

# Cocina, memoria y territorio en Yapatera: patrimonio culinario y turismo gastronómico en una comunidad afrodescendiente

*Cuisine, memory and territory in Yapatera: culinary heritage and gastronomic tourism in an afro-descendant community*



Antonella Yamille Nole-Mendoza<sup>1\*</sup>



Yesabella Esperanza Ubillus-Morales<sup>1</sup>



Maricielo Lourdes Chunga-Peña<sup>1</sup>



Mireya Nicol Rojas-Zapata<sup>1</sup>



Samanta Hilda Calle-Ruiz<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Facultad de Ciencias Empresariales y Turismo, Escuela de Administración Hotelera y Turismo, Universidad Nacional de Frontera, Sullana, Piura, Perú.

## \*Correspondencia:

Antonella Yamille, Nole-Mendoza

**Como citar:** Nole-Mendoza, A.Y., Ubillus-Morales, Y.E., Chunga-Peña M.L., Rojas-Zapata, M.N., y Calle-Ruiz S.H. (2025). Cocina, memoria y territorio en Yapatera: patrimonio culinario y turismo gastronómico en una comunidad afrodescendiente. *Revista de Investigación Científica de la UNF-Aypate*, 5(1), 24-45  
<https://doi.org/10.57063/ricay.v5i1.239>.

**Fecha de recepción** : 24/12/2025  
**Fecha de Revisión** : 04/01/2026  
**Fecha de aceptación** : 07/01/2026  
**Fecha de publicación** : 08/01/2026

## RESUMEN

La cocina constituye un patrimonio cultural inmaterial que refleja memoria, identidad y prácticas cotidianas, pudiendo orientar experiencias turísticas con sentido territorial. Este estudio cualitativo de diseño etnográfico y nivel descriptivo se desarrolló en Yapatera, Piura, con el propósito de diseñar una experiencia turística orientada a valorar la cocina patrimonial en establecimientos gastronómicos locales e identificar recetas representativas mediante un repertorio histórico-cultural. La población comprendió catorce gestores de negocios gastronómicos locales, seleccionándose seis mediante muestreo por criterio según pertinencia y disposición participativa. La recolección de datos empleó grupos focales, entrevistas semiestructuradas, observación directa y revisión bibliográfica, con instrumentos validados por expertos en turismo y gastronomía. El trabajo de campo durante un mes incluyó consentimiento informado, diarios de campo y registro audiovisual de prácticas culinarias. Los resultados sistematizan platos, postres y bebidas tradicionales vinculados a técnicas heredadas secado solar, cocción lenta a leña, escaldado y fermentación e insumos locales como plátano bellaco, yuca, maíz, ciruela, coco y chicha de jora. Estas preparaciones se asocian a contextos socioculturales: festividades patronales, celebraciones comunales, reuniones familiares y prácticas religiosas. Se identificaron prácticas de sostenibilidad gastronómica alineadas con ODS 8 y 12, principalmente promoción de productos locales, compra directa a productores y aprovechamiento integral de insumos. A partir de estos hallazgos se diseñó "Sabores Patrimoniales de Yapatera: un viaje desde la tierra a la mesa", experiencia estructurada en bienvenida, presentación de insumos, demostración participativa y degustación guiada, integrando entrada, plato fuerte, postre y bebida tradicional para valorizar responsablemente el patrimonio culinario local.

**Palabras clave:** Cocina patrimonial; gastronomía afroperuana; turismo gastronómico; etnografía; Yapatera.

### ABSTRACT

Cuisine constitutes an intangible cultural heritage that reflects memory, identity, and daily practices, capable of guiding tourism experiences with territorial meaning. This qualitative study with ethnographic design and descriptive level was developed in Yapatera, Piura, with the purpose of designing a tourist experience oriented toward valuing heritage cuisine in local gastronomic establishments and identifying representative recipes through a historical-cultural repertoire. The population comprised fourteen local gastronomic business managers, with six selected through criterion sampling based on relevance and participatory willingness. Data collection employed focus groups, semi-structured interviews, direct observation, and literature review, with instruments validated by experts in tourism and gastronomy. Fieldwork over one month included informed consent, field diaries, and audiovisual recording of culinary practices. The results systematize traditional dishes, desserts, and beverages linked to inherited techniques solar drying, slow wood-fire cooking, blanching, and fermentation and local ingredients such as plantain bellaco, cassava, corn, plum, coconut, and chicha de jora. These preparations are associated with sociocultural contexts: patron saint festivities, communal celebrations, family gatherings, and religious practices. Gastronomic sustainability practices aligned with SDGs 8 and 12 were identified, primarily promotion of local products, direct purchasing from producers, and comprehensive use of ingredients. Based on these findings, "Heritage Flavors of Yapatera: a journey from land to table" was designed, an experience structured in welcome, ingredient presentation, participatory demonstration, and guided tasting, integrating appetizer, main course, dessert, and traditional beverage to responsibly valorize local culinary heritage.

**Keywords:** Patrimonial cuisine; Afro-Peruvian gastronomy; gastronomic tourism; ethnography; Yapatera

### 1. INTRODUCCIÓN

La cocina patrimonial se ha consolidado como un campo de investigación relevante para comprender las relaciones entre identidad cultural, memoria colectiva y desarrollo turístico en los territorios. Diversos autores coinciden en que las prácticas culinarias trascienden su función alimentaria y se constituyen en expresiones del patrimonio cultural inmaterial, en la medida en que condensan saberes, valores, técnicas y significados transmitidos de generación en generación (Matta, 2011). No obstante, su creciente incorporación al ámbito turístico ha suscitado un debate en torno a los límites éticos y simbólicos de la

mercantilización cultural, particularmente cuando la gastronomía se configura como producto turístico.

En este contexto, la bibliografía internacional ha demostrado que la cocina tradicional puede ser un articulador del patrimonio cultural local y el turismo, al ofrecer experiencias que conectan al visitante con los modos de vida locales y la memoria histórica de los destinos (Thomé-Ortiz & Sosa, 2025). Del mismo modo, se considera que la gastronomía no se erige únicamente a partir de ingredientes o técnicas, sino desde imaginarios, narrativas y emociones que fortalecen el sentido de pertenencia territorial (Novo, 2024). Pero, estas dinámicas de

resignificación también implican tensiones, pues los restaurantes y negocios gastronómicos suelen reinterpretar las cocinas locales para responder a las demandas del mercado turístico, generando nuevas formas de valoración cultural, pero también riesgos de descontextualización (Matta & de Suremain, 2019).

Desde una visión latinoamericana, se ha documentado que el rescate y la puesta en valor de ingredientes patrimoniales y prácticas culinarias tradicionales contribuyen al fortalecimiento del turismo gastronómico, al tiempo que revalorizan a los productores y portadores de saberes como actores centrales del patrimonio cultural (Ballesteros, 2020). De manera complementaria, investigaciones realizadas en contextos urbanos y rurales evidencian que la gastronomía patrimonial contribuye a la dinamización de las economías locales y al fortalecimiento de los intercambios culturales cuando se inserta en espacios cotidianos como mercados, cocinas comunitarias o negocios familiares (Delgado & Ocampo, 2021). Por su parte, en territorios caracterizados por una alta diversidad cultural y ambiental, estas prácticas se articulan con valores ecológicos y sostenibles, configurándose como un recurso estratégico para el desarrollo de un turismo responsable (Guerra, 2020; Campos & Castillo, 2024).

El enfoque afrodescendiente amplía esta discusión al subrayar que las prácticas culinarias no solo expresan

identidad, sino también memoria histórica, espiritualidad y procesos de resistencia cultural. En este sentido, las comidas tradicionales vinculadas al turismo son reconocidas como narrativas vivas que articulan patrimonio, territorio y experiencia turística más allá del consumo (Batista et al., 2022). De igual manera, investigaciones recientes subrayan que la revalorización de insumos nativos y prácticas alimentarias locales pueden fortalecer el turismo gastronómico desde una perspectiva de conservación biocultural, siempre que se preserve el vínculo comunitario y el sentido cultural de dichas prácticas (Rivadeneira et al., 2024).

En el Perú, la cocina tradicional ha sido reconocida como un componente esencial del patrimonio cultural inmaterial debido a su estrecha relación con la identidad regional, la biodiversidad alimentaria y las prácticas sociales que sostienen la memoria colectiva (Ministerio de Cultura del Perú, 2019, 2020). Diversas investigaciones coinciden en que la gastronomía peruana se configura como patrimonio culinario en la medida en que integra saberes ancestrales, técnicas tradicionales y valores culturales transmitidos de generación en generación, desempeñando un rol simbólico que trasciende lo alimentario (Gómez, 2025).

Sin embargo, uno de los retos principales que enfrenta la cocina tradicional en el país es la pérdida progresiva de prácticas culinarias ancestrales como consecuencia de la globalización, la modernización y la

limitada articulación entre cultura y turismo de manera asertiva. Este escenario debilita la transmisión intergeneracional de saberes y restringe el aprovechamiento de la gastronomía como recurso turístico sostenible, especialmente en territorios rurales (Valencia Carrasco, 2023).

En el caso de Yapatera, comunidad afrodescendiente del norte del Perú, la cocina patrimonial está vinculada estrechamente a su historia cultural y a experiencias comunitarias construidas a partir de la vida cotidiana, las festividades y la transmisión oral de saberes (Barranzuela, 2009; Higashi Suárez, 2023). Las prácticas culinarias locales constituyen un patrimonio vivo que integra recetas, técnicas e insumos tradicionales, reflejando la identidad afrodescendiente del territorio. Sin embargo, estas prácticas enfrentan procesos de debilitamiento asociados a la migración y a transformaciones socioculturales que afectan su continuidad.

A pesar de esta relevancia cultural, el vínculo entre la cocina patrimonial de Yapatera y los negocios gastronómicos locales no ha sido sistemáticamente analizado desde una perspectiva turística. Si bien la literatura internacional y nacional ha abordado el turismo gastronómico en contextos patrimoniales, persiste un vacío de conocimiento respecto a cómo estas prácticas culinarias se expresan, para plantear una transformación de ese acervo de conocimiento en experiencias turísticas dentro de comunidades afrodescendientes rurales.

Frente a este contexto, fue necesario una primera aproximación etnográfica a la cocina patrimonial de Yapatera que permita conocer y comprender los significados, saberes y prácticas asociados a las preparaciones tradicionales, así como su potencial para el diseño de experiencias turísticas culturalmente pertinentes. En consecuencia, este estudio se orientó a identificar y caracterizar las recetas representativas de la cocina patrimonial local, analizar su contexto histórico-cultural y proponer experiencias turísticas basadas en su puesta en valor, lo que demanda una aproximación metodológica centrada en la observación directa, la interacción con los actores locales y la interpretación de sus prácticas en su contexto natural.

## 2. MATERIALES Y MÉTODOS

La investigación se desarrolló bajo un enfoque cualitativo, orientado a comprender e interpretar las prácticas, significados y saberes asociados a la cocina patrimonial de Yapatera desde la perspectiva de los actores locales. El estudio fue de tipo básico, en tanto buscó ampliar el conocimiento teórico sobre la cocina patrimonial y su articulación con las experiencias turísticas, sin perseguir una aplicación inmediata, sino la generación de insumos analíticos que contribuyan a la reflexión académica sobre patrimonio cultural y turismo.

Se asumió un nivel descriptivo, cuyo propósito fue caracterizar las recetas tradicionales, los ingredientes locales, las técnicas de preparación y el contexto sociocultural en el que estas

prácticas culinarias se desarrollan, permitiendo una aproximación integral al fenómeno estudiado (Medina et al., 2023). Este nivel resultó pertinente para identificar y documentar expresiones de la cocina patrimonial como manifestaciones vivas de la identidad cultural del territorio.

El diseño metodológico correspondió a un diseño etnográfico, característico de la investigación cualitativa en contextos culturales, el cual permitió una aproximación directa al entorno natural de los participantes y a sus prácticas cotidianas (Ortega, 2023). A través de este diseño se observó e interpretó la dinámica de los negocios gastronómicos locales, las costumbres asociadas a la preparación de los alimentos y los significados culturales atribuidos a las recetas tradicionales, comprendiendo la cocina patrimonial como una expresión viva de la identidad cultural de Yapatera y su vínculo con la experiencia turística.

La población de estudio convocada fue 17 gestores de negocios gastronómicos locales del centro poblado de Yapatera. Se logró el consentimiento de seis participantes para aplicación de un grupo focal, lo que permitió generar un espacio de diálogo dinámico y equilibrado, favoreciendo la construcción colectiva de significados, el contraste de memorias culinarias y la emergencia de acuerdos y disensos, sin diluir la

participación individual. Para realizar la entrevista y observación a profundidad de sus prácticas se contó con cuatro participantes considerados informantes clave. Dado el carácter cualitativo de la investigación, se empleó un muestreo por criterio, considerando la totalidad de los establecimientos identificados como pertinentes para el análisis del fenómeno, sin aplicar criterios de representatividad estadística, sino priorizando la relevancia cultural y la experiencia de los participantes (Hernández et al., 2014).

Los instrumentos de las técnicas cualitativas: grupo focal, entrevista semiestructurada y observación directa fueron sometidos a validación mediante juicio de expertos en las áreas de turismo y gastronomía, quienes evaluaron su coherencia, claridad y pertinencia en relación con los objetivos y el diseño de la investigación.

El grupo focal permitió identificar las recetas tradicionales y los saberes culinarios asociados al patrimonio. La entrevista semiestructurada se aplicó a los gestores gastronómicos mediante una guía de preguntas abiertas, las cuales fueron registradas en formato de audio con el consentimiento previo de los participantes, las formas de transmisión intergeneracional y el significado cultural atribuido a las preparaciones. De manera complementaria, la observación directa se desarrolló a través de una ficha diseñada para registrar los procesos de preparación de los platos, el uso de utensilios tradicionales, la

organización del espacio gastronómico y la interacción entre cocineros y comensales en su contexto natural. Asimismo, la revisión bibliográfica incluyó fuentes relacionadas con la cocina patrimonial, la gastronomía afroperuana y el turismo gastronómico, las cuales sirvieron como sustento teórico y contextual del estudio.

El trabajo de campo se realizó dentro de un mes para la aplicación de las entrevistas y la realización de visitas de observación. Este proceso permitió registrar de manera sistemática los procedimientos de preparación, presentación y comercialización de los platos patrimoniales. De forma complementaria, se utilizaron diarios de campo y se recopiló material audiovisual, como fotografías y grabaciones, con el fin de documentar las prácticas culinarias y fortalecer la comprensión del fenómeno desde una perspectiva etnográfica. A continuación, se detalla el proceso metodológico llevado a cabo en la Figura 1.

Con la finalidad de garantizar el rigor metodológico de la investigación cualitativa, el estudio se condujo bajo los criterios de credibilidad, transferibilidad y confirmabilidad. La credibilidad se fortaleció mediante la triangulación de técnicas (grupo focal, entrevistas semiestructuradas y observación directa), así como a través del contraste de los discursos de los participantes con los registros de campo y el análisis bibliográfico. La transferibilidad se abordó mediante la

descripción densa del contexto sociocultural de Yapatera y de las prácticas culinarias observadas, permitiendo que los hallazgos puedan ser interpretados en contextos con características similares. Finalmente, la confirmabilidad se garantizó mediante el uso sistemático de diarios de campo, registros audiovisuales y la validación de instrumentos por juicio de expertos, reduciendo la influencia de sesgos del investigador y asegurando la trazabilidad analítica de los resultados. Estos criterios se fundamentan en los principios clásicos propuestos por Lincoln & Guba (1985), los cuales continúan siendo validados y aplicados en investigaciones cualitativas contemporáneas (Creswell & Poth, 2018).

### 3. RESULTADOS

En relación con los objetivos específicos orientados a identificar recetas representativas y elaborar un repertorio histórico-cultural de la cocina patrimonial de Yapatera, se reconoció un conjunto de platos típicos, postres y bebidas tradicionales preparados en los negocios gastronómicos locales. Estos resultados evidencian la persistencia de técnicas culinarias heredadas, el uso de insumos locales y su articulación con contextos socioculturales específicos, así como prácticas de sostenibilidad vinculadas a los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS). Los hallazgos se presentan y analizan a continuación a partir de las Tablas 1, 2 y 3.



La Tabla 1 muestra la caracterización de los platos tradicionales representativos de la cocina patrimonial de Yapatera. En ella se observa que preparaciones como la carne seca con chifles, el charqui de yuca, el seco de chávulo y la sopa de novios se sustentan en técnicas tradicionales como el secado al sol, la cocción lenta a leña y el escaldado. Asimismo, estas recetas utilizan de manera recurrente insumos locales como plátano bellaco, yuca, maíz y carnes de producción local. La relevancia de estos resultados radica en que las preparaciones no se conciben únicamente como alimentos, sino como prácticas culinarias asociadas a festividades patronales, celebraciones comunales y reuniones familiares, lo que refuerza su carácter patrimonial y su función como expresión de identidad cultural.

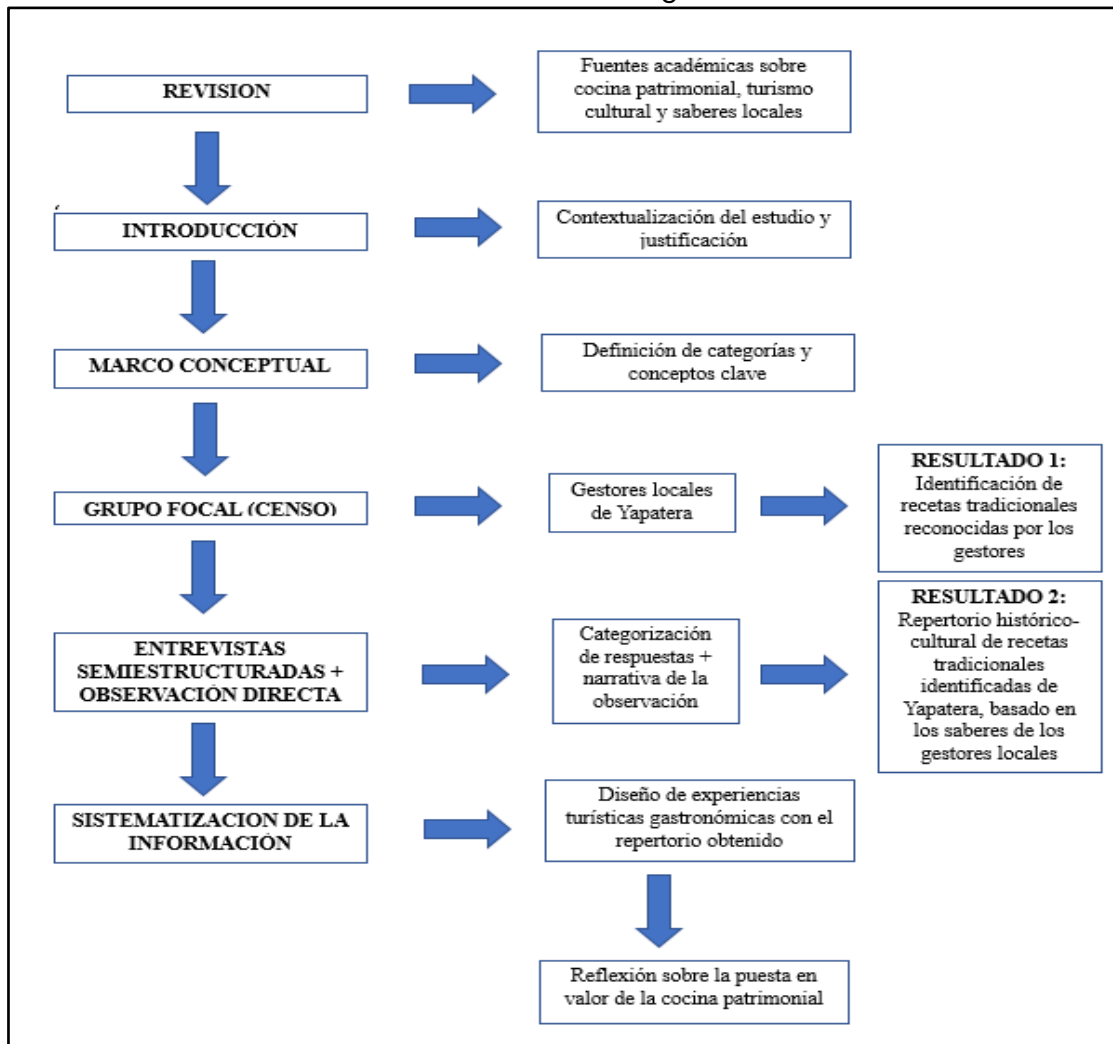
De manera complementaria, la Tabla 2 presenta la caracterización de los postres tradicionales identificados en la comunidad. Se evidencia que preparaciones como la mazamorra de plátano verde, la conserva de ciruela y la cocada artesanal están estrechamente vinculadas a ritualidades religiosas y celebraciones comunales, especialmente en

contextos como la Semana Santa y festividades patronales. Estos hallazgos son relevantes porque muestran cómo los postres cumplen un rol simbólico en la transmisión de memorias familiares y prácticas culturales, además de reflejar el uso responsable de insumos locales y técnicas artesanales, contribuyendo a la continuidad del patrimonio culinario

Por su parte, la Tabla 3 sintetiza las bebidas tradicionales representativas de la cocina patrimonial de Yapatera. Los resultados indican que bebidas como el rompopo de chicha de jora, la chicha morada y los refrescos de frutas locales se elaboran a partir de procesos tradicionales como la fermentación, la cocción prolongada y el colado artesanal. Estas bebidas se consumen principalmente en celebraciones comunales, festividades y actividades cotidianas, lo que evidencia su integración en la vida social del territorio. Su relevancia radica en que refuerzan el vínculo entre gastronomía, biodiversidad alimentaria y prácticas sostenibles, principalmente mediante el aprovechamiento integral de los insumos y la compra directa a productores locales

**Figura 1**

Proceso metodológico



**Tabla 1**

*Caracterización de los platos tradicionales representativas de la cocina patrimonial de Yapatera*

Plato típico	Técnica culinaria tradicional aplicada	Insumos principales tradicionales de la zona	Ingredientes complementarios o de apoyo	Contexto sociocultural y modalidad de consumo	Prácticas de sostenibilidad gastronómica vinculadas a los ODS
Carne seca con chifles	Conservación de la carne mediante el secado al sol.	Plátano bellaco verde, carne de res o cerdo	Cebolla roja, ajo, aceite vegetal, ajíes locales	Festividades patronales, ferias gastronómicas y celebraciones	ODS 8: Promoción de productos locales Compra directa a productores de plátano y carne



Plato típico	Técnica culinaria tradicional aplicada	Insumos principales tradicionales de la zona	Ingredientes complementarios o de apoyo	Contexto sociocultural y modalidad de consumo	Prácticas de sostenibilidad gastronómica vinculadas a los ODS
	Cocción lenta			comunales de Yapatera.	
Cachema pasada con yuca	Escaldado del pescado en caldo hirviente, cocción precisa por inmersión.	Pescado Cachema fresco, yuca	Cebolla roja, pimiento, apio, limón, ají, maíz cancha y zarandaja	Picanterías y restaurantes de cocina criolla	<p>ODS 12: Uso responsable de insumos</p> <p>Aprovechamiento de caldo de chilcano para otras preparaciones</p> <p>ODS 8: Promoción de productos locales</p> <p>Compra directa a pescadores locales</p>
Charqui de yuca con arroz y guiso de chancho	Deshidratación artesanal de la carne al sol, remojo y cocción lenta a leña.	Yuca fresca, frijol de palo verde	Tomate, culantro, Cebolla roja, ajos molidos, pimienta y orégano, Vinagre blanco y vinagre tinto, arroz blanco,	Celebraciones afrodescendientes, reuniones familiares	<p>ODS 12: Uso responsable de insumos</p> <p>Aprovechamiento de yuca, utilización de restos para compost</p> <p>ODS 8: Promoción de productos locales</p> <p>Compra directa a productores de yuca, frejol y carne</p>
Seco de Chávelo	Cocción lenta, uso de leña	Plátano bellaco verde, chicha de jora	Carne seca, carne fresca aliñada, Tomate, ají escabeche, Cebolla roja, culantro, maíz	Picanterías y restaurantes de cocina criolla	<p>ODS 8: Promoción de productos locales</p> <p>Compra directa a productores de plátano y carne</p>
Sopa de Novios con Seco de gallina.	Cocción prolongada y combinación equilibrada de gallina criolla, fideos y hierbas aromática	Gallina criolla, fideos artesanales, maíz, chicha de jora	Cebolla roja, ajo, ají escabeche, culantro, hierbabuena, especias	Festividades patronales, celebraciones comunales, bodas y reuniones familiares de Yapatera.	<p>ODS 8: Promoción de productos locales</p> <p>Compra directa a productores carne y agricultores</p>

**Tabla 2**

*Caracterización de los postres tradicionales representativos de la cocina patrimonial de Yapatera*

Postre típico	Técnica culinaria tradicional aplicada	Insumos principales tradicionales de la zona	Ingredientes complementarios o de apoyo	Contexto sociocultural y modalidad de consumo	Prácticas de sostenibilidad gastronómica vinculadas a los ODS
Mazamorra de plátano verde	Rallado manual del plátano, caramelización artesanal del azúcar, cocción lenta y constante.	Plátano verde	Azúcar rubia, canela, clavo de olor, leche evaporada, vainilla, agua.	Celebraciones religiosas como la Semana Santa, donde se priorizan preparaciones dulces sin excesos de grasa.	<p>ODS 12: Uso responsable de insumos</p> <p>Uso integral del plátano, reutilización de cáscaras para el compostaje.</p> <p>ODS 8: Promoción de productos locales</p> <p>Compra directa a productores de plátano y carne</p>
Conserva de ciruela	Maceración natural, Cocción lenta.	Ciruela fresca, chancaca, canela de rama	Clavo de olor, agua	Festividades patronales y celebraciones comunales de Yapatera	<p>ODS 12: Uso responsable de insumos</p> <p>Aprovechamiento de la ciruela</p> <p>ODS 8: Promoción de productos locales</p> <p>Compra directa a productores de plátano y carne</p>
Cocada artesanal	Cocina a leña con fuego medio en olla amplia, removiendo constantemente con cuchara de madera para	Coco fresco rallado, chancaca	Leche, agua, clavo de olor	Festividades patronales y celebraciones comunales de Yapatera	<p>ODS 12: Uso responsable de insumos</p> <p>Aprovechamiento del coco</p>

Postre típico	Técnica culinaria tradicional aplicada	Insumos principales tradicionales de la zona	Ingredientes complementarios o de apoyo	Contexto sociocultural y modalidad de consumo	Prácticas de sostenibilidad gastronómica vinculadas a los ODS
Mazamorra de Leche con Maíz Serrano	evitar que se adhiera al fondo  Grano de maíz cuidadosamente seleccionado, molido y cocido lentamente a fuego medio en cocina de leña	Maíz serrano	leche fresca, azúcar, canela, clavo de olor	Festividades patronales y celebraciones comunales de Yapatera.	ODS 12: Uso responsable de insumos Aprovechamiento del maíz

**Tabla 3**

*Caracterización de las bebidas tradicionales representativas de la cocina patrimonial de Yapatera*

Bebida típica	Técnica culinaria tradicional aplicada	Insumos principales tradicionales de la zona	Ingredientes complementarios o de apoyo	Contexto sociocultural y modalidad de consumo	Prácticas de sostenibilidad gastronómica vinculadas a los ODS
Rompopo de chicha de jora	Fermentación previa del maíz para la chicha de jora, cocción lenta y mezclado manual empleando utensilios tradicionales	Maíz (Chicha de jora fermentada)	Leche, huevos, azúcar, canela, clavo de olor, vainilla	Festividades patronales, celebraciones comunales y reuniones familiares.	ODS 12: Uso responsable de insumos Aprovechamiento del maíz
Jugo de mango	Mango licuado con jugo de dos limones	Mango maduro, limón criollo	azúcar, agua, azúcar	Festival del mago, reuniones familiares y	ODS 12: Uso responsable de insumos Aprovechamiento

Bebida típica	Técnica culinaria tradicional aplicada	Insumos principales tradicionales de la zona	Ingredientes complementarios o de apoyo	Contexto sociocultural y modalidad de consumo	Prácticas de sostenibilidad gastronómica vinculadas a los ODS
Refresco de ciruela	recién exprimidos para fortalecer y resaltar el sabor natural	Ciruela	agua, azúcar, canela, limón, clavo de olor	durante la temporada de cosecha,	to total del mago, reutilización de cáscaras y semillas para compostaje ODS 8: Promoción de productos locales Compra directa de mango a productores locales  ODS 12: Uso responsable de insumos Aprovechamiento to total de la
	Cocción pausada de la ciruela, maceración natural, colado artesanal y endulzado al gusto			Celebraciones comunales, reuniones familiares y actividades cotidianas	ciruela, reutilización de cáscaras y semillas para compostaje ODS 8: Promoción de productos locales Compra directa de mango a productores locales  ODS 12: Uso responsable de insumos Aprovechamiento to total de la
Chicha morada	Hervido prolongado del maíz morado, uso de especias naturales, colado artesanal	Maíz morado	Limón, canela, clavo de olor, azúcar	Festividades patronales, Celebraciones familiares y comunales	reutilización de cáscaras y semillas para

Bebida típica	Técnica culinaria tradicional aplicada	Insumos principales tradicionales de la zona	Ingredientes complementarios o de apoyo	Contexto sociocultural y modalidad de consumo	Prácticas de sostenibilidad gastronómica vinculadas a los ODS
					compostaje
					ODS 8:
					Promoción de productos locales
					Compra directa de mango a productores locales

En conjunto, los resultados muestran una cocina patrimonial sustentada en técnicas tradicionales (por ejemplo, secado al sol, cocción a leña, escaldado), un uso recurrente de insumos locales (plátano bellaco, yuca, maíz y frutas de temporada), y una asociación consistente entre las preparaciones y escenarios socioculturales (festividades patronales, celebraciones comunales, reuniones familiares y fechas religiosas). Del mismo modo, se identificaron prácticas reportadas como sostenibles, principalmente vinculadas al aprovechamiento integral de insumos y a la compra directa a productores locales, conectadas a los ODS 8 y 12.

Posteriormente, con base en el repertorio identificado y el objetivo general del estudio, se diseñó una experiencia gastronómica de tres tiempos, denominada “Sabores Patrimoniales de Yapatera: un viaje

desde la tierra a la mesa”, compuesta por: entrada (carne seca con chifles), plato de fondo (charqui de yuca con arroz), postre (mazamorra de plátano verde) y bebida (rompope de chicha de jora). El itinerario propuesto integra bienvenida y contextualización, presentación de insumos, demostración/taller, participación del visitante y degustación guiada. La Tabla 4 presenta una síntesis del diseño de la experiencia gastronómica, incorporando el sentido cultural, los insumos clave, las técnicas tradicionales, la participación del visitante, la dimensión sensorial y el valor patrimonial de cada preparación. El análisis de esta tabla permite evidenciar que la propuesta no se limita a la degustación, sino que promueve la interacción activa del visitante, la transmisión de saberes culinarios y la valoración del patrimonio cultural local.

**Tabla 4**

*Síntesis del diseño de experiencia gastronómica*

Dimensiones de la experiencia	Momento de la experiencia			
	Entrada: Carne seca con chifles	Plato de fondo: Charqui de yuca	Postre: Mazamorra de plátano	Bebida: Rompo de chicha de jora
<b>Sentido cultural</b>	Conservación ancestral de la carne y cultivo identitario del plátano	Técnicas afrodescendientes y campesinas de conservación y abundancia	Postre ritual asociado a fe y memoria familiar	Saber ancestral ligado al maíz y la fermentación
<b>Insumos locales clave</b>	Carne seca, plátano bellaco, ajíes	Yuca, chancho, frijol de palo	Plátano verde, azúcar rubia	Chicha de jora, leche, huevos
<b>Técnica tradicional</b>	Secado al sol, fritura artesanal	Deshidratación, cocción lenta a leña	Rallado manual y caramelización	Fermentación y cocción lenta
<b>Participación del visitante</b>	Corte del plátano y emplatado	Preparación del charqui	Pelado y rallado del plátano	Mezclado y aromatización
<b>Dimensión sensorial</b>	Contraste crocante-salino	Intensidad y equilibrio del aderezo	Textura espesa y dulzor natural	Cremosa, especiada y envolvente
<b>Valor patrimonial</b>	Memoria culinaria e identidad local	Herencia gastronómica viva	Transmisión intergeneracional	Hospitalidad y memoria colectiva

De manera complementaria, los resultados muestran que la experiencia gastronómica se organiza a partir de un itinerario común, aplicable transversalmente a las distintas preparaciones. Dicho itinerario comprende momentos sucesivos de contextualización cultural, presentación de insumos, demostración culinaria, participación activa del visitante, degustación guiada y cierre

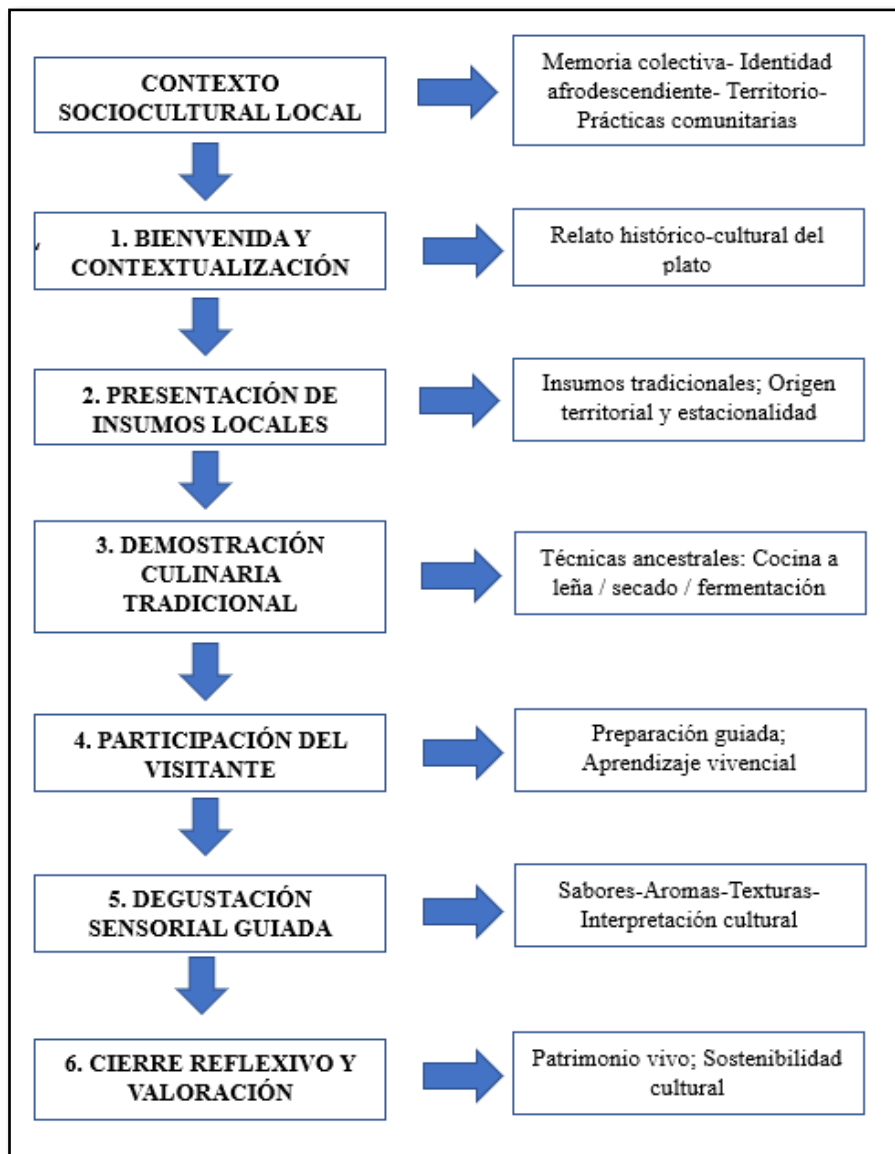
reflexivo. Este proceso refuerza la comprensión de la cocina patrimonial como una práctica viva y relacional.

La Figura 2 muestra esquemáticamente este itinerario de la experiencia gastronómica patrimonial, evidenciando la secuencia interpretativa que articula conocimiento, participación y valoración cultural.



**Figura 2**

*Modelo experiencial de la gastronomía patrimonial de Yapatera*



Finalmente, la Tabla 5 presenta la estructuración operativa de la experiencia gastronómica, considerando el aforo, el tiempo estimado y el precio sugerido por persona. Estos resultados evidencian la viabilidad de la propuesta como una experiencia culturalmente pertinente, diseñada para grupos reducidos y orientada

a visitantes interesados en vivencias gastronómicas auténticas. En este sentido, los hallazgos sientan las bases para una propuesta de turismo gastronómico orientada a la puesta en valor del patrimonio culinario local, desde una perspectiva experiencial, participativa y sostenible.

**Tabla 5**

*Oferta de experiencia turística gastronómica, aforo y tarifas por persona*

Actividad experiencial culinaria		Receta/Servicio	Aforo máximo	Aforo Mínimo	Tiempo estimado	Precio sugerido por persona
Degustación sensorial	Preparación de entrada	Carne Seca con Chifles	12 personas	2 personas	20 minutos	s/ 35.00
	Preparación de fondo	Charqui de yuca con arroz y guiso de chancho			60 minutos	s/70.00
	Preparación de postre	Mazamorra de plátano verde			20 minutos	s/ 15.00
	Preparación de bebida	Rompopo ancestral de Yapatera			20 minutos	s/ 15.00
	Interpretación de patrimonio culinario	Servicio en mesa			60 minutos	s/ .20.00
		Total			3 horas	s/ 155.00

#### 4. DISCUSION

Los hallazgos sostienen que la cocina patrimonial en Yapatera no se reduce a un inventario de recetas, sino que funciona como una forma de continuidad cultural: las técnicas tradicionales y los contextos de consumo evidencian un entramado de transmisión y memoria que se activa en escenarios comunales, familiares y festivos. Esta constatación es consistente con la idea de que las prácticas culinarias, al transmitirse intergeneracionalmente, expresan historia social, costumbres y conocimientos compartidos, constituyéndose en patrimonio vivo (Ramazanov, 2024; Ortiz & Sosa, 2025). En el contexto local, la asociación de las preparaciones con celebraciones y reuniones refuerza su

carácter relacional: lo culinario opera como lenguaje de pertenencia y como un dispositivo cotidiano de identidad, en línea con la caracterización de Yapatera como un espacio donde la memoria comunitaria y la vida cultural sostienen formas de identidad local (Barranzuela, 2009).

Un aporte de la presente investigación es expresar que la puesta en valor no depende únicamente de “ofertar platos”, sino de restituir el vínculo entre receta, técnica, insumo y relato en torno a un contexto sociocultural. En este punto, el diseño de experiencias no se concibe como adición externa, sino como un marco de mediación que organiza la interacción visitante-territorio, integrando demostración, participación y degustación guiada.

Esto dialoga con la idea de que la experiencia turística trasciende el consumo de servicios cuando genera aprendizaje, recuerdo y transformación subjetiva (Santos & Méndez, 2023). Así, la propuesta “Sabores Patrimoniales de Yapatera” se plantea como un mecanismo de traducción cultural: no solo “muestra” una preparación, sino que la sitúa en un itinerario interpretativo donde el visitante se aproxima al sentido local atribuido a ingredientes, técnicas y usos sociales.

Este estudio también explica que la sostenibilidad gastronómica, tal como fue expresada por los participantes de la investigación (aprovechamiento integral, compostaje, compra directa), no aparece como un discurso abstracto, sino como prácticas concretas asociadas al manejo cotidiano de insumos. Esto refuerza que la sostenibilidad en turismo gastronómico demanda de constituir aspectos ambientales, culturales y sociales en modelos operativos, no solo en declaraciones de principios (Campos & Castillo, 2024). En consecuencia, la articulación con ODS 8 y 12 puede percibirse como una oportunidad para convertir prácticas preexistentes en componentes visibles de valor agregado, siempre que no se instrumentalice como “etiquetas” y se mantenga su sentido local.

En último lugar, el estudio dialoga con las alertas sobre debilitamiento de la continuidad cultural por migración y pérdida de prácticas compartidas (Higashi Suárez, 2023). En este

escenario, la experiencia turística propuesta puede contribuir a la puesta en valor, pero requiere condiciones de gobernanza local: coordinación entre actores gastronómicos, criterios de autenticidad definidos desde la comunidad y resguardos éticos para evitar que la patrimonialización se convierta en descontextualización. En este contexto, el reto no es solo “promocionar” la cocina, sino diseñar una experiencia que valore responsable y sosteniblemente frente a los riesgos identificados en la discusión sobre cocina patrimonial y mercantilización (Matta, 2011).

## 5. CONCLUSIONES

Se logró la identificación de recetas representativas. La investigación permitió reconocer un repertorio de preparaciones (platos, postres y bebidas) que los gestores locales consideran representativas de la cocina patrimonial de Yapatera, destacando la concentración de técnicas tradicionales locales y de insumos locales como base de continuidad cultural y de diferenciación gastronómica en el territorio.

Con respecto al repertorio histórico-cultural y contextualización. Las recetas identificadas se entienden mejor cuando se sitúan en sus contextos de consumo: festividades patronales, celebraciones comunales, reuniones familiares y fechas religiosas. Este vínculo demuestra que la cocina patrimonial local opera como práctica social y simbólica, y no

solamente como oferta alimentaria.

El diseño de experiencia turística se elaboró orientada a la puesta en valor. A partir del repertorio levantado, se estructuró una experiencia gastronómica (tres tiempos) que integra relato, demostración, participación del visitante y degustación guiada. La propuesta se orienta a promover la puesta en valor responsable del patrimonio culinario, involucrando autenticidad local, aprendizaje del visitante y prácticas sostenibles que permiten aprovechar al máximo los insumos y a fortalecer la economía local.

## 6. CONTRIBUCIÓN DE LOS AUTORES.

**AYNM:** Conceptualización; Metodología; Administración del proyecto; Redacción: revisión y edición.

**YEUM:** Conceptualización; Metodología; Administración del proyecto; Redacción: revisión y edición.

**MNRZ:** Conceptualización; Metodología; Administración del proyecto; Redacción: revisión y edición.

**MLCP:** Conceptualización; Metodología; Administración del proyecto; Redacción: revisión y edición.

**SHCR:** Conceptualización; Metodología; Redacción: revisión y edición.

## 7. FINANCIAMIENTO

La presente investigación fue financiada mediante el Convenio N.º 007-2025-UNF-VPAC/FCET-IF, suscrito por la Universidad Nacional de Frontera (UNF), en el marco del concurso de subvención económica para trabajos de investigación.

El financiamiento permitió el desarrollo del trabajo de campo, la recolección, análisis y sistematización de la información, así como la elaboración del presente artículo científico.

La entidad financiadora no tuvo participación en el diseño del estudio, análisis e interpretación de los datos, redacción del manuscrito ni en la decisión de someterlo a publicación.

## 8. AGRADECIMIENTOS

Los autores expresan su sincero agradecimiento a las familias, cocineros(as) y gestores gastronómicos locales de Yapatera, quienes compartieron generosamente sus saberes culinarios tradicionales, permitiendo la identificación y valoración de recetas patrimoniales que forman parte de la memoria colectiva del territorio.

Asimismo, se agradece a la Universidad Nacional de Frontera por el respaldo institucional brindado durante el desarrollo de la investigación, y a la docente asesora por su acompañamiento

académico y orientación  
metodológica.

## 9. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Albán Solís, M. C. (2022). Turismo rural desde la óptica de la antropología del turismo y desarrollo sostenible en la provincia de Morropón, Piura [Tesis de pregrado, Universidad de San Martín de Porres] [https://repositorio.usmp.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12727/12123/ALBAN\\_SMC.pdf?sequence=12&isAllowed=y](https://repositorio.usmp.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12727/12123/ALBAN_SMC.pdf?sequence=12&isAllowed=y)
- Ballesteros, M. A. (2021). El rescate de los ingredientes patrimoniales colombianos por medio del turismo gastronómico. *Sosquua*, 2(2), 23–32. <https://doi.org/10.52948/sosquua.v2i2.145>
- Barranzuela, F. (2009). Historia de Yapatera. Universidad Nacional Mayor de San Marcos. [https://www.academia.edu/130170969/La\\_Historia\\_de\\_Yapatera\\_Barranzuela\\_y\\_la\\_escritura\\_de\\_las\\_estructuras\\_y\\_las\\_sensibilidad](https://www.academia.edu/130170969/La_Historia_de_Yapatera_Barranzuela_y_la_escritura_de_las_estructuras_y_las_sensibilidad)
- Batista Neto, A., Silva, P. D., Almeida, A. C., Lima, A. É. F., & Silva, C. S. (2022). A importância patrimonial cultural das comidas votivas de (para o) afroturismo como atrativo turístico. *Revista Turismo & Cidades*, 4 (10) 140–157. <https://doi.org/10.18764/2674-6972v4n10.2022.16>
- Branquinho de Almeida, S.; Santos, N.; Méndez Díaz, M. (2023). Tourist experiences and/or Experiential tourism? Study on the perception of the experience by the traveler. *International Journal of Human Sciences Research*, 3(25). <https://burjcdigital.urjc.es/server/api/core/bitstreams/db4cef7e-5dd1-4171-95d2-63b899c3b11d/content>
- Campos-Quezada, A. & Castillo-Ortiz, I. (2024). La sostenibilidad en los estudios del turismo gastronómico. Una revisión sistemática de literatura. *Pasos, Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 22(3), 595–614. <https://doi.org/10.25145/j.pasos.2024.22.039>
- Conde-Caballero, D., Rivero-Jiménez, B., & Mariano-Juárez, L. (2022). De la abundancia a la exquisitez gastronómica. una etnografía de las nuevas oportunidades para la atracción del turismo en las hurdes (cáceres). *Pasos (Tenerife (Canary Islands))*, 20(2), 453. <https://doi.org/10.25145/j.pasos.2022.20.032>
- Contreras, D. (2024). Sistemas Gastronómicos Territoriales: un modelo para el diseño de experiencias turísticas sostenibles. *Revista Latinoamericana de Food Design*, 5(1), 104–119. <https://publicacionescientificas.fadu.uba.ar/index.php/RLFD/article/view/2963>
- Creswell, J. W., & Poth, C. N. (2018). *Qualitative inquiry and research design: Choosing among five approaches* (4th ed.). SAGE Publications. <https://www.scirp.org/reference/referencespapers?referenceid=2155979>
- Delgado, T. C., & Ocampo Serna, A. N. (2021). El patrimonio culinario como generador de industrias creativas y culturales: El caso de la plaza de mercado de riosucio, caldas, colombia. *KEPES, Grupo De Estudio En Diseno Visual*, 18(23), 147–177. <https://doi.org/10.17151/kepes.2021.18.23.6>
- Esponda-Pérez, J. A., Moreno Cortés, K. C., Sánchez López, C. E., Vila Cisneros, T. L. & Cáceres Torres, C. A. (2025). Del plato a la experiencia: Marketing sensorial y emocional en la



- gastronomía. Emergentes - Revista Científica, 5(1), 714-739. [https://www.researchgate.net/publication/390279789\\_Del\\_plato\\_a\\_la\\_experiencia\\_Marketing\\_sensorial\\_y\\_emocional\\_en\\_la\\_gastronomia](https://www.researchgate.net/publication/390279789_Del_plato_a_la_experiencia_Marketing_sensorial_y_emocional_en_la_gastronomia)
- Farfán Dávila, Astrid Carolina; Seminario Ortiz, Kristel Brigitte; Apaza Panca, Cynthia Milagros; Moreno-Quiste, Luz A. (2020, July 1). Northern peruvian gastronomy: competitive strategies of restaurants. *Journal of Tourism and Heritage Research*, 3(3), 67-78. <https://www.jthr.es/index.php/journal/article/view/200/338>
- Flores Flores, J. C. & Ramírez Coronado, H. (2024). Sabores de Lima: Impacto del Turismo Gastronómico en la Identidad Cultural y el Desarrollo Económico Local. *Business Innova Sciences*, 5(3), 171-182. <https://innovasciencesbusiness.org/index.php/ISB/issue/view/19/32>
- Gómez, M. B. (2025). Patrimonio culinario del distrito de San Jerónimo de Tunan, provincia de Huancayo [Tesis de licenciatura Universidad Nacional de Educación Enrique Guzmán y Valle]. <https://repositorio.une.edu.pe/server/api/core/bitstreams/cbecae51-9a77-4734-a980-4475549f15c3/content>
- Guerra Gutiérrez, J. M. (2020). Valores culturales: Una opción para el desarrollo de productos ecoturísticos en el pacífico chocoano. *Revista Bioetnia*, 8(2), 207-217. <https://doi.org/10.51641/bioetnia.v8i2.51>
- Hernández Sampieri, R., Collado, C. F., & Lucio, P. A. B. (2014). Metodología de la investigación (6.ª ed.). McGraw-Hill Education. <https://www.mheducation.com.pe/metodologia-de-la-investigacion-6ed.html>
- Hernández-Rojas, R. D., & Huete-Alcocer, N. (2021). The role of traditional restaurants in tourist destination loyalty. *PLoS ONE*, 16(6), e0253088. <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0253088> OUCI+1
- Higashi Suárez, A. S. (2023). Soy yapaterana: Identidad afrodescendiente en la comunidad de Yapatera. [Tesis para obtener el título profesional de Licenciada, Antropología]. <https://tesis.pucp.edu.pe/server/api/core/bitstreams/3e124313-eb4e-4b15-88e5-4581eaaea1b8/content>
- Kai-Sean Lee. (2023). Cooking up food memories: A taste of intangible cultural heritage. *Journal of Hospitality and Tourism Management*, 54, 1-9. <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S1447677022001826>
- Leal Londoño, M. del P. (2023). Promoting Gastronomic Tourism to Foster Local Development: The Stakeholders' Perspective. *Almatourism - Journal of Tourism, Culture and Territorial Development*, 6(11), 54-74. <https://doi.org/10.6092/issn.2036-5195/5292>
- Lebrún Aspíllaga, A. M. & Acuña, H. G. (2023). El valor cultural del patrimonio inmueble en el Perú para la renovación del turismo cultural. *El caso del Centro Histórico de Lima. Intervención*, 14(27), 53-101. Recuperado de <https://www.redalyc.org/journal/3556/355680316003/html>
- Lincoln, Y. S., & Guba, E. G. (1985). *Naturalistic inquiry*. SAGE Publications. <https://us.sagepub.com/en-us/nam/naturalistic-inquiry/book842>





Lombardi, R. (2023). Diseño de experiencias turísticas: Investiga al viajero. Pontificia Universidad Católica del Perú.  
<https://repositorio.pucp.edu.pe/item/s/df860e51-3085-41c1-bc92-0b4d54f04554>

Martínez-Ruiz, M.P., Ruiz-Palomino, P., Izquierdo-Yusta, A., & Pick, D. (2023). The influence of food values on satisfaction and loyalty: Evidence obtained across restaurant types. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 33, 100770.  
<https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2023.100770>

Matta, R. (2011). Posibilidades y límites del desarrollo en el patrimonio inmaterial. El caso de la cocina peruana. *Apuntes*, 24(2), 196-207.  
<http://wdg.biblio.udg.mx:2048/login?url=https://www.proquest.com/scholarly-journals/posibilidades-y-limites-del-desarrollo-en-el/docview/1027217331/se-2>

Matta, R., & de Suremain, C. (2019). Patrimonios a la carta?: Una aproximación a las cocinas patrimoniales desde cuatro restaurantes en lima. *Revista Del CESLA: International Latin American Studies Review*, 24.  
<https://doi.org/10.36551/2081-1160.2019.24.33-52>

Medina, M., Rojas, R., Bustamante, W., Loaiza, R., Martel, C., & Castillo, R. (2023). Metodología de la investigación: Técnicas e instrumentos de investigación. Instituto Universitario de Innovación Ciencia y Tecnología INUDI Perú.  
<https://doi.org/10.35622/inudi.b.080>

Ministerio de Cultura del Perú. (2017). Guía sobre declaratorias de expresiones del patrimonio cultural inmaterial como Patrimonio Cultural de la Nación (2.ª ed.). Dirección de

Patrimonio Inmaterial.  
<https://www.cultura.gob.pe>

Ministerio de Cultura del Perú. (2019). Patrimonio cultural inmaterial afroperuano. Ministerio de Cultura.  
<https://centroderecursos.cultura.pe/sites/default/files/rb/pdf/PATRIMONIO%20CULTURAL%20INMATERIAL%20AFROPERUANO%20MINCU.pdf>

Ministerio de Cultura del Perú. (2020). Guía para la confección de inventarios sobre el patrimonio inmaterial en contextos urbanos, UNESCO (1.ª ed.). Dirección de Patrimonio Inmaterial.  
<https://share.google/Xsbelf02M9WmAE0NO>

Navarrete Torres, M. del C., & García Muñoz Aparicio, C. (2024). Memory and transformation: cultural tourism and community revitalization in Chipilo, Mexico. *Journal of Tourism and Heritage Research*, 7(4), 27-39. Retrieved from  
<https://www.jthr.es/index.php/journal/article/view/616/jthr.es>

Novo-Espinosa de los Monteros, Gerardo. (2024). Aculco y su cocina local: Un análisis de los imaginarios gastronómicos y sus vínculos con el turismo. *SosQuua: Revista Especializada En Gastronomía*, 6(1), 68-84.  
<https://doi.org/10.52948/sosquua.v6i1.982>

Ortega-Sánchez, D. (2023). La etnografía como herramienta para la investigación educativa y social. *Revista Electrónica de Investigación Educativa*, 25, e14.  
<https://doi.org/10.24320/redie.2023.25.e14>

<https://redie.uabc.mx/redie/article/view/6061>

Ramazanov, M. (2024). Traditional gastronomy and its preservation.



Innovations in Science and Technologies, 1(2), 132–135.  
<https://innoist.uz/index.php/ist/article/view/23>

Ramos, J. E., Aguilar, M., Castaño, L., & López, T. (2024). Sabores y sensaciones: análisis de la experiencia gastronómica de los turistas y su relación con el perfil sociodemográfico. Revista de Estudios Empresariales. Segunda Época, 2, 57–73.  
<https://doi.org/10.17561/ree.n2.2024.8785>

Ricardo, H. R. (2015). Gestión y planificación de rutas turísticas gastronómicas: estudio de caso en la provincia de Córdoba [Tesis Doctoral, Universidad de Córdoba].  
<http://hdl.handle.net/10396/13107>

Rivadeneira, E. V. S., Assuncao, E. N. A., & Méndez, G. A. S. (2024). Rescate del fruto de la chonta para promover el turismo gastronómico: Una Revisión De Literatura. Revista Ibérica De Sistemas e Tecnologias De Informação, 343–360.  
<http://wdg.biblio.udg.mx:2048/login?url=https://www.proquest.com/scholarly-journals/rescate-del-fruto-de-la-chonta-para-promover-el/docview/3085714941/se-2>

Rodríguez Díaz, M. (2025). El uso de plantas medicinales en la comunidad afroyapatera de Piura: saberes ancestrales y patrimonio biocultural. Cuadernos Botánico Sociales, 65(3), 83–85.  
<https://www.cuadernosms.cl/index.php/cms/article/view/2469/2442>

Rodríguez, A. J., Cánovas, E. R., & Mantero, E. M. (2023). Análisis de la cadena de valor del turismo gastronómico y sus relaciones desde un enfoque territorial: criterios de funcionalidad y jerarquización. Dialnet.

<https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=9164670>

Thome-Ortiz, H., & Sosa, M. E. S. (2025). The role of traditional cuisine in a tourist city with cultural heritage. the case of the historic centre of quito/o papel da culinaria tradicional em uma cidade turistica com patrimonio cultural. Revista De Gestao Social e Ambiental, 19(2), 1.  
<https://doi.org/10.24857/rgsa.v19n2-021>

Valencia Carrasco, C. M. (2023). Puesta en valor de la cocina tradicional cusqueña como producto turístico [Tesis de licenciatura, Universidad San Ignacio de Loyola].  
<https://repositorio.usil.edu.pe/server/api/core/bitstreams/655ca9db-c81f-404a-9274-9e9e128df030/content>