



# Rivar

REVISTA IBEROAMERICANA DE  
VITICULTURA, AGROINDUSTRIA  
Y RURALIDAD

Editada por el Instituto de Estudios Avanzados  
Universidad de Santiago de Chile

## GASTRONOMÍA LOCAL: IDENTIDAD CULTURAL Y COHESIÓN SOCIAL EN LA CAMPIÑA DE MOCHE, PERÚ



*Local gastronomy: Cultural identity  
and social cohesion in the Campina de  
Moche, Peru*

*Gastronomia local: Identidade cultural  
e coesão social na Campinha de Moche,  
Peru*

**Eduardo José Campechano-Escalona**  
Universidad César Vallejo  
Trujillo, Perú  
ORCID [0000-0003-1664-5287](https://orcid.org/0000-0003-1664-5287)  
[ecampechano@ucv.edu.pe](mailto:ecampechano@ucv.edu.pe)

**Isabel Cristina Díaz de Campechano**  
Universidad César Vallejo  
Trujillo, Perú  
ORCID [0000-0003-1664-5287](https://orcid.org/0000-0003-1664-5287)  
[icdiazm@ucvvirtual.edu.pe](mailto:icdiazm@ucvvirtual.edu.pe)

**Manuel Peñalver Higuera**  
Universidad Privada Norbert Wiener  
Lima, Perú  
ORCID [0000-0002-8732-984X](https://orcid.org/0000-0002-8732-984X)  
[manuelpenalver@gmail.com](mailto:manuelpenalver@gmail.com)

**David González Espino**  
Universidad Nacional de la Frontera  
Sullana, Perú  
ORCID [0000-0001-8564-702X](https://orcid.org/0000-0001-8564-702X)  
[dgonzales@unf.edu.pe](mailto:dgonzales@unf.edu.pe)

**Volumen 13, número 39, 249-264, abril 2026**

ISSN 0719-4994

Review

<https://doi.org/10.35588/851s8918>

### Recibido

9 de julio de 2025

### Aceptado

26 de agosto de 2025

### Publicado

30 de abril de 2026

### Cómo citar

Campechano-Escalona, E.J., Díaz de Campechano, I.C., Peñalver Higuera, M. y González Espino, D. (2026). Gastronomía local: Identidad cultural y cohesión social en la Campiña de Moche, Perú. *RIVAR*, 13(39). 249-264.

<https://doi.org/10.35588/851s8918>

## ABSTRACT

This study stems from an interest in promoting actions to strengthen sustainable, inclusive economic growth and decent employment through the revaluation of gastronomic heritage as an element of cultural identity, social cohesion, and as a factor for the development of tourism; in this case, the setting is the Campiña de Moche (Moche Countryside) in the province of Trujillo, in La Libertad region, Peru. The overall objective was to analyze, based on scientific evidence, trends, information gaps, and proposals regarding the contribution of gastronomic heritage to the sustainable development of cultural tourism. A systematic review was conducted under the PRISMA protocol, using inclusion criteria such as articles published between 2020 and 2024, databases, keywords and thematic focus, research designs, and language. The study population included research that explored the relationship among gastronomic heritage, sustainable tourism, and rural development. The main results showed that local gastronomy strengthens cultural identity, increases tourist satisfaction, and promotes social cohesion. It was concluded that the integration of public policies and innovation in gastronomic products are key to maximizing the impact of sustainable tourism in culturally rich destinations such as Moche.

## KEYWORDS

Cultural heritage, traditional gastronomy, cultural tourism, economic development, public policies.

## RESUMEN

Este estudio parte del interés de promover acciones que permitan fortalecer el crecimiento económico sostenible e inclusivo a través de la revalorización del patrimonio gastronómico como elemento de identidad cultural, cohesión social y factor de desarrollo turístico; en este caso, el escenario es la Campiña de Moche, provincia de Trujillo, región La libertad, Perú. El objetivo fue analizar desde la evidencia científica las tendencias, vacíos de información y propuestas en torno a la contribución del patrimonio gastronómico al desarrollo sostenible del turismo cultural. Mediante una revisión sistemática bajo el protocolo PRISMA, fueron utilizados criterios de inclusión como artículos publicados entre 2020-2024, bases de datos, palabras clave y enfoque temático, junto a diseños de investigación e idioma. La población de estudio incluyó investigaciones que exploraron la relación entre patrimonio gastronómico, turismo sostenible y desarrollo rural. Los principales resultados evidenciaron que la gastronomía local fortalece la identidad cultural, incrementa la satisfacción turística y promueve la cohesión social. Se concluyó que la integración de políticas públicas y la innovación en productos gastronómicos son clave para maximizar el impacto del turismo sostenible en destinos culturalmente ricos como Moche.

## PALABRAS CLAVE

Patrimonio cultural, gastronomía tradicional, turismo cultural, desarrollo económico, políticas públicas.

## RESUMO

Este estudo se baseia no interesse em promover ações que fortaleçam o crescimento econômico sustentável e inclusivo por meio da revalorização do patrimônio gastronômico como elemento de identidade cultural, coesão social e fator de desenvolvimento turístico; neste caso, o cenário é a Campinha de Moche, na província de Trujillo, região de La Libertad, Peru. O objetivo foi analisar, utilizando evidências científicas, tendências, lacunas de informação e propostas sobre a contribuição do patrimônio gastronômico para o desenvolvimento sustentável do turismo cultural. Uma revisão sistemática foi conduzida sob o protocolo PRISMA, utilizando critérios de inclusão como artigos publicados entre 2020 e 2024, bases de dados, palavras-chave e foco temático, desenhos de pesquisa e idioma. A população do estudo incluiu pesquisas que exploraram a relação entre patrimônio gastronômico, turismo sustentável e desenvolvimento rural. Os principais resultados mostraram que a gastronomia local fortalece a identidade cultural, aumenta a satisfação do turista e promove a coesão social. Concluiu-se que a integração de políticas públicas e a inovação em produtos gastronômicos são fundamentais para maximizar o impacto do turismo sustentável em destinos culturalmente ricos como a cultura moche.

## PALAVRAS-CHAVE

Patrimônio cultural, gastronomia tradicional, turismo cultural, desenvolvimento econômico, políticas públicas.

## Introducción

El Perú, conocido a nivel mundial por su gastronomía y diversos territorios culturales que lo sitúan como un destino turístico por excelencia, donde la gastronomía no solo es un elemento central de su identidad, sino también una herramienta potencial para el desarrollo económico y social en comunidades rurales y de menor escala turística (Kuhn et al., 2024; Koerich y Müller, 2022). Es un tema de interés para profundizar en el análisis sobre la relación entre turismo gastronómico cultural y desarrollo sostenible es el punto de partida para este estudio.

Investigaciones diversas (Esponda Pérez et al., 2024; Figueiredo et al., 2021; Hidalgo Gutiérrez et al., 2023; Priyadarshini y Abhilash, 2021) destacan el papel de la gastronomía en la promoción del turismo sostenible, aunque pocos abordan de manera integral cómo la revalorización del patrimonio gastronómico puede integrarse como estrategias de desarrollo sostenible en destinos específicos, especialmente en contextos rurales, con un fuerte legado cultural como Moche (Hidalgo Gutiérrez et al., 2023; Priyadarshini y Abhilash, 2021). La mayoría enfoca en grandes centros turísticos, descuidando áreas menos conocidas, pero con potencial significativo para el turismo cultural y gastronómico (Esponda Pérez et al., 2024; Figueiredo et al., 2021).

El Enfoque Territorial del Desarrollo Sostenible impulsado por la Comisión Económica para América Latina y el Caribe (CEPAL) y el Centro Latinoamericano para el Desarrollo Rural (RIMISP) que reconoce la diversidad de los territorios y la necesidad de adaptar las estrategias de desarrollo a las especificidades de cada uno, incluyendo sus dimensiones culturales, sociales, económicas y ambientales.

En este sentido, el turismo gastronómico sostenible ofrece una plataforma para que las comunidades no solo preserven su patrimonio alimentario, sino que lo utilicen como una herramienta para el desarrollo económico y social, mejorando su calidad de vida a través de actividades económicas diversificadas. Desde esta perspectiva, el turismo sostenible se enfoca en prácticas que equilibran el desarrollo económico con la protección ambiental y cultural, promoviendo el bienestar de las comunidades locales (Carvalho y Neto Simões, 2011).

El distrito de Moche cuenta dentro de su territorio con su campiña, donde se conservan aún algunos productos originarios, como la bebida ancestral de la chicha, también es un espacio turístico que todavía no despegó a pesar de tener a las Huacas del Sol y de La Luna en su territorio. Esta falta de consolidación se refleja en la brecha que provoca la ausencia de un Plan de Desarrollo Turístico Local (PDTL) que contribuya a mejorar la planificación de la gestión pública del turismo en un territorio (González, 2023).

Las prácticas agrícolas del pasado hacen posible promover la gastronomía con diversos productos originarios como es el caso del maíz (*Zea mays*), yuca (*Manihot esculenta*), papa (*Solanum tuberosum*), pallar (*Phaseolus lunatus*, *Phaseolus vulgaris*), zapallo (*Curcubita argyrosperma*), ají (*Capsicum chinense*), entre otros,

que también fueron representados en cerámicas mochicas como parte del legado culinario ancestral. No obstante, en la actualidad el cambio de uso de los suelos en esa localidad está provocando alteraciones medioambientales y amenaza sus prácticas agrícolas, lo cual impacta de manera negativa en su gastronomía.

Diversas investigaciones han señalado que el turismo gastronómico no solo preserva y promueve la cultura alimentaria local, sino que tiene el potencial de actuar como un motor de desarrollo económico, especialmente en regiones con un rico legado culinario (SgROI, 2021; Pavlidis y Markantonatou, 2020). A nivel mundial, se tiene los datos de World Food Travel Association, donde muestran que, dentro de sus doce tendencias de gastronomía para el año 2024 destaca el enfoque dos sobre la tendencia hiperlocal de los alimentos asociada a los turistas que buscan compras de alimentos y bebidas locales (Wolf, 2024). Para América Latina, la gastronomía se viene reconociendo como un elemento clave en la construcción de la identidad cultural y promoción del turismo sostenible. En Argentina, por ejemplo, el turismo asociado a la producción artesanal de alimentos ha demostrado ser una vía eficaz para el desarrollo rural y la conservación del patrimonio alimentario, al tiempo que fomenta el empoderamiento de los productores locales (Fusté-Forné et al., 2020).

En el caso peruano se tiene la promoción de la gastronomía mediante la Feria Perú Mucho Gusto, que empezó en 2008 y se viene celebrando de forma descentralizada. A pesar que se busca promover platos típicos de la gastronomía local no se tienen datos claros sobre los productos locales originarios, así como los platos que se derivan de ellos.

El distrito de Moche ubicado en la provincia de Trujillo, al norte de Perú, tiene una connotación arqueológica e histórica milenaria: floreció la cultura Mochica, quien fue capaz de desarrollar su agricultura, popularizando un alimento, la chicha como bebida ancestral. La chicha de maíz es una bebida alcohólica originaria del Perú que se produce a partir de un fermento natural (Suárez et al., 2014). El territorio también ofrece un caso representativo cultural dentro de las comunidades de América Latina con características similares; comparten la necesidad de equilibrar el crecimiento económico y la preservación del patrimonio cultural y ambiental en un contexto de creciente demanda de experiencias auténticas por parte de los turistas (Rojas-Rivas et al., 2021). En este sentido, la investigación sobre la revalorización de la gastronomía en Moche puede servir como un modelo replicable para otros destinos que buscan integrar la sostenibilidad en sus estrategias de desarrollo turístico (Warren et al., 2021).

A medida que el turismo sostenible ha ganado relevancia en las políticas de desarrollo, los estudios han demostrado que la gastronomía puede desempeñar un rol central en la promoción de destinos, especialmente en áreas rurales y culturalmente ricas (Tang y Xu, 2023). En el caso de Moche, esta revalorización presenta una oportunidad significativa no sólo para preservar su rica historia y cultura, sino para posicionar a la región como un destino turístico cultural sostenible, de tal forma, que viene aportar ideas para centrar la mirada hacia la

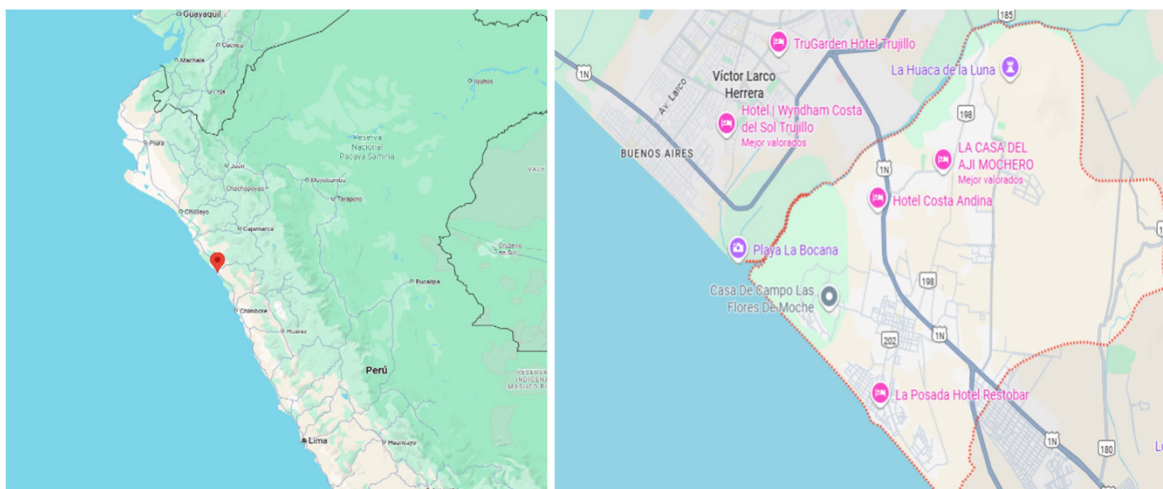
implementación de políticas públicas que vinculen la gastronomía con el turismo sostenible en destinos de menor escala como Moche, de ahí la necesidad de realizar estudios más específicos sobre el tema (Figueiredo et al., 2021).

Las ideas expuestas son el punto de partida para formular el objetivo del estudio, alineado con la pregunta de investigación formulada: ¿Cómo la revalorización del patrimonio gastronómico puede considerarse como un factor clave en el desarrollo sostenible de destinos turísticos culturales como Moche? Este objetivo permite desarrollar una revisión sistemática de la literatura científica existente para analizar tendencias, vacíos de información y propuestas en torno a la contribución del patrimonio gastronómico al desarrollo sostenible del turismo cultural.

Este objetivo, sintetiza de manera crítica la literatura actual sobre la relación entre gastronomía y sostenibilidad en el turismo, por lo que no solo aborda un vacío significativo en la literatura, sino que ofrece una perspectiva novedosa y crítica para entender cómo la revalorización del patrimonio gastronómico puede ser un factor clave para formular políticas públicas orientadas al desarrollo sostenible en destinos y territorios culturalmente ricos, pero pocos explorados, como Moche.

El distrito de Moche, se ubica en la provincia de Trujillo, departamento de La Libertad al norte del Perú (Figura 1). Territorio milenario donde aparece la cultura Mochica en el año 50 d.C., de acuerdo a las dataciones del Proyecto Huacas de Moche de la Universidad Nacional de Trujillo. En cuanto a la forma administrativa del territorio cuenta con una ciudad, caseríos y anexos, se practica la agricultura y ganadería, actualmente tiene una población de 47.246 habitantes.

**Figura 1.** Mapas de referencia de ubicación del distrito de Moche en la provincia de Trujillo, departamento de La Libertad  
*Figure 1. Location reference maps of the Moche district in the province of Trujillo, department of La Libertad*



Fuente/source: Google Maps.

## Metodología

Este estudio se basó en una revisión sistemática de literatura bajo el protocolo PRISMA (Preferred Reporting Items for Systematic Reviews and Meta-Analyses), con el objetivo de analizar cómo la revalorización del patrimonio gastronómico contribuye al desarrollo sostenible de destinos turísticos, con un enfoque particular en la Campiña de Moche, Perú. El protocolo PRISMA fue seleccionado como marco metodológico para la realización de revisiones sistemáticas, proporciona una guía estandarizada para la identificación, selección, evaluación y síntesis de estudios, lo que garantiza la transparencia y la reproducibilidad de los resultados (Moher et al., 2009).

La búsqueda se realizó en bases de datos como Scopus, Web of Science y Scielo, utilizando una combinación de términos clave relacionados con la temática del estudio:

- **“gastronomic heritage”**: Para cosechar estudios que aborden la revalorización del patrimonio gastronómico como recurso cultural y turístico.
- **“sustainable tourism”**: Para identificar investigaciones que exploren prácticas turísticas sostenibles y su relación con la gastronomía.
- **“culinary tourism”**: Para incluir estudios que analicen el turismo gastronómico como una experiencia diferenciada.
- **“rural development”**: Para enfocarse en el impacto del turismo gastronómico en el desarrollo de áreas rurales, como Moche.
- **“food tourism”**: Como término alternativo para capturar estudios que aborden el turismo relacionado con la gastronomía local.

Por otro lado, los criterios de exclusión incluyeron:

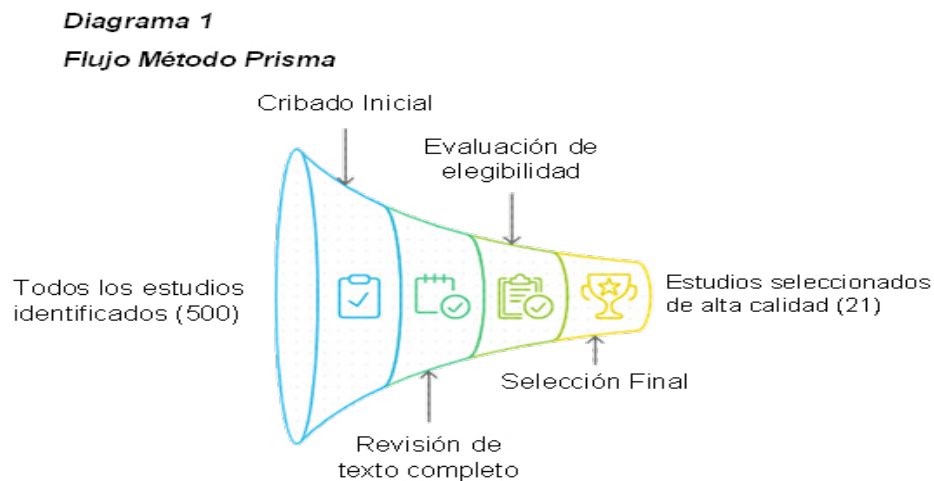
- Artículos sin revisión por pares, como editoriales, informes de conferencias y trabajos no académicos.
- Estudios que no abordan directamente la relación entre la gastronomía y el turismo sostenible.
- Investigaciones que no cumplieran con los criterios de calidad metodológica evaluados mediante las herramientas CASP (Critical Appraisal Skills Programme) y GRADE (Grading of Recommendations, Assessment, Development and Evaluations).

Estos criterios garantizan que la revisión sistemática se centre en estudios de alta calidad y relevancia para el contexto de Moche, tal como lo han hecho investigaciones previas en el campo del turismo sostenible, como las de Esponda Pérez et al. (2024) e Hidalgo Gutiérrez et al. (2023).

El proceso de selección de estudios se realizó en tres etapas, tal y como se muestra en el Figura 2:

- **Identificación:** se cosecharon inicialmente 500 artículos mediante la búsqueda en las bases de datos, eliminando duplicados.
- **Cribado:** se revisaron los títulos y resúmenes de los artículos para descartar aquellos que no cumplían con los criterios de inclusión.
- **Elegibilidad:** se evaluaron los textos completos de los estudios seleccionados, para la selección final de 21 estudios que cumplían con los criterios predefinidos.

**Figura 2.** Flujo método Prisma  
*Figure 2. PRISMA flow method*



Fuente: elaboración propia. Source: own elaboration.

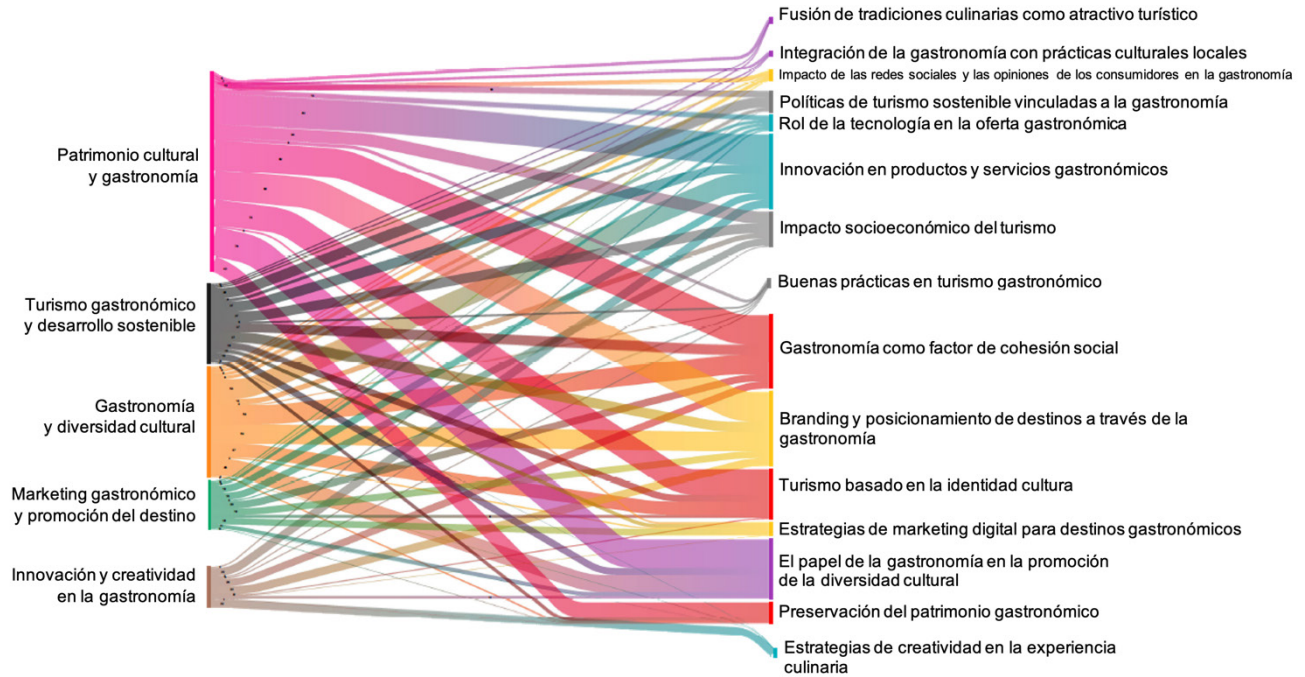
De cada estudio, se extrajeron datos relacionados con autores, año de publicación, objetivos, metodología, resultados clave y conclusiones. Se analizaron las políticas de gestión y las iniciativas sostenibles relacionadas con la gastronomía local y su impacto en el desarrollo de destinos turísticos (Kwil et al., 2020; Karampela et al., 2021).

Los autores de este estudio declararon no tener conflictos de interés. Se realizó de manera independiente y transparente, siguiendo las directrices éticas para la revisión sistemática de la literatura (Navarro-Dols et al., 2022).

## Resultados

**Figura 3.** Diagrama de Sankey sobre la revalorización gastronómica y su impacto en el desarrollo sostenible en Moche, Perú

*Figure 3. Sankey Diagram on the Revaluation of Gastronomy and Its Impact on Sustainable Development in Moche, Peru*



¿Fuente: elaboración propia. Source: own elaboration.

¿El Diagrama de Sankey, ilustra las conexiones clave entre los elementos de revalorización gastronómica y su contribución al desarrollo sostenible en Moche. Esto permite visualizar cómo las diferentes categorías identificadas en el estudio (como la preservación del patrimonio gastronómico, la innovación en productos, servicios, y las políticas de turismo sostenible) se interrelacionan en la promoción de un turismo gastronómico sostenible.

La Tabla 1 presenta un resumen de los estudios seleccionados, donde se extrajeron datos, incluyendo autores, año de publicación, objetivos, metodología, resultados principales y conclusiones. Este proceso se realizó mediante una plantilla estandarizada, que facilitó la comparación entre los estudios y permitió una síntesis narrativa de los hallazgos relacionados con la revalorización gastronómica y su impacto en el desarrollo sostenible de destinos turísticos (Kwil et al. 2020; Karampela et al., 2021). Se incluyó un análisis de las políticas de gestión y las iniciativas sostenibles vinculadas a la gastronomía local. La calidad metodológica de los estudios fue evaluada utilizando la herramienta CASP, permitiendo determinar la solidez metodológica y la relevancia de los resultados. La calidad de la evidencia fue evaluada con la herramienta GRADE, prestando atención a la coherencia y aplicabilidad de los hallazgos en contextos turísticos.

**Tabla 1.** Resumen de estudios seleccionados sobre revalorización gastronómica y desarrollo sostenible en destinos turísticos

*Table 1. Summary of selected studies on gastronomic revaluation and sustainable development in tourist destinations*

<b>Autores</b>	<b>Título</b>	<b>Año</b>	<b>Objetivos</b>	<b>Metodología</b>	<b>Resultados clave</b>	<b>Conclusiones</b>
George Pavlidis y Stella Markant Onatou	Gastronomic tourism in Greece and beyond: A thorough review	2020	Analizar la situación actual del turismo gastronómico a nivel mundial, específicamente en Grecia.	Amplia revisión de literatura y de estudios regionales.	Son identificadas tendencias prometedoras para el futuro del turismo gastronómico.	El turismo gastronómico es un contribuyente significativamente a la identidad local y al desarrollo económico.
Guilherme Henrique Koerich y Silvana Graudenz Müller	Gastronomy knowledge in the socio-cultural context of transformations	2022	Identificar la construcción epistemológica del conocimiento gastronómico en la literatura científica.	Revisión sistemática de literatura y análisis bibliométrico.	El conocimiento gastronómico es multidisciplinario y emerge tanto de la ciencia como de lo popular.	La gastronomía es un complejo campo interdisciplinario que refleja transformaciones socioculturales.
Vitor Roslindo Kuhn, Sara Joana Gadotti dos Anjos y Rodolfo Wendhausen Krause	Innovación y creatividad en el turismo gastronómico: Un análisis bibliométrico	2024	Mapear la producción de conocimiento en innovación y creatividad en el turismo gastronómico.	Análisis bibliométrico de artículos científicos entre 2000 y 2022.	Se identifican cinco campos temáticos: gastronomía, innovación, autenticidad, cocreación y comida callejera.	Innovación y creatividad son factores clave de competitividad en el turismo gastronómico.
Jorge Alberto Esponda Pérez, Julia María Marroquín Figueroa, Alejandro Manuel Álvarez Trujillo, Mónica Juárez Ibarias e Isela Ramírez Aguilar	Sustainable management of gastronomic tourism in specific destinations: Perspectives and challenges	2024	Analizar la promoción y el manejo estratégico en destinos de turismo gastronómico.	Acercamiento descriptivo y correlativo con una revisión sistemática de investigación etnográfica y artículos científicos.	Estrategias que promuevan autenticidad cultural y colaboración local son cruciales para un turismo sustentable.	Autenticidad cultural y colaboración local son clave para un óptimo funcionamiento en la administración de turismo gastronómico.
Andrea M. Warren, Shilpa V. Constantinides, Christine E. Blake y Edward A. Frongillo	Advancing knowledge about stakeholder engagement in multisectoral nutrition research	2021	Comprender las estrategias para la participación de las partes interesadas en investigaciones multisectoriales sobre nutrición y sintetizar los aprendizajes adquiridos.	Revisión de quince estudios sobre elección de alimentos con diversas estrategias de participación de las partes interesadas.	Las estrategias de colaboración de las partes interesadas fueron más efectivas para producir resultados viables.	La participación eficaz de las partes interesadas puede tener un impacto significativo en la investigación y las políticas multisectoriales sobre nutrición.
Priya Priyadarshini, Purushothaman Chirakkuzhyil Abhilash	Agri-food systems in India: Concerns and policy recommendations for building resilience in post Covid-19 pandemic times	2021	Evaluar el impacto de Covid-19 en los sistemas alimentarios y sugerir recomendaciones de políticas para la resiliencia en la India.	Análisis de políticas basadas en informes gubernamentales y evaluaciones científicas.	El Covid-19 exacerbó las vulnerabilidades en el sistema de alimentación de India, y las recomendaciones de políticas fueron efectuadas para la resiliencia.	Sistemas de alimentaciones resilientes requieren reformas gubernamentales y una innovación en la cadena de suministro alimentario.

Astrid Alexandra Hidalgo Gutiérrez, Nancy Alexandra Miñano Rodríguez, Álvaro Larry Mendoza-Castillo	Propuesta de turismo sostenible para el desarrollo económico de las principales zonas turísticas del distrito de Moche - Perú	2023	Determinar una propuesta de desarrollo sustentable para el desarrollo económico en Moche, Perú.	Encuestas y análisis de documentos en torno a residentes e instituciones públicas en Moche.	El desarrollo de turismo sustentable es crucial en Moche, manejado por una administración ambiental y la comunidad involucrada.	Las estrategias de turismo deben considerar la sustentabilidad y el manejo de comunidades para que sean efectivas en Moche.
Vânia Gisele Bessi, Paula Tarrasconi Schmitz, Simone Weschenfelder y Tieli Vargas de Almeida	Creativity in gastronomic activities	2022	Examinar la correlación entre creatividad individual y clima laboral en actividades gastronómicas.	Cuestionario estructurado, respondido por cien profesionales, dividido en dos categorías: individual y clima laboral.	Fue encontrada una correlación cíclica entre creatividad individual y clima laboral en las actividades gastronómicas.	El clima laboral juega un rol significativo para fomentar la creatividad entre profesionales de la gastronomía.
Edgar Rojas-Rivas, Ayelén Urbine, Jazmín Zaragoza-Alonso y Facundo Cuffia	Cross-cultural representations of gastronomy among consumers in two Latin American countries	2021	Comprender las representaciones transculturales de la gastronomía entre consumidores de Argentina y México.	Encuesta transcultural a 479 consumidores en Argentina y México, usando el método de asociación de palabras.	En ambos países los consumidores asocian con determinación a la gastronomía con cultura, placer y sensorialidad.	La promoción gastronómica debe adaptarse a las percepciones culturales, en tanto existen diferencias entre los consumidores argentinos y los mexicanos.
Filippo Sgroi	Food products, gastronomy and religious tourism: The resilience of food landscapes	2021	Investigar si el camino de santa Rosalía puede representar un factor crítico de éxito para el turismo religioso y agroalimentario.	Estudio de caso y análisis de turismo en Sicilia rural, combinado con productos agroalimentarios.	El turismo religioso vinculado a la gastronomía puede fomentar el desarrollo territorial, aunque enfrenta desafíos políticos fragmentados.	Se necesitan políticas integradas para aprovechar plenamente el potencial de desarrollo del turismo religioso.
David Mora, Miguel Ángel Solano-Sánchez, Tomás López-Guzmán y Salvador Moral-Cuadra	Gastronomic experiences as a key element in the development of a tourist destination	2021	Estudiar las experiencias gastronómicas de viajeros en diversos destinos y evaluar el impacto de satisfacción y lealtad.	Trabajo de campo basado en encuestas con 445 respuestas, analizadas mediante estadística descriptiva e inferencial.	La satisfacción gastronómica y lealtad a un destino en particular está estrechamente vinculado a experiencias gastronómicas.	El turismo culinario cumple un rol crucial en una óptima satisfacción del turista y su lealtad.
Francisco González Santa Cruz, Juan Choque Tito, Jesús Claudio Pérez-Gálvez y Miguel Jesús Medina-Viruel	Gastronomic experiences of foreign tourists in developing countries. The case in the city of Oruro (Bolivia)	2019	Analizar la segmentación de turistas en base a sus experiencias gastronómicas en Oruro, Bolivia.	Análisis de segmentación mediante métodos de agrupamiento, centrado en las percepciones y motivaciones de los turistas.	Turistas extranjeros en Oruro fueron divididos en tres grupos en base a sus experiencias gastronómicas.	Comprender las segmentaciones de turistas en puede ayudar a los negocios locales de Oruro a satisfacer preferencias gastronómicas específicas.

Jorge Alberto Esponda Pérez, Lurline Alvarez Rateike, Francisco Javier Rocha Leyva, Esbeida Pano Vázquez, Roger Manuel Hernandez Garcia	Current trends in tourism and gastronomy: An analysis in urban and rural environments	2024	Identificar tendencias actuales en turismo y gastronomía, enfocándose en ambientes urbanos y rurales.	Revisión sistemática mediante metodología Prisma en torno a estudios actuales en turismo y gastronomía.	Turismo experiencial y la gastronomía local mejoran la satisfacción de los turistas tanto en zonas rurales como urbanas.	El desarrollo de estrategias de turismo debe integrar la gastronomía local para atraer turistas diversos.
Ester Noguer-Juncà, Montserrat Crespi-Vallbona y Francesc Fusté-Forne	Sociocultural and gastronomic revaluation of local products: Trumfa in the Vall de Camprodon (Catalonia, Spain)	2021	Analizar la revalorización de la trumfa en Vall de Camprodon y su impacto en el desarrollo cultural y social.	Análisis cualitativo mediante entrevistas y perspectivas de las partes locales interesadas.	Trumfa se ha convertido en un factor clave para promocionar el turismo y preservar la identidad local.	Productos culturales como la trumfa pueden apoyar tanto el turismo como la identidad local, cada vez que son efectivamente revalorizados.
Izabela Kwil, Katarzyna Piwowar-Sulej y Małgorzata Krzywonos	Local entrepreneurship in the context of food production: A review	2020	Analizar los conceptos de alimentos locales y emprendimiento e identificar vacíos de investigación en la producción de alimentos.	Revisión de literatura sobre producción de alimentos y emprendimiento en varias regiones.	El emprendimiento local de producción de alimentos está cada vez más asociado a la sustentabilidad y al desarrollo local.	El emprendimiento local de producción de alimentos debe enfocarse en sustentabilidad y en iniciativas impulsadas por la comunidad.
Sofia Karampela, Alexis Andreopoulos y Alex Koutsouris	"Agro", "agri", or "rural": The different viewpoints of tourism research combined with sustainability and sustainable development	2021	Revisar las perspectivas de investigación de turismo en torno a agroturismo, agriturismo y turismo rural, considerando también el factor de sustentabilidad.	Revisión sistemática utilizando la base de datos de Scopus mediante palabras clave específicas.	El agroturismo y el turismo rural necesitan enfoques de sostenibilidad integrados, aunque la mayoría de los estudios carecen de análisis comparativo.	El agroturismo y el turismo rural deben considerar la sustentabilidad como un objetivo principal, para lo cual son necesarias medidas políticas afines.
Jessie Bravo, Roger Alarcón, Carlos Valdivia y Oscar Serquén	Application of machine learning techniques to predict visitors to the tourist attractions of the Moche Route in Peru	2023	Aplicar técnicas de aprendizaje automatizado para predecir la afluencia de visitantes a las atracciones turísticas de la Ruta de Moche, en el norte de Perú.	Se aplicaron algoritmos de aprendizaje automático, como la regresión lineal y el bosque aleatorio para predecir el flujo turístico, basándose en datos públicos y en línea.	La regresión lineal superó a otros algoritmos a la hora de predecir las visitas turísticas, tanto nacionales como internacionales, a la Ruta Moche.	El aprendizaje automático puede aplicarse eficazmente para pronosticar las tendencias turísticas, contribuyendo a la reactivación del turismo en el norte de Perú.
Muyan Tang y Hongzhang Xu	Cultural integration and rural tourism development: A scoping literature review	2023	Investigar la integración cultural en el desarrollo del turismo rural sus objetivos, y sus impactos en comunidades locales.	Revisión bibliográfica exploratoria basada en estudios sobre turismo rural e integración cultural.	La integración cultural puede atraer turistas, pero enfrenta desafíos tales como conflictos entre las partes interesadas.	La integración cultural en el turismo rural requiere un manejo cuidadoso para equilibrar los intereses de las partes interesadas y evitar impactos negativos.

Elisabete Figueiredo, Teresa Forte y Celeste Eusébio	Rural territories and food tourism—exploring the virtuous bonds through a systematic literature review	2021	Explorar la conexión entre turismo gastronómico y los territorios rurales, y evaluar su potencial para el desarrollo local.	Revisión sistemática de la literatura sobre 73 estudios relacionados con el turismo gastronómico y el desarrollo rural.	El turismo gastronómico contribuye al desarrollo local, especialmente en el sur de Europa y América del Norte.	El turismo gastronómico puede ser un motor clave para el desarrollo local, aunque requiere de una investigación más detallada sobre estrategias de comercialización.
María Cristina Alcántara, Omaira Longa Faría y Bertha Rivas Alfonso	La patrimonialización de la gastronomía venezolana como estrategia de desarrollo turístico	2004	Explorar el rol de la patrimonialización de la gastronomía venezolana en la promoción del turismo.	Estudios exploratorios con diseño bibliográfico.	La gastronomía venezolana puede ser clave al momento de promover el turismo, aunque se presentan desafíos para poder implementarlo.	La gastronomía es una herramienta poderosa para el turismo, pero requiere un desarrollo sustentable de las empresas pequeñas.
Karoliny Diniz Carvalho y Maria de Lourdes Netto Simões	Políticas públicas de preservación del patrimonio en São Luís do Maranhão (Brasil)	2011	Examinar políticas públicas para preservar el patrimonio cultural en São Luís y su impacto en el turismo.	Investigación documental y bibliográfica de planificación urbana y cultural.	Las políticas públicas de São Luís requieren mejorar su coordinación para una sustentabilidad urbana y la preservación patrimonial.	La planificación urbana y cultural en São Luís debe involucrar las comunidades locales para asegurar sustentabilidad.

Fuente: elaboración propia. Source: own elaboration.

## Discusión

El diagrama de Sankey permitió visualizar las interrelaciones clave entre las categorías de revalorización gastronómica y el desarrollo turístico sostenible en Moche. Los flujos representaron cómo la preservación del patrimonio gastronómico estaba directamente vinculada a la identidad cultural y a la creación de productos innovadores que fomentaron el atractivo turístico. Estas conexiones reflejaron que la gastronomía no solo impulsaba el crecimiento económico, sino que actuaba como un medio de cohesión social y conservación cultural, una tendencia que ha sido observada en múltiples estudios (Pavlidis y Markantonatou, 2020; Sgroi, 2021). La implementación de estrategias de marketing digital y el branding de destinos gastronómicos mostró ser crucial para posicionar a Moche en el mercado turístico global, alineándose con las observaciones previas sobre el impacto de las redes sociales en la promoción de experiencias turísticas sostenibles (Bessi et al., 2022).

En cuanto a las principales tendencias, el diagrama evidenció cómo la preservación del patrimonio gastronómico ha sido un tema recurrente en la literatura gris, destacándose su rol en la creación de experiencias culturales inmersivas que conectan tanto a residentes como a turistas con la identidad local, especialmente en destinos rurales y urbanos. Los estudios revisados subrayan que la integración de la gastronomía con otras formas de patrimonio cultural, como la arquitectura y las festividades, potencia la competitividad de destinos turísticos (Sgroi, 2021).

Los vacíos identificados en la literatura gris, evidenció una carencia de estudios enfocados en la implementación práctica de estrategias de revalorización gastronómica en destinos específicos como Moche. Si bien existen estudios generales sobre turismo gastronómico en diversas regiones (Fusté-Forné, 2020; Esponda Pérez et al., 2024), pocos abordan la adaptabilidad de estas estrategias a contextos locales, lo cual limita la creación de políticas públicas efectivas que integren la gastronomía con el turismo sostenible.

El análisis de los estudios sobre la contribución de las experiencias gastronómicas al turismo sostenible mostró un impacto significativo en la satisfacción y lealtad de los turistas. Según González Santa Cruz et al. (2019), las experiencias gastronómicas únicas, centradas en ingredientes locales y métodos tradicionales, fomentan un sentimiento de autenticidad que fortalece el apego de los turistas al destino. En el caso de Moche, aprovechar esta conexión emocional mediante experiencias culinarias enfocadas en la tradición local podría aumentar la afluencia de turistas comprometidos con la sostenibilidad.

Otra forma de maximizar el impacto del turismo en Moche es mediante la innovación gastronómica, como un factor crucial que considera aspectos como:

- **Rescate y revalorización de ingredientes ancestrales:** implica promover el uso de ingredientes autóctonos de la cultura Moche (ají mochero, pallares, productos marinos, etcétera) en nuevas propuestas culinarias, reforzando así el patrimonio gastronómico como una identidad territorial matizada por la interculturalidad, las condiciones del clima y paisaje que junto con los saberes culinarios materializan platos típicos con una carga histórica e identitaria (Aguilera-Bornand, 2019).
- **El patrimonio gastronómico y la valoración de los tipos de maíz originarios en la costa norte de acuerdo al INIA (Instituto Nacional de Innovación Agraria):** alazán, morocho y mochero, alimentos que deben ser ingredientes principales de la chicha y otros platos ancestrales de acuerdo a las crónicas de Pedro Cieza de León que datan de 1540.
- **Fusión de técnicas ancestrales y modernas:** combinar las técnicas culinarias mochicas con enfoques contemporáneos para crear productos únicos y atractivos para los turistas.
- **Narrativa cultural:** desarrollar productos gastronómicos que cuenten la historia y el legado de la cultura Moche, conectando la comida con la experiencia cultural.
- **Experiencias gastronómicas:** ir más allá de los platos individuales y crear experiencias culinarias inmersivas, como talleres de cocina mochica, visitas a huertos ancestrales o rutas gastronómicas temáticas.
- **Sostenibilidad:** asegurar que la innovación gastronómica promueva prácticas sostenibles en la producción de alimentos y el consumo responsable, en línea con el desarrollo turístico sostenible en la campiña de Moche.

Tales respaldan lo planteado por Figueiredo et al. (2021) quienes destacan la importancia de políticas integradoras para fomentar la cooperación entre acto-

res locales (productores, restauradores, autoridades) que promuevan el turismo como una actividad sostenible.

## Conclusiones

La revisión de la literatura destacó que la integración de la gastronomía local con prácticas sostenibles no solo impulsa el crecimiento económico, sino que también preserva la identidad cultural y mejora la cohesión social dentro de las comunidades receptoras. Se identificaron desafíos importantes, como la falta de estrategias adaptadas a contextos locales específicos, lo que subraya la necesidad de un enfoque interdisciplinario más contextualizado en la implementación de políticas públicas. En el caso de Moche, la revalorización de su patrimonio gastronómico tiene un gran potencial para posicionar a la región como un destino turístico culturalmente rico y sostenible, siempre que se desarrollen políticas que promuevan la innovación, la colaboración entre actores locales y la preservación del patrimonio cultural gastronómico a largo plazo.

El estudio, resaltó que la preservación de la identidad cultural a través de la gastronomía contribuye significativamente a la satisfacción y lealtad del turista, reforzando la autenticidad de las experiencias vividas (González Santa Cruz et al., 2019). También se determinó que existieron vacíos en la literatura en cuanto a la implementación de estrategias de gestión y políticas públicas específicas para territorios culturales como Moche, lo que subraya la necesidad de estudios aplicados (Fusté-Forné, 2020).

Otros aspectos muy relevantes que se extrajo del análisis es que las políticas de gestión sostenible deben enfocarse en la cooperación entre actores locales y la innovación en productos gastronómicos para maximizar el potencial del turismo gastronómico como motor de sostenibilidad a largo plazo tanto en áreas rurales como urbanas.

### Declaración de autoría

**Eduardo José Campechano-Escalona:** Conceptualización, curación de datos, análisis formal, captación de fondos, investigación, metodología, administración del proyecto, recursos, supervisión, validación, visualización, redacción – borrador original y redacción – revisión y edición.

**Isabel Cristina Díaz de Campechano:** Conceptualización, curación de datos, análisis formal, investigación, metodología, validación, redacción – borrador original y redacción – revisión y edición.

**Manuel Peñalver Higuera:** Curación de datos, análisis formal, investigación, metodología, software, validación, visualización y redacción – borrador original.

**David González Espino:** Curación de datos, análisis formal, investigación, metodología, validación y redacción – borrador original.

## Referencias

- Aguilera-Bornand, I.M. (2019). Patrimonialización de la alimentación, producción de un pueblo: La antigüedad como patrimonio mapuche. *Sophia Austral*, 23, 107-127. DOI [10.4067/S0719-56052019000100107](https://doi.org/10.4067/S0719-56052019000100107)
- Bessi, V.G., Schmitz, P.T., Weschenfelder, S. y Almeida, T.V. (2022). Creativity in gastronomic activities. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 29, 100551. DOI [10.1016/j.ijgfs.2022.100551](https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2022.100551)
- Carvalho, K.D. y Netto Simões, M.L. (2011). Políticas públicas de preservación del patrimonio en São Luís. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 20(1), 243-258.
- Esponda Pérez, J.A., Alvarez Rateike, L., Rocha Leyva, F.J., Pano Vázquez, E. y Hernández García, R.M. (2024). Current trends in tourism and gastronomy. *International Journal of Religion*, 5(7), 543-554. DOI [10.61707/qzb5b928](https://doi.org/10.61707/qzb5b928)
- Esponda Pérez, J.A., Marroquín Figueroa, J.M., Álvarez Trujillo, A.M., Juárez Ibarias, M., y Ramírez Aguilar, I. (2024). Sustainable management of gastronomic tourism in specific destinations: Perspectives and challenges. *Journal of Infrastructure, Policy and Development*, 8(9), 7508. DOI [10.24294/jipd.v8i9.7508](https://doi.org/10.24294/jipd.v8i9.7508)
- Figueiredo, E., Forte, T. y Eusébio, C. (2021). Rural territories and food tourism—exploring the virtuous bonds through a systematic literature review. *European Countryside*, 13(3), 622-643. DOI [10.2478/euco-2021-0035](https://doi.org/10.2478/euco-2021-0035)
- Fusté-Forné, F. (2020). Developing cheese tourism: A local-based perspective from Valle de Roncal (Navarra, Spain). *Journal of Ethnic Foods*, 7, 26. DOI [10.1186/s42779-020-00064-2](https://doi.org/10.1186/s42779-020-00064-2)
- González, D. (2023). Análisis de la gestión turística municipal en el distrito de Huanchaco 2023. *Revista Científica Yachaq*, 6(2), 125-141. DOI [10.46363/yachaq.v6i2.5](https://doi.org/10.46363/yachaq.v6i2.5)
- González Santa Cruz, F., Choque Tito, J., Pérez-Gálvez, J.C. y Medina-Viruel, M.J. (2019). Gastronomic experiences of foreign tourists in developing countries. *Heliyon*, 5, e02011. DOI [10.1016/j.heliyon.2019.e02011](https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2019.e02011)
- Hidalgo Gutiérrez, A.A., Miñano Rodríguez, N.A. y Mendoza-Castillo, Á.L. (4 al 6 de diciembre de 2023). Sustainable tourism proposal for the economic development of the main tourist areas of the Moche district - Peru. En *3rd LACCEI International Multiconference on Entrepreneurship, Innovation and Regional Development*. Edición virtual. DOI [10.18687/LEIRD2023.1.1.207](https://doi.org/10.18687/LEIRD2023.1.1.207)
- Karampela, S., Andreopoulos, A. y Koutsouris, A. (2021). “Agro”, “agri”, or “rural”: The different viewpoints of tourism research combined with sustainability. *Sustainability*, 13(9), 9550.

- Koerich, G.H. y Müller, S.G. (2022). Gastronomy knowledge in the socio-cultural context of transformations. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 29, 100581. DOI [10.1016/j.ijgfs.2022.100581](https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2022.100581)
- Kuhn, V.R., Gadotti dos Anjos, S.J. y Krause, R.W. (2024). Innovation and creativity in gastronomic tourism: A bibliometric analysis. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 35, 100813. DOI [10.1016/j.ijgfs.2023.100813](https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2023.100813)
- Kwil, I., Piwowar-Sulej, K. y Krzywonos, M. (2020). Local entrepreneurship in the context of food production: A review. *Sustainability*, 12(1), 424.
- Moher, D., Liberati, A., Tetzlaff, D.G. (2009). Preferred reporting items for systematic reviews: The PRISMA Statement. *Journal of Clinical Epidemiology*, 3(3), e123-130.
- Navarro-Dols, J., González-Pernía, J.L., Georgantzis, N. y Ashta, A. (2022). Team profiles and roles in Social Gastronomy: A qualitative study in Spain. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 27, 100457. DOI [10.1016/j.ijgfs.2021.100457](https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2021.100457)
- Pavlidis, G. y Markantonatou, S. (2020). Gastronomic tourism in Greece and beyond: A thorough review. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 21, 100229. DOI [10.1016/j.ijgfs.2020.100229](https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2020.100229)
- Priyadarshini, P. y Abhilash, P.C. (2021). Agri-food systems in India: Concerns and policy recommendations for building resilience in post COVID-19 pandemic times. *Global Food Security*, 29, 100537. DOI [10.1016/j.gfs.2021.100537](https://doi.org/10.1016/j.gfs.2021.100537)
- Rojas-Rivas, E., Urbine, A., Zaragoza-Alonso, J. y Cuffia, F. (2021). Cross-cultural representations of gastronomy among consumers in two Latin American countries. *Food Research International*, 140, 109881. DOI [10.1016/j.foodres.2020.109881](https://doi.org/10.1016/j.foodres.2020.109881)
- Sgroi, F. (2021). Food products, gastronomy and religious tourism. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 26, 100435. DOI [10.1016/j.ijgfs.2021.100435](https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2021.100435)
- Suárez, M., Villaran, S. y Vásquez, V. (2014). Estudios de preferencia de la chicha de maíz en zonas rústico-campestres y citadina de la región La Libertad. *Agroindustrial Science*, 3(2), 137-146. DOI [10.17268/agroind.science.2013.02.07](https://doi.org/10.17268/agroind.science.2013.02.07)
- Tang, M. y Xu, H. (2023). Cultural integration and rural tourism development: A scoping literature review. *Tourism & Hospitality*, 4(1), 75-90.
- Warren, A.M., Constantinides, S.V., Blake, C.E. y Frongillo, E.A. (2021). Advancing knowledge about stakeholder engagement in multisectoral nutrition research. *Global Food Security*, 29, 100521. DOI [10.1016/j.gfs.2021.100521](https://doi.org/10.1016/j.gfs.2021.100521)
- Wolf, E. (2024). Estado del sector turismo: El turismo gastronómico en 2024. World Food Travel Association.