

# TENDENCIAS GASTRONÓMICAS CONTEMPORÁNEAS: GLOBALIZACIÓN, CONSERVACIÓN Y CONSTRUCCIÓN DEL CONSUMO

## CONTEMPORARY GASTRONOMIC TRENDS: GLOBALIZATION, CONSERVATION AND CONSTRUCTION OF CONSUMPTION

Andrés Blanco Molina<sup>1\*</sup>

<sup>1</sup> Universidad Tecnológica Empresarial de Guayaquil. Ecuador. ORCID: <https://orcid.org/0009-0009-1013-9915>. Correo: [ablanco@ecotec.edu.ec](mailto:ablanco@ecotec.edu.ec)

María Fernanda Buzetta-Ricaurte<sup>2</sup>

<sup>2</sup> Departamento de Turismo y Gastronomía, Facultad de Ciencias Administrativas y Económicas, Universidad Técnica de Manabí. Ecuador. ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-1242-1796>. Correo: [maria.buzetta@utm.edu.ec](mailto:maria.buzetta@utm.edu.ec)

Andrea Vera-Lucas<sup>3</sup>

<sup>3</sup> Departamento de Turismo y Gastronomía, Facultad de Ciencias Administrativas y Económicas, Universidad Técnica de Manabí. Ecuador. ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-7048-9273>. Correo: [andrea.vera@utm.edu.ec](mailto:andrea.vera@utm.edu.ec)

Jorge Rodrigo Intriago Valarezo<sup>4</sup>

<sup>4</sup> Departamento de Turismo y Gastronomía, Facultad de Ciencias Administrativas y Económicas, Universidad Técnica de Manabí, Ecuador. ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-6167-0564>. Correo: [jorge.intriago@utm.edu.ec](mailto:jorge.intriago@utm.edu.ec)

\* Autor para correspondencia: [ablanco@ecotec.edu.ec](mailto:ablanco@ecotec.edu.ec)

### Resumen

El artículo examinó la interacción entre el deseo alimentario y la necesidad en el contexto de la globalización y su influencia en la gastronomía contemporánea. Se analizó cómo la expansión de mercados y el acceso a ingredientes y prácticas culinarias internacionales facilitaron dinámicas de intercambio cultural, pero también promovieron modelos de consumo estandarizado que tendieron a homogenizar la oferta gastronómica, afectando saberes ancestrales, diversidad biocultural y sostenibilidad ambiental. Se abordó la emergencia de

la gastronomía local como forma de revalorización cultural orientada al fortalecimiento de la identidad territorial y a la promoción de prácticas sostenibles. La investigación se desarrolló mediante una revisión bibliográfica cualitativa con enfoque hermenéutico, que permitió interpretar discursos académicos e institucionales sobre sistemas alimentarios globales y locales. Los resultados evidenciaron el rol estratégico del chef contemporáneo como mediador cultural en la construcción de propuestas gastronómicas con dimensión ética y social. Se concluye que la construcción de futuros gastronómicos más justos e inclusivos requiere la articulación entre productores, cocineros, consumidores y estado para equilibrar deseo y necesidad en los sistemas alimentarios actuales.

**Palabras clave:** gastronomía contemporánea; globalización alimentaria; sostenibilidad; deseo y necesidad; identidad territorial

### Abstract

*This article critically examined the interaction between food desire and necessity within the context of globalization and its influence on contemporary gastronomy. It analyzed how the expansion of global markets and access to international ingredients and culinary practices facilitated cultural exchange, while simultaneously promoting standardized consumption models that tended to homogenize gastronomic offerings, affecting ancestral knowledge, biocultural diversity, and environmental sustainability. The emergence of local gastronomy was addressed as a process of cultural revalorization aimed at strengthening territorial identity and encouraging sustainable practices. The research was conducted through a qualitative bibliographic review with a hermeneutic approach, which enabled the interpretation of academic and institutional discourses concerning global and local food systems. The findings highlighted the strategic role of the contemporary chef as a cultural mediator in shaping gastronomic proposals with ethical and social dimensions. It is concluded that building more just and inclusive gastronomic futures requires coordinated action among producers, chefs, consumers, and the State to balance desire and necessity within current food systems.*

**Keywords:** contemporary gastronomy; food globalization; sustainability; desire and necessity; territorial identity

**Fecha de recibido:** 22/11/2025

**Fecha de aceptado:** 20/02/2026

**Fecha de publicado:** 02/03/2026

### Introducción

La alimentación constituye una manifestación de cultura, identidad y relaciones de poder, en la medida en que las prácticas culinarias reflejan procesos históricos, sociales y simbólicos propios de cada territorio.

Desde esta perspectiva, las decisiones alimentarias no responden únicamente a necesidades biológicas, sino que se configuran a partir de narrativas culturales, preferencias sociales y contextos económicos determinados. Este contexto ha ampliado la disponibilidad de productos, facilitando tanto el acceso a insumos locales como la incorporación de ingredientes y equipamientos previamente inaccesibles mediante micro importaciones. Este escenario ha propiciado que las decisiones alimentarias se vean cada vez más influenciadas por modas, narrativas, aspiraciones y deseos simbólicos (Fanzo y Davis, 2021; Hanus, 2018; Mingay et al., 2021). Esta tendencia frecuentemente presentada como enriquecedora desde el punto de vista cultural, plantea desafíos relevantes para la sostenibilidad de los productores locales.

La presión sobre los productores locales, la erosión del patrimonio culinario y las implicaciones para la seguridad alimentaria evidencian una tensión creciente entre la globalización alimentaria y la conservación de prácticas culinarias culturalmente significativas. A ello se suma la influencia constante de las redes sociales y los medios digitales, que moldean las preferencias gastronómicas y promueven el consumo de productos ajenos al entorno local, muchas veces invisibilizando sus costos ecológicos, sociales y económicos (Fanzo y Davis, 2021).

En este contexto, surge una disyuntiva central entre el deseo de incorporar influencias globales en la cocina y la necesidad de preservar prácticas alimentarias que contribuyan al equilibrio territorial y cultural. A partir de estas consideraciones, el presente estudio se plantea la siguiente pregunta de investigación: ¿Cómo se configuran las narrativas gastronómicas contemporáneas en la tensión entre los procesos de globalización alimentaria y la conservación de prácticas culinarias locales?

Para abordar esta cuestión el estudio adopta un enfoque hermenéutico, que permite interpretar críticamente los discursos, significados y representaciones que subyacen a las prácticas gastronómicas contemporáneas. Este enfoque resulta adecuado al considerar la cocina no solo como un acto técnico o productivo, sino un espacio simbólico donde se articulan identidades, valores culturales y posicionamientos éticos. Asimismo, se destaca el rol estratégico de los chefs como mediadores culturales en la construcción de propuestas gastronómicas que integran innovación, estética y responsabilidad socio territorial.

La globalización alimentaria puede entenderse a un sistema que integra lo local con cadenas globales, facilitando así el acceso y la circulación de ingredientes, prácticas culinarias, materias primas y hábitos más allá del territorio propio. Este fenómeno se establece como consecuencia de procesos asociados a la migración, la expansión del comercio internacional, tratados de libre comercio, las cadenas de suministro global y la llegada de grandes corporaciones alimentarias.

Uno de los efectos más destacables es la “homogeneización de la dieta”, la cual, hace referencia a que cada vez es más común que se consuman un mismo tipo de productos y sus derivados, como es el caso del arroz, trigo, soya, azúcar, y carnes procesadas. Este estándar o unificación distorsiona la diversidad biocultural, compromete la soberanía alimentaria de los entes y afecta negativamente la sostenibilidad de los ecosistemas locales (Fanzo y Davis, 2021; Pérez De Mendiguren Castresana y Etxezarreta Etxarri, 2015).

Si bien no se busca satanizar la globalización alimentaria, es necesario promover un equilibrio que permita democratizar las elecciones alimentarias mediante la difusión de un abanico diverso de productos, recetas e ingredientes que enriquecen la experiencia culinaria y satisfacen deseos y aspiraciones individuales (J. Enriquez y Archila-Godínez, 2021; Twiss, 2019). Sin embargo, estos procesos también han generado patrones

de consumo guiados de manera inconsciente, lo que ha contribuido a profundizar desigualdades entre pequeños productores y grandes corporaciones. Ejemplos como la situación de desayunos o cenas tradicionales por alimentos industrializados evidencian como ciertas fusiones y tendencias culinarias, aunque amplían las opciones para el consumidor, refuerzan bracas económicas y simbólicas en el sistema alimentario (J. P. Enriquez y Archila-Godinez, 2022; Twiss, 2019). Esto genera un impacto dual en los sistemas productivos y en la sostenibilidad territorial. Por un lado, dinamiza la economía local mediante la exportación de productos; pero, por otro lado, puede fomentar prácticas productivas no sostenibles que afecten los ecosistemas y debilitan la diversidad agrícola. Un ejemplo de ello en Ecuador es la priorización de productos altamente comercializables, como chifles de plátano (*Musa x paradisiaca*), como producto terminado, los filetes seleccionados de mahi-mahi (*Coryphaena hippurus*) empacados al vacío, o camarón pomada (*Protrachypene precycua*) en ultracongelación, que desplaza cultivos nativos considerados menos rentables. Esta dinámica, además, puede generar una creciente dependencia tecnológica en las cadenas productivas (Piñero, 2009).

Como lo explican (Brochner, 2018; J. Enriquez y Archila-Godinez, 2021; Scribano y Boragnio, 2021) al momento de pensar en que comer entramos a una sin número de alternativas, debemos mencionar que desde tiempos inmemorables hasta la actualidad es un tema de debate, en donde prima el deseo y la necesidad, de alimentar el cuerpo o alimentar emociones, tanto las ciencias sociales como el marketing, se ponen en algo de acuerdo, todo influye en lo que comemos.

La necesidad de alimentarnos depende de nuestras exigencias fisiológicas básicas, como es nutrirse, mantener las funciones vitales y un buen estado de salud. Por su lado, el deseo se vincula con factores emocionales, simbólicos y culturales que influyen en la elección de lo que comemos, desde la antropología alimentaria, se reconoce claramente a que cuando comemos no solo alimentamos nuestro cuerpo sino el alma, nuestras emociones, la identidad, sentido de pertenencia y la memoria colectiva, siendo este un factor para el desarrollo del turismo gastronómico (Counihan y Esterik, 2012).

En este sentido, el deseo culinario es legítimo y necesario para el bienestar humano, pero se vuelve problemático cuando se impone como norma, desplazando prácticas alimentarias que garantizan la sostenibilidad, acceso equitativo y coherencia con el entorno territorial. Algunos alimentos han sido hegemonizados, como las carnes procesadas, el salmón, respondiendo más a un deseo inducido que a una necesidad real, tanto desde el punto de vista nutricional como cultural (Johnston y Baumann, 2015; Turner et al., 2020).

El punto de inflexión se agudiza cuando el deseo se presenta disfrazado de progreso, lujo o sofisticación y se instala como aspiración universal (Higgs et al., 2022). Es así, como las poblaciones locales están dejando a un lado sus propios alimentos tradicionales por considerarlos de bajo valor, señal de pobreza o simplemente por falta de interés, favoreciendo a productos importados o considerados modernos, sin importar el costo elevado, que no sean amigables con el entorno y especialmente alejados de su cultura y de sus prácticas alimentarias tradicionales.

Entender la alimentación desde esta dualidad permite reflexionar no sólo los hábitos individuales sino también sobre las posibles crisis en los sistemas de producción y consumo que lo sustentan (Willett, 2019). Si los deseos están moldeados por la industria, los medios de comunicación y el sistema económico, y las

necesidades dependen de factores como la salud, el entorno geográfico y la situación económica, entonces el desafío ético de la gastronomía contemporánea consiste en articular ambos elementos sin caer en extremos. Revalorizar lo local no implica cerrar las puertas a lo global, pero sí invita a repensar qué tipo de deseos estamos cultivando y a costa de qué necesidades (Madaleno, 2022).

En este contexto, de sostenibilidad, la gastronomía ha consolidado su importancia como un campo de estudio donde se integra la alimentación con dimensiones ecológicas, económicas, y socioculturales. La sostenibilidad y para este caso la sostenibilidad gastronómica no solo se refiere al adecuado de los recursos naturales, sino también a la promoción de sistemas alimentarios que hagan buen uso y valoren la diversidad biocultural y fortalezcan las economías locales (Patel, 2010). En este marco, debemos entender que la identidad territorial se determina como un núcleo o eje central, ya que en ella se encuentran las redes del conocimiento ancestral, el sabor tradicional, las técnicas tradicionales, así como, productos autóctonos y significados culturales asociados al acto de comer (Naal et al., 2025).

En este sentido, resulta pertinente considerar las críticas al sistema económico global que mercantiliza los alimentos y subordina su valor cultural, social y nutricional a lógicas de mercado, lo que contribuye a la pérdida de diversidad y al debilitamiento de los sistemas alimentarios locales (Patel, 2010).

Desde varios puntos de vista la gastronomía sostenible o eco-gastronomía, se plantea el fortalecimiento de lo local, así como, la defensa del derecho de las comunidades para así, definir sus propias políticas alimentarias (Altieri y Toledo, 2011; Brochner, 2018). Desde esta perspectiva se reconoce que la cocina es una manifestación con raíces en un territorio y que las prácticas alimentarias tradicionales- cuando son gestionadas de forma consciente- pueden aportar soluciones en términos de producción, distribución y consumo

Esta forma de identificarnos a través de los alimentos, no solo expresa sentido de pertenencia, sino que también actúa como un mecanismo de resiliencia frente a procesos de desarraigo, globalización y pérdida de biodiversidad (Carrasco-Torrentegui et al., 2020). Es por esto que, la sostenibilidad en el ámbito de la gastronomía no puede pensarse al fuera del terruño, ni de las personas que lo habitan, para que aporte a reforzar el vínculo entre identidad territorial y prácticas alimentarias sostenibles debemos cuestionarnos los modelos extractivistas y fomentar alternativas basadas en el respeto a los ciclos naturales, el conocimiento local y la justicia alimentaria. El patrimonio alimentario comprende el conjunto de saberes, prácticas, ingredientes, técnicas y expresiones simbólicas asociadas a la alimentación, que han sido transmitidas generacionalmente en un territorio. Este patrimonio no solo preserva recetas o productos específicos, sino que representa una forma de interpretar el mundo, de relacionarse con la naturaleza y de organizar la vida social (Montanari, 2021; UNESCO, 2020). Reconocerlo como tal implica considerar la comida no solo como objeto de consumo, sino como bien cultural, con valor identitario y potencial transformador.

La protección del patrimonio alimentario se ha convertido en una herramienta estratégica para fortalecer los sistemas alimentarios locales, entendidos como redes de producción, distribución y consumo que responden a las condiciones ecológicas, sociales y económicas de un territorio específico. Estos sistemas se basan en principios de proximidad, diversidad biocultural, justicia social y equidad en el acceso. Frente a la expansión de modelos alimentarios industrializados y globalizados, los sistemas locales ofrecen resiliencia, sostenibilidad y sentido de pertenencia (FAO, 2019; Pérez de Mendiguren y Etxezarreta, 2015).

No obstante, el patrimonio alimentario es vulnerable ante procesos de desvalorización cultural, desplazamiento de ingredientes autóctonos, pérdida de técnicas tradicionales y ruptura del vínculo entre productores y consumidores. La estandarización de los gustos, promovida por la agroindustria y los grandes medios, puede llevar a la invisibilización de prácticas culinarias locales, incluso dentro de sus propias comunidades (Altieri et al., 2021; Brochner, 2018). Por ello, salvaguardar el patrimonio alimentario requiere de políticas públicas, iniciativas educativas y estrategias de comercialización que lo integren a los mercados sin desvirtuar, respetando su lógica cultural y territorial. Promover sistemas alimentarios locales basados en el patrimonio culinario no es un acto de nostalgia, sino una apuesta por la soberanía alimentaria, la reactivación económica comunitaria y la conservación del paisaje cultural. En contextos de crisis ambiental y pérdida de biodiversidad, estos sistemas se perfilan como alternativas viables para construir modelos alimentarios más justos, saludables y arraigados (Altieri et al., 2021; Clemente et al., 2014)

### **Materiales y métodos**

La investigación se desarrolló mediante una revisión bibliográfica de carácter analítico-interpretativo, bajo un enfoque cualitativo y exploratorio, orientado al estudio crítico de la globalización alimentaria y su relación con las prácticas culinarias locales. El diseño fue documental, dado que se fundamentó en el análisis de literatura académica y fuentes institucionales especializadas.

El objeto de estudio estuvo constituido por las narrativas y discursos académicos vinculados con globalización alimentaria, deseo y necesidad en la cultura alimentaria, sostenibilidad gastronómica, identidad territorial y patrimonio alimentario. No se trabajó con sujetos empíricos, debido al carácter teórico del estudio.

El proceso metodológico inició con una búsqueda estructurada en bases de datos académicas como Scopus, Web of Science, SciELO, Google Scholar y EBSCO. Se utilizaron palabras clave en inglés tales como food globalization, food culture, culinary identity, sustainable gastronomy, food systems y desire and food choices. Se priorizaron publicaciones comprendidas entre 2010 y 2024, complementadas con obras clásicas de referencia teórica.

Los criterios de inclusión consideraron artículos científicos y libros académicos revisados por pares, escritos en inglés o español, con pertinencia temática directa y aporte conceptual al análisis interpretativo. Se excluyeron documentos sin respaldo académico, textos meramente descriptivos y estudios alejados del enfoque cultural y simbólico de la alimentación. El corpus final estuvo conformado por 26 documentos seleccionados por su relevancia teórica.

El análisis se realizó desde un enfoque hermenéutico-interpretativo, que permitió examinar críticamente los discursos identificando tensiones, convergencias y categorías conceptuales emergentes. La validez se garantizó mediante la coherencia argumentativa, la triangulación teórica entre distintas corrientes disciplinares y la consistencia interpretativa del corpus analizado.

Entre las limitaciones se reconoce la ausencia de trabajo empírico y la imposibilidad de generalizar resultados, aspectos que se proponen como líneas de profundización futura.

Con el propósito de sintetizar el diseño metodológico adoptado y facilitar la comprensión del proceso investigativo, se presenta la Tabla 1, donde se resumen los principales criterios de selección documental, las bases de datos consultadas, el rango temporal analizado y el método de análisis aplicado. Esta síntesis permite visualizar de manera estructurada los elementos que sustentan la coherencia y trazabilidad del estudio.

**Tabla 1.** Síntesis del diseño metodológico del estudio.

Criterio	Descripción
Tipo de estudio	Cualitativo, exploratorio y hermenéutico
Bases consultadas	Scopus, Web of Science, Google Scholar, SciELO y EBSCO
Palabras clave	Food globalization, food culture, culinary identity, sustainable gastronomy, food systems y desire and food choices
Rango temporal analizado	2010 – 2024
Total de documentos incluidos	26 documentos analizados
Criterios de inclusión	Publicaciones indexadas; relación directa con globalización, identidad y sostenibilidad, pertinencia conceptual.
Criterios de exclusión	Textos no arbitrados, estudios sin rigor metodológico; documentos no vinculados a gastronomía o cultura alimentaria.
Método de análisis	Categorización temática: análisis hermenéutico y discursivo; construcción de narrativa crítica.

## Resultados y discusión

El análisis hermenéutico de la literatura permitió identificar que la globalización alimentaria ha incidido de manera significativa en la forma en que los alimentos son concebidos, producidos y consumidos a escala mundial. Se evidenció que, si bien este proceso ha facilitado la circulación de saberes y prácticas culinarias entre distintos contextos culturales, también ha contribuido a la configuración de la cocina como un espacio de consumo aspiracional, influido por dinámicas de moda, estandarización y segmentación de mercado.

Platos como el sushi, el guacamole o las hamburguesas gourmet ilustran procesos de resignificación simbólica mediante los cuales ciertas preparaciones se transforman en marcadores de estatus, desvinculándose progresivamente de su contexto territorial original. Este fenómeno se asocia con dinámicas de distinción social, en coherencia con lo planteado por Bourdieu (2006), donde las elecciones alimentarias expresan posiciones sociales y capital simbólico más que simples decisiones nutricionales.

Asimismo, los resultados muestran que las decisiones alimentarias se configuran en una interacción constante entre necesidades fisiológicas y deseos simbólicos, emocionales y culturales. En un entorno caracterizado por

la inmediatez y la sobreexposición mediática en línea con la noción de modernidad líquida de Bauman (2002) el deseo tiende a adquirir un peso creciente en la configuración del consumo, lo que puede incidir en procesos de homogenización dietaria y debilitamiento de sistemas alimentarios locales (Altieri y Toledo, 2011; Fanzo y Davis, 2021).

Frente a este escenario, la gastronomía local emerge como una estrategia de reequilibrio territorial y cultural. La revalorización de ingredientes nativos, técnicas tradicionales y semillas patrimoniales se consolida como mecanismo para fortalecer la identidad territorial y promover prácticas culinarias sostenibles, en consonancia con los planteamientos de Montanari (2021) y Brochner (2018). Este hallazgo permite interpretar la cocina no solo como práctica técnica, sino como espacio de mediación cultural.

En este marco, el chef contemporáneo adquiere un rol estratégico como mediador cultural, cuya práctica trasciende la producción de alimentos para incidir en la construcción de discursos simbólicos, éticos y territoriales. La principal contribución de este estudio radica en proponer una relectura crítica de la relación entre deseo y necesidad en la alimentación, enfatizando su dimensión ética como elemento clave para equilibrar creatividad, identidad y sostenibilidad en los sistemas alimentarios contemporáneos.

En términos prácticos, los hallazgos sugieren la necesidad de fortalecer la formación gastronómica con enfoques orientados a la sostenibilidad, la ética del consumo y la valoración del patrimonio culinario. Asimismo, orientan el diseño de estrategias que promuevan circuitos cortos de comercialización, uso de ingredientes locales y protección de sistemas alimentarios territoriales, contribuyendo a la construcción de prácticas culinarias más conscientes e inclusivas.

## Conclusiones

La gastronomía contemporánea se configura como un campo de tensiones en el que convergen las dinámicas de estandarización propias del mercado global y los esfuerzos por preservar la diversidad biocultural y la identidad territorial. Los resultados evidencian que las decisiones alimentarias no responden exclusivamente a necesidades fisiológicas, sino que están condicionadas por deseos simbólicos y narrativas de consumo que influyen en la organización de los sistemas alimentarios y pueden incidir en el debilitamiento de las economías locales y en la reproducción de desigualdades.

Asimismo, el análisis hermenéutico pone de manifiesto que la revalorización crítica de ingredientes, técnicas y prácticas culinarias tradicionales constituye una vía estratégica para fortalecer la sostenibilidad alimentaria y recuperar la autonomía cultural. En este marco, el rol del chef se interpreta como el de un mediador cultural, cuya práctica articula estética, innovación y responsabilidad socioterritorial, participando activamente en la resignificación del patrimonio culinario en contextos de globalización.

Finalmente, el estudio aporta un marco conceptual que permite comprender la relación entre globalización alimentaria, deseo y prácticas culinarias locales desde una perspectiva crítica e integradora. Entre sus limitaciones se reconoce el carácter teórico de la investigación, lo que abre la posibilidad de desarrollar estudios empíricos que profundicen en la aplicación territorial de estos planteamientos y contrasten sus implicaciones en contextos específicos.



## Referencias

- Altieri, M. A., & Toledo, V. (2011). La revolución agroecológica en Latinoamérica. Sociedad Científica Latinoamericana de Agroecología. [https://www.ucm.es/data/cont/media/www/pag-104576/3.%20La%20revoluci%C3%B3n%20agroecol%C3%B3gica%20en%20Latinoam%C3%A9rica%20\(M%20iguel%20Altieri%20y%20Victor%20Toledo\).pdf](https://www.ucm.es/data/cont/media/www/pag-104576/3.%20La%20revoluci%C3%B3n%20agroecol%C3%B3gica%20en%20Latinoam%C3%A9rica%20(M%20iguel%20Altieri%20y%20Victor%20Toledo).pdf)
- Bauman, Z. (2002). Liquid modernity. Fondo de Cultura Económica.
- Bourdieu, P. (2006). La distinción: Criterios y bases sociales del gusto (3. ed.). Taurus.
- Brochner, G. P. M. (2018). Food sovereignty in Latin America: A gendered and multiscalar perspective. *Alternautas*,5(1). <https://doi.org/10.31273/alternautas.v5i1.1072>
- Counihan, C., & Van Esterik, P. (2012). Food and culture: A reader (3rd ed.). Routledge. <https://doi.org/10.4324/9780203079751>
- Enriquez, J., & Archila-Godinez, J. (2021). Social and cultural influences on food choices: A review. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*,62(13), 3698–3704. <https://doi.org/10.1080/10408398.2020.1870434>
- Fanzo, J., & Davis, C. (2021). Global food systems, diets, and nutrition: Linking science, economics, and policy. Springer. <https://doi.org/10.1007/978-3-030-72763-5>
- Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2019). The state of food and agriculture 2019: Moving forward on food loss and waste reduction. <https://www.fao.org/3/ca6030en/ca6030en.pdf>
- Hanus, G. (2018). The impact of globalization on food behaviour of consumers: Literature review. *Central European Business Review*, 6, 1–10. <https://doi.org/10.12955/cbup.v6.1151>
- Higgs, S., Bouguettaya, A., & Ruddock, H. (2022). Awareness of social influences on eating is dependent on familiarity with imagined dining partners and type of eating occasion. *Frontiers in Psychology*, 13. <https://doi.org/10.3389/fpsyg.2022.841422>
- Johnston, J., & Baumann, S. (2015). Foodies: Democracy and distinction in the gourmet foodscape (2nd ed.). Routledge. <https://doi.org/10.4324/9781315794600>
- Madaleno, I. (2022). Urban agriculture and food sovereignty in Latin America. *WIT Transactions on Ecology and the Environment*, 260, 315–325. <https://doi.org/10.2495/SC220261>
- Mingay, E., Hart, M., Yoong, S., & Hure, A. (2021). Why we eat the way we do: A call to consider food culture in public health initiatives. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 18(22), 11967. <https://doi.org/10.3390/ijerph182211967>
- Montanari, M. (2021). L'identità italiana in cucina (3. ed.). GLF Editori Laterza.

- Naal, J., Chavez, A., Ek, N., & Pardo, E. (2025). La cultura y la gastronomía como parte de la identidad alimentaria de la Región Camino Real. *Estudios y Perspectivas*, 5(1), 229–245. <https://doi.org/10.61384/r.c.a..v5i1.838>
- Patel, R. (2010). Cuando nada vale nada. *Marea*.
- Pérez de Mendiguren Castresana, J. C., & Etxezarreta Etxarri, E. (2015). Sobre el concepto de economía social y solidaria. *Revista de Economía Mundial*, 40, 123–143. <https://doi.org/10.33776/rem.v0i40.3994>
- Turner, K., Idrovo, D., Desmarais, A., & Peredo, A. (2020). Food sovereignty, gender and everyday practice. *The Journal of Peasant Studies*, 49(2), 402–428. <https://doi.org/10.1080/03066150.2020.1786812>
- Twiss, K. C. (2019). Food and inequality. In *The archaeology of food* (pp. 73–97). Cambridge University Press. <https://doi.org/10.1017/9781108670159.004>
- Willett, W. (2019). Healthy diets from sustainable food systems. EAT-Lancet Commission. [https://eatforum.org/content/uploads/2019/07/EAT-Lancet\\_Commission\\_Summary\\_Report.pdf](https://eatforum.org/content/uploads/2019/07/EAT-Lancet_Commission_Summary_Report.pdf)