

El artículo se publica como ahead of print. Ha superado la revisión por pares y ha sido aceptado para un número futuro. Esta versión es citable, aunque la versión final podrá incorporar ajustes formales no sustantivos.

This article is published ahead of print. It has undergone peer review and has been accepted for a forthcoming issue. This version is citable, although the final version may include non-substantive formal revisions.

Perdiendo sabores: Factores socioculturales detrás del declive de la cocina tradicional en Santa María, Perú

Patricia Elena Ramos La Rosa¹; Carlos Bernardino Ruiz Huaraz²

¹ Universidad José Faustino Sánchez Carrión, Facultad de Ciencias Empresariales, Huacho, Perú.. pramos@unjfsc.edu.pe. [ORCID: 0000-0002-3945-0899](https://orcid.org/0000-0002-3945-0899)

² Universidad José Faustino Sánchez Carrión, Facultad de Ciencias Económicas, Huacho, Perú.. crui@unjfsc.edu.pe. [ORCID: 0000-0002-4748-9160](https://orcid.org/0000-0002-4748-9160)

Cite: Ramos La Rosa, P. E. & Ruiz Huaraz, C. B. (2027). Perdiendo sabores: Factores socioculturales detrás del declive de la cocina tradicional en Santa María, Perú. *PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 25(1), 202725011. <https://doi.org/10.25145/j.pasos.2027.25.011>

Recibido: 12/02/2026 · Reenviado: 06/04/2026 · Aceptado: 23/04/2026 · Sometido a evaluación por pares anónimos

Resumen: La cocina tradicional constituye un componente central del patrimonio cultural inmaterial y de la identidad territorial; sin embargo, en diversos contextos locales enfrenta un proceso progresivo de debilitamiento asociado a transformaciones socioculturales y territoriales. El objetivo de este estudio es determinar los factores socioculturales que influyen en el declive de la cocina tradicional en el distrito de Santa María, Perú, territorio que ha experimentado significativas transformaciones urbanas, productivas y económicas. Se adoptó un diseño mixto secuencial exploratorio: la fase cualitativa inicial permitió identificar, desde las percepciones de los actores locales, los principales factores asociados al declive; posteriormente, estos hallazgos orientaron la construcción del instrumento cuantitativo, aplicado a 195 residentes del distrito y analizado mediante PLS-SEM. Los resultados evidencian que la expansión inmobiliaria y las nuevas tendencias gastronómicas ejercen un efecto directo y significativo sobre el declive de la cocina tradicional, mientras que la transformación de la agricultura local incide de manera decisiva en el acceso a insumos tradicionales, actuando como variable mediadora. Los hallazgos confirman el carácter multifactorial del fenómeno y permiten comprender este declive como un indicador sensible de las tensiones territoriales que afectan la reproducción cotidiana de las prácticas culinarias.

Palabras Clave: cocina tradicional; factores socioculturales; patrimonio cultural inmaterial; PLS-SEM; Perú

Losing Flavours: Sociocultural Factors Behind the Decline of Traditional Cuisine in Santa María, Peru

Abstract: Traditional cuisine constitutes a central component of intangible cultural heritage and territorial identity; however, in many local contexts it is undergoing a progressive process of decline associated with sociocultural and territorial transformations. This study aims to determine the sociocultural factors influencing the decline of traditional cuisine in the district of Santa María, Peru, a territory that has undergone significant urban, productive, and economic transformations. An exploratory sequential mixed-methods design was adopted: the initial qualitative phase identified, based on the perceptions of local actors, the main sociocultural factors associated with this decline; subsequently, these findings guided the development of a quantitative instrument administered to 195 district residents and analysed using PLS-SEM. The results indicate that real estate expansion and new gastronomic trends exert a direct and significant effect on the decline of traditional cuisine, whilst the transformation of local agriculture decisively influences access to traditional ingredients, acting as a mediating variable. These findings confirm the multifactorial nature of the phenomenon and allow this decline to be understood as a sensitive indicator of the territorial tensions affecting the everyday reproduction of culinary practices.

Keywords: traditional cuisine; sociocultural factors; intangible cultural heritage; PLS-SEM, Peru

1. INTRODUCCIÓN

La alimentación es simultáneamente un acto biológico y social que articula necesidades nutricionales con prácticas, símbolos y relaciones que se aprenden, negocian y reconfiguran en el tiempo. En este marco, la interacción entre alimento y cocina da origen a la cocina tradicional local, la cual se manifiesta en las formas de preparar, consumir y compartir los alimentos, así como en los significados culturales asociados a estas prácticas (Koerich & Müller, 2022). Estas dinámicas se desarrollan dentro de un entramado social, económico y ambiental que condiciona las elecciones alimentarias, las cuales no responden a decisiones individuales y aisladas, sino a influencias familiares, ambientales, psicológicas, comerciales y de salud (Pilnik & Argentim, 2024).

La cocina tradicional se construye y se mantiene viva a partir de los alimentos tradicionales, entendidos no solo como insumos materiales, sino como portadores de memoria colectiva, identidad, prácticas socioculturales y pertenencia territorial (Pedzisi et al., 2022; Yiannakou et al., 2022). Desde esta perspectiva, los ingredientes locales posibilitan la reproducción cotidiana de prácticas culinarias que refuerzan la identidad colectiva y el sentido de pertenencia, materializando el vínculo entre cultura, territorio y comunidad (Bonnet & Villavicencio, 2021; Lunchprasith & Macleod, 2018).

Desde una mirada contemporánea, la tradición culinaria no debe entenderse como un constructo estático, sino como un sistema dinámico en el que la preservación y la innovación pueden coexistir, siempre que los procesos de cambio no desarticulen su base cultural ni alteren las condiciones que sostienen su reproducción cotidiana. En este sentido, el reconocimiento externo de la cocina tradicional no garantiza necesariamente su continuidad interna, particularmente cuando las transformaciones sociales, productivas y territoriales modifican las bases materiales y socioculturales que la sustentan (Fibri et al., 2022; Vázquez-Martínez et al., 2019).

En el Perú, la cocina tradicional se articula históricamente con una cosmovisión alimentaria vinculada al territorio, lo ritual y la comunidad, tal como se evidencia en crónicas coloniales que destacan la relación entre alimentación, festividades y prácticas simbólicas asociadas a la Pachamama (Cánepa et al, 2011). Esta relación ha configurado sistemas culinarios profundamente ligados a los contextos locales y a la producción agrícola tradicional.

En la Campiña de Santa María, distrito de la provincia de Huaura, en la región Lima, cuya capital es Cruz Blanca y cuya extensión territorial bordea los 127.5 km², se han producido en los últimos años transformaciones territoriales significativas. Su relieve predominantemente plano y su histórica vocación agrícola han favorecido la consolidación de prácticas productivas y culinarias estrechamente vinculadas al entorno local. Sin embargo, expansión urbana y el desarrollo inmobiliario promocionados bajo la narrativa de “vivir en la campiña de Huacho”, junto con la concentración de restaurantes campestres, evidencian una reconfiguración del uso del suelo y de las dinámicas productivas del territorio. En este contexto, la cocina tradicional del distrito, representada por diversos potajes preparados durante décadas, expresa una imbricación entre entorno, técnicas culinarias y sociabilidad local (Antúnez de Mayolo, 2011).

No obstante, la cocina tradicional de Santa María enfrenta presiones derivadas de la globalización de gustos, la migración, los cambios en la agricultura local y los procesos de urbanización, los cuales afectan tanto la disponibilidad de insumos como los mecanismos de transmisión intergeneracional de los saberes culinarios. Estas presiones configuran una red de factores socioculturales que, al interactuar, contribuyen al debilitamiento progresivo de la cocina tradicional. En este sentido, la cocina tradicional no desaparece de manera abrupta, sino que se transforma y se debilita progresivamente, reduciendo su presencia en la oferta gastronómica local y en los patrones de consumo de las generaciones más jóvenes (Bisai et al., 2023).

A este proceso se suma la escasa documentación culinaria elaborada desde el propio territorio. La presente investigación solo logró identificar el manuscrito *Campiña Adentro* (Nicho, 1977), el cual ofrece una descripción detallada de fiestas y prácticas alimentarias tradicionales del distrito, aunque sin registrar recetas culinarias. En la zona de estudio no se identifican recetarios ni registros escritos producidos por autoras o autores locales que recojan las prácticas culinarias desde la voz de sus protagonistas. Si bien algunas preparaciones emblemáticas, como el ceviche de pato o los tamales, aparecen en recetarios elaborados en Lima por chefs reconocidos, dichas versiones no evidencian procesos sistemáticos de consulta con las cocineras locales, lo que deriva en adaptaciones y modificaciones que descontextualizan las recetas originales. Esta situación se agrava por la existencia de numerosas preparaciones que permanecen completamente no documentadas, fenómeno que no es exclusivo de Santa María, sino que se reproduce en amplias zonas del país.

En consecuencia, el declive de la cocina tradicional puede entenderse no como una pérdida cultural aislada, sino como un proceso gradual de debilitamiento de las dimensiones territoriales, productivas y socioculturales que sostienen su reproducción. Dentro de este proceso, la transformación de los sistemas productivos y la ruptura de los vínculos intergeneracionales emergen como factores críticos (Rocillo-Aquino et al., 2021).

En este contexto, la presente investigación tiene como objetivo determinar los factores socioculturales que influyen en el declive de la cocina tradicional en el distrito de Santa María, Perú.

2. REVISIÓN DE LA LITERATURA

La literatura coincide en que la cocina tradicional se encuentra profundamente condicionada por factores socioculturales que interactúan en distintos niveles, incluyendo estructuras familiares, valores culturales, dinámicas económicas y transformaciones territoriales. Desde esta perspectiva, un factor sociocultural en la alimentación comprende cualquier influencia social o cultural que incida en el comportamiento, las actitudes y las prácticas de las comunidades en torno a la elección de alimentos y la construcción del conocimiento culinario local (Vichi-Martínez & Maldonado-González, 2025). En este sentido, los patrones alimentarios reflejan procesos históricos y sociales en los que la coexistencia entre lo tradicional y lo moderno genera reestructuraciones culturales constantes (Aker et al., 2024). Por lo tanto, la globalización puede entenderse como un proceso de interconexión económica, cultural y tecnológica que favorece la circulación transnacional de productos, gustos, prácticas y estilos de vida, lo que reconfigura las prácticas culinarias locales, afectando su continuidad, pero también abriendo espacios de resignificación cultural (Fibri et al., 2022; Putra et al., 2023; Rapinski et al., 2023).

Desde un enfoque sociocultural, la configuración de la cocina tradicional se ve influenciada tanto por microentornos individuales, como los hogares, las escuelas y los espacios de trabajo; como por macroentornos sociales que incluyen sistemas familiares, educativos y ambientales (Chen & Antonelli, 2020). En este entramado, el turismo ha sido identificado como un sector que promueve la visibilización de la comida tradicional local al posicionarla como un atractivo cultural del destino. No obstante, diversos estudios advierten que este enfoque tiende a priorizar la experiencia del visitante y su intención de consumo futuro, relegando con frecuencia las expectativas de las comunidades locales y la continuidad intergeneracional de las prácticas culinarias (Ghanem, 2019). En consecuencia, en contextos donde el turismo se encuentra en expansión y no está guiado por criterios de responsabilidad social, puede contribuir a una reconfiguración gradual de las prácticas culturales cotidianas de las comunidades anfitrionas (Zhuang et al., 2019).

Desde la óptica del patrimonio culinario, la cocina tradicional no se reduce a un recetario, sino que integra conocimientos, técnicas, objetos, normas y convenciones que constituyen un eje de identidad y pertenencia comunitaria (Bonnet & Villavicencio, 2021). Estos saberes conforman un sistema de producción y consumo con reglas, estilos y repertorios sensoriales que se aprenden y se expresan a través de las técnicas de preparación, las cuales deben ser capaces de innovar sin quebrar su anclaje cultural (Hoang et al., 2024).

Diversos estudios sostienen que la conservación o el declive de la cocina tradicional responde a un entramado multifactorial en el que confluyen procesos migratorios, nuevas tendencias gastronómicas, dinámicas de mercado y transformaciones territoriales. La migración constituye un factor relevante en la modificación de los hábitos alimentarios, ya que genera procesos de adaptación e hibridación que inciden en la transmisión intergeneracional del conocimiento culinario (Aljaroudi et al., 2019). Si bien estos procesos pueden generar cocinas híbridas (Barakat & Şat, 2020), también pueden debilitar la identidad culinaria de comunidades minoritarias cuando se rompe el vínculo con el territorio de origen (Mohd et al., 2021).

Las nuevas tendencias gastronómicas, caracterizadas por la rapidez, la estandarización y la influencia global, han modificado significativamente los hábitos de consumo alimentario (Arrigan et al., 2024). La preferencia por alimentos de conveniencia responde a cambios en los estilos de vida, el tiempo disponible y la inserción laboral, desplazando progresivamente las prácticas culinarias tradicionales (Gutschall et al.,

2018). Estas transformaciones se intensifican entre las generaciones jóvenes, quienes priorizan la practicidad frente a los procesos de preparación tradicional, redefiniendo el significado de lo “tradicional” en contextos de modernidad reflexiva (Miassi et al., 2022). Asimismo, la disminución de la oferta gastronómica tradicional se vincula a dinámicas de mercado que priorizan la rentabilidad económica sobre el valor cultural, reduciendo la visibilidad y el consumo de la cocina local (Huang et al., 2025; Šmugović et al., 2024).

Desde una dimensión territorial, la expansión inmobiliaria y la urbanización acelerada generan presiones que afectan directamente la continuidad de la cocina tradicional. La pérdida de territorio agrícola y natural reduce el acceso a recursos alimentarios locales, debilitando la base material que sostiene las prácticas culinarias tradicionales (Roggema et al., 2024). De manera complementaria, la urbanización fragmenta los sistemas de conocimiento biocultural, incidiendo tanto en la producción de insumos como en la transmisión de saberes culinarios (Vandebroek & Voeks, 2018). En este contexto, la reducción en la frecuencia de preparación de alimentos tradicionales no responde necesariamente a una pérdida de valor simbólico, sino a transformaciones estructurales que afectan las condiciones sociales y materiales de su reproducción cotidiana.

La transformación de los sistemas agrícolas constituye uno de los factores estructurales más relevantes en el declive de la cocina tradicional. La modernización agrícola y la estandarización productiva han reducido los cultivos tradicionales y el uso de semillas nativas, limitando la disponibilidad y diversidad de insumos locales necesarios para la preparación de platos tradicionales (Seguin et al., 2021). Cabe destacar que la integración al mercado global y los cambios estructurales en la producción agrícola debilitan la relación entre agricultura local y cocina tradicional, acelerando la transición alimentaria (Bogdanova et al., 2020). La reducción del acceso a insumos originarios restringe la preparación de potajes tradicionales y favorece el consumo de alimentos ultra procesados, impulsado además por factores económicos y laborales contemporáneos (Manzoor et al., 2025; Martínez de Victoria et al., 2019).

El declive de la cocina tradicional se configura, por tanto, como un proceso gradual y multifactorial que no implica necesariamente la desaparición inmediata de los platos, sino la pérdida progresiva de prácticas, significados y contextos de consumo (Sánchez-Vega et al., 2021). Factores como la urbanización acelerada, la pobreza, la globalización alimentaria y la estandarización del mercado contribuyen a debilitar la continuidad de las tradiciones culinarias (Gutschall et al., 2018). En este proceso, la sustitución de la cocina local por opciones internacionales y ultra procesadas reduce el contacto cotidiano con los potajes tradicionales, especialmente entre las generaciones jóvenes (Miassi et al., 2022), configurando una erosión sociocultural más que un fenómeno estrictamente gastronómico (Trott & Mulrennan, 2024).

La pérdida de técnicas y preparaciones culinarias constituye una de las expresiones más visibles de este declive. La estandarización gastronómica y la industrialización alimentaria socava las técnicas locales, reduciendo la diversidad culinaria y afectando los sabores, los significados y el valor simbólico de los alimentos, lo que conduce a procesos de desnaturalización culinaria (Manzoor et al., 2025). A ello se suma la interrupción de los mecanismos de transmisión intergeneracional del conocimiento culinario, particularmente feminizados, en los que las mujeres han desempeñado históricamente un rol central como guardianas y transmisoras de recetas y técnicas (da Silva et al., 2022; Ibarra et al., 2024).

La baja identificación de las generaciones jóvenes con la cocina tradicional representa, en este sentido, una amenaza significativa para su continuidad. Estudios evidencian que los jóvenes presentan menor

conocimiento y práctica de la cocina tradicional, influenciados por la globalización, la urbanización y la creciente oferta de comestibles industrializados (Ramirez et al., 2022). En este contexto, la escuela, junto con otros espacios de transmisión cultural, puede desempeñar un papel relevante en la difusión del significado histórico, cultural y nutricional de la cocina tradicional, favoreciendo su valoración entre las nuevas generaciones y su vínculo con la identidad alimentaria local.

La ruptura entre los saberes comunitarios informales y los sistemas educativos formales contribuye a la desconexión progresiva de las nuevas generaciones respecto a las prácticas alimentarias tradicionales, afectando los vínculos identitarios y simbólicos con la cultura alimentaria local (Björk & Kauppinen-Räsänen, 2019; Gartaula et al., 2020; Rapinski et al., 2023)

Por último, la literatura sobre sistemas alimentarios tradicionales enfatiza que el debilitamiento de las prácticas culinarias no responde a elecciones individuales, sino a procesos estructurales complejos vinculados a la pérdida de acceso al territorio, la ruptura de redes comunitarias y la monetización de la vida cotidiana, aun cuando estas prácticas continúan siendo altamente valoradas a nivel simbólico (Panikkar & Lemmond, 2020; Royyani et al., 2025; Tadesse et al., 2020). En el marco del conocimiento alimentario tradicional, el declive culinario debe analizarse considerando no solo los cambios en ingredientes o técnicas, sino también la erosión de valores socioculturales, relaciones comunitarias y contextos de transmisión (Pieroni et al., 2021). En este mismo marco, la resiliencia cultural emerge como una posibilidad, en tanto la cocina tradicional puede adaptarse a contextos cambiantes si se fortalecen los vínculos comunitarios y los espacios de reproducción social del conocimiento culinario tradicional local (Das, 2024; Fontefrancesco & Zocchi, 2020). No obstante, la literatura coincide en que, sin la participación activa de las comunidades locales, los procesos de promoción y revitalización de la cocina tradicional resultan poco sostenibles en el largo plazo (Hossain & Punam, 2020; Nadalipour et al., 2022).

3. METODOLOGÍA Y MODELO

El estudio adoptó un diseño mixto secuencial exploratorio (DEXPLOS), entendido como un procedimiento en el que una fase inicial cualitativa orienta el desarrollo de una fase posterior cuantitativa. En este tipo de diseño, la recolección y el análisis de datos cuantitativos se construyen sobre la base de los hallazgos cualitativos previos, y la integración final se produce al comparar e interpretar conjuntamente ambos resultados (Hernández Sampieri et al., 2014). En este diseño, los hallazgos cualitativos orientaron la construcción del instrumento cuantitativo. En la fase cualitativa, de carácter exploratorio, se realizaron entrevistas semiestructuradas a informantes. El muestreo fue intencional orientado a actores clave vinculados al ámbito gastronómico y turístico del distrito de Santa María. Para ello, se elaboró una lista de profesionales del rubro gastronómico y turístico, propietarios de restaurantes tradicionales y cocineras locales, considerados informantes estratégicos por su conocimiento y experiencia en las prácticas culinarias tradicionales. Se consideró a profesionales del rubro gastronómico y turístico, propietarios de restaurantes tradicionales y cocineras o cocineros locales, quienes fueron identificados como informantes estratégicos por su conocimiento y experiencia en las prácticas culinarias tradicionales.

Cada potencial participante fue contactado de manera directa, informándole sobre los objetivos de la investigación y solicitando su participación voluntaria. Una vez obtenida la aceptación, se coordinó la modalidad de la entrevista, la cual se realizó de forma presencial o mediante videollamada, según la

disponibilidad y preferencia de los informantes. Las entrevistas se organizaron a través de un cronograma, estas se llevaron a cabo durante un periodo de seis semanas. Esto permitió recopilar información suficiente y diversa para el análisis cualitativo del fenómeno estudiado. La saturación teórica se alcanzó en la entrevista número 12. Posteriormente, las entrevistas fueron analizadas mediante el software Atlas.ti 9, siguiendo un proceso de codificación abierta y axial. A partir de las categorías emergentes (migración, nuevas tendencias gastronómicas, transformación de la agricultura y expansión inmobiliaria) y de las relaciones identificadas entre los códigos, se elaboró un esquema conceptual que sintetiza de manera visual los principales factores socioculturales asociados al declive de la cocina tradicional, según la percepción de los informantes. Este esquema constituye una representación interpretativa construida por la investigadora, orientada a facilitar la comprensión de las relaciones causales identificadas en el discurso de los informantes.

Para la fase cuantitativa, se diseñó un estudio de tipo no experimental, transversal y correlacional, orientado a validar empíricamente las relaciones entre los factores socioculturales identificados y el declive de la cocina tradicional. Para ello, sobre la base del modelo teórico, se construyó un cuestionario, se construye el instrumento que consistió en un cuestionario con ítems en escala Likert de cinco puntos (1=Totalmente en desacuerdo a 5=Totalmente de acuerdo), construido a partir de los factores obtenidos en la fase cualitativa y estructurado en variables latentes y observables. Los criterios de inclusión fueron: (a) tener entre 20 y 64 años, (b) residir en el distrito por un mínimo de 7 años y (c) aceptar voluntariamente participar. Se excluyó a ciudadanos con condiciones de discapacidad que dificultaran su participación y a quienes no manifestaron consentimiento.

La población objetivo estuvo compuesta por 11 443 ciudadanos entre 20 y 64 años del distrito de Santa María, según datos del Instituto Nacional de Estadística e Informática (2018). Para estimar el tamaño de muestra se utilizó la ecuación de potencia para detectar una correlación bivariada (basada en la transformación z de Fisher). El cálculo mostró que, para detectar correlaciones moderadas ($r=0.20-0.25$) con 95% de confianza y 80% de potencia, se requerían entre 120 y 190 casos. Finalmente, se recopilaron 195 encuestas válidas como se describe en la tabla 1, lo que asegura la potencia estadística necesaria para el análisis de relaciones estructurales. El análisis se llevó a cabo mediante software jamovi 2.6.26 para la estadística descriptiva y para el modelado de ecuaciones estructurales (SEM) con enfoque de mínimos cuadrados parciales (PLS-SEM), se usó el software SmartPLS.

Tabla 1. Distribución de la muestra por zona en el distrito de Santa María

Nº	Zonas	n	%
1	Cruz Blanca	20	10.3
2	Tomaycalla	19	9.7
3	Vispan	19	9.7
4	Lurima	19	9.7
5	Chonta	20	10.3
6	San Bartolomé	20	10.3
7	Zapata	20	10.3
8	Pampas de animas	19	9.7
9	Centenario	20	10.3
10	Pueblo viejo	19	9.7
	Total	195	100

Fuente: Elaboración propia.

En la tabla 1 se presenta la muestra, que estuvo conformada por 195 participantes, distribuidos de manera homogénea en las diez zonas más populares del distrito de Santa María. Cada zona concentró entre 9.7 % y 10.3 % del total de encuestados.

Tabla 2. Características sociodemográficas de la muestra

Variable	Categoría	n	%
Sexo	Mujer	96	49.2
	Hombre	99	50.8
Edad	20 - 34 años	57	29.2
	35 - 44 años	64	32.8
	45 - 55 años	55	28.2
	≥ 56 años	19	9.5
Tiempo de residencia	≤ 10 años	26	13.3
	≥ 11 años	97	49.7
	Toda su vida	71	36.9

Fuente: Elaboración propia.

La tabla 2 consigna las características sociodemográficas de la muestra. Además, presenta una distribución equilibrada por sexo, lo que permite un análisis sin sesgos significativos por género. En cuanto a la edad, predomina la población adulta joven y adulta media, concentrándose el 61.9 % de los participantes entre los 20 y 44 años, seguida por el grupo de 45 a 55 años (28.2 %). El grupo de 56 años a más representa el 9.5 % de la muestra. Respecto al tiempo de residencia en el distrito, casi la mitad de los encuestados (49.7 %) reside en Santa María desde hace 11 años o más, mientras que un 36.9 % manifiesta haber vivido en el distrito toda su vida. Solo el 13.3 % presenta una residencia igual o menor a 10 años, lo que indica un fuerte arraigo territorial de la muestra, relevante para el análisis de percepciones sobre la cocina tradicional.

Tabla 3. Constructo e indicadores del estudio

Constructos	COD	INDICADORES
Migración	MIG1	La migración ha modificado las costumbres alimentarias tradicionales del distrito. (Aljaroudi et al., 2019; Barakat & Şat, 2020).
MIG	MIG2	Las familias migrantes practican poco la cocina tradicional local. (Mohd Fikri et al., 2021).
	MIG3	La migración ha reducido la transmisión intergeneracional de recetas tradicionales. (Aljaroudi et al., 2019).
	MIG4	La movilidad poblacional ha debilitado la identidad culinaria local. (Barakat & Şat, 2020; Rapinski et al., 2023).
Nuevas tendencias gastronómicas	NTG1	El consumo de comida rápida ha desplazado la preparación de platos tradicionales. (Gutschall et al., 2018).
NTG	NTG2	Las generaciones jóvenes prefieren comidas modernas frente a la cocina tradicional. (Aljaroudi et al., 2019; Rapinski et al., 2023).
	NTG3	La cocina tradicional es percibida como poco práctica frente a los estilos de vida actuales. (Aljaroudi et al., 2019).
	NTG4	Los restaurantes priorizan platos de tendencia sobre la gastronomía local tradicional. (Huang et al., 2025; Šmugović et al., 2024).
Expansión inmobiliaria	EI1	La expansión urbana ha reducido las zonas agrícolas del distrito. (Roggema et al., 2024).
EI	EI2	El crecimiento inmobiliario ha afectado la producción de alimentos tradicionales. (Vandebroek & Voeks, 2018).
	EI3	La urbanización ha modificado los estilos de vida y hábitos alimentarios locales. (Chen & Antonelli, 2020).
	EI4	La expansión inmobiliaria ha debilitado los sistemas de conocimiento biocultural. (Vandebroek & Voeks, 2018).
Transformación de la agricultura local	TA1	Se ha reducido el cultivo de productos agrícolas tradicionales en el distrito. (Seguin et al., 2021).
TA	TA2	Los cambios en los sistemas agrícolas afectan la continuidad de la cocina tradicional. (Bogdanova et al., 2020).
	TA3	La agricultura local ya no abastece adecuadamente a la cocina tradicional. (Seguin et al., 2021).
	TA4	La modernización agrícola ha debilitado el vínculo entre territorio y cocina tradicional. (Bogdanova et al., 2020; Bonnet & Villavicencio, 2021).
Acceso a insumos tradicionales	AIT1	Actualmente es difícil encontrar insumos tradicionales en los mercados locales. (Martínez de Victoria et al., 2019).
AIT	AIT2	La reducción de productos locales dificulta la preparación de platos tradicionales. (Seguin et al., 2021).
	AIT3	La pérdida de semillas y productos nativos ha afectado la cocina tradicional. (Bogdanova et al., 2020).
	AIT4	La falta de insumos tradicionales limita la continuidad de la cocina local. (Ramírez et al., 2022; Manzoor et al., 2025).
Declive de la cocina tradicional	DCT1	Cada vez se preparan menos platos tradicionales en los hogares del distrito. (Rapinski et al., 2023).
DCT	DCT2	La cocina tradicional ha perdido presencia en la oferta gastronómica local. (Huang et al., 2025)
	DCT3	Las nuevas generaciones conocen poco la cocina tradicional local. (Martínez de Victoria, et al., 2019).
	DCT4	La cocina tradicional ya no forma parte del consumo cotidiano de la comunidad. (Ramírez et al., 2022).

Constructos	COD	INDICADORES
	DCT5	Existe riesgo de desaparición de los platos tradicionales del distrito. (Trott & Mulrennan, 2024).

Fuente: Elaboración propia.

La tabla 3 presenta la operacionalización de los constructos e indicadores del estudio, construida a partir de la integración de los hallazgos emergentes de la fase cualitativa y el sustento teórico.

Tabla 4. Constructos e ítems del modelo

CON	COD	Ítems
MG	MG1	La llegada de personas de otros lugares ha cambiado las costumbres alimentarias tradicionales del distrito.
	MG2	Las familias que han migrado al distrito practican poco la cocina tradicional local.
	MG3	La migración ha reducido la enseñanza de recetas tradicionales entre padres, madres e hijos.
	MG4	El movimiento constante de personas ha debilitado la identidad culinaria tradicional del distrito.
NTG	NTG1	El consumo de comida rápida ha reemplazado la preparación de platos tradicionales en los hogares.
	NTG2	Las personas jóvenes prefieren comidas modernas en lugar de la cocina tradicional.
	NTG3	La cocina tradicional es vista como poco práctica frente a los estilos de vida actuales.
	NTG4	Los restaurantes del distrito ofrecen más platos modernos que comida tradicional.
EI	EI1	El crecimiento urbano ha reducido las zonas agrícolas del distrito.
	EI2	La expansión de viviendas ha afectado la producción de alimentos tradicionales.
	EI3	La urbanización ha cambiado los hábitos alimentarios de la población local.
	EI4	El crecimiento urbano ha debilitado los conocimientos tradicionales relacionados con la alimentación.
TA	TA1	En el distrito se cultivan cada vez menos productos agrícolas tradicionales.
	TA2	Los cambios en la agricultura han afectado la continuidad de la cocina tradicional.
	TA3	La agricultura local ya no abastece suficientemente a la cocina tradicional.
	TA4	La modernización de la agricultura ha debilitado la relación entre el territorio y la cocina tradicional.
AIT	AIT1	Actualmente es difícil encontrar insumos tradicionales en los mercados locales.
	AIT2	La disminución de productos locales dificulta la preparación de platos tradicionales.
	AIT3	La pérdida de semillas y productos nativos ha afectado la cocina tradicional.
	AIT4	La falta de insumos tradicionales limita la continuidad de la cocina local.
DCT	DCT1	Cada vez se preparan menos platos tradicionales en los hogares del distrito.
	DCT2	La cocina tradicional ha perdido presencia en la oferta gastronómica local.
	DCT3	Las nuevas generaciones conocen poco la cocina tradicional del distrito.
	DCT4	La cocina tradicional ya no forma parte del consumo cotidiano de la comunidad.
	DCT5	Existe el riesgo de que los platos tradicionales del distrito desaparezcan.

Fuente: Elaboración propia.

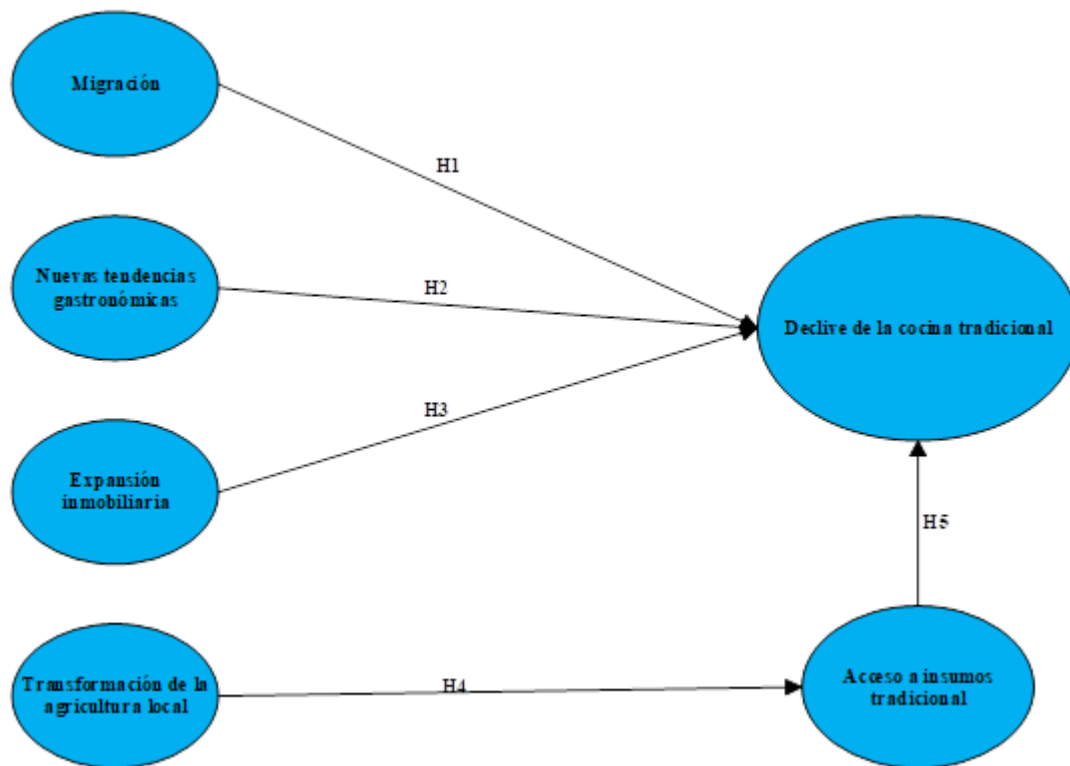
La tabla 4 consigna la construcción de los ítems del cuestionario, elaborados a partir de los constructos e indicadores definidos en el modelo teórico del estudio. Con base en esta matriz, se diseñó el instrumento de

recolección de datos, el cual fue redactado en lenguaje claro y accesible para facilitar su comprensión por parte de poblaciones de distintas edades.

Para el trabajo de campo, se visitó las zonas más antiguas y populares del distrito de Santa María, con el fin de asegurar una adecuada cobertura territorial. El cuestionario fue transcrito en dos formatos: una versión impresa y una versión digital mediante Google Forms. Esta estrategia respondió a las características de la población objetivo, ya que las personas de mayor edad solicitaron mayoritariamente el cuestionario en formato impreso, mientras que la población menor de 40 años prefirió el acceso al formulario digital a través de WhatsApp.

El proceso de recolección de datos se desarrolló durante un periodo de ocho semanas, lo que permitió alcanzar el tamaño muestral establecido y garantizar la participación de los distintos grupos etarios del distrito.

Figura 1. Modelo teórico e hipótesis



Fuente: Elaboración propia.

H1: La migración influye, de forma directa, en el declive de la cocina tradicional en el distrito de Santa María, Perú.

H2: Las nuevas tendencias gastronómicas influyen, de forma directa, en el declive de la cocina tradicional en el distrito de Santa María, Perú.

H3: La expansión inmobiliaria influye, de forma directa, en el declive de la cocina tradicional en el distrito de Santa María, Perú.

H4: La transformación de la agricultura local influye, de forma directa, en el acceso a insumos tradicionales en el distrito de Santa María, Perú.

H5: El acceso a insumos tradicionales influye, de forma directa, en el declive de la cocina tradicional en el distrito de Santa María, Perú.

En conjunto, el modelo teórico integra factores socioculturales, migración, nuevas tendencias, expansión inmobiliaria, transformación de la agricultura y acceso a insumos tradicionales, permitiendo analizar el declive de la cocina tradicional como un fenómeno multifactorial y relacional, en el que los cambios estructurales del territorio y las dinámicas socioculturales contemporáneas interactúan de manera articulada.

4. RESULTADOS

Figura 2. Nube de palabras factores en el declive de la cocina tradicional



Fuente: Elaboración propia.

La figura 2 presenta la nube de palabras vinculada a los factores en el declive de la cocina tradicional, generada a partir del análisis de las entrevistas en profundidad mediante Atlas.ti 9, el cual sintetiza los principales factores asociados al declive de la cocina tradicional desde la perspectiva de los informantes.

Destacan especialmente los términos “migración” y “movilidad”, lo que evidencia la percepción de que los desplazamientos poblacionales inciden en la modificación de las costumbres alimentarias y en la pérdida de prácticas culinarias tradicionales. De manera complementaria, la recurrencia de palabras como “costumbres”, “cambio” y “globalización” pone de manifiesto la tensión entre la cocina tradicional y los procesos de modernización sociocultural. Asimismo, la nube resalta conceptos vinculados a la dinámica productiva y territorial, tales como “agricultura”, “insumos” y “urbanización”, sugiriendo una relación entre la transformación de los sistemas agrícolas locales, la expansión inmobiliaria y las dificultades para sostener la cocina tradicional. La presencia de términos como “delivery”, “comida rápida” y “tendencias gastronómicas” refuerza la percepción de cambios en los hábitos de consumo alimentario.

Figura 3. Nube de palabras de la situación de la cocina tradicional

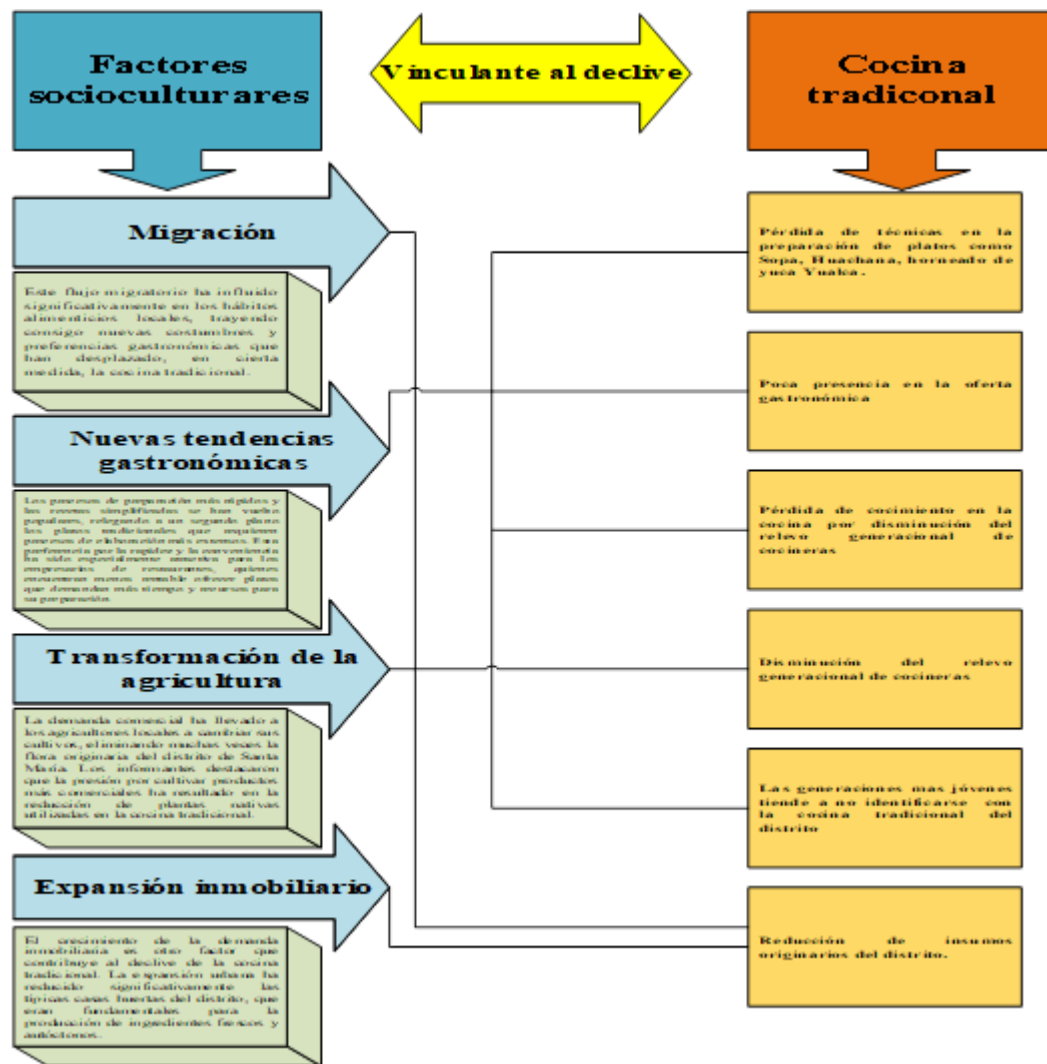


Fuente: Elaboración propia.

La figura 3 muestra la nube de palabras asociada a la situación actual de la cocina tradicional, elaborada a partir del análisis cualitativo de las entrevistas mediante Atlas.ti 9. La prominencia de términos como “pérdida”, “identidad” y “generacional” evidencia que los informantes perciben el estado de la cocina tradicional como un proceso de debilitamiento progresivo, estrechamente vinculado a la erosión de la identidad cultural y a la ruptura del relevo intergeneracional.

Asimismo, la recurrencia de conceptos como “tradicional”, “técnicas”, “conocimiento” y “recetas” refleja la preocupación por la pérdida de saberes culinarios y prácticas ancestrales, particularmente aquellas asociadas a platos emblemáticos como la sopa huachana, y el uso de insumos locales como la yuca. La coexistencia de términos vinculados a la oferta gastronómica y a la presencia en el consumo cotidiano sugiere que la cocina tradicional enfrenta una disminución tanto en su práctica doméstica como en su visibilidad comercial. Además, la presencia de palabras relacionadas con jóvenes, transmisión y relevo pone de manifiesto una percepción compartida sobre la limitada participación de las nuevas generaciones en la preservación de la cocina tradicional. En conjunto, la nube de palabras confirma que la situación actual de la cocina tradicional es interpretada por los informantes como un fenómeno de pérdida cultural y generacional, reforzando la relevancia del enfoque sociocultural adoptado en el estudio.

Figura 4. Red de la variable factores socioculturales y declive de cocina tradicional



Fuente: Elaboración propia.

Nota: Esquema conceptual elaborado a partir de información obtenida en Atlas.ti 9.

La figura 4 presenta la red conceptual de los factores socioculturales vinculados al declive de la cocina tradicional, elaborada a partir del análisis de las entrevistas en profundidad procesadas mediante Atlas.ti 9. Esta red sintetiza de manera visual las relaciones identificadas entre los principales factores emergentes del discurso de los informantes y las manifestaciones concretas del deterioro de la cocina tradicional en el distrito.

En el eje explicativo se identifican la migración, las nuevas tendencias gastronómicas, la transformación de la agricultura local y la expansión inmobiliaria como factores socioculturales interrelacionados que inciden en la pérdida progresiva de las prácticas culinarias tradicionales. Estos procesos se asocian con cambios en los hábitos alimentarios, la reducción de la transmisión intergeneracional de saberes, la disminución de la producción local de insumos y la alteración del entorno territorial.

Por su parte, el eje de resultados refleja las principales consecuencias del fenómeno, entre las que destacan la pérdida de técnicas tradicionales, la escasa presencia de la cocina tradicional en la oferta

gastronómica, el debilitamiento del relevo generacional de cocineras y cocineros, y la reducción de insumos locales utilizados en la preparación de platos emblemáticos del distrito.

La red evidencia la naturaleza sistémica del declive de la cocina tradicional, mostrando cómo los factores socioculturales y estructurales interactúan y se refuerzan mutuamente. Esta representación interpretativa permite comprender el fenómeno desde una perspectiva relacional y constituye la base conceptual para la formulación del modelo teórico y el posterior análisis cuantitativo mediante PLS-SEM.

Tabla 5. Descriptivos de percepción de las variables por edades

Variables	Edad						
	20- 34 años		35- 44 años		45- 55 años		≥56
	<i>M</i>	<i>DE</i>	<i>M</i>	<i>DE</i>	<i>M</i>	<i>DE</i>	<i>M</i>
Migración	14	3.6	12.5	4.35	16.7	2.34	17.3
Nuevas tendencias gastronómicas	15.4	3.83	14.9	4.25	16.4	2.29	17.2
Expansión inmobiliaria	15.8	3.49	15.1	3.98	16.4	2.39	17.2
Transformación de la agricultura local	14.6	3.34	13.6	3.87	16.2	2.39	17.6
Acceso a insumos tradicionales	14.2	3.17	13.5	3.7	16.7	2.22	17.2
Declive de la cocina tradicional	20.1	4.29	19	5.39	21	2.6	20.6

Fuente: Elaboración propia.

El análisis descriptivo presentado en la tabla 5 por grupos etarios evidencia un patrón consistente de incremento en la percepción de los factores socioculturales asociados a la cocina tradicional, los grupos de mayor edad presentan niveles de percepción entre 15 % y 25 % superiores en comparación con el grupo de 20 a 34 años, lo que sugiere una mayor sensibilidad frente a los cambios socioculturales que afectan estas prácticas. En particular, la percepción del impacto de la migración aumenta de 14 a 17.3 puntos entre los grupos extremos de edad, lo que representa un incremento aproximado del 23.6 %, mientras que las nuevas tendencias gastronómicas registran un aumento más moderado, cercano al 11.7 %. De igual forma, la expansión inmobiliaria muestra un incremento aproximado del 8.9 %, siendo percibida como un fenómeno relevante en todos los grupos etarios, aunque con mayor intensidad entre los adultos mayores.

Asimismo, la transformación de la agricultura local y el acceso a insumos tradicionales presentan incrementos del 20.5 % y 21.1 %, respectivamente, lo que evidencia que los cambios en los sistemas productivos y la disponibilidad de insumos son percibidos con mayor claridad por los grupos de mayor edad. En contraste, el declive de la cocina tradicional es reconocido de manera generalizada en todos los grupos etarios, con un incremento leve del 2.5 % entre los grupos extremos, lo que sugiere un consenso intergeneracional respecto a la existencia del fenómeno.

Tabla 6. Comparación entre mujeres y hombres

Variables	Mujeres		Hombres		<i>T</i>	<i>p</i>
	<i>M</i>	<i>DE</i>	<i>M</i>	<i>DE</i>		
Migración	15.7	3.87	13.5	3.72	3.924	<.001
Nuevas tendencias gastronómicas	16	3.35	15.4	3.75	1.211	0.227
Expansión inmobiliaria	15.9	3.48	15.8	3.23	0.247	0.805
Transformación de la agricultura local	15.6	3.81	14.4	2.94	2.48	0.014
Acceso a insumos tradicionales	15.6	3.58	14.3	3.06	2.811	0.005
Declive de la cocina tradicional	19.8	4.38	20.2	4.21	-0.598	0.55

Fuente: Elaboración propia.

El análisis comparativo de la tabla 6 por sexo mediante la prueba *t* de Welch evidenció diferencias estadísticamente significativas en algunos constructos socioculturales. En particular, las mujeres reportaron una mayor percepción del impacto de la migración ($M = 15.7$; $DE = 3.87$) en comparación con los hombres ($M = 13.5$; $DE = 3.72$), diferencia que resultó significativa ($t = 3.924$; $p < .001$). Asimismo, se observaron diferencias significativas en la transformación de la agricultura local, donde las mujeres presentaron una media superior ($M = 15.6$; $DE = 3.81$) frente a los hombres ($M = 14.4$; $DE = 2.94$; $t = 2.48$; $p = .014$), así como en el acceso a insumos tradicionales (mujeres: $M = 15.6$; $DE = 3.58$; hombres: $M = 14.3$; $DE = 3.06$; $t = 2.811$; $p = .005$). En contraste, no se identificaron diferencias estadísticamente significativas por sexo en la percepción de las nuevas tendencias gastronómicas ($t = 1.211$; $p = .227$), la expansión inmobiliaria ($t = 0.247$; $p = .805$) ni en el declive general de la cocina tradicional ($t = -0.598$; $p = .550$), lo que sugiere una percepción relativamente homogénea de estos fenómenos entre hombres y mujeres.

De forma general, estos resultados indican que, aunque existe un consenso transversal respecto al declive de la cocina tradicional, las mujeres perciben con mayor intensidad algunos factores socioculturales específicos, particularmente aquellos vinculados a la migración, la transformación agrícola y el acceso a insumos tradicionales.

Tabla 7. Cargas externas

Constructo	Migración	Nuevas tendencias gastronómicas	Expansión inmobiliaria	Transformación de la agricultura local	Acceso a insumos tradicionales	Declive de la cocina tradicional
MIG1	0.876					
MIG2	0.825					
MIG3	0.837					
MIG4	0.857					
NTG1		0.83				
NTG2		0.837				
NTG3		0.815				
NTG4		0.845				
EI1			0.839			
EI2			0.82			
EI3			0.816			
EI4			0.756			
TA1				0.84		
TA2				0.821		
TA3				0.813		
TA4				0.851		
AIT1					0.801	
AIT2					0.781	
AIT3					0.828	
AIT4					0.843	
DCT1						0.836
DCT2						0.844
DCT3						0.814
DCT4						0.831
DCT5						0.799

Fuente: Elaboración propia.

El análisis de las cargas externas en la tabla 7 mostró que todos los indicadores presentan valores superiores al umbral recomendado de 0.70, confirmando una adecuada representatividad de los ítems respecto a sus constructos latentes y respaldando la validez convergente del modelo de medición. La Migración y Nuevas tendencias gastronómicas presentaron cargas externas homogéneas y elevadas, con valores mínimos superiores a 0.75, reflejando una adecuada operacionalización de los fenómenos analizados. Asimismo, el constructo Expansión inmobiliaria, los indicadores de Transformación de la agricultura local registraron cargas entre 0.756 y 0.84. En esa misma línea, los indicadores de Acceso a insumos tradicionales registraron cargas entre 0.781 y 0.843, mientras que el Declive de la cocina tradicional mostró valores comprendidos entre 0.799 y 0.844. Los datos confirman la solidez de este constructo en la medición.

4.1 Fiabilidad de constructo y validez convergente

Tabla 8. Índices KMO-Meyer-Olkin, fiabilidad del constructor y validez convergente

Constructos	KMO	Alfa de Cronbach	Fiabilidad compuesta (ρ_a)	Fiabilidad compuesta (ρ_c)	Varianza extraída media (AVE)
Migración	0.823	0.873	0.893	0.912	0.721
Nuevas tendencias gastronómicas	0.815	0.852	0.852	0.9	0.692
Expansión inmobiliaria	0.785	0.823	0.829	0.883	0.654
Transformación de la agricultura local	0.807	0.851	0.852	0.9	0.691
Acceso a insumos tradicionales	0.785	0.83	0.834	0.887	0.662
Declive de la cocina tradicional	0.860	0.883	0.883	0.914	0.681

Fuente: Elaboración propia.

La tabla 8 muestra niveles adecuados de fiabilidad del constructo y validez convergente en todos los casos. Los constructos, entendidos como variables latentes no observables directamente e inferidas a partir de indicadores observables, presentan valores del índice KMO entre 0.785 y 0.860, lo que indica una adecuada adecuación muestral. Asimismo, los coeficientes alfa de Cronbach y de fiabilidad compuesta (ρ_A y ρ_C) superan el umbral recomendado de 0.70, lo que confirma una elevada consistencia interna de los constructos. Por otra parte, los valores de varianza extraída media (AVE), comprendidos entre 0.654 y 0.721, superan el criterio mínimo de 0.50, corroborando la validez convergente del modelo de medición y respaldando su idoneidad para el análisis estructural.

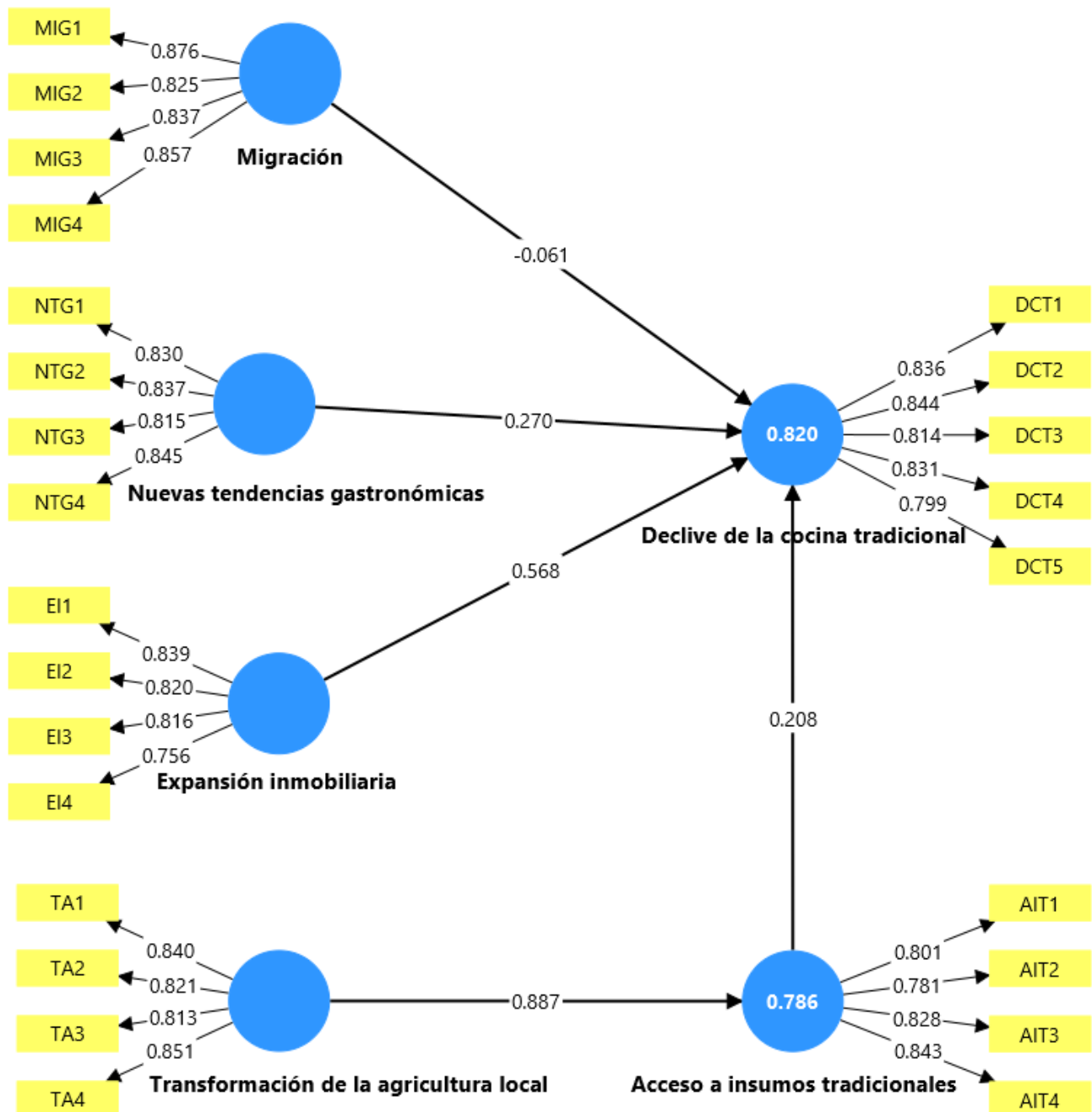
Tabla 9. Test de Fornell-Larcker

Constructos	MIG	NTG	EI	TA	AIT	DCT
Migración	0.849					
Nuevas tendencias gastronómicas	0.441	0.832				
Expansión inmobiliaria	0.666	0.718	0.808			
Transformación de la agricultura local	0.868	0.554	0.786	0.831		
Acceso a insumos tradicionales	0.869	0.544	0.758	0.887	0.814	
Declive de la cocina tradicional	0.617	0.764	0.879	0.738	0.732	0.825

Fuente: Elaboración propia.

En la tabla 9 se presenta el análisis de validez discriminante mediante el criterio de Fornell-Larcker. Este criterio establece que la raíz cuadrada de la varianza extraída media, ubicada en la diagonal, debe ser superior a las correlaciones inter-constructo, entendidas como las correlaciones entre constructos distintos del modelo. Los resultados muestran que este criterio se cumple en algunos casos; sin embargo, en otros se observan correlaciones entre constructos que superan los valores de la diagonal, lo que sugiere una proximidad conceptual entre ciertas variables latentes y una validez discriminante parcial en el modelo.

Figura 5. Modelo estructural de factores socioculturales en el declive de la cocina tradicional



Nota: Modelo generado en Smart PLS.

En la figura 5, el modelo estructural PLS-SEM muestra un alto poder explicativo, ya que el declive de la cocina tradicional alcanza un $R^2 = 0.820$, explicado por la expansión inmobiliaria, las nuevas tendencias gastronómicas, la migración y el acceso a insumos tradicionales. Asimismo, el acceso a insumos tradicionales presenta un $R^2 = 0.786$, confirmando la fuerte influencia de la transformación de la agricultura local.

Entre las relaciones directas, la expansión inmobiliaria emerge como el factor más influyente sobre el declive de la cocina tradicional ($\beta = 0.568$), seguida de las nuevas tendencias gastronómicas ($\beta = 0.270$). El acceso a insumos tradicionales muestra un efecto positivo, pero de menor magnitud ($\beta = 0.208$), mientras que la migración no presenta un efecto significativo ($\beta = -0.061$).

Por otro lado, la transformación de la agricultura local evidencia una relación altamente significativa con el acceso a insumos tradicionales ($\beta = 0.887$), consolidándose como el principal determinante de las dificultades de acceso a insumos.

Tabla 10. Intervalos de confianza y tamaño de efecto

Relación	β	[LI, LS]	f^2
Migración -> Declive de la cocina tradicional	-0.061	[-0.198, 0.074]	0.005
Nuevas tendencias gastronómicas -> Declive de la cocina tradicional	0.27	[0.191, 0.387]	0.195
Expansión inmobiliaria -> Declive de la cocina tradicional	0.568	[0.426, 0.689]	0.523
Transformación de la agricultura local -> Acceso a insumos tradicionales	0.887	[0.839, 0.919]	3.682
Acceso a insumos tradicionales -> Declive de la cocina tradicional	0.208	[0.043, 0.365]	0.045

Fuente: Elaboración propia.

La tabla 10 presenta los intervalos de confianza y tamaño de efecto. En ella se observa que la migración no muestra efecto directo en el declive de la cocina tradicional de ($\beta = -0.061$; IC 95 % [-0.198, 0.074]; $f^2 = 0.005$). Sin embargo, las nuevas tendencias gastronómicas muestran efecto directo y significativo sobre el declive ($\beta = 0.27$; IC 95 % [0.191, 0.387]), con un tamaño de efecto medio ($f^2 = 0.195$). En ese mismo sentido, la expansión inmobiliaria presenta efecto directo, significativo sobre el declive de la cocina tradicional ($\beta = 0.568$; IC 95 % [0.426, 0.689]), con un tamaño de efecto grande ($f^2 = 0.523$), consolidándose como el factor estructural más influyente. La transformación de la agricultura local presenta efecto directo, significativo muy grande sobre el acceso a insumos tradicionales ($\beta = 0.887$; IC 95 % [0.839, 0.919]; $f^2 = 3.682$), evidenciando su rol estructural central en el modelo. Por último, el acceso a insumos tradicionales muestra efecto directo sobre el declive de la cocina tradicional ($\beta = 0.208$; IC 95 % [0.043, 0.365]), aunque con un tamaño de efecto pequeño ($f^2 = 0.045$), lo que indica una contribución limitada dentro del modelo. Entonces, el declive de la cocina tradicional se explica principalmente por la expansión inmobiliaria, complementado por la influencia de las nuevas tendencias gastronómicas y el acceso a insumos tradicionales,

mientras que la transformación de la agricultura local actúa como un factor clave en la cadena causal del fenómeno.

Tabla 11. Prueba de hipótesis de las variables

	Hipótesis	t	p-Value	Validación de hipótesis
H1	Migración -> Declive de la cocina tradicional	0.867	0.386	Rechazada
H2	Nuevas tendencias gastronómicas -> Declive de la cocina tradicional	5.34	0	Aceptada
H3	Expansión inmobiliaria -> Declive de la cocina tradicional	8.554	0	Aceptada
H4	Transformación de la agricultura local -> Acceso a insumos tradicionales	43.454	0	Aceptada
H5	Acceso a insumos tradicionales -> Declive de la cocina tradicional	2.536	0.011	Aceptada

Fuente: Elaboración propia.

En la tabla 11 se presentan los resultados de la prueba de hipótesis. La mayoría de las relaciones del modelo estructural son estadísticamente significativas. Sin embargo, se rechaza la hipótesis H1, referida a la influencia entre migración y declive de la cocina tradicional. Esta es rechazada al no alcanzar significancia estadística ($t = 0.867$; $p = 0.386$). En contraste, se acepta la H2, asociada a la influencia entre las nuevas tendencias gastronómicas y declive de la cocina tradicional ($t = 5.340$; $p < 0.001$), al igual que la H3, referida a la influencia de expansión inmobiliaria y el declive de la cocina tradicional, la cual presenta un efecto altamente significativo sobre el declive ($t = 8.554$; $p < 0.001$). Las hipótesis H2 y H3 se consolidan como las relaciones más robustas del modelo. Asimismo, se acepta la hipótesis H4, que evidencia la influencia altamente significativa entre la transformación de la agricultura local y el acceso a insumos tradicionales ($t = 43.454$; $p < 0.001$). En ese mismo sentido, se acepta la hipótesis H5, que confirma la influencia del acceso a insumos tradicionales sobre el declive de la cocina tradicional ($t = 2.536$; $p = 0.011$).

En conjunto, los resultados confirman empíricamente el modelo propuesto, destacando el rol predominante de tres factores socioculturales en el declive de la cocina tradicional, así como la transformación agrícola se deviene una barrera para el acceso a insumos tradicionales.

5. DISCUSIÓN Y CONCLUSIONES

Los resultados del estudio confirman que el declive de la cocina tradicional en el distrito de Santa María constituye un proceso sociocultural complejo, gradual y de carácter sistémico, más que una desaparición abrupta de prácticas culinarias. Esta interpretación se alinea con la conceptualización propuesta por Rocillo-Aquino et al. (2021), quienes sostienen que los alimentos tradicionales se sustentan en un conjunto de dimensiones interrelacionadas con el tiempo, territorio, saber hacer y significado cultural y cuya erosión progresiva compromete su continuidad como práctica cultural viva. En este sentido, los hallazgos empíricos evidencian que el declive observado responde a un debilitamiento simultáneo de varias de estas dimensiones, particularmente aquellas vinculadas al territorio, la transmisión intergeneracional y el acceso a insumos locales.

Desde el análisis cualitativo, la prominencia de términos como, “migración”, “movilidad”, “urbanización” y “cambio” en la nube de palabras asociada a los factores del declive sugiere que los informantes perciben la

cocina tradicional como una práctica afectada por transformaciones estructurales del territorio y del estilo de vida local. Esta lectura es consistente con estudios empíricos realizados en otros contextos, donde el debilitamiento de las prácticas alimentarias tradicionales se vincula a procesos de modernización, reconfiguración productiva y cambios en la organización social de la vida cotidiana (Tadesse et al., 2020; Panikkar & Lemmond, 2020). En particular, la asociación entre urbanización, pérdida de actividades agrícolas y reducción del tiempo dedicado a la cocina doméstica refuerza la idea de que la cocina tradicional depende de condiciones territoriales específicas que hoy se encuentran en transformación.

El modelo estructural PLS-SEM aporta evidencia cuantitativa robusta a esta interpretación, al mostrar que la expansión inmobiliaria emerge como el factor con mayor influencia directa sobre el declive de la cocina tradicional ($\beta = 0.568$; $f^2 = 0.523$). Este resultado confirma que los cambios en el uso del suelo y en la configuración del espacio residencial no solo afectan la dimensión física del territorio, sino que inciden directamente en las prácticas culturales asociadas a la alimentación. Hallazgos similares han sido documentados en territorios patrimoniales y rurales donde la presión inmobiliaria y la reorientación económica generan el abandono progresivo de prácticas productivas y domésticas tradicionales, incluida la cocina local (Zhuang et al., 2019).

Además, la transformación de la agricultura local se consolida como un factor estructural clave en la cadena causal del fenómeno, al presentar un efecto altamente significativo sobre el acceso a insumos tradicionales ($\beta = 0.887$; $f^2 = 3.682$). Este resultado refuerza la perspectiva territorial del declive culinario, al constatar que la pérdida o reducción de la producción agrícola local limita materialmente la posibilidad de reproducir recetas y técnicas tradicionales. Esta relación ha sido ampliamente discutida en la literatura sobre sistemas alimentarios tradicionales, donde se señala que la ruptura del vínculo entre producción local y consumo doméstico constituye una de las principales barreras para la continuidad de la cocina tradicional (Panikkar & Lemmond, 2020; Tadesse et al., 2020).

En esta misma línea, el acceso a insumos tradicionales ejerce un efecto directo sobre el declive de la cocina tradicional ($\beta = 0.208$; $f^2 = 0.045$), que es un efecto directo, aunque de menor magnitud, sugiere que las dificultades materiales no operan de forma aislada, sino que interactúan con otros factores socioculturales. Este hallazgo dialoga con estudios que evidencian que, aun cuando los alimentos tradicionales continúan siendo valorados simbólicamente, su preparación se vuelve cada vez más esporádica debido a restricciones de acceso, tiempo y disponibilidad de insumos (Bisai et al., 2023; Pedzisai et al., 2022).

Por otro lado, las nuevas tendencias gastronómicas muestran un efecto directo y significativo sobre el declive de la cocina tradicional ($\beta = 0.270$; $f^2 = 0.195$), lo que confirma que los cambios en los hábitos de consumo y en las preferencias alimentarias actúan como un factor relevante en la reconfiguración de las prácticas culinarias locales. Este resultado se inscribe en la literatura sobre transición alimentaria, que señala que la introducción de alimentos industrializados, comida rápida y servicios de *delivery* desplazan las prácticas culinarias tradicionales del ámbito cotidiano hacia espacios marginales u ocasionales (Bisai et al., 2023; Miassi et al., 2022). En el caso de Santa María, la coexistencia de una oferta gastronómica diversificada con una menor presencia de platos tradicionales refuerza esta lectura.

Un hallazgo particularmente relevante es la no significancia estadística de la migración como factor directo del declive ($\beta = -0.061$), pese a su fuerte presencia en el discurso cualitativo y en las percepciones

descriptivas por grupos etarios y por sexo. Esta aparente contradicción puede interpretarse a la luz de enfoques que conciben la migración no como una causa directa, sino como un factor contextual o mediado que interactúa con otros procesos estructurales, como la urbanización, la transformación agrícola y la adopción de nuevas prácticas de consumo (Panikkar & Lemmond, 2020). En este sentido, la migración podría operar de manera indirecta, reforzando dinámicas que sí muestran efectos significativos en el modelo.

El análisis por grupos etarios y por sexo aporta matices importantes a la discusión. La mayor percepción del impacto de los factores socioculturales entre los grupos de mayor edad sugiere una memoria cultural activa que permite identificar con mayor claridad los cambios en las prácticas culinarias a lo largo del tiempo. Esta sensibilidad generacional ha sido documentada en estudios que evidencian una mayor conciencia del declive entre quienes han vivido la cocina tradicional como práctica cotidiana, frente a generaciones más jóvenes que la conocen de forma fragmentada o simbólica (Pedzisaï et al., 2022; Tadesse et al., 2020). Cabe destacar que las mujeres tienen mayor percepción de factores como la migración, la transformación agrícola y el acceso a insumos tradicionales. Esto refuerza el rol históricamente asignado a las mujeres en la reproducción de los saberes culinarios y en la gestión cotidiana de la alimentación, aspecto reconocido en la literatura sobre transmisión del conocimiento alimentario tradicional (Gartaula et al., 2020).

En conjunto, los resultados confirman que el declive de la cocina tradicional en Santa María no responde a una pérdida de valoración cultural, sino al desgaste progresivo de las condiciones sociales, territoriales y productivas que hacen posible su reproducción cotidiana. En este sentido, el estudio plantea la necesidad de reconocer este fenómeno como un asunto de interés público local, y no únicamente como una transformación menor de los hábitos alimentarios. Ello supone trasladar esta problemática a actores con capacidad de decisión, particularmente autoridades locales vinculadas a la gestión del territorio, la cultura y el desarrollo económico. Asimismo, exige que la academia amplíe la investigación sobre esta problemática, generando evidencia que permita contribuir a la formulación de respuestas institucionales más consistentes. La cocina tradicional persiste como referente identitario y simbólico; sin embargo, su práctica se vuelve cada vez más excepcional, fragmentada y desvinculada de la vida diaria (Pedzisaï et al., 2022; Rocillo-Aquino et al., 2021). Desde esta perspectiva, el declive observado puede interpretarse como un indicador sensible de las tensiones territoriales asociadas a los procesos de urbanización, transformación agrícola y reconfiguración de los hábitos de consumo, más que como un fenómeno estrictamente gastronómico. Este enfoque permite comprender la cocina tradicional como un sistema cultural dinámico cuya continuidad depende del fortalecimiento de los vínculos entre territorio, producción local y transmisión intergeneracional de saberes.

6. CONCLUSIONES

El presente estudio permitió determinar los factores socioculturales que influyen en el declive de la cocina tradicional en el distrito de Santa María, evidenciando que se trata de un fenómeno complejo en el que interactúan dimensiones territoriales, productivas y culturales. A partir de un enfoque metodológico mixto, que integró el análisis cualitativo de entrevistas en profundidad con la estimación de un modelo estructural mediante PLS-SEM, se logró articular las percepciones locales con evidencia empírica cuantitativa, fortaleciendo la solidez interpretativa de los resultados.

Los hallazgos confirman que la expansión inmobiliaria y las nuevas tendencias gastronómicas ejercen una influencia significativa en el declive de la cocina tradicional, al reconfigurar el uso del territorio, los hábitos

de consumo y las prácticas culinarias cotidianas. Al mismo tiempo, el acceso a insumos tradicionales emerge como un elemento clave, evidenciando que las limitaciones materiales para obtener productos locales afectan directamente la continuidad de la cocina tradicional en los ámbitos doméstico y gastronómico.

Un aporte central del estudio radica en la identificación de la transformación de la agricultura local como un factor estructural mediador en el proceso de declive culinario. Este hallazgo pone de relieve que la pérdida de la cocina tradicional no puede comprenderse únicamente desde el consumo, sino que se encuentra profundamente vinculada a los cambios en los sistemas productivos, a la desvinculación entre territorio y alimentación, y a la reconfiguración de la economía agrícola local.

Desde una perspectiva crítica, los resultados evidencian que el declive de la cocina tradicional no constituye un proceso aislado ni espontáneo, sino la expresión de transformaciones socioculturales más amplias asociadas al desarrollo urbano y económico. En este sentido, la cocina tradicional se configura como un componente del patrimonio cultural vivo del territorio, cuya erosión implica también una pérdida simbólica y social.

Entre las limitaciones del estudio se reconoce su carácter transversal y su enfoque territorial localizado, lo que restringe la generalización directa de los resultados. No obstante, estos límites abren oportunidades para futuras investigaciones de carácter longitudinal o comparativo que profundicen en la relación entre transformación territorial y prácticas culinarias tradicionales.

Finalmente, este trabajo aporta evidencia empírica relevante para el debate académico y aplicado sobre la sostenibilidad, entendida como la gestión responsable de los recursos territoriales, culturales y productivos en equilibrio con el bienestar social y la preservación del entorno, y sobre el desarrollo socioterritorial, al visibilizar un fenómeno que, aunque frecuentemente naturalizado en la vida cotidiana, tiene profundas implicancias para la identidad, la memoria colectiva y la continuidad de los sistemas culturales locales.

Financiación

La presente investigación no recibió financiamiento de ninguna institución pública, privada o comercial. Los gastos asociados a su desarrollo fueron asumidos por los autores.

Declaración de uso de inteligencia artificial

Durante la preparación del manuscrito se utilizó una herramienta de inteligencia artificial únicamente como apoyo para la corrección ortográfica del texto. Los autores revisaron y validaron íntegramente el contenido final de la investigación.

REFERENCIAS

- Aker, A., Ayotte, P., Furgal, C., Kenny, T.-A., Little, M., Gauthier, M.-J., Bouchard, A., & Lemire, M. (2024). Sociodemographic patterning of dietary profiles among Inuit youth and adults in Nunavik, Canada: a cross-sectional study. *Canadian Journal of Public Health*, 115(S1), 66-82. <https://doi.org/10.17269/s41997-022-00724-7>
- Aljaroudi, R., Horton, S., & Hanning, R. M. (2019). Acculturation and Dietary Acculturation among Arab Muslim Immigrants in Canada. *Canadian Journal of Dietetic Practice and Research*, 80(4), 172-178. <https://doi.org/10.3148/cjdpr-2019-008>
- Antúnez de Mayolo, R. S. E. (2011). *La nutrición en el antiguo Perú*. Sociedad Geografica de Lima.
- Arrigan, D., Kothe, C. I., Oliverio, A., Evans, J. D., & Wolfe, B. E. (2024). Novel fermentations integrate traditional practice and rational design of fermented-food microbiomes. *Current Biology*, 34(21), R1094-R1108. <https://doi.org/10.1016/j.cub.2024.09.047>

- Barakat, A., & Şat, S. (2020). Ernährung und Migration. *Der Diabetologe*, 16(8), 705-715. <https://doi.org/10.1007/s11428-020-00681-0>
- Bisai, S., Dutta, S., & Das Mohapatra, P. K. (2023). Traditional food consumption pattern and nutritional status of Oraons: An Asian Indian indigenous community. *Frontiers in Sustainable Food Systems*, 7, 969264. <https://doi.org/10.3389/FSUFS.2023.969264/BIBTEX>
- Björk, P., & Kauppinen-Räsänen, H. (2019). Destination foodscape: A stage for travelers' food experience. *Tourism Management*, 71, 466-475. <https://doi.org/10.1016/j.tourman.2018.11.005>
- Bogdanova, E., Lobanov, A., Andronov, S., Popov, A., Kochkin, R., & Morell, I. A. (2020). Traditional nutrition of Indigenous Peoples in the Arctic zone of Western Siberia. En *Food Security in the High North* (pp. 72-91). Routledge. <https://doi.org/10.4324/9781003057758-6>
- Bonnet, E., & Villavicencio, D. (2021). Patrimoine et créativité en gastronomie, à la recherche de compromis. *HalSHS sciences humaines et sociales*, 7, 2-18. <https://doi.org/10.34894/VQ1DJA>
- Cánepa, G., Hernández, M., Biffi, V., & Zuleta, M. (2011). *Cocina e identidad. La culinaria peruana como patrimonio cultural inmaterial*. Ministerio de Cultura.
- Chen, P. J., & Antonelli, M. (2020). Conceptual models of food choice: influential factors related to foods, individual differences, and society. *Foods MDPI*, 9(12), 1-21. <https://doi.org/10.3390/FOODS9121898>
- da Silva, O. M. S., Fernandez, U. R. A., Morais, S. P. de, Ulian, M. D., Scagliusi, F. B., & Cardoso, M. A. (2022). "Because I saw my mother cooking": the sociocultural process of learning and teaching domestic culinary skills of the Western Brazilian Amazonian women. *Food and Foodways*, 30(4), 310-330. <https://doi.org/10.1080/07409710.2022.2124730>
- Das, S. (2024). Harmonizing tradition and climate resilience: traditional food practices for food security in the Himalayas. *Environment, Development and Sustainability*. <https://doi.org/10.1007/s10668-024-05038-x>
- Fibri, D. L. N., Ayoub, S., Utami, R. F., & Muhammad, D. R. A. (2022). Current situation and future direction of traditional foods: A perspective review. *Canrea Journal: Food Technology, Nutrition, and Culinary Journal*, 5(1), 112-126. <https://doi.org/10.20956/CANREA.V5I1.633>
- Fontefrancesco, M., & Zocchi, D. (2020). Reviving Traditional Food Knowledge Through Food Festivals. The Case of the Pink Asparagus Festival in Mezzago, Italy. *Frontiers in Sustainable Food Systems*, 4. <https://doi.org/10.3389/fsufs.2020.596028>
- Gartaula, H., Patel, K., Shukla, S., & Devkota, R. (2020). Indigenous knowledge of traditional foods and food literacy among youth: Insights from rural Nepal. *Journal of Rural Studies*, 73, 77-86. <https://doi.org/10.1016/j.jrurstud.2019.12.001>
- Ghanem, M. S. (2019). The behavioral intention of tourists toward local foods: An applied research on the local foods served in egyptian Siwa Oasis. *Journal of Service Science and Management*, 12(6), 714-741. <https://doi.org/10.4236/JSSM.2019.126049>
- Gutschall, M., Thompson, K., & Lawrence, E. (2018). Addressing Health Disparities in Rural Nutrition Practice: A Qualitative Model from Rural Appalachia. *Journal of Hunger & Environmental Nutrition*, 13(1), 84-99. <https://doi.org/10.1080/19320248.2017.1337536>
- Hernández Sampieri, R., Fernández Collado, C., & Baptista Lucio, M. del P. (2014). *Metodología de la investigación* (6.ª ed.). McGraw-Hill / Interamericana Editores.
- Hoang, N. Van, Ninh, D. T. T., & Trung, P. D. Van. (2024). Examining satisfaction factors among young Vietnamese tourists: A study of traditional cuisine in Hue city, Vietnam. *South Asian Journal of Tourism and Hospitality*, 3(2), 1-34. <https://doi.org/10.4038/SAJTH.V3I2.64>
- Hossain, K., & Punam, N. J. (2020). Human rights begin with breakfast. En *Food Security in the High North* (pp. 103-120). Routledge. <https://doi.org/10.4324/9781003057758-9>
- Huang, W., Zhang, X., Yang, G., & Tang, J. (2025). Culinary Culture Shock: How Tourists Cope with Unexpected Flavours. *Tourism and Hospitality*, 6(5), 261. <https://doi.org/10.3390/tourhosp6050261>
- Ibarra, M., Martínez, E., & Montaña, C. (2024). Saberes ancestrales y la mujer en la transmisión del patrimonio; cocina tradicional yoreme mayo. *Mujer Andina*, 3(1), 63-74. <https://doi.org/10.36881/ma.v3i1.949>
- Instituto Nacional de Estadística e Informática. (2018). *Proyecciones de Población Total según Departamento, Provincia y Distrito, 2018* — 2022.

<https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/3624028/Per%C3%BA%3A%20Proyecciones%20de%20Poblaci%C3%B3n%20T2022.pdf?v=1701294767>

- Koerich, G., & Müller, S. (2022). Gastronomy knowledge in the socio-cultural context of transformations. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 29, 100581. <https://doi.org/10.1016/J.IJGFS.2022.100581>
- Lunchaprasith, T., & Macleod, D. (2018). Food Tourism and the Use of Authenticity in Thailand. *Tourism Culture & Communication*, 18(2), 101-116. <https://doi.org/10.3727/109830418X15230353469492>
- Manzoor, M., Ahmad, M., Gillani, S. W., Aziz, M. A., Pieroni, A., Waheed, M., Sohail, A., Hashem, A., Almutairi, K. F., & Abd-Allah, E. F. (2025). The shifting dynamics of plant and mushroom foraging in Kashmir. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*, 21(1), 58. <https://doi.org/10.1186/s13002-025-00805-0>
- Martínez de Victoria, E., Rueda, F., Moreno, R., & Gil, A. (2019). Aspectos gastronómicos, alimenticios y nutricionales de Andalucía oriental. *Nutrición Hospitalaria*. <https://doi.org/10.20960/nh.02725>
- Miassi, Y. E., Dossa, F. K., Zannou, O., Akdemir, Ş., Koca, I., Galanakis, C. M., & Alamri, A. S. (2022). Socio-cultural and economic factors affecting the choice of food diet in West Africa: a two-stage Heckman approach. *Discover Food*, 2(1), 1-10. <https://doi.org/10.1007/S44187-022-00017-5/TABLES/2>
- Mohd, F. N. H., Abdul, R. A. E., & Noh, I. (2021). Exploring culinary heritage practices among the younger Chetti generations in Melaka. *Journal of Ethnic Foods*, 8(1), 25. <https://doi.org/10.1186/s42779-021-00101-8>
- Nadalipour, Z., Rathore, A. H., & Tabar, S. (2022). Promoting traditional cuisine as a cultural tourism product: A local community's involvement Approach. *International Journal of Tourism*, 5(2), 167-185. <https://doi.org/10.22133/IJTCS.2022.361257.1108>
- Nicho, I. (1977). *Campaña Adentro* (Primera). Municipalidad Distrital de Santa María.
- Panikkar, B., & Lemmond, B. (2020). Being on Land and Sea in Troubled Times: Climate Change and Food Sovereignty in Nunavut. *Land*, 9(12), 508. <https://doi.org/10.3390/land9120508>
- Pedzisai, C., Kazembe, C., & Tsvere, M. (2022). Moments of delight: University academics' experiences of traditional cuisine. *GPH-International Journal of Social Science and Humanities Research*, 5(08), 11-19. <https://doi.org/10.5281/ZENODO.7016214>
- Pieroni, A., Fontefrancesco, M. F., & Vandebroek, I. (2021). Editorial: Traditional Food Knowledge: New Wine Into Old Wineskins? *Frontiers in Sustainable Food Systems*, 5. <https://doi.org/10.3389/fsufs.2021.704514>
- Pilnik, M. S., & Argentim, T. (2024). Etnoculinária do povo indígena Huni Kuin do Jordão, Acre: conhecimentos, práticas e transformações alimentares na Amazônia ocidental brasileira. *Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi. Ciências Humanas*, 19(2). <https://doi.org/10.1590/2178-2547-bgoeldi-2021-0078>
- Putra, F. K. K., Putra, M. K., & Novianti, S. (2023). Taste of asean: traditional food images from Southeast Asian countries. *Journal of Ethnic Foods*, 10(1), 20. <https://doi.org/10.1186/s42779-023-00189-0>
- Ramirez, P. M., Ratelle, M., Laird, B. D., & Skinner, K. (2022). Dietary Intakes of Traditional Foods for Dene/Métis in the Dehcho and Sahtú Regions of the Northwest Territories. *Nutrients*, 14(2), 378. <https://doi.org/10.3390/nu14020378>
- Rapinski, M., Raymond, R., Davy, D., Herrmann, T., Bedell, J.-P., Ka, A., Odonne, G., Chanteloup, L., Lopez, P. J., Foulquier, É., da Silva, E. F., El Deghel, N., Boëtsch, G., Coxam, V., Joliet, F., Guihard-Costa, A.-M., Tibère, L., Nazare, J.-A., & Duboz, P. (2023). Local Food Systems under Global Influence: The Case of Food, Health and Environment in Five Socio-Ecosystems. *Sustainability*, 15(3), 2376. <https://doi.org/10.3390/su15032376>
- Rocillo-Aquino, Z., Cervantes-Escoto, F., Leos-Rodríguez, J. A., Cruz-Delgado, D., & Espinoza-Ortega, A. (2021). What is a traditional food? Conceptual evolution from four dimensions. *Journal of Ethnic Foods*, 8(1), 1-10. <https://doi.org/10.1186/S42779-021-00113-4/FIGURES/2>
- Roggema, R., Krstikj, A., & Flores, B. (2024). Spatial Barriers to Transforming toward a Healthy Food System in the Noreste of Mexico. *Nutrients*, 16(9), 1259. <https://doi.org/10.3390/nu16091259>
- Royyani, M. F., Setiarto, R. H. B., Herlina, V. T., Ana, R. R., Hidayat, A., Ngongo, Y., Sundari, S., Oryzanti, P., Wahyuni, R., Yusnikumah, T. R., & Hakam, S. (2025). Exploring sociocultural and science aspect of Manggulu: a traditional food from Sumba Island, Indonesia. *Journal of Ethnic Foods*, 12(1), 19. <https://doi.org/10.1186/s42779-025-00280-8>
- Sánchez-Vega, L. P., Espinoza-Ortega, A., Thomé-Ortiz, H., & Moctezuma-Pérez, S. (2021). Perception of traditional foods in societies in transition: The maize tortilla in Mexico. *Journal of Sensory Studies*, 36(2). <https://doi.org/10.1111/joss.12635>

- Seguin, R., Lefsrud, M. G., Delormier, T., & Adamowski, J. (2021). Assessing constraints to agricultural development in circumpolar Canada through an innovation systems lens. *Agricultural Systems*, 194, 103268. <https://doi.org/10.1016/j.agsy.2021.103268>
- Šmugović, S., Kalenjuk Pivarski, B., Ivanović, V., Tešanović, D., Novaković, D., Marić, A., Lazarević, J., & Paunić, M. (2024). The Effects of the Characteristics of Catering Establishments and Their Managers on the Offering of Dishes Prepared with Traditional Food Products in Bačka Region, Serbia. *Sustainability*, 16(17), 7450. <https://doi.org/10.3390/su16177450>
- Tadesse, N. S., Beyene, G. F., Hordofa, T. B., & Hailu, A. A. (2020). Traditional foods and beverages in Eastern Tigray of Ethiopia. *Journal of Ethnic Foods*, 7(1), 16. <https://doi.org/10.1186/s42779-020-00050-8>
- Trott, N., & Mulrennan, M. E. (2024). "Part of Who We Are...": A Review of the Literature Addressing the Sociocultural Role of Traditional Foods in Food Security for Indigenous People in Northern Canada. *Societies*, 14(3), 34. <https://doi.org/10.3390/soc14030034>
- Vandebroek, I., & Voeks, R. (2018). The Gradual Loss of African Indigenous Vegetables in Tropical America: A Review. *Economic Botany*, 72(4), 543-571. <https://doi.org/10.1007/s12231-019-09446-3>
- Vázquez-Martínez, U. J., Sanchís-Pedregosa, C., & Leal-Rodríguez, A. L. (2019). Is gastronomy a relevant factor for sustainable tourism? An empirical analysis of Spain country brand. *Sustainability MDPI*, 11(9), 1-13. <https://doi.org/10.3390/SU11092696>
- Vichi-Martínez, Y. T., & Maldonado-González, A. L. (2025). Exploración de elementos que influyen en la elección de alimentos sustentables: revisión sistemática de literatura. *Revista del Centro de Investigación de la Universidad la Salle*, 16(63), 4005. <https://doi.org/10.26457/recein.2025.4005>
- Yiannakou, A., Apostolou, A., Birou-Athanasiou, V., Papagiannakis, A., & Vitopoulou, A. (2022). Branding Places through Experiential Tourism: A Survey on the Features of the Experiential Product and Enterprises in Greek Regions. *Tourism and Hospitality*, 3(2), 435-450. <https://doi.org/10.3390/tourhosp3020028>
- Zhuang, X., Yao, Y., & Li, J. (2019). Sociocultural impacts of tourism on residents of world cultural heritage sites in China. *Sustainability MDPI*, 11(3), 1-19. <https://doi.org/10.3390/SU11030840>