



Artículo

Impacto de la cocina japonesa en el desarrollo de la cultura gastronómica peruana: Análisis de cocineros de restaurantes *nikkei* en Lima Metropolitana

The Impact of Japanese Cuisine on the Development of Peruvian Gastronomic Culture: An Analysis of Nikkei Restaurant Chefs in Metropolitan Lima

 Russell Ato Pecho,  Victor Flores,  Nancy Karen Guillen *,  Aldo Medina Gamero

School of Hospitality, Tourism and Gastronomy Management, Universidad San Ignacio de Loyola. Lima – Peru

* Correspondencia: nguillen@usil.edu.pe

Recibido: 13 de enero 2025. Revisado: 3 de julio 2025. Aceptado: 5 de julio 2025

Publicado en línea: 7 de julio 2025.

Volumen 4 número 1

Resumen

Esta investigación examina la influencia de la cocina japonesa en la gastronomía peruana desde la perspectiva de cocineros que laboran en restaurantes *nikkei* de Lima Metropolitana. Para ello, se empleó un enfoque metodológico descriptivo con un diseño no experimental de tipo transversal. La muestra estuvo conformada por 99 cocineros, a quienes se aplicó una encuesta estructurada que abordó tres dimensiones clave: técnicas culinarias, uso de ingredientes y valores culturales. Los datos cuantitativos fueron procesados mediante el software SPSS versión 29. Los resultados revelan un alto nivel de familiaridad con la cocina *nikkei* y una percepción positiva respecto al impacto de las técnicas y los ingredientes japoneses en la cocina peruana. Asimismo, se identificó la incorporación de valores culturales japoneses en la cultura organizacional de los establecimientos analizados. Se concluye que la cocina japonesa ha ejercido una influencia significativa en la evolución y diversificación de la gastronomía peruana contemporánea.

Palabras clave: Cocina *nikkei*, Gastronomía peruana, Influencia japonesa, Técnicas culinarias, Fusión gastronómica.

Abstract

This research examines the influence of Japanese cuisine on Peruvian gastronomy from the perspective of chefs working in *Nikkei* restaurants in Metropolitan Lima. A descriptive methodological approach was employed, using a non-experimental, cross-sectional design. The sample consisted of 99 chefs, who were surveyed with a structured questionnaire addressing three key dimensions: culinary techniques, ingredient use, and cultural values. Quantitative data were processed using SPSS software (version 29). The results reveal a high level of familiarity with *Nikkei* cuisine and a positive perception of the impact of Japanese techniques and ingredients on Peruvian cooking. Additionally, the incorporation of Japanese cultural values into the organizational culture of the surveyed establishments was identified. The study concludes that Japanese cuisine has significantly influenced the evolution and diversification of contemporary Peruvian gastronomy.

Keywords: *Nikkei* cuisine, Peruvian gastronomy, Japanese influence, culinary techniques, gastronomic fusion.



Introducción

La gastronomía es un campo en específico que ha favorecido en el reconocimiento del Perú cultural y que ha favorecido a su crecimiento económico (Ángulo, 2023), la cual atribuye su desarrollo y apogeo a hechos tanto históricos, como también a su capacidad de adaptación y de poder acoger corrientes gastronómicas foráneas (Aguirre-Sosa et al. 2023). De hecho, el auge que ha tenido en tiempos recientes, y colocado como una de las más diversas del mundo se enfoca en la combinación de productos, sabores, recetas y técnicas prehispánicas, europeas, africanas y asiáticas, que es la consecuencia de un mestizaje culinario que se ha evolucionado a lo largo de los años (Nanda, 2023; Caprioli et al., 2024). Así mismo es preciso hablar de la influencia asiática dentro de la cultura peruana en general; que ha representado un conjunto de conocimientos, costumbres y hábitos que se han podido incorporar de generación en generación. Desde los chinos, japoneses y en tiempos más recientes, coreanos; la cultura de occidente ya es parte de la esencia

peruana gastronómica, pues hay una corriente que se formó ante el cruce de estos dos mundos, esta es la llamada cocina “fusión” y es que en consecuencia de ella existen los restaurantes “chifas”, producto de la combinación entre el apartado gastronómico chino y peruano, así como también los restaurantes “*nikkei*” que son el producto de la combinación culinaria peruana con la japonesa (Qiu, 2024).

Hablar de inmigración, cultura y cocina japonesa en territorio peruano es hablar del Sakura Maru, la embarcación nipona que trajo consigo en abril del año 1899 la primera gran oleada de japoneses al Perú (Nakasone, 2023). Aunque en un inicio la llegada de los nipones a la costa peruana se enfocó en el desarrollo económico, la comunidad japonesa se integró exitosamente a la cultura peruana y viceversa, pues en el encuentro de ambas culturas se vio reflejado rápidamente en distintas dimensiones de la sociedad como lo son los aspectos sociales, económicos y gastronómicos, que es el eje principal por el cual se va a desarrollar la presente investigación (Daubney, 2023).



El encuentro de ambas gastronomías se dio a través de un proceso natural de migración, en la que los migrantes, sus costumbres alimentarias, insumos y técnicas culinarias se relacionan con las propias del país que los acoge para así formar un híbrido en el cual ambos salen enriquecidos (Kabacik et al., 2024). Es esta misma mezcla de herencias culinarias, nipona y peruana, la que permiten que en la actualidad en el Perú y el mundo se conozca la denominada cocina “*nikkei*”. Y aunque *nikkei* es un término acuñado para hacer referencia a aquellos migrantes japoneses y sus descendientes en cualquier parte del mundo y sus cocinas, por lo que es correcto hablar de una cocina *nikkei* colombiana, brasileña o mexicana, actualmente se entiende y reconoce en el mundo como cocina *nikkei*, aquella que nació de la unión de la cocina peruana y japonesa (Takenada, 2017). Es por todo lo anterior mencionado que se considera que la cultura japonesa ha contribuido en el desarrollo de la gastronomía peruana.

El presente estudio se sustenta en tres niveles de justificación. En el plano académico, la investigación busca llenar un vacío en la literatura existente en torno a la cocina *nikkei*, un campo poco explorado pese a su creciente importancia en la escena gastronómica peruana e internacional. Desde una perspectiva cultural, el estudio pretende revalorar el aporte de la comunidad japonesa a la cocina peruana, entendiéndolo como parte de un proceso más amplio de integración intercultural, donde las tradiciones y saberes culinarios se entrelazan para dar origen a nuevas expresiones gastronómicas. En el ámbito profesional, esta investigación ofrece insumos valiosos para comprender cómo los cocineros peruanos han adoptado y adaptado valores, técnicas e ingredientes propios de la co-

cina japonesa, generando una propuesta culinaria innovadora, diversa y profundamente representativa del mestizaje cultural que caracteriza al Perú.

En cuanto a los objetivos, esta investigación tiene como propósito general analizar el impacto de la cocina japonesa en el desarrollo de la gastronomía peruana, tomando como referencia la experiencia de cocineros que trabajan en restaurantes *nikkei* ubicados en Lima Metropolitana. Para ello, se propuso como dimensiones las técnicas culinarias japonesas, el grado de utilización de ingredientes y sabores propios de Japón; y, finalmente, los valores culturales incorporados en la práctica cotidiana de dichos espacios gastronómicos.

Revisión de Literatura

El estado actual de la literatura en torno al tema es la siguiente.

Gastronomía peruana

De manera sencilla se le puede definir a la gastronomía como el conjunto de actividades que toman inicio en el arte de preparar una buena comida, pasando por el deleite del buen comer apoyándose en el colectivo de los platos y usos culinarios propios de un determinado lugar (G'ofurova, 2024). Así mismo, de acuerdo con Kumar & Kulshrestha (2025), la gastronomía nos permite comunicarnos con los demás, compartir experiencias y entender culturas a través de la comida. Por lo cual a menudo se piensa de manera incorrecta, que el término gastronomía únicamente hace referencia al arte de cocinar y colocar los platillos alrededor de una mesa para que puedan ser consumidos. De hecho, no siempre se puede afirmar que un cocinero es un gastrónomo, ya que la gastronomía estudia varios componentes culturales asociados al arte de comer,



mientras que la cocina toma como eje central la comida. Ante ello y relacionándolo con el tema de estudio, es de mencionar que la gastronomía peruana abarca distintos campos de estudios que van desde lo religioso e histórico hasta lo biodiverso y alimenticio (Matta, 2019). Por otro lado, en las diferentes regiones del Perú, la gastronomía es reflejo de identidad, pues guarda una estrecha relación con el territorio donde se desarrollan las recetas, los insumos y sus tradiciones.

La cocina peruana cuenta con platos icónicos pertenecientes a diversos periodos de la historia peruana, como también a las regiones que forman parte de su territorio. Estos platos han trascendido las fronteras de Perú y se han popularizado en distintas partes del mundo y esto trajo consigo que chefs internacionales se sientan interesados por la versatilidad de la gastronomía peruana, lo cual ha repercutido en un aumento en la apertura de restaurantes peruanos en distintas ciudades del mundo, lo que ha contribuido a la difusión de la cocina peruana (Iglesias, 2020; Loja, 2021).

Cocina Japonesa

Para comprender la cocina japonesa en su total dimensión, es importante entenderla como parte fundamental de la cultura de un determinado lugar, en este caso, la cultura japonesa. Es por ello que, para comprender la cultura japonesa es necesario definir el concepto independiente de cultura. De acuerdo con Ting-Toomey & Chung (2021), la cultura es definida como un conjunto de patrones de tradiciones, creencias, valores, normas, significados y símbolos que se transmiten de generación en generación por los miembros de una comunidad. Por su parte, Fiallos (2019) contempla la cultura como una serie de representaciones como la identidad, la diversidad y la interculturalidad. Por su parte, Henslin (2021), la cultura se subdivide

en dos ejes importantes; la cultura material, compuesta por los objetos y arquitectura que rodean a las personas, y la cultura inmaterial, la cual está formada por las maneras de actuar y pensar de un grupo.

En este contexto, los aspectos que más destacan de la cultura japonesa son los inmateriales, ya que, aunque a menudo se relacione esta cultura con modernidad, innovación, tecnología, y crecimiento, esta cultura sienta sus bases en profundas tradiciones arraigadas y sus fuertes valores éticos heredados (Hernandez-Rubio, 2015). Siguiendo a Nair et al. (2021), este menciona que los valores más marcados de la cultura japonesa son la honestidad, el respeto, la disciplina, el trabajo duro, y la perseverancia. Otro concepto muy importante arraigado a la cultura japonesa es el *iitokodori*, definido como la acción de adoptar elementos foráneos o la incorporación de aspectos relevantes de otras sociedades a la propia (préstamo cultural externo).

Respecto al aspecto gastronómico, Podsatiangool (2025) menciona que el empleo de este concepto (*iitokodori*) ha permitido a los japoneses adaptar y mejorar las comidas extranjeras, transformándolas y convirtiéndolas en parte de su propia cultura. Respecto a la cultura gastronómica japonesa o cocina japonesa, Loja (2021), postula que una característica notable de la cultura culinaria japonesa es la búsqueda del equilibrio y la adecuada combinación de los cinco sabores. Asimismo, agrega que, aunque la cocina japonesa está compuesta de una gran variedad de insumos, esta tiene como elementos básicos al arroz, pescado y verduras.

Cocina Nikkei

La palabra *Nikkei* se utiliza para identificar a los inmigrantes japoneses y a toda su descendencia nacida en



el Perú desde su arribo, compartiendo y mezclando sus atributos culturales y tradicionales con el entorno en el cual se han establecido a lo largo del tiempo. La cocina nikkei es la fusión de la corriente culinaria peruana y japonesa y que además combina las técnicas japonesas de corte y preparación de alimentos, especialmente de pescados, con los productos y condimentos propios del Perú, como el ají amarillo y el limón, resultando en platos emblemáticos como el ceviche y el tiradito (MINCETUR, 2023). Esta palabra a su vez forma parte de un concepto más amplio conocido como cultura *nikkei*, la cual describe una cultura híbrida nacida de la interacción entre la cultura japonesa y la del país receptor de los migrantes, en este caso Perú (Takenaka, 2020). Esta cocina es repercusión directa de la gran oleada de ciudadanos japoneses que llegaron al Perú a finales del siglo XX, a través del Tratado Bilateral "José Manuel Iglesias 150" firmado en 1873 entre Japón y Perú (Beatriz, 2020)

Metodología

En vista de las características del tema de investigación, es que se opta por la metodología de enfoque descriptivo, diseño no experimental transversal. Así mismo, la investigación tendrá como finalidad identificar cuál ha sido el impacto de la cocina japonesa dentro del desarrollo de la gastronomía peruana puesto que se tiene conocimiento de que la misma, ha pasado por un proceso de adaptación tanto histórico como cultural y que hoy en día sigue vigente y en un apogeo cada vez creciente.

Debido a que se está abarcando el campo de la cocina japonesa, es propio que la población de estudio sean cocineros de restaurantes *nikkei* ubicados en Lima Metropolitana, ya que son quienes más conocimiento

tienen sobre el concepto de cocina fusión y cocina *nikkei*. Además de ser responsables directos de la elaboración de platillos representativos de este tipo de cocina. Se desarrolló muestreo por conveniencia a 99 cocineros que son aquella unidad de análisis capaz de brindarnos datos que puedan corroborar lo que se está buscando examinar (Stewart, 2024). Este total de cocineros fueron quienes pasaron los filtros y contestaron convenientemente al instrumento.

El método para analizar a la población de estudio será el de encuestas a través de un cuestionario que tendrá 28 preguntas con la finalidad de evaluar las 3 dimensiones de estudio con un total de 10 indicadores: Técnicas, principios y conceptos culinarios de la cocina japonesa con 5 indicadores (Variedad de técnicas culinarias, filosofía de trabajo, rol del umami, estacionalidad y estética), ingredientes y sabores de la cocina japonesa con 2 indicadores (Ingredientes y sabores esenciales y frescura y calidad) y cultura japonesa con 3 indicadores (Valores éticos, hospitalidad y respeto al producto). Además, también se realizarán entrevistas personales con un total de 10 preguntas referentes a cada indicador mencionado de cada dimensión para de esta forma tener una mayor profundidad y trasfondo en cuanto al análisis de resultados finales. Para el análisis cuantitativo, se utilizó el software SPSS v.28 Spearman para evaluar relaciones entre familiaridad con la cocina *nikkei* y percepción del impacto japonés.

Resultados

Los resultados se presentan a continuación.

Tabla 1
Lugar de residencia (Lima Metropolitana)

		Frecuencia	Porcentaje
Válido	Si	100	100.0

Tabla 2Laboró en un restaurante *nikkei*

		Frecuencia	Porcentaje
Válido	Si	100	100.0

Tabla 3

Ascendencia japonesa

		Frecuencia	Porcentaje
Válido	Si	18	19
	No	82	82
	Total	100	100.0

Tabla 4. Familiarización con el concepto de cocina *nikkei*

		Frecuencia	Porcentaje
Válido	Si	80	80
	No	20	20
	Total	99	100.0

El número de encuestados que pasaron el filtro y respondieron la encuesta fue un total de 100 que tienen como mayor característica vivir en Lima Metropolitana, así como haber trabajado o trabajar en un restaurante *nikkei*. Del total expuesto, una minoría tiene ascendencia japonesa (18%), mientras que el porcentaje restante (82%) es peruana o de cualquier otra ascendencia, como se muestra en la Tabla 4. Asimismo, la mayoría de los encuestados (80%) se encuentra familiarizado con el concepto de cocina *nikkei*, mientras que una menor proporción (20%) desconoce el concepto general del mismo, tal como se aprecia en la Tabla 5.

Tabla 5

Resultados de la Dimensión: Técnicas, principios y conceptos culinarios

		Frecuencia	Porcentaje
Válido	Moderado	14	14,0
	Alta	58	58,0
	Muy alta	28	28,0
	Total	100	100,0

En relación con el análisis de la dimensión “Técnicas, principios y conceptos culinarios”, se obtuvo que del total de encuestados ($n=100$), el 14% considera que el impacto de las técnicas, principios y conceptos culinarios de la cocina japonesa en el desarrollo de la gastronomía peruana es de nivel moderado. En contraste, un 58% percibe dicho impacto como alto y un 28% como muy alto, lo que evidencia una tendencia mayoritaria hacia la valoración positiva de esta influencia.

Cabe destacar que esta dimensión contempló tres indicadores clave: variedad de técnicas, filosofía de trabajo y estacionalidad. En lo que respecta al primer indicador, se identificó que las técnicas japonesas con mayor grado de incorporación y popularidad dentro del ámbito culinario peruano son el *sushi*, *tempura*, *katsu*, *teppanyaki* y *mushiyaki*. Estas técnicas no solo han sido adoptadas, sino también reinterpretadas dentro del contexto local, lo que refleja un proceso de mestizaje culinario en constante evolución (Tabla 5).

Por otro lado, en cuanto al indicador “filosofía de trabajo”, los conceptos japoneses que han ejercido una influencia significativa en la práctica gastronómica peruana —según la muestra analizada— incluyen el *monozukuri* (dedicación artesanal a la creación), *mottainai*

(aprovechamiento y respeto por los recursos), *kaiizen* (mejora continua), *kodawari* (búsqueda de la perfección) y *omotenashi* (hospitalidad genuina). La incorporación de estos principios no solo ha contribuido a una mejora en los estándares de calidad, sino también a una transformación en la mentalidad y ética profesional dentro del sector gastronómico.

Finalmente, respecto al indicador de estacionalidad, los resultados reflejan un reconocimiento creciente de su importancia, tanto en la cocina japonesa como en su influencia sobre la gastronomía peruana. Esta valoración responde a una creciente conciencia sobre el uso sostenible de los insumos, así como a una apreciación más profunda de la temporalidad como parte de la identidad culinaria.

Tabla 6
Resultados de la Dimensión: Ingredientes y sabores

		Frecuencia	Porcentaje
Válido	Moderado	19	19,0
	Alta	52	52,0
	Muy alta	29	29,0
	Total	100	100,0

Para el análisis de la dimensión “Ingredientes y sabores”, se emplearon como variables de estudio la “ascendencia japonesa” y la “cocina nikkei”, debido a su estrecha relación con los elementos sustanciales de dicha dimensión. Los indicadores seleccionados para profundizar el estudio fueron: variedad de ingredientes, rol del *umami* y frescura y calidad del producto.

Los resultados revelaron que un 52% de los encuestados percibe una alta influencia de los ingredientes,

insumos y perfiles de sabor propios de la cocina japonesa en el desarrollo y expansión de la gastronomía peruana. Por otro lado, un 19% considera que dicha influencia es moderada, mientras que el 29% restante la califica como muy alta. Esta distribución porcentual sugiere una tendencia mayoritaria hacia el reconocimiento del aporte culinario japonés como significativo en el contexto gastronómico nacional (Tabla 6)

Para las interrogantes vinculadas al componente culinario de la cocina nikkei, se consideró como variable de estudio tanto a los individuos familiarizados con este concepto como a aquellos que no lo comprendían del todo. En este marco, se incluyeron condimentos y productos característicos tales como *wasabi*, *togarashi*, *furikake*, *yuzu kosho*, *miso*, *mirin* y *sake*, así como también el uso de pastas como *udon* y *soba*. Asimismo, se examinó la frecuencia de utilización de insumos de origen japonés como la harina de arroz, *katsubushi*, vinagre de arroz, *panko*, *ponzu* y *sillao*, todos ellos relevantes dentro del espectro de fusión nikkei.

El análisis de esta dimensión mostró que, en la mayoría de los casos, la frecuencia de uso de los ingredientes mencionados se sitúa entre los rangos “moderado” y “muy alto”. No obstante, se identificaron algunas excepciones en insumos como el *miso*, *ponzu*, *yuzu kosho* y *kabocha*, cuya frecuencia de uso se ubicó mayoritariamente en los rangos “moderado” a “muy bajo”. Esta diferenciación permite inferir una selección intencionada y funcional de ingredientes dentro del proceso de integración cultural y culinaria.

Los hallazgos en esta dimensión guardan coherencia con los resultados obtenidos en la dimensión “Técnicas, principios y conceptos culinarios”. En particular, las técnicas culinarias más representativas de dicha influencia —como el *makimono*, el *tempura* y el *teppanyaki*— requieren insumos específicos, lo cual justifica

la frecuencia de uso destacada de productos como el *ponzu*, *sillao*, vinagre de arroz, harina de arroz, alga *nori*, *togarashi* y *panko*. Este vínculo técnico-producto evidencia una integración operativa y conceptual entre ambas cocinas.

En relación con el rol del *umami*, el estudio arrojó que existe un alto nivel de conocimiento y valoración de este sabor fundamental en la cocina japonesa, así como una creciente incorporación del mismo en las prácticas culinarias peruanas. Finalmente, se concluye que la noción de frescura y el cuidado en la selección del producto, ampliamente arraigados en la cocina japonesa, han ejercido una influencia directa en la evolución de los estándares de calidad dentro de la gastronomía peruana contemporánea.

Tabla 7
Resultados de la Dimensión: Cultura

		Frecuencia	Porcentaje
Válido	Moderado	16	16,0
	Alta	68	68,0
	Muy alta	16	16,0
	Total	100	100,0

La dimensión “Cultura” se estructuró en torno a tres indicadores fundamentales: valores éticos, hospitalidad y respeto al producto. El análisis de estos elementos permitió determinar la percepción de la muestra respecto al impacto cultural de la cocina japonesa en el desarrollo de la gastronomía peruana. Los resultados obtenidos indican que un 68% de los encuestados considera que dicho impacto ha sido alto, mientras que un 16% lo percibe como moderado y otro 16%

como muy alto. Esta tendencia evidencia una valoración general positiva sobre la influencia cultural japonesa en el ámbito culinario nacional (Tabla 7).

En cuanto al primer indicador, los valores éticos asociados a la cocina japonesa que, según la muestra, han contribuido al fortalecimiento de la gastronomía peruana incluyen el respeto, el trabajo arduo, la honestidad, la puntualidad y la armonía. Estos principios no solo han sido reconocidos como parte integral de la ética profesional japonesa, sino que también se han integrado progresivamente en la cultura organizacional de diversos espacios gastronómicos peruanos, reforzando estándares de conducta y compromiso en el sector.

Respecto al segundo indicador, el tratamiento del producto, se identificaron varias prácticas propias de la tradición japonesa que han sido adoptadas —al menos parcialmente— en la cocina peruana. Entre ellas destacan la preferencia por el uso de productos frescos y de temporada, la minimización del desperdicio alimentario, el aprovechamiento integral de los insumos y el respeto riguroso por las características y tratamiento de cada ingrediente. Estas prácticas reflejan no solo una conciencia ecológica, sino también una ética culinaria orientada a la excelencia y sostenibilidad.

Por último, en relación con la hospitalidad, se constató que esta constituye un rasgo distintivo de la tradición gastronómica japonesa que, según los participantes del estudio, se ha trasladado con éxito a diversos aspectos de la experiencia culinaria peruana. En particular, se reconoce su presencia en la cultura organizacional de los restaurantes de fusión, en la calidad del servicio al cliente y en la creación de ambientes laborales donde predomina la cortesía, el respeto y la atención al detalle. Esta influencia ha contribuido



a elevar la experiencia gastronómica más allá del plato, consolidando una forma de interacción basada en el *omotenashi*—la hospitalidad desinteresada— como valor añadido en el sector.

Discusión

Según el primer objetivo, que es determinar el impacto de las técnicas, principios y conceptos culinarios de la cocina japonesa en el desarrollo de la gastronomía peruana, los resultados obtenidos determinan que existe un alto uso de las técnicas culinarias japonesas en restaurantes peruanos. Además, que las mismas, han sido altamente influyentes en la internacionalización de la gastronomía peruana. Mientras que la estacionalidad es un factor determinante y relevante dentro del concepto de cocina japonesa y, por último, es la cocina japonesa quien ha contribuido en gran medida al fortalecimiento del concepto de estacionalidad en la gastronomía peruana. Así mismo, apoyando los resultados obtenidos tenemos la entrevista realizada al chef Roger Arakaki, quien mencionó que “la cocina japonesa ha influido en que en la actualidad los restaurantes peruanos extiendan la variedad de técnicas culinarias usadas” mientras que el chef Miguel Kanashiro sostiene que, en referencia a las técnicas culinarias, principalmente se menciona el enrollado y el consumo de ingredientes crudos, siendo estos principalmente los pescados y mariscos. Asimismo, también se mencionan otras técnicas relevantes como el empanizado con panko o katsu y la tempura.

Estás son afirmaciones que comparadas con lo postulado por Abdullah-Al-Mamun (2021), quien efectuó una investigación sobre la difusión de la cultura japonesa en Bangladesh a través de los restaurantes japoneses, concluyó que los restaurantes japoneses están

difundiendo la cultura japonesa a través de elementos culturales como la comida, técnicas culinarias y aplicación de las mismas en la creación de nuevos platos, las costumbres alimentarias y el arte detrás de las mismas para poder acrecentar la gastronomía de Bangladesh mediante la cultura japonesa. Con estos resultados se afirma que el impacto de las técnicas, principios y conceptos culinarios de la cocina japonesa en el desarrollo de la gastronomía peruana ha sido positivo y aportativo.

De acuerdo con el segundo objetivo, que es comprobar cuál ha sido el impacto de los ingredientes y sabores de la cocina japonesa en el desarrollo de la gastronomía peruana. La conclusión de los resultados obtenidos es que, aquellos insumos que son netamente de la cocina japonesa o tiene más relación en la misma y que se utilizan más en preparaciones de la cocina peruana son el sillao, el panko, el arroz japonés y cierto grupo de algas. Agregado a ello, efectivamente, el rol y concepto y presencia del Umami tuvo una alta contribución en el desarrollo de la gastronomía peruana. De igual forma hubo una relación entre aquel grupo que considera que el impacto de la cocina japonesa es muy alto en el producto dentro de la gastronomía peruana y que la frescura y atención respecto al producto en la gastronomía peruana es consecuencia directa de la influencia de la cocina japonesa.

Los resultados, equiparados con lo demostrado por Perez (2018), quien llevó a cabo una investigación la cual se centró en analizar la influencia de la cultura árabe en el patrimonio gastronómico de la localidad de Granada, España, finalizó en que, ciertamente, existe un gran legado árabe en la cocina granadina que se mantiene vigente a día de hoy en el uso de ingredientes, apreciación y valoración de insumos, técnicas



de elaboración y técnicas de conservación de alimentos. Por lo propuesto es que se reafirma la idea de que la inserción de cierto grupo de atributos propios de una cultura, en otra región ajena a su origen, como lo es en este caso la japonesa y la peruana o la de los árabes con la española de Granada puede mantener vigente en el presente mediante la adopción y adaptación de ambas corrientes para de esa forma, expandir aún más el campo en el que estás pueden mezclarse, como lo es en este caso, el gastronómico. Por ello se concluye, que el impacto de los sabores e ingredientes de la cocina japonesa en el desarrollo de la gastronomía peruana ha sido positivo.

Respecto al tercer objetivo, que es identificar cuál ha sido el impacto cultural de la cocina japonesa en el desarrollo de la gastronomía peruana se obtuvieron como resultados de análisis que, la percepción de hospitalidad en cuanto a la visita de nuestra muestra de estudio en restaurantes peruanos es alta y que la misma ha tenido una influencia considerable de la cocina japonesa, puesto que esta es un atributo que se le caracteriza. Agregado a lo anterior, se menciona que los valores éticos y morales que más destacan dentro de la cultura japonesa y que tiene relevancia dentro del ámbito gastronómico son el respeto, trabajo duro y honestidad. Del mismo modo y apoyando lo mencionado anteriormente, en la entrevista realizada al cocinero Kieffer Gutiérrez, este sostuvo que son diversos los valores éticos y morales dentro de la cultura japonesa, pues esta es considerada una muy disciplinada y moral. Principalmente destacan el respeto, disciplina, lealtad, honestidad, puntualidad y trabajo en equipo. Por su parte, el cocinero Piero Cachique mencionó que existen cierto grupo de valores éticos y morales que caracterizan a la cultura japonesa y que se han ido

integrando a los restaurantes *nikkei* a través de distintos aspectos referentes a la cultura organizacional o metodología de trabajo. }

Los resultados obtenidos, si se contrastan con lo manifestado por Takenaka (2019), quien desarrolló una investigación en la que analizó el caso de la cocina *nikkei* y cómo ésta sirve para ejemplificar la integración de inmigrantes a una cultura nueva a través de la comida.

En resumen, la comida *Nikkei* en Perú refleja la integración de los descendientes japoneses en la sociedad peruana, manteniendo así su identidad, costumbres y tradiciones. De esa forma, se pueda relacionar el hecho de que, la llegada de los primeros inmigrantes japoneses, muy aparte de traer consigo productos e insumos que a la larga se adaptaron al terreno peruano, también trajo consigo las costumbres y tradiciones que forman parte de la identidad del ciudadano japonés y que, con el tiempo también fueron traspasadas de generación en generación y así mantenerse vigentes hoy en día, pero como parte del cruce culinario peruano-japonés o *nikkei*. Entonces, por lo propuesto anteriormente es que se concluye que el impacto cultural de la cocina japonesa en el desarrollo de la gastronomía peruana ha sido positivo.

Conclusión

El abordaje de la problemática general del presente trabajo de investigación se realizó preponderadamente bajo el apoyo de objetivos específicos cuya finalidad eran las de complementar la profundidad y análisis a la respuesta de la incógnita central, que era demostrar cuál ha sido el impacto de la cocina japonesa en el desarrollo de la gastronomía peruana desde la perspectiva de cocineros de restaurantes *nikkei* en el Perú. Para lo cual se definieron tres dimensiones



directamente atadas con el asunto en cuestión, las cuales fueron: (1) técnicas, principios y conceptos culinarios, (2) ingredientes y sabores y (3) cultura japonesa.

Los resultados obtenidos en la presente investigación demuestran que ciertamente la cocina japonesa ha impactado el desarrollo de la gastronomía peruana, lo cual se evidencia en cada dimensión estudiada. Respecto a la primera dimensión, “técnicas, principios y conceptos culinarios”, se demostró que la cocina japonesa ha impactado positivamente a la gastronomía peruana, puesto que ha aportado a esta una diversa variedad de técnicas japonesas como el *Makimono* o enrollado tipo *sushi*, la tempura, *teppanyaki*, entre otros. Asimismo, principios y conceptos culinarios como la estacionalidad y *monozukuri* o la atención al detalle y mejora constante de procesos, se han integrado eficazmente en los restaurantes y gastronomía peruana, permitiendo que esta se desarrolle.

En el estudio de la segunda dimensión “ingredientes y sabores”, se pudo determinar la gran influencia de la cocina japonesa en contemporáneo uso del umami en el Perú, pues como se vio en el estudio las más grandes fuentes de umami en el Perú son la salsa de soja y el sazón ajinomoto, ambos de origen japonés. Respecto a la variable ingredientes, se comprobó que los insumos de origen japonés más usados en el Perú son la salsa de soja y el *panko*, algo importante pues su uso ya no se limita a preparaciones enteramente japonesas, sino que también forman parte de la elaboración de platos del repertorio gastronómico peruano tradicional. Otro aspecto importante para mencionar de la segunda dimensión es el reconocimiento de la búsqueda de insumos frescos y de calidad como una práctica típica japonesa que la gastronomía peruana ha adaptado. Finalmente, en el estudio

de la tercera dimensión denominada “cultura japonesa”, se halló que factores como la hospitalidad, trabajo en equipo y disciplina son valores importantes y característicos de la cultura japonesa que han trascendido y logrado instalarse en la cultura peruana y por consiguiente manifestarse en los restaurantes peruanos, generando así el desarrollo de estos.

Por otra parte, las limitaciones que tuvo la presente investigación fueron puntualmente dos factores. La complejidad para poder encontrar artículos, revistas o tesis que tengan similitud con nuestro tema central y que puedan funcionar como antecedentes tanto nacionales como internacionales. Lo mencionado es en consecuencia de abarcar exclusivamente un tipo de cocina con un tipo de restaurante en particular y como resultado se vieron considerablemente reducidas las fuentes que contribuyan al progreso y validez de nuestra investigación. Mientras que lo segundo recae más en la dificultad para poder llegar de manera eficiente y rápida a nuestra muestra de estudio, que en este caso fueron los cocineros de restaurantes *nikkeis*. Principalmente porque se pudo corroborar al momento de realizarles los cuestionarios, que, si bien son cocineros *nikkeis*, hubo cierta proporción de los mismo que no estaban familiarizados con algunos conceptos culinarios y culturales japoneses, complicando así la obtención final de los resultados generales y el posterior análisis de estos.

Con lo analizado se busca expandir y acrecentar la información referente a la cocina japonesa y su relación con la gastronomía peruana. No solo comprobando el impacto que esta puede tener, sino también abarcando otro tipo de subtemas que tenga relación inmediata con la temática central, como podrían ser aspectos como su contribución y aporte gastronómico o su integración cultural desde sus inicios hasta el presente.



De igual manera, lo presentado puede contribuir a futuras investigaciones donde que tengan que ver con restaurantes y cocineros *nikkeis* y cómo es que estos se han integrado con éxito a una gastronomía adaptativa y multicultural como lo es la peruana. Ahora bien, se recomienda realizar un mayor ahondamiento en el impacto cultural de la cocina japonesa dentro de la cocina peruana, puesto que si bien se tiene un conocimiento sobre los atributos culinarios y gastronómicos que ambas corrientes han compartida, parte de

nuestra investigación abarcó el apartado cultural, mismo que si bien fue analizado, solo fue superficialmente y a raíz de ello es que se podrían generar temas de interés que complementen lo ya presentado.

Es por todo lo anterior mencionado que se considera que la cultura japonesa ha contribuido en el desarrollo de la gastronomía peruana y respondiendo la incógnita de cuál es el impacto e influencia de la cocina japonesa en el desarrollo de la gastronomía peruana.

Referencias

- Abdullah-Al-Mamun, D. (2021). Diffusion of Japanese culture via Japanese restaurant. En P. A. George (Ed.), *Japanese studies in South Asia: New horizons* (pp. 138–155). Northern Book Centre.
- Aguirre Sosa, J., Dextre, M., Lozada-Urbano, M., & Vargas Merino, J. (2023). Background of Peruvian gastronomy and its perspectives: An assessment of its current growth. *Journal of Ethnic Foods*, 10(1), 50. <https://doi.org/10.1186/s42779-023-00212-4>
- Angulo, J. (2023, septiembre 1). La gastronomía peruana: Un análisis del impacto económico y cultural de nuestro país. *Infobae*. <https://www.infobae.com/peru/2023/09/01/la-gastronomia-peruana-un-analisis-del-impacto-economico-y-cultural-de-nuestro-pais/>
- Beatriz, S. (2020). *Gastronomía peruana, patrimonio cultural de la humanidad*. Universidad de San Martín de Porres.
- Caprioli, C., Kulkarni, S., Battiston, F., Iacopini, I., Santoro, A., & Latora, V. (2024). The networks of ingredient combination in cuisines around the world. *arXiv*. <https://arxiv.org/abs/2408.15162>
- Daubney, C. (2023). Culinary crossroads: Examining the global impact of fusion cuisine. *International Journal of Open Publication and Exploration*, 11(2), 19–24. <https://ijope.com/index.php/home/article/view/104>
- Fiallos, B. (2019). El concepto de cultura como fundamento de nuevos valores: Una visión pluralista. *Revista Científica UISRAEL*, 9(2), 129–144. <https://revista.uisrael.edu.ec/index.php/rcui/article/view/129>
- G'ofurova, V. O. (2024). Fusion cuisine: Blending culinary traditions from different cultures. *International Journal of Recently Scientific Researcher's Theory*, 2(10), 84–86. <https://uzresearchers.com/index.php/ijrs/article/view/4062>
- Henslin, J. M. (2021). *Sociology: A down-to-earth approach* (14.^a ed.). Pearson.
- Hernández-Rubio, T. (2015). *Descifrando los aspectos histórico-culturales que definen la sociedad japonesa* [Trabajo de fin de grado, Universidad Pontificia Comillas]. <https://repositorio.comillas.edu/xmlui/bitstream/handle/11531/6051/TFG001381.pdf>
- Iglesias, J. (2020). Cocina asiática en Perú. En S. Guardia (Ed.), *Gastronomía peruana. Patrimonio Cultural de la Humanidad* (pp. 147–157).
- Kabacik, M., Kement, Ü., Aksu, S., Oğan, Y., & Yüksel, F. (2024). An ethnographic study on the traces of Georgian culture in the cuisine of Ordu (Türkiye). *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 37, 101001. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2024.101001>
- Kumar, V., & Kulshrestha, R. (2025). Changing tastes: How globalization is shaping regional cuisines – Culinary innovation and fusion cuisine, variety, and availability of ingredients. En S. K. Ghosh (Ed.), *Global sustainable practices in gastronomic tourism*. IGI Global. <https://doi.org/10.4018/979-8-3693-7096-4.ch013>
- Loja, N. C. (2021). *Análisis del impacto de la cocina japonesa en la gastronomía cuencana: Propuesta de cocina de autor mediante el diseño de un menú japonés-cuencano* [Tesis de licenciatura, Universidad de Cuenca]. <https://dspace.ucuenca.edu.ec/handle/123456789/36575>
- Matta, R., García, M. E. (2019). The gastro-political turn in Peru: Anthropology of food and the making of a world-class cuisine. *Anthropology of Food*, 14). <https://doi.org/10.4000/aof.10061>
- MINCETUR. (2023, abril 17). *Gastronomía peruana: Tradición, mestizaje y sabores locales*. Peru.travel.
- Nair, B. S., Aiswarya, M., & Surya, R. (2021). Cultural transmission through culinary practices. *Turkish Online Journal of Qualitative Inquiry*, 12(8), 1108–1112.
- Nakasone, J. C. (2023). Comunidad nikkei peruana: Una larga travesía. *Política Internacional*, 134), 263–269. <https://doi.org/10.61249/pi.vi134.104>
- Nanda, S. (2023). Exploring the melting pot: An in-depth review of fusion cuisine in contemporary gastronomy and its cultural, nutritional, and culinary innovations. *International Journal of Multidisciplinary Research Perspectives*, 1(3), 248–259. <https://doi.org/10.13140/RG.2.2.35521.36966>
- Pérez, P. (2018). Reminiscencias de la influencia de la cultura árabe en el patrimonio gastronómico de Granada. *Revista de Investigación en Turismo*, 8, 37–44. <https://doi.org/10.1344/ara.v8i1.21516>
- Podsatiangool, W. (2025, abril 13). Japanese cultural innovation: Creation of Japanese food. *Siam Commercial Bank*. <https://www.scb.co.th/en/personal-banking/stories/tips-for-you/cultural-innovation-2.html>
- Qiu, Z. (2024). The fusion and influence of East Asian and Western food culture. *Communications in Humanities Research*, 39, 78–81. <https://doi.org/10.54254/2753-7064/39/20242187>
- Stewart, L. (2024, abril 2). Método de muestreo por conveniencia en la investigación. *ATLAS.ti*. <https://atlasti.com/es/research-hub/muestreo-de-conveniencia>
- Takenaka, A. (2003). The mechanisms of ethnic retention: Later-generation Japanese immigrants in Lima, Peru. *Journal of Ethnic and Migration Studies*, 29(3), 467–483. <https://doi.org/10.1080/13691830305615>
- Takenaka, A. (2017). Immigrant integration through food: Nikkei cuisine in Peru. *Contemporary Japan*, 29(2), 117–131. <https://doi.org/10.1080/18692729.2017.1351022>
- Takenaka, A. (2019). Immigrant integration through food: Nikkei cuisine in Peru. *Contemporary Japan*, 31(1), 71–92. <https://doi.org/10.1080/18692729.2017.1351022>
- Ting-Toomey, S., & Chung, L. (2021). *Understanding intercultural communication* (3.^a ed.). Oxford University Press.