

La revalorización de la sopa seca como expresión de identidad cultural en Cañete, Perú

The revaluation of sopa seca as an expression of cultural identity in Cañete, Peru

Freddy Junior Aparicio Ospino
Universidad Nacional de Cañete, Perú
2201010015@undc.edu.pe
ORCID: <https://orcid.org/0009-0005-4056-7911>

Medalid Mirna Sánchez Quispe
Universidad Nacional de Cañete, Perú
2201010331@undc.edu.pe
ORCID: <https://orcid.org/0009-0006-9959-0857>

Julio Javier Máximo Soto Quispe
Universidad Nacional de Cañete, Perú
2201010344@gmail.com
ORCID: <https://orcid.org/0009-0005-5557-6888>

Ximena Yarumi Champi Aceituno
Universidad Nacional de Cañete, Perú
2301010382@undc.edu.pe
ORCID: <https://orcid.org/0009-0008-6237-0441>

Miriam Viviana Ñañez Silva
Universidad Nacional de Cañete, Perú
mnanez@undc.edu.pe
ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-8929-2916>

Recibido: 31/03/2026

Aceptado: 4/05/2026

Publicado: 9/5/2026

Resumen

El estudio tuvo como objetivo analizar la percepción y la revalorización de la sopa seca como expresión de identidad cultural en la provincia de Cañete. La investigación se desarrolló bajo un enfoque cualitativo, con diseño fenomenológico y método inductivo, orientado a comprender los significados culturales asociados a esta manifestación gastronómica. La recolección de datos se realizó mediante entrevistas a profundidad aplicadas a ocho informantes clave, seleccionados por su conocimiento sobre la gastronomía local. El análisis de la información se efectuó a través de la codificación temática, lo que permitió identificar categorías relacionadas con identidad, memoria colectiva y prácticas culinarias tradicionales. Los resultados evidencian que la sopa seca trasciende su función alimentaria y se configura como un símbolo identitario arraigado en la memoria colectiva de los pobladores. Asimismo, se destaca su presencia en festividades y reuniones familiares, así como su creciente valorización en el ámbito turístico. No obstante, se identifican tensiones entre la preservación de su preparación tradicional y las adaptaciones contemporáneas. Se concluye que la revalorización de la sopa seca requiere un equilibrio entre la preservación de los saberes tradicionales y la innovación gastronómica, articulado mediante la participación comunitaria y el fortalecimiento de estrategias de promoción cultural.

Palabras clave: identidad cultural; revalorización gastronómica; tradición culinaria; patrimonio cultural; turismo gastronómico.

Abstract

The aim of this study was to analyze the perception and revaluation of sopa seca as an expression of cultural identity in the province of Cañete, Peru. The research was conducted under a qualitative

approach, with a phenomenological design and an inductive method, aimed at understanding the cultural meanings associated with this traditional gastronomic manifestation. Data collection was carried out through in-depth interviews with eight key informants selected for their knowledge of local gastronomy. The information was analyzed using thematic coding, allowing the identification of categories related to identity, collective memory, and traditional culinary practices. The findings reveal that *sopa seca* goes beyond its nutritional function and is configured as a symbol of identity deeply rooted in the collective memory of the local population. It is also strongly associated with festivities and family gatherings, as well as with its growing recognition in the tourism sector. However, tensions were identified between the preservation of traditional preparation methods and contemporary adaptations. It is concluded that the revaluation of *sopa seca* requires a balance between the preservation of traditional knowledge and culinary innovation, supported by community participation and strengthened cultural promotion strategies.

Keywords: cultural identity; gastronomic revaluation; culinary tradition; cultural heritage; gastronomic tourism.

1. Introducción

En los últimos años, la gastronomía tradicional ha adquirido un papel protagónico en la preservación de la identidad cultural y en la promoción del turismo sostenible. Diversos estudios coinciden en que las prácticas culinarias no solo cumplen una función alimentaria, sino que también constituyen expresiones simbólicas que articulan memoria colectiva, identidad y desarrollo territorial (Noguer-Juncà et al., 2021; Aguilar et al., 2024; Richards, 2021). En este marco, la revalorización gastronómica se consolida como una estrategia clave para fortalecer los vínculos entre las comunidades y su patrimonio cultural (Huali, 2023).

A nivel internacional, la gastronomía tradicional enfrenta desafíos asociados a la globalización, la estandarización de la oferta turística y la pérdida de saberes ancestrales. En Ecuador, por ejemplo, se identifican limitaciones como la falta de planificación, la escasa articulación institucional y la débil promoción de la gastronomía local, lo que dificulta su consolidación como recurso turístico sostenible (Choez-Chiliquinga et al., 2025; Moreira, 2025). Asimismo, diversos estudios advierten que la incorporación de la gastronomía en dinámicas turísticas puede generar beneficios económicos, pero también afectar su autenticidad si no se gestiona adecuadamente (Richards, 2021; Ikäheimo y Saldías, 2022).

En el contexto peruano, la gastronomía ha alcanzado reconocimiento internacional; sin embargo, este posicionamiento plantea retos relacionados con la preservación de las prácticas tradicionales frente a la creciente comercialización. Investigaciones recientes señalan que la orientación hacia el mercado turístico puede transformar los platos tradicionales y debilitar su significado cultural (Chalco Rodríguez, 2024; Delgado, 2024). Por ello, resulta necesario promover estrategias que equilibren la valorización económica con la conservación del patrimonio culinario.

Desde una perspectiva teórica, la percepción gastronómica se entiende como un proceso que integra dimensiones sensoriales, emocionales y culturales. La experiencia culinaria se construye a partir de la interacción entre elementos tangibles, como sabor, aroma y presentación, y componentes simbólicos vinculados a la memoria y la identidad (Schifferstein et al., 2020; Wang et al., 2023). Así, los alimentos tradicionales adquieren significados que trascienden lo material y se consolidan como referentes culturales.

En esta línea, la revalorización gastronómica se entiende como el proceso de recuperación, resignificación y puesta en valor de las prácticas culinarias tradicionales de una comunidad, reconociendo su importancia cultural, social y económica. Estas etapas implican no solo la preservación de recetas y técnicas ancestrales,

sino también su integración en dinámicas contemporáneas como el turismo y el desarrollo local, lo que contribuye al fortalecimiento de la identidad cultural y a la sostenibilidad del territorio (Richards, 2015; Aguilar et al., 2024; Delgado, 2024). Asimismo, la participación comunitaria y la transmisión intergeneracional de conocimientos constituyen factores clave para garantizar su sostenibilidad (Lizarbe-Suárez et al., 2021; Montalvo-Moncayo et al., 2021).

En el ámbito local, la provincia de Cañete posee una destacada tradición gastronómica, donde la sopa seca constituye uno de sus platos más representativos. Este reconocimiento se ve reforzado a nivel nacional mediante la Resolución Ministerial N.º 0267-2025-MIDAGRI, que declara el 4 de agosto de cada año como el Día Nacional de la Sopa Seca, Sopa Chola y Sopa Bruta, destacando su valor cultural y su importancia en la identidad gastronómica del país (Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego del Perú, 2025). No obstante, se observa una progresiva desvinculación de las nuevas generaciones respecto a estas prácticas, lo que pone en riesgo la continuidad de este patrimonio. Diversos estudios resaltan la necesidad de documentar, preservar y promover la gastronomía local como estrategia para fortalecer la identidad cultural y el desarrollo turístico (Osco, 2021; Berasaluce Linares, 2025).

En este contexto, la sopa seca representa no solo una preparación culinaria, sino también un símbolo cultural que refleja la historia y las costumbres de la población cañetana. Su revalorización requiere comprender las percepciones de los actores locales y los significados que atribuyen a esta práctica. Por ello, el estudio tiene como objetivo analizar la percepción y revalorización de la sopa seca en los pobladores de Cañete, considerando su significado cultural, su elaboración tradicional y su relación con el turismo local. De este modo, se busca contribuir a la preservación de este patrimonio gastronómico y a su posicionamiento como recurso para el desarrollo cultural y turístico sostenible.

2. Materiales y métodos

La investigación se desarrolla bajo un enfoque cualitativo de tipo básico, con un diseño fenomenológico orientado a comprender las experiencias y significados que los participantes atribuyen a la sopa seca como elemento representativo de la cultura local (Delgado-Molina, 2024).

La muestra está conformada por ocho participantes, seleccionados mediante muestreo no probabilístico de tipo intencional. Se incluyen informantes clave con experiencia directa en la gastronomía tradicional cañetana, tales como cocineras de restaurantes categorizados, gestores locales y especialistas en turismo. Esta selección permite obtener una visión integral del fenómeno y facilita la triangulación de perspectivas. Asimismo, se garantiza la confidencialidad mediante el uso de códigos alfanuméricos.

Para la recolección de datos se emplean la entrevista semiestructurada y la observación. Como instrumentos, se utiliza una guía de entrevista con preguntas abiertas orientadas a explorar dimensiones como identidad cultural, tradición gastronómica y valoración turística. También se emplea una ficha de observación para registrar aspectos contextuales y prácticas vinculadas a la preparación y consumo del plato. Ambos instrumentos son validados mediante juicio de expertos, lo que asegura su pertinencia, coherencia y claridad.

El análisis de la información se realiza mediante codificación temática, que comprende la organización, categorización e interpretación de los discursos. Este procedimiento permite identificar patrones, categorías emergentes y significados recurrentes, facilitando una comprensión profunda del fenómeno desde la perspectiva de los participantes.

En cuanto a los criterios de rigor cualitativo, se consideran la credibilidad, mediante la coherencia entre los discursos y su interpretación; la transferibilidad, a través de la descripción detallada del contexto; y la confirmabilidad, garantizando la trazabilidad del proceso analítico.

Respecto a los aspectos éticos, se obtiene el consentimiento informado de los participantes,

quienes son informados sobre los objetivos y alcances del estudio. Además, se asegura la confidencialidad y el anonimato de la información mediante la asignación de códigos, respetando los principios éticos de la investigación científica.

3. Resultados

3.1. Procesos de revalorización y proyección turística de la sopa seca como expresión de identidad cultural.

Los resultados evidencian que la sopa seca se configura como un platillo emblemático de la identidad gastronómica de la provincia de Cañete, al ser reconocida como parte fundamental del patrimonio culinario local. Los entrevistados destacan su valor simbólico, señalando que “esta llega a presentarse como la identidad misma de los pobladores” (ETM001); sin embargo, también se le atribuye una dimensión económica, ya que “representa el desarrollo económico de los restaurantes al atraer turistas de otras zonas” (CK001). Asimismo, se encuentra profundamente vinculada a las prácticas sociales y culturales, siendo un elemento recurrente en celebraciones, donde “desde que un cañetano nace, la sopa seca ya está servida en la mesa” (DC001) y “en cada festividad (...) siempre está presente” (GC001; ECQ001).

Por otro lado, se identifica que su proceso de revalorización ha sido impulsado principalmente por iniciativas municipales, especialmente mediante la organización de eventos gastronómicos que han incrementado su visibilidad y reconocimiento. En este marco, los participantes destacan que actividades como el Encuentro de las Tres Sopas Secas han contribuido a posicionar el platillo dentro del ámbito local y turístico. A su vez, estas acciones han promovido procesos de innovación culinaria, ya que, si bien anteriormente no generaba mayor interés, en la actualidad ha adquirido mayor relevancia cultural y gastronómica (EMT001; DC001; KC001; ECQ001).

La sopa seca se consolida como un recurso estratégico en la construcción del destino turístico gastronómico de Cañete, al fortalecer

la identidad local y generar dinámicas de atracción y fidelización de visitantes. En este sentido, los informantes señalan que “quienes lo prueban suelen regresar acompañados de más personas” (DC001; KC001), lo que incide positivamente en el desarrollo económico. Asimismo, se reconoce que “se está posicionando como un elemento clave en la proyección cultural y turística” (EMT001) y que posee el potencial de convertirse en un motor del turismo gastronómico, siendo además uno de los platillos más representativos y solicitados por los visitantes (CD001; CK001).

En la Figura 1 se observa el desarrollo gastronómico de la sopa seca a partir de su articulación con festividades locales. Por un lado, los discursos de los entrevistados evidencian su relevancia social, destacando categorías como tradición comunitaria e identidad colectiva, lo que refleja su arraigo en la vida cultural de la población. Por otro lado, se identifican los festivales gastronómicos como espacios clave para el fortalecimiento de la identidad gastronómica, vinculados a costumbres locales, festividades y eventos sociales que favorecen su difusión y valorización. Asimismo, se reconoce la diversidad de preparaciones como un componente significativo, en el que convergen estilos únicos, innovación en los ingredientes y una amplia variedad gastronómica, evidenciando la capacidad de adaptación del platillo sin perder su esencia cultural.

En la Figura 2 se evidencia el proceso de revalorización de la identidad gastronómica de la sopa seca, impulsado principalmente por la gestión municipal mediante la promoción de eventos, la difusión turística y la participación ciudadana. Asimismo, las celebraciones locales actúan como espacios dinamizadores, al favorecer el aumento del consumo, la mejora de la oferta culinaria y la integración comunitaria. Finalmente, la expansión de restaurantes fortalece la proyección turística del destino, a través de una mayor oferta gastronómica y la realización de festivales, consolidando la visibilidad y valorización del platillo (EMT001; ERM001; DC001; KC001; GC001; ECQ001).

En la Figura 3 se organiza la información que posiciona a la sopa seca como un atractivo central en la construcción de un destino turístico gastronómico. Por un lado, los entrevistados la reconocen como un recurso turístico clave, destacando su capacidad para atraer visitantes y fortalecer la identidad local.

Asimismo, se resalta el uso de redes sociales como herramienta de difusión que incrementa su visibilidad y alcance, consolidándola como un elemento estratégico dentro de la oferta turística del territorio (EMT001; ERM001; DC001; KC001).

Figura 1. La sopa seca: Festividades, revalorización y atractivo central.

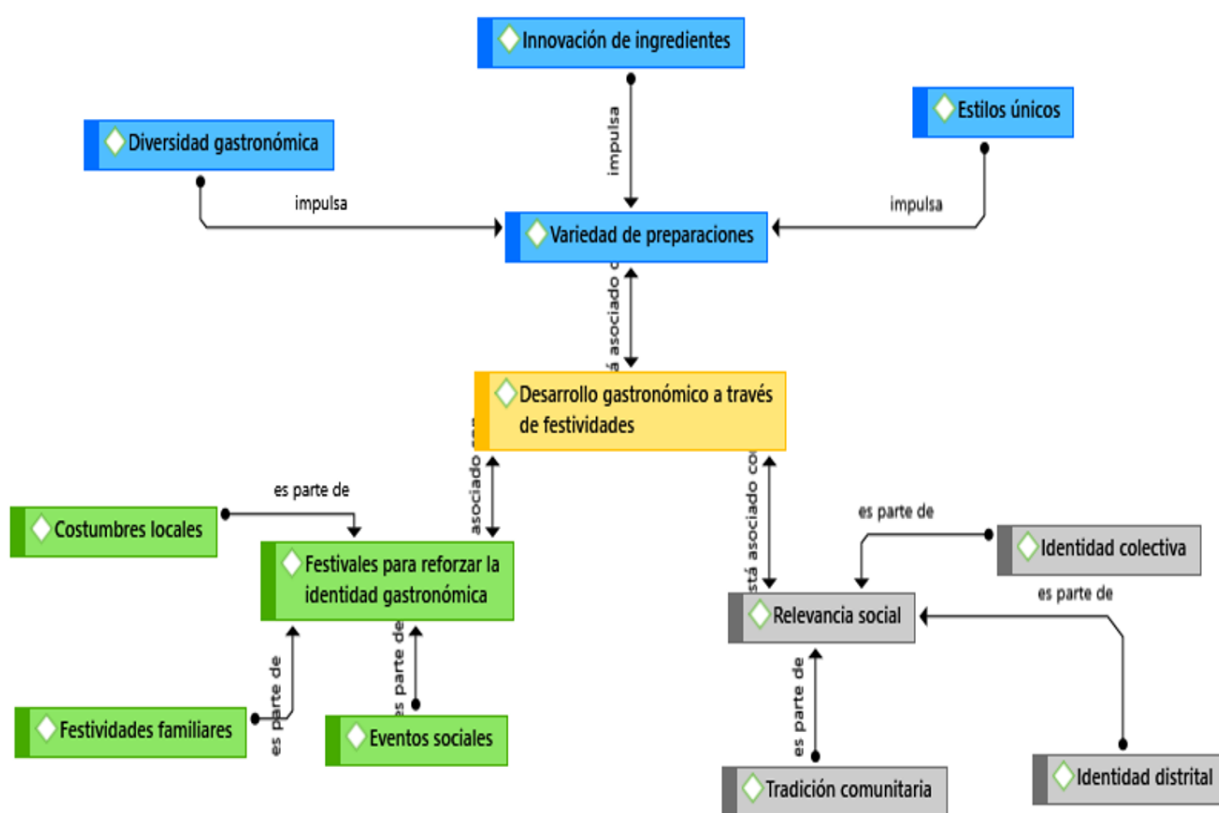


Figura 2. Proceso de revalorización de la identidad gastronómica de la sopa seca.

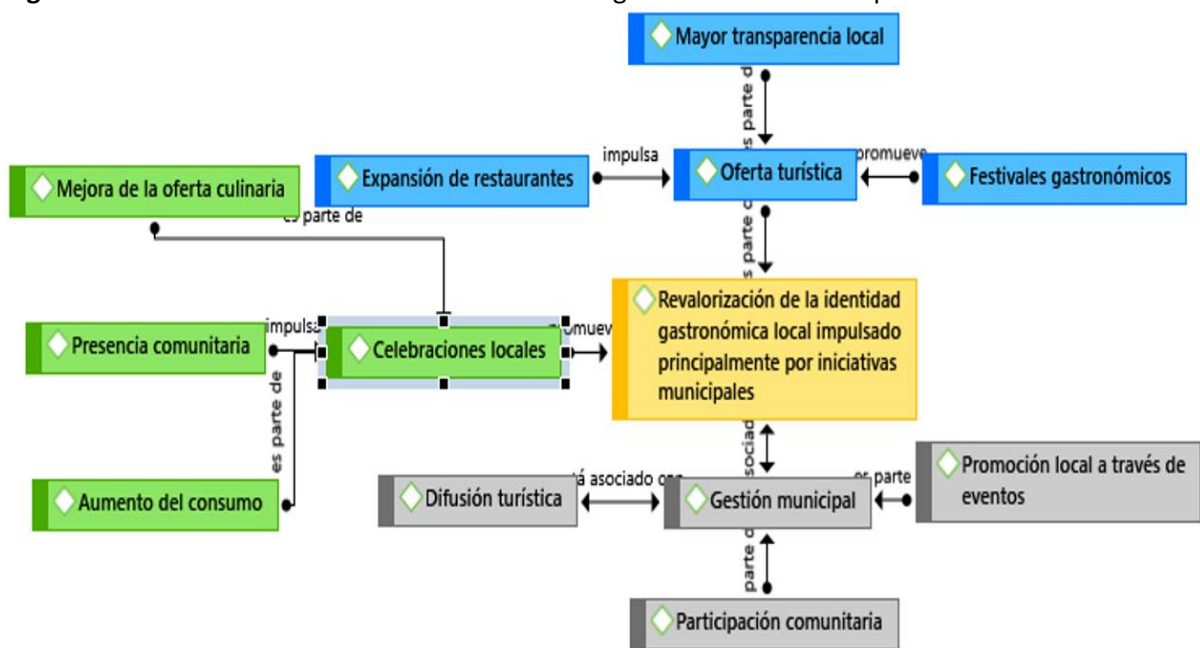


Figura 3. La sopa seca como atractivo en la construcción del destino turístico gastronómico.

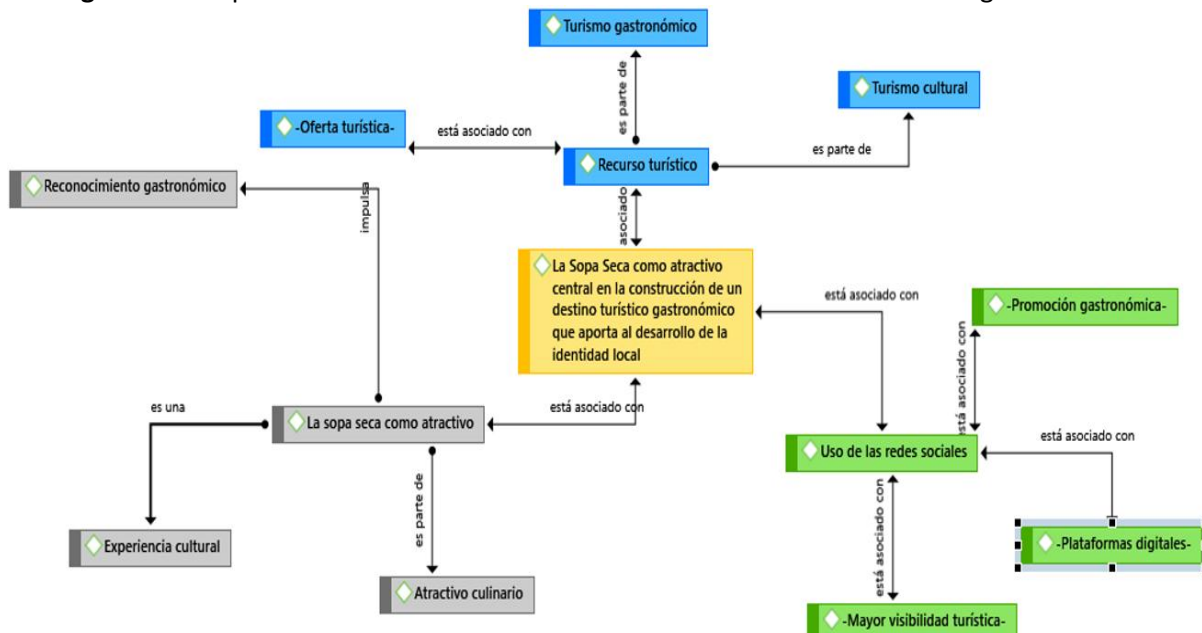


Tabla 1. Análisis del vínculo afectivo y legado culinario en las familias cañetanas.

Patrón transversal	Códigos	Subcódigos
“La sopa seca como vínculo afectivo y legado culinario en las familias cañetanas”	Recuerdos familiares asociados a la sopa seca	<ul style="list-style-type: none"> • Momentos compartidos • Historias transmitidas • Tradiciones festivas • Nostalgia culinaria
	Valor afectivo del sabor	<ul style="list-style-type: none"> • Conexión emocional • Sabores de la infancia
	Rol del plato en la unión familiar al gastronómico	<ul style="list-style-type: none"> • Reuniones familiares • Celebraciones importantes • Ritual gastronómico
“Símbolo de identidad cultural y patrimonio gastronómico de Cañete”	Reconocimiento del plato como símbolo local	<ul style="list-style-type: none"> • Orgullo cañetano • Representación cultural • Icono gastronómico
	Presencia del plato en espacios públicos	<ul style="list-style-type: none"> • Ferias gastronómicas • Actividades turísticas • Comunicaciones institucionales
	Valor patrimonial	<ul style="list-style-type: none"> • Raíces históricas • Saberes tradicionales • Técnicas culinarias heredadas
“Transmisión intergeneracional y estrategias de difusión cultural de la sopa seca”	Enseñanza dentro del hogar	<ul style="list-style-type: none"> • Recetas heredadas • Técnicas transmitidas • Rol de las madres y abuelas
	Difusión comunitaria	<ul style="list-style-type: none"> • Talleres locales • Participación vecinal • Cocineras tradicionales
	Difusión moderna	<ul style="list-style-type: none"> • Redes sociales • Influencia de jóvenes • Contenido gastronómico digital
“Estrategias de preservación cultural para fortalecer la tradición de la sopa seca en Cañete”	Acciones institucionales	<ul style="list-style-type: none"> • Promoción municipal • Proyectos culturales
	Innovación sin perder la tradición	<ul style="list-style-type: none"> • Articulación turística • Nuevas presentaciones • Adaptación para turistas • Reinterpretación moderna
	Educación y sensibilización cultural	<ul style="list-style-type: none"> • Charlas educativas • Conciencia patrimonial • Programas escolares

En la Tabla 1, los resultados evidencian que la sopa seca constituye un elemento profundamente arraigado en la memoria familiar y en las emociones afectivas de los pobladores de Cañete, siendo transmitida de generación en generación a través de figuras significativas como padres y abuelas (ERM001; ECQ001; CD001). Este platillo se asocia a

prácticas tradicionales como la cocción a leña y el uso de ollas de barro y, a espacios de convivencia, tales como reuniones familiares, celebraciones y actividades comunitarias (ETM001; CK001; GC001), consolidándose como un vínculo afectivo y social dentro del entorno doméstico.

Asimismo, los entrevistados coinciden en reconocer la sopa seca como un símbolo de identidad cultural y patrimonio gastronómico local, destacando su presencia en celebraciones y su capacidad para representar las tradiciones cañetanas (ETM001; ERM001; CD001). En este marco, también se resalta su diversidad de preparaciones, lo que fortalece su valor como referente gastronómico y atractivo para visitantes (ECQ001; CK001; GC001).

Por otro lado, se identifica que su transmisión cultural ocurre principalmente en el ámbito familiar, mediante la enseñanza de recetas y la práctica cotidiana (CD001; CK001; ECQ001); sin embargo, se reconoce la necesidad de incorporar estrategias contemporáneas de difusión, como el uso de redes sociales, para involucrar a las nuevas generaciones (ETM001). Finalmente, los participantes destacan la importancia de implementar acciones de preservación cultural, incluyendo la participación institucional, la promoción de eventos gastronómicos y la incorporación de estos saberes en el ámbito educativo, con el fin de garantizar la continuidad de esta tradición culinaria (ETM001; ERM001; GC001; ECQ001).

3.2. Componentes esenciales y variables en la preparación tradicional de la sopa seca

El proceso de preparación de la sopa seca implica el uso de diversos ingredientes y técnicas culinarias que permiten distinguir entre aquellos elementos esenciales y aquellos susceptibles de variación. Este análisis posibilita comprender la adaptabilidad del plato según contextos familiares y prácticas locales, así como identificar la permanencia y evolución de sus métodos de elaboración a lo largo del tiempo. En este marco, los participantes describen la receta tradicional a partir de sus experiencias y saberes culinarios, evidenciando una transmisión basada en la práctica y la tradición.

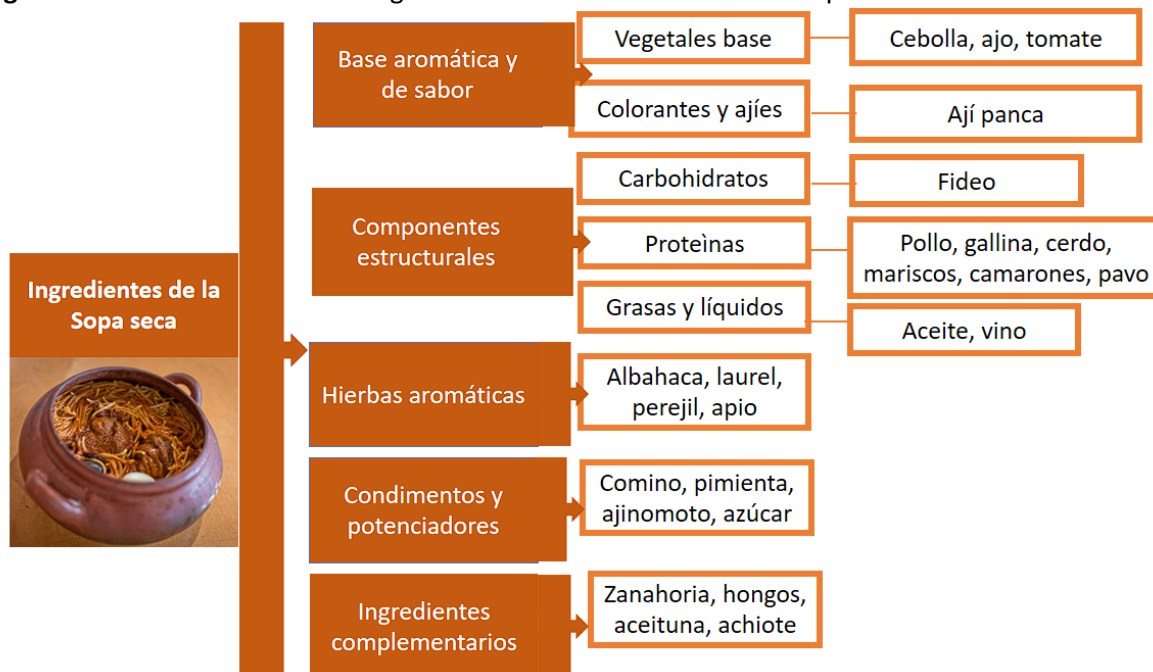
En este sentido, EMT001 señaló que “tradicionalmente se debe cocinar a leña,

siendo el aderezo la parte fundamental del proceso. Para ello, el ají panca se remoja un día antes, luego se muele y se sofríe con cebolla, ajo, albahaca y aceite. Posteriormente, se cocina la carne, se retira y se agregan los fideos; mi padre los cortaba para evitar que se pegaran y los cocinaba al dente”. De manera complementaria, ERM001 explicó que “la preparación incluye cebolla, ajo, achiote, ají panca, comino y pimienta, los cuales se sazonan y se dejan quemar durante dos o tres horas (...) finalmente se añade el fideo, que debe quedar al dente”, destacando la importancia del tiempo de cocción y del aderezo como base del sabor.

Asimismo, otros testimonios refuerzan la relevancia de técnicas tradicionales como la cocción a leña y el uso de aderezos prolongados. CD001 indicó que “esto le da un sabor especial, siempre con los fideos al dente, cocinados en el mismo jugo”, mientras que CK001 señaló que la preparación incorpora ingredientes como cebolla, ajo, tomate, zanahoria, ají de color, albahaca y perejil, los cuales se cocinan durante varias horas. En concordancia, GC001 precisó que el aderezo incluye diversos insumos como hierbas, especias y vino que se guisan por largos periodos, seguido de la incorporación de la proteína. De manera similar, TF001 destacó que “los fideos se cocinan en el mismo aderezo para que absorban el sabor”, reafirmando la técnica como un rasgo distintivo del plato.

Finalmente, SM001 agregó que la base del aderezo, compuesta por ají panca, ajo, cebolla y comino, requiere una cocción prolongada, y señaló que la sopa seca admite diversas variantes según el tipo de proteína utilizada, como pollo, gallina, cerdo o mariscos. En conjunto, los testimonios permiten identificar un núcleo común de ingredientes y técnicas, caracterizado por el uso del aderezo como elemento central, la cocción prolongada y la flexibilidad en sus variantes, lo que evidencia tanto la preservación de la tradición como su capacidad de adaptación.

Figura 4. Caracterización de los ingredientes en la elaboración de la sopa seca.



Los ingredientes mencionados por EMT001, ERM001, CD001, CK001, GC001 y TF001 se presentan en la Figura 4, organizados según su función culinaria en aromática y de sabor, estructural, herbácea, condimentaria y complementaria. Esta clasificación permite comprender el rol de cada componente dentro de la preparación.

En cuanto al proceso de elaboración, se evidencia una coincidencia mayoritaria entre EMT001, ERM001, CD001, CK001, GC001 y TF001 respecto a las etapas fundamentales, las cuales se sintetizan en la Figura 3, permitiendo identificar la receta como una preparación tradicional.

Asimismo, el tiempo de cocción es un factor clave, ya que ERM001, CK001, GC001 y SM001 coinciden en que el aderezo debe cocinarse entre dos a tres horas, o incluso durante todo un día, para lograr la calidad deseada. De igual manera, EMT001 y CD001 destacan la cocción a leña como la forma más tradicional, señalando que “tradicionalmente la sopa seca debe cocinarse a leña, siendo importante que se mantenga el sabor auténtico del fogón”

(EMT001) y que “le da un sabor especial” (CD001), lo que evidencia su influencia en las características sensoriales del plato.

En conjunto, estos aportes permiten identificar tanto los ingredientes como los procedimientos que configuran la preparación tradicional, evidenciando procesos de continuidad y adaptación. En este sentido, EMT001 señala que “lo que se ha conservado es el sabor y la forma de aderezar (...) sigue siendo un plato masivo, económico y familiar”, mientras que ERM001 y TF001 resaltan la permanencia de técnicas como el quemado del ají panca y la cocción de los fideos en el jugo.

Por su parte, CD001 destaca que “la sopa seca cañetana es dulce”, y GC001 afirma que “la cebolla, el ajo y el ají panca son lo esencial”, identificando los elementos base del plato. Esta idea es reforzada por ECQ001, quien indica que la preparación se fundamenta en un guisado de origen español con cebolla, ajo y tomate, mientras que SM001 resalta que “al realizar un buen aderezo, el sabor (...) resulta espléndido”, consolidando al aderezo como eje central del perfil sensorial.

Además, se profundiza en la identificación de los ingredientes que han permanecido y aquellos que han sido incorporados en la preparación de la sopa seca. En este sentido, ERM001 señala que se mantienen componentes como el ají panca, el achiote, la cebolla, la zanahoria, el tomate y el pimentón, mientras que GC001 reduce estos elementos a una base esencial compuesta por cebolla, ajo y ají panca. Esta última postura coincide con ECQ001, quien vincula la preparación con el guisado español, sustentado en tomate, cebolla y ajo, al que posteriormente se incorpora el ají panca como elemento distintivo. De este modo, se consolida un núcleo tradicional conformado por cebolla, tomate, ajo y ají panca.

Por otro lado, EMT001 destaca la incorporación de nuevos insumos como camarón, apio o manzana, los cuales responden tanto a la diversificación del sabor como a la sustitución de ingredientes, evidenciando procesos de adaptación. No obstante, se reconoce que la técnica de aderezado se mantiene inalterable, siendo descrita por ERM001 como el “quemado” y por ECQ001 como el “ahogado”, consistente en una cocción prolongada de dos a tres horas que intensifica el sabor del plato.

En relación con las variaciones, ERM001 indica que “algunos agregan manzana, membrillo, pasas, aceituna licuada (...) o pisco”, mientras que CD001 reafirma su apego a la receta tradicional al señalar que “sigue la receta (...) con pasas, aceituna (...) y manzana rallada”. Asimismo, GC001 menciona el uso de apio para potenciar el sabor, y CK001 resalta la cocción a leña como técnica esencial, afirmando que “le otorga un sabor distinto”, incluso utilizando leña de frutales. Finalmente, SM001 sostiene que “se sigue conservando el mismo estilo de preparación en cada zona de Cañete”, lo que evidencia una continuidad territorial en las prácticas culinarias.

Asimismo, se evidencia que no existe una única receta original de la sopa seca, sino múltiples versiones desarrolladas por familias y localidades, lo que genera variaciones según linaje y territorio. No obstante, estos cambios suelen ser menores y no alteran la esencia del platillo, ya que se mantiene una base común sustentada en el aderezo, el cual, según ERM001, debe “quemarse durante dos a tres horas”, constituyendo el eje de la preparación.

Pese a esta continuidad, algunos elementos tradicionales enfrentan riesgo de pérdida, como la cocción a leña, destacada por CK001 por el sabor que aporta según el tipo de madera. A su vez, ERM001 señala que ciertas modificaciones responden a las preferencias actuales de los comensales, lo que, si bien favorece la adaptación del plato, puede afectar la preservación de la tradición gastronómica.

En este contexto, los participantes reconocen una tensión entre innovación y conservación. Por un lado, EMT001 y ERM001 consideran que las transformaciones fortalecen el plato, ya que “generan curiosidad (...) y orgullo” (EMT001) y no debilitan la tradición. Asimismo, CK001 indica que los cambios pueden resultar atractivos para algunos turistas, evidenciando la coexistencia de versiones tradicionales y modernas.

Por otro lado, CD001 y TF001 advierten que las modificaciones pueden debilitar la identidad del platillo, señalando que “si hablamos de tradición (...) se debilitan” (CD001) y que un exceso de cambios puede hacer que “ya no sea sopa seca como se conoce aquí” (TF001). Esta postura es reforzada por SM001, quien enfatiza la importancia de conservar la identidad cultural, mientras que ECQ001 reconoce que la gastronomía, como bien cultural, evoluciona de manera natural, siempre que no se pierda su esencia

3.2. La sopa seca en Cañete: entre identidad cultural, atractivo turístico y desarrollo local.

La Tabla 2 muestra cómo los hallazgos evidencian que la sopa seca trasciende su función alimentaria para consolidarse como un elemento estructurador de la identidad cultural y social en la provincia de Cañete. Su presencia constante en eventos festivos, cívicos y familiares confirma su papel como símbolo de cohesión comunitaria y patrimonio gastronómico vivo, ya que, según EMT001, “la sopa seca está presente en todos los eventos sociales, cívicos y turísticos”, mientras que ERM001 señala que “forma parte de la mayoría de los eventos de Cañete”. Esta participación recurrente refuerza su valor simbólico, el cual es reconocido también por CK001 al afirmar que es “uno de los platos más representativos de la gastronomía local”.

Desde una perspectiva turística, el plato se posiciona como un recurso estratégico, debido a que constituye una experiencia culinaria auténtica altamente valorada por los visitantes. En este sentido, EMT001 indica que “puede convertirse en un motor del turismo gastronómico”, mientras que CK001 destaca

que “es el primer plato que solicitan los turistas al visitar Cañete”, evidenciando su rol como elemento diferenciador del destino. Esta valoración se sustenta en la preservación de saberes tradicionales, como el aderezo prolongado —que, según ERM001, debe “quemarse durante dos a tres horas”— y la cocción a leña, considerada por CK001 como una técnica que “le otorga un sabor distinto”.

No obstante, también se identifican procesos de transformación asociados a la incorporación de nuevos ingredientes y a la adaptación a las preferencias contemporáneas. ERM001 señala que “algunos agregan manzana, membrillo (...) o pisco”, lo que refleja una evolución del platillo. Esta dinámica evidencia una tensión entre conservación e innovación, ya que, si bien EMT001 sostiene que “estas transformaciones fortalecen la sopa seca (...) generan curiosidad y orgullo”, otros participantes como CD001 advierten que “si hablamos de tradición (...) se debilitan”, y TF001 señala que, si se modifica en exceso, “ya no es sopa seca como se conoce aquí”.

Tabla 2. Relevancia cultural, turística y promocional de la sopa seca en Cañete.

Patrón transversal	Códigos	Subcódigos / Evidencias
La sopa seca como eje cultural, atractivo turístico y recurso de desarrollo local	Presencia sociocultural y valor identitario.	Presencia en festividades y eventos (sociales, cívicos, turísticos); valor comunitario; preparación colectiva (aire libre); identidad culinaria cañetana; símbolo cultural tradicional
	Atractivo gastronómico turístico.	Experiencia culinaria auténtica; motivación de visita; interés turístico; incremento de visitantes; plato más solicitado por turistas; diferenciación del destino
	Autenticidad y tradición culinaria.	Saberes familiares heredados; cocineras y tradicionales; técnicas conservadas (aderezo prolongado, cocción a leña); continuidad territorial de la receta
	Transformación y adaptación del platillo.	Incorporación de nuevos ingredientes; adaptación a preferencias; coexistencia entre tradición e innovación; riesgo de pérdida de prácticas (leña)
	Estrategias promoción gestión.	de Difusión en redes y medios; eventos gastronómicos; y campañas; fecha conmemorativa; marketing local; visibilidad regional y nacional

Patrón transversal	Códigos	Subcódigos / Evidencias
	Articulación institucional comunitaria.	y Apoyo municipal; gestión conjunta; participación de emprendedores y comunidad local
	Impacto en el desarrollo local.	el Dinamización económica; generación de empleo; fortalecimiento de identidad cultural; posicionamiento del destino

En este contexto, la promoción de la sopa seca emerge como un factor clave para su posicionamiento turístico y su contribución al desarrollo local. EMT001 afirma que su difusión puede dinamizar la economía y fortalecer la identidad cultural, mientras que ERM001 resalta la necesidad de mayor visibilidad mediática. Asimismo, CD001 propone campañas y fechas conmemorativas, y CK001 subraya la importancia del apoyo institucional, evidenciando que la articulación entre comunidad y autoridades es fundamental para su consolidación.

En conjunto, la sopa seca se configura como un recurso integral que articula tradición, turismo y desarrollo. Tal como señala ECQ001, la gastronomía “evoluciona”, pero debe hacerlo sin perder su esencia, lo que reafirma la necesidad de equilibrar innovación y conservación para garantizar la sostenibilidad del patrimonio gastronómico cañetano.

4. Discusión

La sopa seca se consolida como un elemento central de la identidad gastronómica y cultural de la provincia de Cañete. Este hallazgo coincide con lo planteado por Ossco (2025) y Gamarra (2022), quienes sostienen que los platillos tradicionales pueden experimentar transformaciones sin perder su esencia, siempre que exista una transmisión intergeneracional sostenida. En este caso, si bien el plato ha incorporado variaciones en ingredientes y formas de preparación, estas se han mantenido dentro de márgenes estables gracias a su enseñanza en el ámbito familiar y a su presencia constante en festividades locales. En ese sentido, testimonios como “Desde que un cañetano nace, la sopa seca ya está servida en la mesa” evidencian la profunda

interiorización cultural del platillo, mostrando que su consumo forma parte del proceso de construcción identitaria desde edades tempranas.

La transmisión intergeneracional de la sopa seca se sostiene principalmente en el conocimiento heredado de madres y abuelas, lo que garantiza la continuidad de la tradición culinaria. No obstante, esta forma de preservación presenta limitaciones, tal como advierte Ossco (2025), quien señala que la ausencia de mecanismos formales de promoción cultural puede debilitar progresivamente la identidad gastronómica. En este sentido, la revalorización del plato no debería restringirse al ámbito doméstico, sino ampliarse hacia espacios educativos, comunitarios y turísticos que permitan fortalecer su difusión y sostenibilidad.

Asimismo, se identifica que la gastronomía tradicional es percibida por los pobladores como un recurso con potencial turístico; sin embargo, existe una limitada articulación entre los actores locales para su adecuada promoción. Esta situación coincide con lo señalado por Casas Yaya (2022), quien evidencia deficiencias en la capacitación y en la planificación de estrategias sostenibles en contextos similares. En ambos casos, la falta de formación y coordinación restringe el aprovechamiento de la gastronomía como motor de desarrollo cultural y económico. En consecuencia, se observa una tensión entre la preservación de la tradición y la necesidad de innovar para su difusión, lo que plantea la necesidad de un equilibrio que permita fortalecer la identidad cultural sin desvirtuar las características tradicionales del plato.

En relación con su evolución, los cambios en la sopa seca responden principalmente a la incorporación de nuevos ingredientes y a la adaptación a contextos contemporáneos, lo cual es consistente con lo planteado por Ossco (2025) respecto a la naturaleza dinámica de la gastronomía. Sin embargo, se mantiene una notable estabilidad en sus componentes esenciales y en su técnica base de preparación. El guisado de origen español, así como en el proceso de aderezado prolongado, que constituye el eje del perfil sensorial del platillo. Esta permanencia se explica por la transmisión familiar del conocimiento culinario y por su elaboración recurrente en contextos sociales y festivos (Chica Andrade et al., 2024).

Estos resultados se alinean con lo propuesto por Lizarbe-Suárez et al. (2021), quienes destacan que factores psicosociales como la confraternidad familiar, el orgullo cultural y el sentido de pertenencia contribuyen significativamente a la conservación de los platos típicos. No obstante, los autores también advierten que las manifestaciones gastronómicas son susceptibles a modificaciones, lo que implica el riesgo de una pérdida progresiva de la tradición. Por ello, las transformaciones deben desarrollarse dentro de un marco que permita la innovación sin desvincularse de la esencia del plato.

Finalmente, se identificó que la sopa seca posee un alto potencial para dinamizar la economía local, mediante la generación de empleo y el fortalecimiento de la identidad cultural. En este sentido, el platillo trasciende su función alimentaria para configurarse como un recurso estratégico del turismo gastronómico. Este hallazgo concuerda con Córdova-Buiza et al. (2021), quienes señalan que la gastronomía constituye un factor determinante en la experiencia turística y en la percepción de autenticidad cultural. De manera similar, la sopa seca de Cañete aporta valor a la oferta turística al ofrecer una experiencia culinaria auténtica y representativa del territorio.

5. Conclusiones

Los resultados evidencian que la sopa seca constituye un elemento central de la identidad cultural de la provincia de Cañete, al vincularse estrechamente con la memoria familiar, las prácticas sociales y la tradición culinaria transmitida de generación en generación. Su presencia en celebraciones festivas y en la vida cotidiana confirma que trasciende su función alimentaria y se consolida como un patrimonio gastronómico de alto valor simbólico.

Desde el punto de vista culinario, el plato mantiene una base tradicional sustentada en el guisado de origen español. Su aderezo, elaborado con cebolla, ajo, tomate y ají panca, se caracteriza por una cocción prolongada que define su perfil sensorial. Aunque existen variaciones en los ingredientes según la disponibilidad y las prácticas familiares, estas no alteran su esencia, sino que favorecen su adaptación y continuidad en el tiempo.

Asimismo, la sopa seca presenta un importante potencial como recurso turístico y económico, al integrarse en la oferta gastronómica local y generar oportunidades de empleo, lo que contribuye al fortalecimiento de la identidad cultural. Sin embargo, su preservación enfrenta desafíos relacionados con la limitada difusión, los procesos de modernización y la débil articulación institucional.

En este contexto, su revalorización exige el compromiso articulado de la familia, la comunidad y las instituciones, mediante estrategias de promoción, educación cultural y gestión turística. De este modo, la sopa seca se proyecta como un recurso para el desarrollo local y como un patrimonio culinario dinámico, capaz de adaptarse a los cambios sin perder su esencia, consolidándose como un referente de la gastronomía cañetana con proyección nacional.

Agradecimientos

Agradecemos a la Universidad Nacional de Cañete por apoyar en la difusión de este trabajo de investigación.

Declaración de consentimiento informado

Se obtuvo el consentimiento informado de todos los sujetos involucrados en el estudio.

Conflictos de interés

No hay ningún conflicto de intereses que declarar.

Referencias

- Aguilar, J. D. S., Oñate, F. T., Vaca, C. I. V., & Chango, M. J. B. (2024). La interpretación gastronómica de las leyendas del cantón Ambato. *Sinergia Académica*, 7(Especial 7), 812–825. <https://doi.org/10.51736/zhwqgv27>
- Berasaluce Linares, F. J. (2025). *Relaciones de poder en la gastronomía española contemporánea* [Tesis doctoral, Universidad Politécnica de Valencia]. Repositorio Institucional. <http://hdl.handle.net/10498/37354>
- Casas Yaya, J. L. (2022). *Influencia del turismo gastronómico sostenible para el desarrollo de la actividad turística en el distrito de Nuevo Imperial - Cañete, 2022* [Tesis de pregrado, Universidad Nacional de Cañete]. Repositorio ALICIA – CONCYTEC. https://alicia.concytec.gob.pe/vufind/record/undc_1026e6d47e27182c993a119d471e0475
- Chalco Rodríguez, R. (2024). *Potencial de las picanterías tradicionales para su revalorización culinaria* [Tesis de pregrado, Universidad San Ignacio de Loyola]. Repositorio USIL. <https://repositorio.usil.edu.pe/server/api/core/bitstreams/32f833ac-b5fb-45f8-9f29-b5272006a90d/content>
- Chica Andrade, M. J., Anchundia Delgado, B. S., & Alcívar Vera, I. I. (2024). Identidad cultural y expresiones en el desarrollo del turismo en Pedernales, Manabí. *Textos y Contextos*, 1(28), 1–21. <https://doi.org/10.29166/tyc.v1i28.5825>
- Choez-Chiliquinga, A. J., Caicedo-Redin, P. L., Coles-Chimbo, M. M., Ortega-Quijosaca, R. S., & Inga-Aguagallo, C. F. (2025). Gastronomía ancestral como motor de emprendimiento sostenible: estrategias desde lo comunitario. *Innova Science Journal*, 3(3), 738–749. <https://doi.org/10.63618/omd/isj/v3/n3/116>
- Córdova-Buiza, F., Gabriel-Campos, E., Castaño-Prieto, L., & García-García, L. (2021). La experiencia gastronómica: motivación y satisfacción del turista gastronómico. El caso de la ciudad de Puno (Perú). *Sustainability*, 13(16), 9170. <https://doi.org/10.3390/su13169170>
- Delgado-Molina, M. C. (2024). La investigación cualitativa: tipos y diseños de estudios. *Boletín Informativo CEI*, 11(2), 63–65. <https://revistas.umariana.edu.co/index.php/BoletinInformativoCEI/article/view/4046>
- Huali, V. F. (2023). *Revalorización del tumbo y el chamayunco en los platos típicos del pueblo Santiago de Anchucaya, Huarochirí 2022* [Tesis de pregrado, Universidad Nacional de Educación Enrique Guzmán y Valle]. Repositorio UNE. <https://repositorio.une.edu.pe/handle/20.500.14039/9180>
- Ikäheimo, H., & Saldías Robles, C. (2022). Traducción: reconocimiento, identidad y subjetividad. *Mutatis Mutandis: Revista Internacional de Filosofía*, 18, 100–109. <https://doi.org/10.5281/zenodo.6910227>
- Lizarbe-Suárez, A. M., Valiente-Campos, M. G., & Vilema-Herrera, K. E. (2021). Revalorización del chicharrón colorado como plato típico de la provincia de Huancayo, Junín, Perú. *Scientific Research Journal*, 1(1), 70–83. <https://doi.org/10.53942/srjicidi.v1i1.47>
- Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego del Perú. (2025, julio 11). Resolución Ministerial N.º 0267-2025-MIDAGRI. <https://www.gob.pe/institucion/midagri/normas-legales/6957154-0267-2025-midagri>

- Montalvo-Moncayo, M. V., Viteri-Toro, M. F., Torres-Oñate, C. F., & Sánchez-Guerrero, D. O. (2021). Las rutas alimentarias: una estrategia turística basada en la identidad gastronómica ambateña. *Conciencia Digital*, 4(3), 232–249. <https://doi.org/10.33262/concienciadigital.v4i3.1802>
- Moreira, V. T. S. (2025). Gastronomía y patrimonio cultural en Jipijapa: un viaje a través del sabor y la historia. *Recimundo*, 9(1), 937–947. [https://doi.org/10.26820/recimundo/9.\(1\).enero.2025.937-947](https://doi.org/10.26820/recimundo/9.(1).enero.2025.937-947)
- Noguer-Juncà, E., Crespi-Vallbona, M., & Fusté-Forné, F. (2021). Sociocultural and gastronomic revaluation of local products: Trumfa in the Vall de Camprodon (Catalonia, Spain). *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 26, 100425. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2021.100425>
- Oscoco-Toledo, M. B. (2025). *Revalorización de la gastronomía tradicional en el reforzamiento de la identidad cultural de los pobladores de San Vicente de Cañete – 2021* [Tesis de licenciatura, Universidad Nacional de Cañete]. Repositorio Institucional UNDC. <https://hdl.handle.net/20.500.14559/284>
- Richards, G. (2021). Evolving research perspectives on food and gastronomic experiences in tourism. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 33(3), 1037–1058. <https://doi.org/10.1108/IJCHM-10-2020-1217>
- Richards, G. (2015). Evolving gastronomic experiences: From food to foodies to foodscapes. *Journal of Gastronomy and Tourism*, 1(1), 5–17. <https://doi.org/10.3727/216929715X14298190828796>
- Schifferstein, H. N. J., Kudrowitz, B. M., & Breuer, C. (2022). Food perception and aesthetics: Linking sensory science with culinary practice. *Journal of Culinary Science & Technology*, 20(4), 293–335. <https://doi.org/10.1080/15428052.2020.1824833>
- Wang, C., Liu, T., Zhu, Y., Wang, H., Wang, X., & Zhao, S. (2023). The influence of consumer perception on purchase intention: Evidence from cross-border e-commerce platforms. *Heliyon*, 9(11), e21617. <https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2023.e21617>