cuando un cuidadoso proyecto de conservación le da vida a un edificio o zona deteriorada, protegiendo no solo el entorno construido, sino, sobre todo, enriqueciendo la vida de sus habitantes.

En el año 2000, el Centro Histórico de Arequipa oficialmente fue declarado Patrimonio Cultural de la Humanidad, reconocimiento que reflejaba e impulsaba la voluntad de la Municipalidad Provincial de Arequipa (MPA) por incorporar la rehabilitación del centro histórico como un eje estratégico para el desarrollo urbano y regional. Se elaboró el Plan Maestro del Centro Histórico “con el objetivo de conservar y poner en valor su patrimonio, mejorar las condiciones de habitabilidad de la población y contribuir al desarrollo sostenible de la ciudad” (De la Serna, y Chávez, 2012, p.27).

Este plan contemplaba una serie de proyectos, incluyendo la rehabilitación integral del Barrio del Solar. En esta área, ubicada en torno a una de las antiguas entradas a la ciudad,

se fueron ubicando varios tambos⁴ a partir del siglo XVII. Estos tambos surgieron vinculados al comercio entre los valles de la costa, la ciudad de Arequipa y los poblados de la sierra; servían de escala logística para los arrieros, ya que aquí podían descansar, reemplazar a los animales de carga o realizar intercambios comerciales. En el siglo XIX y primeras décadas del siglo XX, los tambos albergaron primero a las principales maestranzas, luego a curtiembres y a obreros que trabajaban en ellas. En la década de 1970, la decadencia de estas industrias significó que los tambos fueran subdivididos y ocupados precariamente por nuevas familias procedentes de áreas rurales. Con el paso del tiempo, los tambos “...se fueron transformando en tugurios y bolsas de pobreza dentro del centro histórico” (De la Serna, y Chávez, 2012, p.108), ya que las edificaciones se deterioraron, y se tornaron vulnerables, sin servicios básicos, generando que los pobladores vivan en condiciones de hacinamiento.

El proyecto desarrollado en el Barrio del Solar dio especial importancia a la rehabilitación integral y puesta en valor de los tambos “..., en el marco de intervenciones que vinculan el rescate patrimonial con los procesos de renovación urbana, destugurización y mejora de las condiciones de habitabilidad de la población” (De la Serna y Chávez, 2012, p.110). El tambo de Bronce, Matadero y La Cabezona son tres ejemplos representativos de esta tipología en el Barrio del Solar. En los tres se llevó a cabo un proyecto de conservación buscando lograr la regeneración social del lugar. Es así que pasaron de ser tugurios en un precario estado de conservación a comunidades organizadas que han logrado mantener a sus habitantes.

⁴ Los tambos fueron construcciones incas que se ubicaban a lo largo de los caminos que comunicaban el imperio. Se construían cada 15 a 25 km de distancia, y servían como establecimientos de hospedaje y almacenamiento para los viajeros que cumplían órdenes imperiales, ya sean militares, económicas, religiosas u oficiales (Chacaltana, 2010). Los tambos eran mayormente servidos por los pobladores de las comunidades cercanas, cumpliendo con su impuesto de trabajo rotativo o mita al imperio Inca. Aunque el sistema de tambos fue adoptado por los españoles en el virreinato, la tipología de tambo se desarrolló durante este periodo, respondiendo a una nueva estructura en la sociedad. Posteriormente, en la época republicana, parte de los caminos y rutas comerciales fueron desestructurados, y en este proceso el rol de los tambos fue cambiando y la tipología se fue transformando y adaptando.

Figura 1

Tambo La Cabezona antes del proyecto de conservación



Nota: Tomada de De la Serna y Chavez (2012)

Figura 2

Tambo La Cabezona después del proyecto de conservación



Nota. Las figuras 1 y 2 muestran el Tambo La Cabezona antes y después del proyecto de conservación. Las mejoras en el conjunto, pero sobre todo la consolidación de los espacios comunes, permiten una mejor calidad de vida.

Tanto los propietarios como los inquilinos de las viviendas tuvieron la posibilidad de opinar y participar logrando contribuir con el proceso de rehabilitación y puesta en valor, en muchos casos, con su tiempo y trabajo. Mariluz Huamani Quispe, vecina del tambo Matadero, resalta que para recibir apoyo técnico y económico se les pidió a los vecinos que estuvieran todos de acuerdo y que

participaran en el proceso. Ello permitió que, como resultado de esto, la relación entre los habitantes se fortalezca. En palabras de Mariluz: “ahora nos comunicamos mejor y nos reunimos para tomar cualquier decisión, antes había indiferencia total por los problemas que se presentaban” (De la Serna y Chávez, 2012, p. 589). Mariluz resalta también que la calidad de vida de todos ha mejorado considerablemente y que ha habido un cambio radical en la imagen del tambo: ya no hay delincuencia y ellos se sienten a gusto viviendo en el lugar. Isabel Machuca Valdivia, presidenta de la asociación de vecinos del tambo de Bronce y vecina más antigua, menciona que este proceso les ha permitido aprender que, si todos se organizan, pueden lograr muchas cosas positivas para su comunidad. Es por esto que los habitantes del tambo siguen organizados con el fin de mantener el buen estado del lugar. Isabel menciona que muchos vecinos pensaban que los tambos seguirían en el proceso de deterioro en que se encontraban, sin embargo, ahora viven en un monumento admirado por todos, un lugar seguro, limpio, agradable, donde incluso “..., los jardines irradian alegría a los niños” (De la Serna y Chávez, 2012, p.589).

Figura 3

Vecinos en el tambo La Cabezona después del proyecto de conservación



Nota. En la Figura 3 es posible apreciar a los vecinos desarrollando sus actividades diarias en un ambiente agradable.

La participación activa de los vecinos en este proceso permitió lograr mejores resultados, pero, principalmente, les permitió identificarse con la conservación del patrimonio de la ciudad gracias a la toma de conciencia de su importancia y al desarrollo de un fuerte vínculo con este. Este proyecto es un ejemplo de cómo la conservación del patrimonio puede contribuir a resolver problemas sociales de manera tal que el patrimonio cultural es conservado y al mismo tiempo se torne en el corazón del lugar, logrando que las familias que ocupan el espacio mejoren su calidad de vida.

Reconocimiento e identificación con el patrimonio: Casa de la Moneda

Las actividades que promueven la conservación del patrimonio cultural pueden generar un cambio positivo en la forma en la que es percibido por la población local fortaleciendo la relación con este.

Las acciones de rehabilitación y puesta en valor establecidas en el plan maestro del centro histórico, así como el reconocimiento de UNESCO como patrimonio cultural de la humanidad en el año 2000, permitieron que la percepción que tenían los ciudadanos sobre el centro histórico de Arequipa cambie. Quince o veinte años antes de iniciar estos proyectos, ser propietario de un inmueble protegido no era considerado algo positivo. El valor de estas propiedades no era reconocido y su conservación requería muchos recursos económicos. Es así que muchas edificaciones fueron demolidas, pues la rentabilidad de un terreno vacío era considerada mayor. En el año 2002, se registró que en los años previos 5 de las 246 casonas consideradas como monumentos nacionales habían sido demolidas y convertidas en mercadillos informales y estacionamientos vehiculares (Municipalidad Provincial de Arequipa, 2002). Actualmente, ser propietario de un bien en el centro histórico puede ser considerado un privilegio y hasta una gran oportunidad. Los propietarios se identifican con

sus predios y, aunque los costos de conservación siguen siendo altos, se buscan formas creativas de poner en valor los edificios.

El nuevo uso como hotel boutique de la Casa de la Moneda, uno de los edificios más representativos de arquitectura civil en la ciudad, es un buen ejemplo del cambio de percepción de los ciudadanos sobre el patrimonio, cuando la conservación del patrimonio cultural adquiere importancia en un área urbana. En el caso de Arequipa, las acciones realizadas impulsaron la actividad turística, permitiendo ampliar la posibilidad de nuevos usos para edificios existentes.

La Casa de la Moneda fue construida en 1794 como la residencia de un personaje reconocido de la sociedad arequipeña en el siglo XVIII, Don Blas de Quirós (Dibány Muñiz, 1984, p. 55). Después de la muerte de Quirós, en 1807, la casa fue objeto de desacuerdos entre su esposa y sus descendientes hasta que, finalmente en 1816, se convirtió en propiedad de uno de sus hijos, quien la arrendó a una serie de inquilinos. En 1837 la casa fue alquilada por el gobierno peruano para la acuñación de monedas. Aunque tuvo esta función solo por seis años, Casa de la Moneda se convirtió en el nombre con el que la población la identifica. La edificación cambió de propietarios e inquilinos muchas veces en los siguientes años. Para 1984, el predio se había tugurizado (Dibán y Muñiz, 1984, p. 60-67). Aquel año se realizó un estudio detallado de la propiedad y se propuso darle un nuevo uso como Instituto Nacional de Cultura (hoy Ministerio de Cultura); sin embargo, esta propuesta no se realizó y la casa continuó siendo ocupada por un gran número de inquilinos, quienes la utilizaron tanto como vivienda como para realizar actividades comerciales. Considerando que los propietarios no vivían en Arequipa y que el lugar estaba siendo ocupado en condiciones precarias, el estado de conservación de la edificación se deterioraba rápidamente y fue puesto a la venta por muchos años. Cuando el predio fue adquirido por el

actual propietario, veintiún familias vivían en él (Barja, 2008).

En el 2008, la Casa de la Moneda abrió sus puertas como el sexto hotel de Casa Andina Private Collection. Estos hoteles, hoy denominados premium eran considerados propiedades espectaculares en ubicaciones estratégicas y fueron creados buscando transmitir lo más representativo de la región en la que se ubican. Este nuevo uso permite la puesta en valor del edificio, al mismo tiempo que resalta sus características particulares. Los trabajos de restauración, en el año 2007, hicieron posible que la ciudad recupere un edificio significativo que, por años, había sido abandonado. Los espacios y servicios del hotel, como el alojamiento, el restaurante, los salones para eventos o un pequeño museo considerado en la propuesta, pueden ser utilizados tanto por visitantes como por lugareños. La Casa de la Moneda es una de las casonas más importantes de Arequipa, y aunque la adecuación a nuevo uso como sede del desaparecido Instituto Nacional de Cultura, tal como fue propuesto en 1984, hubiese sido ideal teniendo en cuenta la importancia y significado del edificio, su uso como hotel boutique permite su adecuada conservación.

Figura 4

Casa de la Moneda antes del proyecto de adaptación a nuevo uso



Nota: Fotografía de Giancarlo Peralta (2006)

Figura 5 y 6

Casa de la Moneda después del proyecto de adaptación a nuevo uso



Nota. Las figuras 4, 5 y 6 muestran la Casa de la Moneda antes y después de su puesta en valor. En ellas se pueden apreciar las mejoras realizadas a la estructura y la adecuación al nuevo uso; pero sobre todo representan el cambio de actitud hacia el patrimonio histórico de la ciudad. Tomadas de Hoteles Casa Andina (2022).

Este proyecto ha sido también un catalizador para el desarrollo de las áreas aledañas. Ubicado en el cruce de las calles Ugarte —pequeña y tranquila— y Villalba —una de las más utilizadas por el transporte público, por lo tanto, con un alto nivel de ruido y contaminación—, era una zona poco visitada y valorada. Los trabajos realizados en la Casa han alentado el desarrollo de otros proyectos y mejoras alrededor de esta. Algunos ejemplos son el restaurante Paladar 1900, inaugurado en julio del 2009 en un edificio que también había estado abandonado por años; un hotel en una pequeña casona de la calle Villalba; la restauración de la casona frente al hotel para ser convertida en un pequeño salón de eventos y reuniones complementarios. Aunque la posibilidad de que a estos predios se les diera un nuevo uso adecuado estuvo siempre presente, la puesta en valor de la Casa de la Moneda y su adecuación a nuevo uso como hotel boutique fueron el catalizador necesario para su desarrollo y conservación.

El hotel en la Casa de la Moneda, así como los nuevos proyectos de conservación impulsados por este, es el reflejo de un cambio en la percepción que la población tiene de su patrimonio. Los esfuerzos de distintos organismos encargados del desarrollo de la ciudad por resaltar el valor del centro histórico permitieron a muchos ciudadanos considerar los aspectos positivos de este, fortaleciendo así el sentido de identidad, pertenencia y bienestar general.

Cambios sociales y humanos en la gastronomía peruana

En los últimos años, la revaloración de la gastronomía peruana nos ha permitido descubrir y redescubrir el aprecio por una gran variedad de platos y productos. Sobre todo, el poder de la cocina está siendo utilizado para cambiar la vida de las personas.

La cocina peruana es una fusión creativa que utiliza una gran variedad de ingredientes y se alimenta de muchas culturas, incluyendo la indígena y española, pero también de la influencia que llegó con las migraciones de China, Japón, África, Italia y otros países. Gastón Acurio, uno de los chefs más reconocidos del país y probablemente el mayor responsable de la revolución gastronómica en Perú, entiende la conservación de tradiciones y la globalización de la gastronomía peruana como una oportunidad para ayudar a las personas.

En Perú, Acurio ha abierto varios restaurantes relacionados con diferentes tradiciones culinarias, desde una sofisticada cebichería como La Mar hasta una barra de jugos llamada La Pepa. Ha conducido varios programas de televisión en los que muestra varios aspectos de la gastronomía peruana. Además, ha sido uno de los promotores de

Mistura, una de las ferias gastronómicas más importantes en América Latina (Ontaneda Y Quiroga, 2020). También ha estado trabajando activamente para promover la gastronomía peruana fuera del país, no solamente a través de sus restaurantes ubicados en las ciudades como Nueva York, San Francisco, México o Madrid sino más ampliamente, alentando a que más personas abran restaurantes peruanos alrededor del mundo, generando así la demanda de productos peruanos.

Figura 7

Productos peruanos



Nota. La cocina peruana como agente de cambio social, generando valor para productos tradicionales. Tomada de Cadena Ser (2022).

Barclay (2009) escribió que el plan de Gastón Acurio "...tiene además un componente social: Si él puede exportar el concepto de comida peruana alrededor del mundo, tendrá luego la posibilidad de ayudar a construir cadenas de suministro conectando a pequeños y pobres productores peruanos con el mercado mundial."⁵ El éxito de Acurio ha inspirado a otros chefs peruanos a experimentar y redescubrir insumos que solo eran conocidos por pescadores y agricultores en áreas remotas del país, generando la demanda de productos

⁵ El texto en inglés del artículo dice: "...also has a social element: If he can export the Peruvian food concept all over the world, then he can help build supply chains connecting small, poor Peruvian producers to the world market."

que no habían estado siendo consumidos. Lograr que los productores peruanos se integren al mercado mundial ha dado la oportunidad a muchos agricultores de mejorar su calidad de vida, y ha permitido a muchos otros cambiar sus cultivos, reemplazando la planta de coca, destinada al tráfico ilegal de drogas, por cultivos hoy en día productivos tales como el cacao o el café.

En el documental *Perú Sabe. La cocina, arma social*, Gastón Acurio, acompañado por el chef español Ferran Adrià, reflexiona sobre el papel que los cocineros tienen hoy en día, reconociendo que estos tienen influencia en el consumidor, pero también tienen la posibilidad de influir en el productor y el estudiante. Acurio afirma que “...el poder de la cocina finalmente es utilizado, no solamente para alegrar a la gente que come, sino sobre todo, para transformarle la vida a las personas que están alrededor...” (Santos, 2012, min. 31:03).

La historia de la escuela de cocina de la Fundación Pachacútec es inspiradora y un buen ejemplo de cómo el desarrollo de la gastronomía en el país puede generar oportunidades para muchas personas. Esta escuela, fundada en el desierto norte de Lima, se ha convertido en un lugar donde los jóvenes que viven en la periferia de la ciudad pueden recibir la educación necesaria para convertirse en cocineros. Las clases son impartidas por reconocidos chefs en Perú, y los graduados pueden acceder a pasantías pagadas en las instalaciones de Acurio Restaurantes. Estas iniciativas buscan que los estudiantes desarrollen habilidades y adquieran experiencias que luego les permitan, por primera vez en su vida, acceder a trabajos adecuados: a “...los jóvenes se les está dando esperanza” (Appell, 2012).⁶

Estos jóvenes encuentran en aquella escuela oportunidades que les permiten mejorar su vida considerablemente. Ana Reyes estudió en una escuela de cocina hasta que problemas familiares y económicos la obligaron a abandonar los estudios. Fue en esas circunstancias que encontró en Pachacútec una opción para poder seguir estudiando y lograr sus objetivos. Ana reconoce lo importante que ha sido para ella esta experiencia porque “...ya estando aquí la perspectiva que yo tenía de mi vida se abrió totalmente...” (Fundación Pachacútec, 2019). Y gracias a que supo aprovechar lo que le enseñaron, así como las oportunidades que se le presentaron, está logrando sus objetivos, y junto a una socia ha implementado un taller donde da clases de pastelería.

Figura 8

Fundación Pachacútec



Nota. La cocina peruana como agente de cambio social promueve la creación de instituciones que representan oportunidades que pueden cambiar la vida de muchas personas. Tomada de Fundación Pachacútec (2019).

Aunque la conservación de las tradiciones culinarias y la gastronomía de un país, pueden ser muchas veces consideradas poco relevantes, en Perú han demostrado ser un gran impulso para el cambio social y humano.

⁶ El texto en inglés del artículo dice: “...young people are being given hope”

DISCUSIÓN

Se ha podido evidenciar que los habitantes del tambo mantienen su organización para conservar el estado del lugar. Ahora admiran el monumento y realizan procesos de mantenimiento para que se conserve de forma segura, limpia y agradable para la presencia de los interesados. La identidad con la conservación del patrimonio de la ciudad se pone en manifiesto en la participación activa que tienen las personas sobre la importancia que tiene el monumento, dado que ahora constituye el corazón de quienes habitan este espacio.

En cuanto a las acciones de rehabilitación y puesta en valor, se pone en manifiesto el caso de la Casa de la Moneda que inicialmente había perecido en un abandono, pero que con la restauración desarrollada en el año 2007 se pudo recuperar la importancia significativa del edificio. En este sentido, los espacios y servicios que ofrece este hotel como alojamiento, restaurantes, salones y pequeños museos permiten la asistencia de visitantes, así como la de lugareños. Esto hace que para la gente que habita la zona sea de gran importancia y mantenga su preservación, por lo que ha se evidenciado un cambio de percepción respecto al patrimonio que tiene la sociedad.

Otro de los puntos analizados evidencia el redescubrimiento de la gran variedad de la gastronomía peruana. El uso de la diversidad de ingredientes tiene la participación de muchas culturas nacionales e internacionales. Es así que uno de los íconos es Gastón Acurio, quien constituye uno de los grandes promotores de la comida peruana a través de los diferentes restaurantes que ha abierto en diferentes espacios de la geografía peruana y extranjera. La relevancia que tiene la gastronomía peruana en la sociedad ha impulsado un gran cambio social y humano en la identidad de los peruanos, así como la conservación de las tradiciones culinarias.

CONCLUSIONES

Como estos proyectos e iniciativas nos han demostrado, la conservación del patrimonio cultural es importante para preservar el espíritu de barrios, incentivar el reconocimiento e identificación con nuestro patrimonio, así como para redescubrir tradiciones y oficios que se convierten en agentes de cambio social. En todos estos casos, mejorar la calidad de vida de las personas puede considerarse el objetivo principal de todas las acciones. Si contemplamos el propósito social y humano de la conservación del patrimonio como el centro de nuestros esfuerzos, es muy probable que los demás aspectos relacionados con esta actividad también logren ser reconocidos.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Appell, D. (2012). Can the Cuisine of Peru Change the World? *Huff Post*. https://www.huffpost.com/entry/peru-cuisine-change-world_b_2040394

Barclay, E. (21 de enero de 2009). Chef Gaston Acurio carves Peruvian-flavored empire. *Los Angeles Times*. <https://www.latimes.com/style/la-fo-acurio21-2009jan21-story.html>

Barja, R. (27 de marzo de 2008). Cadena Casa Andina inauguró hotel cinco estrellas en Arequipa con inversión de US\$ 6 millones. *Andina, Agencia Peruana de Noticias*. <https://andina.pe/agencia/noticia-cadena-casa-andina-inauguro-hotel-cinco-estrellas-arequipa-inversion-6-millones-167393.aspx>

Chacaltana, S. (2010). Evidencias arqueológicas en Camata Tambo, Tambo Inca ubicado en el valle alto de Moquegua, Andes sur-centrales. *Arqueología y Sociedad* (21), 145-170.

De la Serna, J., y Chávez, J.L. (Ed.). (2012). *Proyectos Perú 1990-2011. P>D Programa Patrimonio para el Desarrollo.* Programa de Cooperación Hispano Peruano.

Diban, V., y Muñiz, R. (1984). *Casa de la Moneda: Estudio para su Restauración y Puesta en Valor* [Tesis de pregrado]. Universidad Nacional de San Agustín de Arequipa.

Fundación Pachacútec (2019). *Experiencias. Ana Reyes, Egresada de Cocina.* <https://fundacionpachacutec.org/programa/ana-reyes/>

ICOMOS. (1975). *European Charter of the Architectural Heritage – 1975.* <https://www.icomos.org/en/resources/charters-and-texts/179-articles-en-francais/ressources/charters-and-standards/170-european-charter-of-the-architectural-heritage>

ICOMOS. (1999). *The Burra Charter: The Australia ICOMOS Charter for Places of Cultural Significance.* <https://australia.icomos.org/wp-content/uploads/Carta-de-Burra-Burra-Charter-in-Spanish.pdf>

Municipalidad Provincial de Arequipa. Oficina Técnica del Centro Histórico Convenio AEI-MPA. (2002). *Plan Maestro del Centro Histórico de Arequipa: Volumen I Diagnóstico.*

Municipalidad Provincial de Arequipa. Oficina Técnica del Centro Histórico Convenio AEI-MPA. (2002). *del Centro Histórico de Arequipa: Volumen II Propuesta.*

Santos, J.M. (director). (2012). Perú Sabe. *La cocina, arma social.* Media Networks y Tensacalma. <https://vimeo.com/60645804>

Stipe, Robert E. (Ed.). (2003). *A Richer Heritage: Historic Preservation in the Twenty-First Century.* The University of North Carolina Press.

Ontaneda, E. y Quiroga, G. (2020). Gaston Acurio: innovación de modelo de negocio y creación de una marca gastronómica peruana. *Esmerald Emerging Markets Case Studies*, 10(1), 1-16. <https://doi.org/10.1108/EEMCS-12-2018-0267>