

## **PERSPECTIVAS DE LA VALORIZACIÓN DEL PATRIMONIO GASTRONÓMICO. REVISIÓN SISTEMÁTICA DE LA LITERATURA ACADÉMICA**

**Elizabeth Villavicencio\***

**Marcelino Castillo Nechar \*\***

Facultad de Turismo y Gastronomía.  
Universidad Autónoma del Estado de  
México

### **CONTACTO**

\*  evillavicenciof001@alumno.uamex.mx

\*\*  0000-0003-4894-8813  
 mcastillon@uamex.mx

### **Cita recomendada**

Villavicencio, E. y Castillo Nechar, M. (2025): Perspectivas de la valorización del patrimonio gastronómico. Revisión sistemática de la literatura académica. *Realidad, Tendencias y Desafíos en Turismo*, 23 (2) 1-22.

ARK CAICYT: <https://id.caicyt.gov.ar/ark:/s25456199/xva5h0okl>

Recibido: 30/07/2025.

Aceptado: 27/11/2025.

### **R E S U M E N**

El objetivo del presente documento es mostrar, mediante una revisión sistemática de literatura, las perspectivas de investigación académica sobre la valorización del patrimonio gastronómico que, como un aspecto básico de la patrimonialización y a pesar de la gran cantidad de investigaciones en las que predomina el término patrimonio gastronómico, son escasas este tipo de investigaciones, más allá de proyectar una imagen "culturalizada". Para ello se realizó un análisis bibliométrico de las investigaciones sobre el tema desde el año 2000 hasta el 2024, considerando las bases de datos scopus y science direct mediante la metodología prisma. Los resultados muestran la necesidad de indagar sobre ello particularmente desde una perspectiva crítica que dé sentidos nuevos a la identidad cultural, el rescate de la memoria colectiva y, sobre todo, estrategias integrales para aprovechar su dimensión socioeconómica.

### **PALABRAS CLAVE**

patrimonio gastronómico - valorización - perspectiva crítica.

## PERSPECTIVES ON THE VALORIZATION OF GASTRONOMIC HERITAGE. SYSTEMATIC REVIEW OF ACADEMIC LITERATURE

Elizabeth Villavicencio\*

Marcelino Castillo Nechar \*\*

Faculty of Tourism and Gastronomy.  
Autonomous University of the State of  
Mexico

### CONTACT

\*  evillavicenciof001@alumno.uaemex.mx

\*\*  0000-0003-4894-8813  
 mcastillon@uaemex.mx

### Recommended citation

Villavicencio, E. y Castillo Nechar, M. (2025):  
Perspectivas de la valorización  
del patrimonio gastronómico.  
Revisión sistemática de la  
literatura académica. *Realidad,  
Tendencias y Desafíos en  
Turismo*, 23 (2) 1-22.

ARK CAICYT: <https://id.caicyt.gov.ar/ark:/s25456199/xva5h0okl>

Received: 30/07/2025.

Accepted: 27/11/2025.

### ABSTRACT

The objective of this document is to show, through a systematic review of literature, the perspectives of academic research on the valorization of gastronomic heritage that, as a basic aspect of heritage and despite the large amount of research in which the term gastronomic heritage, there is little research on the process of valuing this type of heritage, beyond projecting a "culturalized" image. For this purpose, a bibliometric analysis of research on the topic was carried out from 2000 to 2024, considering the Scopus and Science Direct databases using the Prism methodology. The results show the need to investigate this, particularly from a critical perspective that gives new meanings to cultural identity, the rescue of collective memory and, above all, comprehensive strategies to take advantage of its socioeconomic dimension.

### KEYWORDS

gastronomic heritage, valorization, critical perspective.

## INTRODUCCIÓN

La importancia que ha cobrado el patrimonio gastronómico ha suscitado una serie de investigaciones que buscan proyectarlo en aras de un rescate identitario cultural, pero, más allá de eso es necesario reconocer los aportes y perspectivas que la investigación académica está generando en sus pesquisas serias y rigurosas cuando de precisar el alcance del término se habla, así como de categorías gnoseológicas que intentan fundamentarlo, a saber: identidad, gastronomía, patrimonialización o valorización.

En ese sentido, el artículo realiza no solo un análisis de contenido argumentativo, que dimensiona el problema gnoseológico en cuestión, sino que implementa una revisión bibliométrica y cuyos resultados muestran un mayor aporte a la tendencia convencional seguida de una perspectiva de vanguardia en torno a la denuncia “crítica” gastronómica y muy escasos aportes al paradigma de la crítica reflexiva, observándose que el término valorización del patrimonio gastronómico, en sus procesos de patrimonialización, adopta un enfoque procedimental e instrumentalizado.

El artículo se compone por los siguientes apartados: los conceptos básicos de patrimonialización y patrimonio gastronómico; la metodología seguida en la revisión bibliométrica; los resultados del análisis bibliométrico y de contenido (cuadros donde se ven las tres tendencias del 2000 al 2024, donde aparecen argumentos que revaloran al patrimonio gastronómico desde diferentes enfoques y objetivos, que se quedan en cuestiones procedimentales apoyadas por las grandes instituciones que caracterizan. En el 2010 aparecen instituciones educativas que comienzan a investigar la denuncia y lo escaso de la línea académica y filosófica de la crítica a partir de la cultura sus manifestaciones y de la gastronomía; el último apartado es una discusión y propuestas sobre esta línea de la valorización del patrimonio gastronómico y su patrimonialización.

## PATRIMONIO GASTRONÓMICO Y PATRIMONIALIZACIÓN: ACERCA DE SUS CONCEPTOS

El sistema alimentario es un conjunto de elementos bioculturales y sujetos comunitarios que construyen un proceso continuo de producción, distribución y consumo de alimentos (Contreras y Gracia, 2014) lo que influye en la seguridad alimentaria. Sus prácticas y significados están relacionados a la cultura alimentaria dentro de la cual se consideran los valores, técnicas y presentaciones sobre lo que se come, cuándo, por qué y con quién lo que incluye a los productos, su transformación, sus usos, costumbres y formas de consumo (Espeix, 2004) lo que lleva interiorizado a las creencias, los conocimientos y prácticas heredadas o aprendidas e incluso políticas que hacen

referencia a la cultura su sociabilidad e ideología alimentaria (Arias, 2021) y que son compartidas por los individuos o por un grupo social determinado dentro de una cultura (Contreras y Gracia, 2005).

La cultura alimentaria de una región o localidad específica genera una cocina o culinaria peculiar conformada de ingredientes clasificados, aromas, técnicas y reglas de preparación y combinación, maneras de servir, de comer y de compartir o socializar lo que está vinculado a su recolección, producción, conservación, tradición y consumo (Contreras y Gracia, 2005).

De lo culinario surgen diferentes manifestaciones y fenómenos sociales en constante evolución, entre ellos la “cocina tradicional” que es la expresión de identidad y cultura de un pueblo, la cual tiene como característica su creación por la comunidad local, su transmisión y sociabilización generacional y su valor biocultural -relacionado con su entorno natural y cultural- (Thomé y de Jesús, 2016); se va formando a lo largo de la historia y se va transformando en un largo proceso de selección, valoración, adaptación y reinterpretación generacional constante de lo que se va considerando digno de transmitirse y conservarse de acuerdo a diferentes dinámicas sociales.

Son las manifestaciones de la cultura alimentaria y de la cocina tradicional aquello que dentro de una construcción actual y mediante un proceso de valorización, se proyectan a la categoría de patrimonio cultural y gastronomía.

El patrimonio gastronómico es un fenómeno social, sus elementos son claves en la seguridad alimentaria local y se vinculan a procesos ecológicos, identitarios y a prácticas que están relacionadas con los aspectos de la vida cotidiana de las personas y de la comunidad.

Dentro de la compleja estructura de los sistemas de alimentación, la cultura alimentaria y el patrimonio gastronómico, el término “gastronomía” es un área reciente de estudio que presenta una inmadurez conceptual con limitaciones y ambigüedades (Bahls, Krause y Añaña, 2019), pues es una rama de estudio y profesionalización reciente y de un cuerpo epistemológico aún difuso, lo que afecta la forma de abordarse y delimitarse como objeto de estudio científico ante la riqueza de enfoques posibles y la creciente ola de investigaciones que la abordan.

La palabra gastronomía comienza a popularizarse en Europa, específicamente en Francia, a partir de su difusión por el célebre Brillat Savarín que, en 1852, conceptualizó el término en su libro “La Fisiología del Gusto”. Este término fue retomado por chefs europeos y se fue relacionando con los

parámetros de una cocina de clase media y alta europea y se fue consolidando como el “arte del buen comer” lo que paulatinamente se fue vinculando a la “alta cocina” y a los expertos.

Si bien hay estudios que en el 2001 se refieren a la gastronomía como el arte y ciencia del buen comer y beber, concepto en el que se extienden las nociones de tradición, cultura, sociedad y civilización (Gillespie y Cousins, 2001) aun en el año 2010 la gastronomía se siguió estudiando como un tema en el que se especializan los chefs y gastrónomos considerados especialistas. Es a partir del año 2016 (Rath, 2016) donde se registran más vínculos de la gastronomía con la práctica social en la que se involucran las tradiciones, la identidad, los saberes y sabores populares, la cultura alimentaria, la culinaria regional, el territorio y la biocultura, que van delineando un camino distinto al elitista el cual es denunciado como un código culinario desarrollado a partir de la modernidad, a partir de la difusión y parámetros de la cocina francesa, que se han instrumentalizado para la construcción de identidad nacional homogeneizadora (Ayora, 2018).

Hernández, (2018), concibe a la gastronomía como la cultura alimentaria patrimonializada –valorizada y activada por diferentes agentes sociales-, comprende saberes, creencias y prácticas sociales heredadas seleccionadas, integradas y activadas representativas de un grupo concreto. Siendo la patrimonialización una ideología contemporánea, propone profundizar en los procesos sociales que operan en la transformación de la cultura alimentaria a patrimonio o a gastronomía y, al mismo tiempo, reflexiona sobre la cohesión social que se podría generar al superar una interpretación restrictiva-elitista, que reduce la gastronomía al “arte del buen comer o de la buena cocina” con objetivos mercantiles o políticos, en la que se subrayan las dimensiones creativas, estéticas, hedonistas y del buen gusto propias de la alta cocina que desconsidera el contexto cultural que la hace posible.

Lo que se puede deducir es que poco a poco la gastronomía se ha ido estudiando desde un enfoque social que ha provocado el cambio a su concepción única de una práctica culinaria tecnicista, sin embargo, se sigue abordando de una forma tradicionalista, y para que pueda ser una rama solidaria socialmente es necesario ir a la vanguardia en su estudio mediante su inmersión a la crítica reflexiva en donde la manifestación es primero valorada desde perspectivas endógenas.

## **El patrimonio cultural y sus convenciones en sus procesos de valorización**

El patrimonio es una herencia o legado generacional de bienes culturales, etimológicamente y desde un sentido jurídico, proviene de la palabra *patrimonium* que significa “lo que se hereda de los padres” (Mendoza, López, y Serrano, 2021); puede interpretarse como un puente entre el pasado y el presente de una sociedad, como herencia y materialización de las continuidades intergeneracionales vinculadas con la identidad colectiva (Espeitx, 2004).

La concepción del patrimonio cultural se ha ido transformando a lo largo de su gestión, sus primeras miras hacia su definición, proceso de salvaguarda y conservación tienen origen en la “Carta de Atenas” en 1931 y en la “Carta de Viena” de 1964; después 1972, que a través de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura [UNESCO] se optó por la protección, conservación, revalorización y trasmisión del patrimonio cultural y natural adaptándose al desarrollo sostenible y proyectándose a futuro (Centro del Patrimonio Mundial, 2008).

Desde entonces el concepto de patrimonio cultural y su bienes han ido evolucionando, pasando de lo tangible a considerar lo intangible en el 2003 – o inmaterial-, identificando como parte de este último a las tradiciones heredadas vivas tales como manifestaciones orales, artes del espectáculo, usos sociales, usos rituales, actos festivos, conocimientos y prácticas relativas a la naturaleza y el universo, también saberes y técnicas vinculados a la artesanía tradicional, pues se consideran un factor importante en el mantenimiento de la diversidad cultural, en esta categoría entra la tradición culinaria (Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura [UNESCO], 2003) cuya importancia está constituida por el acervo de conocimiento y técnicas transmitidas generacionalmente.

El patrimonio cultural, que entre sus manifestaciones incluye a la gastronomía, es una invención que se legitimó a través de la construcción social y la asimilación del discurso previo, inventado por las estructuras de poder negociado con otros poderes fácticos y la propia sociedad, que considera lo patrimonial como todo aquello que socialmente es digno de conservarse independientemente del interés de uso, el cual va evolucionando de acuerdo a las necesidades sociales de momentos históricos determinados (Prats, 1998). Así, los bienes culturales que se convierten en patrimonio, son un pequeño sector del conjunto cultural, simbolizadores por excelencia de la totalidad de su cultura y de su identidad; es la selección valorizada, que funciona como condensador de sus valores más entrañables y emblemáticos.

El bien cultural material o inmaterial siempre llega a ser objetivado, pues en la práctica social, las tradiciones son apreciables sensorialmente e

incluso requieren de ciertos artefactos para lograrlo; pero, hay otro tipo de patrimonio que vive en la memoria de sus portadores y que es el patrimonio interiorizado, es decir la cultura que se piensa y reproduce en la mente todos los días, memoria que genera y nutre identidad y que escenifica el pasado en el presente (Giménez, 2005). El patrimonio cultural es cultura interiorizada y cultura objetivada condenados a cambiar, pues no se puede fosilizar, pero para ser patrimonio tampoco se puede desvincular de la sociedad a la que pertenece, es decir, debe haber significados, conocimientos y valores que unan a los considerados bienes patrimoniales con sus comunidades (Giménez, 2013).

García (1999), vincula el término de patrimonio con otras redes conceptuales como turismo, desarrollo urbano y mercantilización, y expresa que, para fines de los años 90 se propuso una redefinición de “patrimonio cultural”, que no incluye solo expresiones muertas, sino también las actuales, la conservación y administración de lo pasado para relacionar esos bienes con las necesidades contemporáneas, y la selección de bienes no solo producidos por las clases hegemónicas sino también las creaciones o productos de la cultura popular.

Dicho autor, mantiene una postura crítica tras reflexionar sobre la autenticidad y lo que llama patrimonio fingido; autenticidad, como un invento reciente a su época y patrimonio fingido como una mera representación teatral o simulacro, pues “no es lo mismo la realidad que las representaciones que se hacen de ella (Arévalo, 2012)”.

## **Patrimonio local**

Giménez (2002) considera que es importante el redescubrimiento de lo local como una fuente de sentido para los individuos y las comunidades. Para el individuo, lo local comienza en el propio hogar, se extiende al vecindario y al área circundante, confiere sentido al mundo y permite la historia cotidiana.

Lo local se torna visible bajo tres aspectos fundamentales: “Una fuente de particularidades y diferencias”, “Una resistencia a la globalización” y “una reserva de sentido para los individuos y las comunidades” (Giménez, 2002). El término patrimonio local, se refiere a localidades con referentes patrimoniales de escaso interés más allá de la comunidad. La localidad es un mundo conocido y de conocidos, cuya puesta en valor de sus referentes patrimoniales sigue la legitimación de historia, naturaleza y genialidad, sumando a ello el significado, por lo tanto, convertir, lo que es significativamente importante para la comunidad en patrimonialmente relevante, constituye una estrategia espontánea y eficaz de preservación (Prats, 2005).

El proceso de patrimonialización es una respuesta a la demanda social de memoria, que busca orígenes y continuidad en el tiempo, es un proceso que pretende valorizar una selección de bienes culturales que funcionan como condensadores de los valores más entrañables y emblemáticos de una cultura determinada (Giménez, 2013), y que una vez realizado el proceso de valoración, es necesario activarlo con la finalidad de establecerlo como un bien cultural y social relevante al servicio de la comunidad.

Prats (1998), reconoce

1. "que un patrimonio, para considerarse como tal, se pone en valor o se activa, mediante versiones ideológicas de la identidad desde un contexto político y se expone de una forma u otra. La activación tiene la finalidad de poner el bien patrimonial como un instrumento social relevante al servicio de la comunidad.

Actualmente se habla del proceso de patrimonialización como una activación o valorización, es decir, es hacer un juicio de valor motivado por factores económicos, políticos, culturales, espirituales, estéticos y de desarrollo social. El valor que se le otorga puede ser histórico, estético, ecológico, económico, social, político, identitario, entre otros que necesitan ser identificados junto con sus vínculos sociales (Giménez, 2013; Pastor y Díaz, 2022; Prats, 1998 y Noval, 2020).

Es necesario reflexionar sobre la evolución de los valores patrimoniales pues están en constante cambio y dependen de las ideologías, discursos o necesidades del contexto social e histórico.

Identificar el tipo de valores que de forma endógena la comunidad otorga a los bienes patrimoniales ayuda a comprender el rol que desempeñan en la actualidad y con ello se pueden diseñar herramientas que fomenten la salvaguarda y conservación mediante un proceso dinámico de la valorización patrimonial con la democratización de los discursos (Pastor y Díaz, 2022).

Para recuperar el patrimonio cultural o darle significación colectiva es necesario trabajar mediante procesos de reflexión conjunta entre la población local y los conservadores- restauradores, lo que podría resultar en un desarrollo económico y cultural solidario.

## **Patrimonio gastronómico**

El término "patrimonio gastronómico", ha adquirido relevancia paulatina en México -no así el de "patrimonialización"-; el nombramiento que le otorgó la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, Ciencia y Cultura

[UNESCO] a la cocina tradicional mexicana como "Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad" en el 2010, hizo que en cierto sector económico y cultural se popularizara.

(Sangría) La popularidad ha proyectado a la culinaria mexicana a diferentes ámbitos, intereses y valorizaciones, los cuales mayormente están orientados a las dinámicas tradicionales hegemónicas de la industria cultural a nivel mundial y a los medios de comunicación masivos.

Hernández (2018), propone abordar a la gastronomía conceptualizada a su enfoque patrimonial, así, el término engloba saberes, creencias y prácticas sociales cotidianas y extraordinarias asociados a la alimentación, que son seleccionados, integrados y activados por determinados agentes sociales como símbolos representativos y sobresalientes de un grupo concreto.

No hay un criterio rígido y establecido para decidir qué se puede considerar patrimonio gastronómico o qué se puede patrimonializar de una cultura alimentaria. Prats (1988), argumenta que se puede patrimonializar un platillo porque representa esa "genialidad colectiva", que es la capacidad creativa de determinada sociedad, genialidad que termina ensalzando globalmente una cocina tradicional o local, por su carácter gastronómico, es decir, por sus cualidades organolépticas.

Los discursos tradicionales de recuperación del patrimonio para encauzarlo a una patrimonialización se asocian principalmente a la gestión y a las actividades recreativas (muchas veces de estímulos artificiales) que se desarrollan en los patrimonios, estos discursos suelen provenir de áreas de conocimiento como la antropológica, sociológica, geográfica y turística, que tienen toda una carga de visiones que configuran el rescate de los patrimonios culturales y que le dan cierta asignación de valores.

Aunque ha sido importante la recuperación de valores históricos, sociales, materiales, económicos y turísticos, la investigación se sitúa en una posición crítica reflexiva para profundizar en el proceso de patrimonialización gastronómica, lo cual implica superar la interpretación restrictiva y elitista que viste al término "gastronomía", reduciéndola a sus dimensiones creativas, estéticas, hedonistas y del gusto propio de la alta cocina, desconsiderando el contexto cultural. Se requiere visualizar a la gastronomía integral y socialmente para vestirla de tradición, lo cual va más allá del dominio de la cocina o técnica culinaria (Moreira, 2006).

En este sentido, es necesaria una revisión de la literatura para reflexionar sobre cómo se han abordado los estudios que se han desarrollado sobre la valorización del patrimonio gastronómico, con qué objetivos y alcances.



## ANÁLISIS BIBLIOMÉTRICO

A continuación se expone la metodología de la revisión sistemática, para lo cual, el presente documento emplea la revisión de literatura basada en la metodología *Preferred Reporting Items for Systematic Reviews and Meta-Analisis* (PRISMA), la cual tiene 4 etapas desarrolladas (ver figura 1):

1. la identificación de documentos;
2. cribado;
3. elegibilidad; e
4. inclusión (esto se hace en scopus y otras bases de datos).

### Identificación

Es relevante para el presente estudio analizar la investigación hecha al respecto de la valorización del patrimonio gastronómico para visualizar las relaciones, tendencias y resultados de ellas. Se realizó una búsqueda en las bases de datos *Scopus*, *Gale* y *Science Direct*; estas bases contienen herramientas bibliométricas cuyos indicadores permitieron el análisis de la recopilación de aquellas investigaciones que contienen el constructo valorización del patrimonio gastronómico y patrimonialización -en cuanto a sus procesos- vinculados a la cultura alimentaria.

Para realizar la estrategia de búsqueda se utilizaron los términos valorización, puesta en valor -actividades clave del proceso de patrimonialización-, patrimonio gastronómico y patrimonialización. Al tratarse de un constructo poco reflexionado y ahondado en sus bases filosóficas y sociales hay una gran cantidad de documentos convencionales que integran al patrimonio gastronómico refiriendo a la gastronomía como un sinónimo de culinaria, cocina tradicional e incluso alta cocina manejándolos indiscriminadamente; sin embargo hay una reflexión de fondo que se hace en torno a ellos, relativa al constructo de cultura alimentaria, la cual, a través del proceso de la valorización se convierte en patrimonio gastronómico.

La búsqueda se realizó de acuerdo con la calidad de las investigaciones indexadas y para lograr una amplia cobertura geográfica se realizó en el idioma inglés, ocupando el sistema booleano que ayuda a optimizar los resultados

de búsqueda mediante la formulación de enunciados clave que conectan las categorías de investigación a través de los operadores AND, OR, NOT y algunos como se menciona a continuación:

Para crear la estrategia de búsqueda se tradujeron al idioma inglés las categorías: patrimonio gastronómico, valorización y puesta en valor; se agregaron algunos términos relacionados como el de patrimonialización. Durante la búsqueda se fueron requiriendo de términos más específicos orientados al objetivo el análisis por lo que se agregó el de *food heritage* (*ídem obs. anterior*), pues contextualiza al patrimonio gastronómico en su relación con la cultura alimentaria.

La fórmula utilizada como elemento de la estrategia de búsqueda en *sciencedirect* fue: “gastronomic heritage” AND valorization AND NOT tourism; se analizaron los resultados. Después se adaptó a la búsqueda el término que involucra a la filosofía y línea académica sociocrítica dando como resultado la siguiente fórmula: (“gastronomic heritage”) OR (“food heritage”) AND (“sociocriticism”). En el caso de *Scopus*: (gastronomic AND heritage) OR (food AND heritage) AND valorization AND NOT tourism.

Para la búsqueda bibliométrica se abarcó un periodo comprendido entre el año 2000 al 2024, con la finalidad de obtener el mayor número de investigaciones sobre la temática de interés, su naturaleza y curso como disciplina científica.

Se incluyeron artículos científicos, obteniéndose 60 resultados con los cuales se realizó el análisis en número, revistas a las que pertenecen, los años, autores, áreas de conocimiento y región geográfica. Tal análisis tuvo como finalidad observar la evolución de la producción científica sobre la temática en cuestión durante los últimos 24 años.

Igualmente, en esta metodología se empleó la base de datos gale que sintetiza los términos más frecuentemente asociados al de valorización del patrimonio gastronómico mediante la concurrencia de las palabras clave proyectadas visualmente en cuadros o nubes de palabras.

## Cribado

La siguiente etapa referida al cribado nos permitió reducir los 60 documentos a 16, para ello se eligieron los artículos que incluyen la palabra clave de *valorization*, relacionada al patrimonio gastronómico –*gastronomic heritage or food heritage*- en los campos de búsqueda de títulos, palabras clave y abstract.

## Elegibilidad

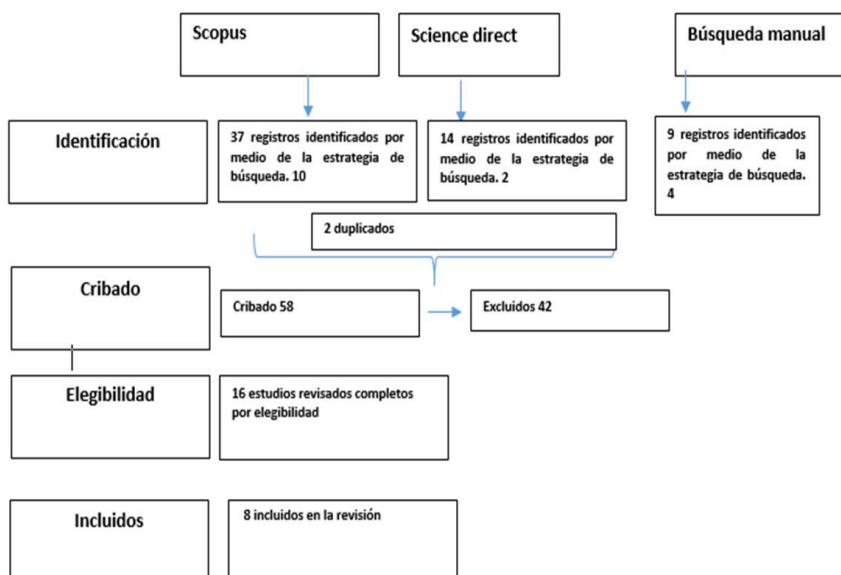
Se analizan los documentos que corresponden al objeto de estudio descartándose de la base de datos cierto número, que no hacían referencia directa a la valorización del patrimonio alimentario o gastronómico, o a sus elementos. En consecuencia, fueron ocho (8) las investigaciones seleccionadas y con las cuales se realizó el análisis de contenido.

## Inclusión

Esta es la última fase para el análisis de contenido que permitió realizar la agrupación de los artículos con base en las perspectivas.

Los ocho artículos incluidos en la revisión se agrupan en la figura 2, fueron seleccionados por su representatividad, ya que proponen estrategias que añaden valor a los bienes patrimoniales relacionados con la gastronomía y actividades socioculturales que los activan para su uso social.

**Figura 1.** Resultados del proceso de análisis sistemático, obtenidos de las bases de datos



Fuente: elaboración propia.

**Figura 2.** Inclusión de artículos seleccionados

Autor y año	Artículo	Revista	País	Objetivo	Resultados relevantes
(Piras, Pan, Fiore, Min, Guo y Agnelli, 2024)	Agro-Silvo-Pastoral 2Heritage Conservation and Valorization—A Comparative Analysis of the Chinese Nationally Important Agricultural Heritage Systems and of the Italian Register of Historical Rural Landscapes	Land	Italia	Ofrecer información importante para diferentes actores a nivel internacional, nacional y local que se ocupan de los procesos de conservación y valorización del patrimonio agrícola.	El estudio propone un sistema de valorización y conservación del patrimonio agrícola basado en los puntos fuertes del sistema chino e italiano.
(Frontini, Negro, Accogli, Minonne, Luvisi, De Bellis, 2024)	Valorization of a Local Italian Pear ( <i>Pyrus communis</i> L. cv. 'Petruccina')	Foods	Italia	Analizar los componentes nutricios de la pera para valorizar este fruto considerado patrimonio local desde este aspecto y a través de ello fomentar su consumo local.	Considerando el interés hacia la recuperación y promoción del germoplasma local, este trabajo proporciona información útil para la valorización de un cultivar de pera local, típico del Zona de Salento, en el sureste italiano.
(Bindi, Belligiano, 2023)	A Highly Condensed Social Fact: Food Citizenship, Individual Responsibility, and Social Commitment	Sustainability	Italia	El artículo se basa en el valor crucial de la comida como "un hecho social condensado" que bajo un enfoque crítico de la democracia alimentaria busca propuestas sostenibles para la sociedad.	Mediante la metodología surge una nueva idea de ciudadanía alimentaria, en donde la sociedad tiene la capacidad de decidir sobre su alimentación por sí misma y al mismo tiempo cuidar su medio ambiente.
(Britwum y Demont, 2022)	Food security and the cultural heritage missing	Global Food Security	Estados Unidos y Filipinas	Explorar el vínculo entre el patrimonio y la seguridad alimentaria, para fomentar la preservación, la valorización y las preparaciones tradicionales de los alimentos.	Propone estrategias de valorización para lograr la conservación agregando valor a los recursos patrimoniales.

continúa en la página siguiente



Autor y año	Artículo	Revista	País	Objetivo	Resultados relevantes
(Camposano, Mujica y Lacoste, 2021)	Productos típicos y Sello de Origen (Región de O'Higgins, Chile)	Revista Austral de Ciencias Sociales	Chile	Utiliza métodos cualitativos y cuantitativos para conocer productos típicos valorizables y políticas públicas orientadas a la valorización patrimonial y así poner en valor el patrimonio y la cultura para el desarrollo económico y territorial.	Permitió conocer con mayor profundidad el patrimonio cultural inmaterial de la Región de O'Higgins; detectó que entre todos la trama sociocultural y el paisaje articulado con historia e identidad, construido colectivamente a través de los siglos. Además identificó que a pesar de la hegemonía de la industria agroalimentaria y su poder comercial, los productos típicos se siguen consumiendo por la acción de sus actores culturales.
(Matia, Piochi, Cabriño, Filipo, y Torri, 2020)	Linking producers' and consumers' perceptions in the valorization of non-timber forest products: An analysis of Ogiek forest honey.	Food research international	Italia	A través de la antropología, la economía y la evaluación sensorial, propone prácticas para la valorización de la miel, producto ancestral diferenciado.	Sugiere una trayectoria de desarrollo que promueva el potencial comercial de la producción local que a la vez preserve su patrimonio y facilite una perspectiva prometedora para el desarrollo sostenible.
Thomé y De Jesús (2016)	Traditional mexican cuisine and tourism: New meanings of Heritage Cuisine and its Sociocultural Implicationsfcf. World Heritage – Case Studies of Ibero-American Space.	Interdisciplinary Centre of Social Sciences	México	Analizan la relación entre el patrimonio gastronómico y su valorización turística contra puesto a los datos etnográficos, es decir, entre la valoración turística-económica del patrimonio gastronómico mexicano y el valor cultural de la cocina regional otorgado por los custodios patrimoniales.	El estudio refleja un fenómeno ambivalente que se debate entre la valorización económica de los productos agroalimentarios y los significados culturales de las cocinas regionales. Este análisis acerca más al patrimonio cultural, en específico al gastronómico, a una crítica a su inmersión en la industria turística-cultural.

continúa en la página siguiente

Autor y año	Artículo	Revista	País	Objetivo	Resultados relevantes
(Sacchi, Belletti, Biancalani, Lombardi y Stefani. 2019)	The valorization of wheat production through locally-based bread chains: Experiences from Tuscany.	<i>Journal of Rural Studies</i>	Italia	Valorizar la producción de trigos antiguos, que son parte de la identidad, el patrimonio, la gastronomía y la cultura local a través de cadenas de valor locales.	Sé exploraron cadenas alternativas de panadería tradicional, así como prácticas de valorización.

Fuente: elaboración propia.

## RESULTADOS

La revisión bibliométrica arroja resultados sobre la tendencia en investigación de estudios de patrimonio gastronómico y su valorización comienza a visualizarse en el 2010. Su auge inicia en el 2016, teniendo su pico más alto en el 2022, donde las instituciones italianas Università degli Studi di Messina, l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche y la Università degli Studi di Sassari tienen el mayor número de estudios al respecto, aunque escasos dentro de ellos. Le siguen la Universidad Autónoma del Estado de México, siendo las ciencias sociales, agrícolas, ambientales y biológicas las que tienen un mayor acercamiento.

Los estudios que hablan del patrimonio gastronómico y su valoración, valorización o revaloración –términos indistintamente usados- pero no profundizan o contextualizan en el conocimiento de las categorías, y aun así, se han puesto en tendencia desde el 2016 para tratar de dar solución dialéctica a la contradicción patrimonial-cultural de conservar y renovar a través de los valores que la sociedad le puede conferir en la actualidad a la herencia cultural gastronómica.

La mayor parte de los estudios están construidos desde una fórmula tradicional positivista, en los cuales se habla de la gastronomía mexicana como un bien patrimonial y se promociona bajo un aparente discurso democrático que no tiene fundamento ontológico, gnoseológico e incluso axiológico, lo que desarrolla una visión deficiente que comienza su problemática desde la raíz del conocimiento, pues se ha tratado de enfocar al estudio patrimonial gastronómico bajo una óptica desplegada desde el poderío económico y mediático neoliberal, que unifica todo en una sola realidad sociocultural y culturizada, por ejemplo la folklorización de la cocina tradicional y sus cocineras para fines turísticos, la investigación del patrimonio gastronómico para promover la cocina tradicional en restaurantes de alta cocina, el uso de la cocina tradicional



para marketing de empresas privadas, la escenificación de las tradiciones para la mercantilización de la cultura, entre otros, cuando en realidad el patrimonio cultural es un fenómeno diverso (Varcarcel, 2011).

Por otro lado, hay resultados (Villaseñor, 2013; Thomé y De, Jesús, 2017; Hernández, 2018; Almansouri, Verkek, Fogliano y Luning, 2022; Pastor y Díaz, 2022) en los que se presenta una denuncia ante los hechos, los procesos y gestores de la conservación patrimonial y los procesos de valoración, sin embargo, tampoco reflexionan desde el conocimiento, por lo que no se encuentran bajo la línea filosófica y académica sociocrítica.

En la actualidad, la sociocrítica del conocimiento cultural, renueva la posición y abordaje que de estos objetos se ha tenido frente a una tendencia pragmática que difumina la crítica como simple denuncia, otorgándole sentido a una metodología centrada en las cuestiones emancipatorias del ser humano y sus manifestaciones.

Al intentar con diferentes fórmulas booleanas, la sociocrítica no se ha relacionado con la valorización del patrimonio gastronómico, no tiene resultados en la revisión bibliométrica, lo que sí resultó en dos artículos mediante la búsqueda manual, por lo cual, desarrollar un estudio que relate estas categorías es una propuesta innovadora en la gastronomía.

Ante este panorama, la propuesta del presente estudio busca proponer alternativas necesarias para potenciar y clarificar la orientación práctica del patrimonio gastronómico y su correspondencia con procesos de la participación social, ya que en la actualidad los procesos patrimoniales están desvinculados de la participación comunitaria y muy vinculados a la institucionalización (Hersch, 2017).

Respecto a la crítica y, particularmente, la sociocrítica en el ámbito gastronómico, el valor que puede representar está en su conocimiento, estriba en romper con el encasillamiento gnoseológico que sobre ella se ha hecho al referirla convencionalmente como un patrimonio susceptible de atraer visitantes por su calidad de tradicionalidad, exotidad e incluso por su primitividad.

La sociocrítica es un campo que no se ha ocupado de la gastronomía, pero sí de los estudios culturales, por ello, realizar estudios gastronómicos desde esta filosofía es todo un reto que implica comprensión, reflexión, ejercicio crítico y reinterpretación, lo que se puede lograr a través de una analogía con los estudios culturales y dejar de lado la fórmula tradicional con la que se suele abordar el patrimonio gastronómico que representa falsamente a la sociedad (Florito, 2014).

Hersch (2017) abre una ventana sobre la sociocrítica aplicada a los estudios culturales mediante un ejercicio de analogía, que podría ser un aporte a los estudios gastronómicos, pues su perspectiva nos permite argumentar que tocar los vínculos con campos interdisciplinarios puede promover resultados de inclusión y justicia en el manejo de la herencia gastronómica. Para ello se necesita revisar la calidad de las relaciones de las instituciones con la población, a fin de construir un patrimonio gastronómico biocultural cualitativamente diferente, pues las actuales instituciones se muestran contrarias a las necesidades de autogestión de las comunidades que no manejan ni usan sus bienes patrimoniales; la sociocrítica es un paradigma que crea reflexión y conciencia.

Es necesario que en los proyectos de valorización patrimonial los miembros de la comunidad actúen dentro del proceso y para su misma comunidad, desde su experiencia y la historicidad cultural propia (Amoretti, 2017), la sociocrítica es un paradigma que crea reflexión y conciencia, un instrumento de conocimiento que opera en el corazón de los procesos de significación social y reflexiona sobre los métodos actuales del investigador social, que desconectan al mismo de la problemáticas sociales reales, y a cambio, intenta vincular a la filosofía con la práctica social despertando al mundo del mito científico que perpetúa las relaciones sociales de producción y de la simulación de una ciencia social (Florito, 2014), en el cual entra la gastronomía y es resultado de un proceso de modernización.

Una cuestión básica de esta perspectiva sociocrítica tiene que ver con priorizar elementos de lo cultural, de lo local, con su autenticidad, rescate, identidad que dinamicen sus valores socioeconómicos, en contrastación con los modelos utilitarios y mercantilizadores de destinos, que dejan de lado la identidad comunitaria. Incluso, esta perspectiva, es relevante en la manera de entender las nuevas tendencias que hoy deben revalorar la gestión cultural, gastronómica y turística, no solo para rescatar los auténticos valores de la comunidad, de los visitantes y de los gestores patrimoniales, sino los beneficios socioeconómicos.

La pretensión de esta perspectiva es otorgarles voz a los sujetos de estudio, para romper con la práctica convencional del rescate oficializado de sus prácticas, valores y aspiraciones. Con ello se busca tomar conciencia de su rol en el rescate gastronómico tradicional, de sus dinámicas y retos para mantener viva la manifestación de tintes culturales y turísticos, conciliando intereses que factibilicen una nueva práctica que desarrolle un proceso de construcción y reconstrucción continua de sus actividades culturales, turísticas, identitarias y, donde, sus actores desarrollen esquemas solidarios de tales manifestaciones

y sus potencialidades en lo cultural, turístico, identitario y moderno para este tipo de comunidades (originarias) poseedoras de importantes patrimonios gastronómicos.

La sociocrítica, dado su desarrollo en el análisis de textos, sirve también como modelo interpretativo de la textualidad sociocultural, dado que realiza el análisis de elementos discursivos que incide en la trascendencia de la acción comunicativa (Habermas, 1988) que se hace presente en el desarrollo social y cultural de los grupos y comunidades originarias.

## CONCLUSIONES

El patrimonio cultural, en específico el patrimonio gastronómico, es una tendencia actual de la cual se generan proyectos de investigación académica constantemente; crear estrategias para que las herencias gastronómicas derivadas de la cultura alimentaria perduren para las próximas generaciones es una propuesta recurrente en artículos científicos. Conservar ingredientes, platos, espacios, rituales, saberes y cuestiones bioculturales representa una oportunidad hacia el mantenimiento de identidades y seguridad alimentaria.

Las palabras valorización y patrimonio gastronómico son de uso frecuente según los resultados de la revisión sistemática, pero, aunque son muy mencionadas se abordan sin un contexto específico, sin un soporte epistemológico que les dé sentido; se usan indistintamente para referirse a cuestiones muy generales o de formas instrumentalizadas el alcance de objetivos e investigaciones.

En el análisis bibliométrico es evidente que los fines comunes que persiguen la mayoría de las investigaciones es generar valorización a través de productos patrimoniales turistificables empresariales o gubernamentales y en la creación de productos mercantilizables para el desarrollo económico; la problemática radica en que las iniciativas que generan estos alcances no son precisamente solidarias, pues vienen desde ideologías de estructuras de poder – políticas, culturales, turísticas, económicas e industriales- que suelen ser lejanas a las problemáticas locales sociales, económicas, de seguridad alimentaria y a las necesidades que tiene la población a la que ese patrimonio pertenece.

Aunque existen ya algunas investigaciones que hacen la denuncia de ello, no hay propuestas que inviten a cuestionar la patrimonialización gastronómica, desde dónde se ejerce, sus valores reales y los que se le suelen asociar, formas de lograrse, además de sus objetivos, alcances, sesgos y consecuencias.

Es necesario generar literatura que vincule al patrimonio gastronómico con la teoría crítica, lo cual integraría a los proyectos una participación social consciente de los individuos para que logren proyectos emancipados que sirvan a su cultura local, seguridad alimentaria y necesidades humanas, pero hasta ahora es el estilo tradicionalista lo más publicado en cuestiones de valorización del patrimonio gastronómico, lo que nos invita a responder la pregunta ¿Qué tan auténtico puede ser un patrimonio gastronómico valorizado desde el positivismo?; ¿Qué tan real puede ser gestionado por estructuras de poder que tienen fines globales, sin tomar en cuenta el saber, la visión y la acción de las personas que aun mantienen el patrimonio vivo?

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Almansouri, M; Verkerk, R; Fogliano, F. y Luning, P. (2022). *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 28, 2-9. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2022.100523>
- Amoretti, M. (2017). Sociocrítica, decolonialismo e interculturalidad: El legado en Costa Rica. *Sociocriticism*, 32, (2). ISSN: 0985-5939.
- Arévalo, J. (2012). El patrimonio como representación colectiva: La intangibilidad de los bienes culturales. *Andes*, 23, (2). <https://www.redalyc.org/pdf/127/12738567001.pdf>
- Arias, J. (2021). *El deleite de los Tlatoque*. Consejo Estatal para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas del Estado de México.
- Ayora, S. (2018). Cocina, gastronomía y modernidad: hacia una definición. *Enfoques*, 6-14. ISSN: 2007-6851. <https://revistas.inah.gob.mx/index.php/diariodecampo/article/view/13334/14444>
- Bahls, A; Krause, R. y Añaña, E. (2019). Comprensión de los conceptos culinaria y gastronomía. Una revisión y propuesta conceptual. *Estudios y Perspectivas en Turismo* 28, (2), 312-330. <https://www.redalyc.org/journal/1807/180760431004/html/#gt4>
- Bindi, L. y Belligiano, A. (2023). A Highly Condensed Social Fact: Food Citizenship, Individual Responsibility, and Social Commitment. *Sustainability*, 15,(8),6881. <https://doi.org/10.3390/su15086881>
- Brillat, J. (1852). La fisiología del gusto. Imprenta de Juan Navarro. <http://cdigital.dgb.unan.mx/la/1080046654/1080046654.PDF>

Britwum, K. y Demont, M. (2022). Food security and the cultural heritage missing link. *Global Food Security*, 35. <https://doi.org/10.1016/j.gfs.2022.100660>

Camposano, L; Mujica, F. y Lacoste, P. (2021). Productos típicos y Sello de Origen (Región de O'Higgins, Chile). *Revista Austral de Ciencias Sociales*, 41, 257-274. DOI: <https://doi.org/10.4206/rev.austral.cienc.soc.2021.n41-13>

Centro del Patrimonio Mundial. (2008). Directrices prácticas para la aplicación de la convención del patrimonio mundial. Consejo Internacional de Monumentos y Sitios [ICOMOS]. <https://icomos.es/wp-content/uploads/2020/01/opguide08-es.pdf>

Contreras, J. y Gracia, M. (2005). *Alimentación y cultura. Perspectivas Antropológicas.* ISBN: 84-244-2223-9

Contreras, J. y Gracia, M. (2014). Alimentación y cultura. *Investigaciones Sociales*, 11, (19), 387-392. DOI: 10.15381/is.v11i19.8073

Espeitx, E. (2004). Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular. *Pasos: Revista de turismo y patrimonio cultural*, 2, (2), 193-213. <https://doi.org/10.25145/j.pasos.2004.02.016>

Floritto, A. (2014). La teoría crítica horkheimeriana: crítica a la ciencia capitalista. *Agroaphilosophica*, 29,(30). <https://philarchive.org/archive/FOLTC-2>

Frontini, A; Negro, C; Accogli, R; Minonne, F; Luvisi, A. y De Bellis, L. (2004). Valorization of a Local Italian Pear (*Pyrus communis* L. cv. 'Petrucina'). *Foods*, 13(10), 1528. <https://doi.org/10.3390/foods13101528>

García, N. (1999). *Los usos sociales del patrimonio cultural. Patrimonio etnológico. Nuevas perspectivas de estudio.* <http://observatoriocultural.udgvirtual.udg.mx/repositorio/bitstream/handle/123456789/130/Canclini-usos%20sociales.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Gillespie, C. & Cousins, J. A. (2001) "European gastronomy into the 21st century". ButterworthHeinemann, Oxford.

Giménez, G. (2002). Globalización y cultura. *Estudios sociológicos*, 1, 23-46. DOI: <https://doi.org/10.24201/es.2002v20n58.500>

Giménez, G. (2013). Conferencia Margistral: Cultura y Patrimonio como Fuente de Identidad. [Webinar]. Radio y Televisión Universidad Autónoma de San Luis Potosí. [https://www.youtube.com/watch?v=xqj8UK\\_bnvU&t=3403s&ab\\_channel=RadioyTelevis%C3%B3nUASLP](https://www.youtube.com/watch?v=xqj8UK_bnvU&t=3403s&ab_channel=RadioyTelevis%C3%B3nUASLP)

Habermas, J. (1988). Teoría de la acción comunicativa. Taurus Humanidades. [https://pics.unison.mx/doctorado/wp-content/uploads/2020/05/Teoria-de\\_la\\_accion\\_comunicativa-Habermas-Jurgen.pdf](https://pics.unison.mx/doctorado/wp-content/uploads/2020/05/Teoria-de_la_accion_comunicativa-Habermas-Jurgen.pdf)

Hersch, P. (2017). Patrimonio cultural y participación social: una articulación imprescindible. *Diario De Campo*, (2), 7–26. <https://revistas.inah.gob.mx/index.php/diariodecampo/article/view/11866>

Hernández, J. (2018). Cuando la alimentación se convierte en gastronomía. Procesos de activación patrimonial de tradiciones alimentarias. *CUHSO*, 28, (1), 154-176. DOI: 10.7770/0719-2789.2018.cuhso.01.a01

Matía, D; Piochi, M; Cabrino, G. y Torri, L. (2020). Linking producers' and consumers' perceptions in the valorisation of non-timber forest products: An analysis of Ogiek forest honey. *Food Research International*, 137, (3). DOI: 10.1016/j.foodres.2020.109417

Mendoza, M; López, A. y Serrano, C. (2021). El patrimonio cultural. Gastronomía y patrimonio: Estética de lo Intangible. Universidad Autónoma del Estado de México. <http://ri.uaemex.mx/bitstream/handle/20.500.11799/110753/Gastronom%C3%ADA%20y%20patrimonioCap.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Noval, B. (2020). La conservación del patrimonio cultural. Valoración, identidad y uso social. *CR Conservación y Restauración*, (19), 101-113. <https://revistas.inah.gob.mx/index.php/cr/article/view/15836>.

Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura [UNESCO]. (2003). ¿Qué es el patrimonio cultural Inmaterial. UNESCO.org. <https://ich.unesco.org/doc/src/01851-ES.pdf>

Pastor, A. y Díaz, M. (2022). Evolución de los valores del patrimonio cultural. *Revista de estudios sociales*, 80 (02), 3-20. <https://doi.org/10.7440/res80.2022.01>

Piras, F; Pan, Y; Santoro, A.; Fiore, B; Min, Q; Guo, X. y Agnoletti, M. (2024). Agro-Silvo-Pastoral Heritage Conservation and Valorization—A Comparative Analysis of the Chinese Nationally Important Agricultural Heritage Systems and of the Italian Register of Historical Rural Landscapes. *Land*, 13(7), 988. <https://doi.org/10.3390/land13070988>

- Prats, L. (1998). El concepto del patrimonio cultural. *Política y sociedad*, 27, 63-76. <http://docencia.uaeh.edu.mx/estudios-pertinencia/docs/cultural/99.pdf>
- Prats, L. (2005). Concepto y gestión del patrimonio local. *Cuadernos de Antropología Social*, (21), 17-35. <http://www.scielo.org.ar/pdf/cas/n21/n21a02.pdf>
- Rath, E. (2016). Japan's Cuisines. Food, place and identity. *Reaktion*, 9-14. [https://books.google.com.mx/bookshl=en&lr=&id=LYYIDwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PP1&dq=info:jWqTZDQ6zplJ:scholar.google.com&ots=pAIX3F\\_dnA&sig=j3eGHpAlYVh9onmagem\\_16z54Zs&redir\\_esc=y#v=onepage&q&f=false](https://books.google.com.mx/bookshl=en&lr=&id=LYYIDwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PP1&dq=info:jWqTZDQ6zplJ:scholar.google.com&ots=pAIX3F_dnA&sig=j3eGHpAlYVh9onmagem_16z54Zs&redir_esc=y#v=onepage&q&f=false)
- Sachi, G; Belleti, G; Biancalani, M; Lombardi, G. y Stefani, G. (2019). *Journal of Rural Studies*, 23-25. DOI: 10.1016/j.jrurstud.2019.09.006
- Thomé, H. y De Jesús, D. (2016). Traditional mexican cuisine and tourism: New meanings of Heritage Cuisine and its Sociocultural Implications. *Tourism and History. World Heritage – Case Studies of Ibero-American Space* (pp. 502-521). Interdisciplinary Centre of Social Sciences – University of Minho. <https://www.aacademica.org/humberto.thome.ortiz/34>
- Valcárcel, N. (2011). El patrimonio como fenómeno sociocultural y su contextualización. *Ciencias Holguín*, 17, (3), 1-5. E-ISSN: 1027-2127.
- Villaseñor, I. (2013). El valor intrínseco del patrimonio cultural ¿Una noción aún vigente? *Intervención, Revista Internacional de Conservación, Restauración y Museología*, 3. DOI: <https://doi.org/10.30763/Intervencion.2011.3.30>