

GASTROFÍA: UNA APROXIMACIÓN FILOSÓFICA A LA ALIMENTACIÓN COMO PRÁCTICA SITUADA

*Gastrosophy: a philosophical approach to food
as a situated practice*

Juan Pablo Ramírez Silva* 
Universidad Autónoma de Nayarit (México)

Dewi Carrillo Basto 
Universidad Autónoma de Nayarit (México)

Martha Albina De la Rosa Aguiar 
Universidad Autónoma de Nayarit (México)

Palabras clave

Gastrosfía
Sostenibilidad
alimentaria
Justicia alimentaria
Alimentación situada
Territorio

RESUMEN: Este artículo examina la alimentación desde la gastrosfía, entendida como una herramienta interpretativa para analizar el comer como práctica situada en la que se articulan experiencia sensorial, conocimiento práctico, regulación corporal, poder cultural y relaciones territoriales. A partir de una revisión selectiva de aportes de la filosofía del gusto, la sociología de la cultura y los estudios sobre sistemas alimentarios, se propone un marco de lectura orientado a relacionar dimensiones que suelen abordarse de manera separada en los estudios sobre alimentación. El análisis se organiza en cinco ejes: conocimiento encarnado, placer y regulación del cuerpo, poder cultural, saberes invisibilizados y alimentación, territorio y justicia alimentaria. De manera complementaria, se incorpora una aproximación empírica ilustrativa basada en materiales de una investigación previa sobre prácticas gastronómicas contemporáneas en Tepic, Nayarit, México. La discusión muestra que la gastrosfía permite comprender la alimentación más allá de su dimensión nutricional o económica, como una práctica material, simbólica y política en la que se producen saberes, se organizan relaciones sociales y se disputan sentidos sobre la sostenibilidad. Se concluye que este enfoque ofrece una vía útil para abordar la sostenibilidad alimentaria desde sus dimensiones culturales, corporales, epistémicas y territoriales.

* **Correspondence author / Correspondencia a:** Juan Pablo Ramírez Silva. Ciudad de la Cultura s/n. Tepic, Nayarit. México 63000 – pablor@uan.edu.mx – <https://orcid.org/0000-0001-6391-9143>.

How to cite / Cómo citar: Ramírez Silva, Juan Pablo; Carrillo Basto, Dewi; De la Rosa Aguiar, Martha Albina (2026). «Gastrosfía: una aproximación filosófica a la alimentación como práctica situada». *Papeles de Identidad. Contar la investigación de frontera*, vol. 2026/2, papel 349, 1-18. (<https://doi.org/10.1387/pceic.27569>).

Fecha de recepción: junio, 2025 / Fecha de aceptación: junio, 2026.

ISSN 3045-5650 / © UPV/EHU Press 2026



This work is licensed under a
Creative Commons Atribución 4.0 Internacional

1. INTRODUCCIÓN

La alimentación constituye un objeto de análisis especialmente complejo porque condensa dimensiones que con frecuencia son estudiadas por separado. Comer implica satisfacer una necesidad biológica, pero también activar saberes prácticos, regular el cuerpo, producir distinciones culturales, transmitir memorias, organizar relaciones sociales y establecer vínculos materiales con los territorios de donde provienen los alimentos. Sin embargo, buena parte de los enfoques sobre la alimentación tienden a privilegiar alguna de estas dimensiones —nutricional, económica, patrimonial, turística o ambiental—, dejando en segundo plano la manera en que todas ellas se articulan en la experiencia concreta del comer.

Esta fragmentación se relaciona, en parte, con la posición marginal que el gusto, la cocina y la experiencia alimentaria han ocupado dentro de ciertas tradiciones del pensamiento occidental. Como han señalado Korsmeyer (1999) y Heldke (2003), el gusto y las prácticas culinarias fueron frecuentemente considerados formas menores de experiencia, asociadas a lo corporal, lo doméstico y lo cotidiano, y por ello excluidas de los registros considerados legítimos de conocimiento. No obstante, distintas aproximaciones contemporáneas han mostrado que la alimentación permite observar procesos centrales para las ciencias sociales y las humanidades: la filosofía del gusto ha subrayado la relevancia cognitiva de la experiencia sensorial (Korsmeyer, 1999), los estudios sobre prácticas culinarias han destacado el carácter experimental y relacional del cocinar y del comer (Heldke, 2003), la sociología de la cultura ha mostrado cómo las elecciones alimentarias participan en procesos de diferenciación social (Bourdieu, 1984), y los análisis del poder y del cuerpo han señalado la manera en que la alimentación se inscribe en dispositivos de regulación, cuidado y subjetivación (Foucault, 1978, 1980, 1988).

Estas reflexiones sobre el comer, el gusto y los placeres de la mesa tienen antecedentes modernos relevantes. Brillat-Savarin (1825/2014) constituye un referente central para comprender la emergencia de una reflexión moderna sobre la gastronomía, al relacionar el gusto, la sociabilidad y las formas de vida. Esa preocupación por pensar el comer más allá de su dimensión estrictamente fisiológica se inscribe posteriormente en el campo de la gastrosofía, cuyo uso más específico suele asociarse con Eugen von Vaerst, quien en 1851 publicó *Gastrosophie oder die Lehre von den Freuden der Tafel*, obra en la que el comer aparece articulado con una reflexión sobre el placer, la moralidad y la vida social. Aun así, la gastrosofía no se consolidó como disciplina autónoma ni como campo sistemático de investigación dentro del canon epistémico moderno. Su lugar fue más bien lateral: una reflexión dispersa sobre la alimentación como experiencia cultural, moral y sensorial.

Esa condición lateral no resta valor a la gastrosofía; por el contrario, permite recuperarla como una zona de pensamiento flexible para interrogar dimensiones de la alimentación que han quedado dispersas entre distintos campos disciplinares. Su interés no radica únicamente en reivindicar el placer de comer ni en formular una teoría del buen gusto, sino en abrir una pregunta más amplia por las formas en que el comer produce sentidos, organiza relaciones sociales y expresa modos de habitar el mundo. Desde este punto de vista, la gastrosofía permite vincular la experiencia sensible con la reflexión ética, la práctica culinaria con la producción de conocimiento, y el gusto con las condiciones materiales, culturales y territoriales que hacen posible la alimentación. Esta recuperación resulta pertinente en un contexto en el que

los debates alimentarios suelen dividirse entre aproximaciones técnicas, nutricionales, económicas o patrimoniales, sin atender suficientemente a la manera en que esas dimensiones se integran en la experiencia concreta del comer.

En este trabajo se pretende reactivar críticamente la gastrosofía como herramienta interpretativa contemporánea. Su utilidad reside en que permite articular problemas que hoy aparecen disociados en los estudios sobre alimentación, como la experiencia sensorial, el conocimiento práctico, la regulación del cuerpo, la diferenciación cultural, los saberes invisibilizados y el vínculo entre alimentación, territorio y sostenibilidad.

La pertinencia de esta aproximación se vuelve más evidente en el contexto de los debates contemporáneos sobre sostenibilidad alimentaria. La crisis de los sistemas agroalimentarios no puede comprenderse únicamente desde indicadores de producción, consumo o eficiencia ambiental, sino también desde las formas en que los alimentos son significados, valorados, preparados y compartidos. En este sentido, los aportes de la agroecología, la soberanía alimentaria y las críticas a la homogeneización de los sistemas alimentarios permiten situar el comer como una práctica atravesada por relaciones de poder, justicia y territorio (Altieri, 2011; Shiva, 2017; Petrini, 2012).

Para articular las dimensiones que suelen aparecer dispersas en los estudios sobre alimentación se proponen cinco ejes de análisis: el comer como forma de conocimiento encarnado; la relación entre placer, cuerpo y regulación alimentaria; la gastronomía como campo de poder cultural; los saberes culinarios invisibilizados, especialmente en su dimensión de género; y el vínculo entre alimentación, territorio y justicia alimentaria, desde donde se aborda la sostenibilidad como problema material, cultural y político. A partir de estos ejes, el texto busca mostrar que la alimentación puede ser leída como una práctica material, simbólica y política en la que se articulan cuerpo, cultura, saber, territorio y sostenibilidad.

El artículo se organiza de la siguiente manera. En primer lugar, desarrolla los ejes analíticos que permiten comprender la gastrosofía como una herramienta de lectura de las prácticas alimentarias. En segundo lugar, presenta una aproximación empírica ilustrativa basada en materiales derivados de una investigación previa sobre prácticas gastronómicas contemporáneas en Tepic, Nayarit, con el propósito de mostrar la operatividad del enfoque. Finalmente, se discuten los alcances y límites de la gastrosofía como marco interpretativo para pensar la alimentación en clave cultural, social y territorial.

2. DIMENSIONES GASTROSÓFICAS DE LA ALIMENTACIÓN COMO PRÁCTICA SITUADA

Como se señaló en la introducción, las reflexiones modernas asociadas con Brillat-Savarin y Von Vaerst permiten ubicar una preocupación temprana por pensar la alimentación más allá de la mera satisfacción fisiológica. En ellas, el comer aparece vinculado con el gusto, el placer, la sociabilidad, la moralidad y las formas de vida. Esta apertura resulta relevante porque desplaza la alimentación del terreno de la necesidad biológica hacia un campo más amplio de interrogación filosófica y cultural, donde el acto de comer puede ser comprendido como una experiencia situada que involucra cuerpo, sensibilidad, juicio, memoria y relación social.

Desde esta perspectiva, la gastrosufía no se entiende aquí como una doctrina cerrada ni como una tradición disciplinar plenamente consolidada, sino como una vía de lectura que permite recuperar preguntas dispersas sobre el sentido del comer. Su interés no reside únicamente en reflexionar sobre el placer de la mesa, sino en mostrar que la alimentación articula modos de conocer, formas de valorar, prácticas de cuidado, relaciones de poder y vínculos con los territorios. Por ello, la gastrosufía ofrece una entrada especialmente útil para pensar la alimentación como una práctica en la que se condensan dimensiones materiales, simbólicas, corporales y políticas.

Las dimensiones gastrosóficas se entienden aquí como ejes de lectura y no como categorías cerradas. Su función es ordenar analíticamente distintos planos de la práctica alimentaria que en la experiencia concreta suelen aparecer entrelazados: el saber incorporado en el cocinar y el comer, las regulaciones del cuerpo, las jerarquías culturales del gusto, la invisibilización de ciertos saberes culinarios y los vínculos materiales y simbólicos con el territorio. En conjunto, estos ejes permiten analizar la alimentación como una práctica situada en la que convergen experiencia sensorial, relaciones sociales, formas de conocimiento y condiciones materiales de existencia.

Desde una lectura gastrosófica, un primer desplazamiento consiste en reconocer que el comer no pertenece únicamente al orden de la necesidad o del consumo, sino también al de la experiencia cognitiva. Si la alimentación involucra percepción, memoria, técnica, sensibilidad y juicio práctico, entonces el conocimiento alimentario no puede reducirse a información nutricional ni a prescripciones externas sobre lo que debe comerse. En este sentido, el cuerpo no aparece como obstáculo para el conocimiento, sino como condición de posibilidad de ciertos saberes: se aprende a cocinar, distinguir, combinar, probar y valorar a través de una relación situada con los alimentos.

Así, el comer puede entenderse como una forma de conocimiento encarnado. Este eje permite examinar el acto alimentario como una práctica de producción, transmisión y actualización de conocimiento. A través de lo que se selecciona, se prepara y se comparte, así como de los contextos en que estas acciones ocurren, el comer articula saberes prácticos que no se formulan necesariamente en registros discursivos, sino en técnicas, temporalidades, memorias sensoriales y modos de relación con los alimentos.

Tales saberes se manifiestan en acciones aparentemente ordinarias —reconocer el punto de un ingrediente, ajustar un sazonado, seguir una secuencia aprendida corporalmente o modificar una preparación según la disponibilidad del producto— que operan como formas de aprendizaje encarnado y socialmente transmitido. Desde esta perspectiva, la cocina puede entenderse como un espacio de experimentación y circulación de conocimiento práctico, en el que el gusto funciona como mediación cognitiva entre experiencia, cultura material y entorno (Heldke, 2003; Korsmeyer, 1999).

Leído desde la gastrosufía, este eje permite desplazar la alimentación del plano de la mera ingesta hacia el de una práctica de conocimiento situada. Comer y cocinar no solo expresan preferencias individuales, sino formas aprendidas de percibir, valorar y transformar los alimentos. De este modo, el conocimiento alimentario aparece como un saber encarnado, relacional y contextual, producido en la interacción entre cuerpo, memoria, técnica y territorio.

Desde una lectura gastrosófica, un segundo desplazamiento consiste en problematizar el placer alimentario como una experiencia corporal regulada socialmente. La reflexión sobre el

comer no puede limitarse al goce sensorial ni a la satisfacción del gusto, porque las prácticas alimentarias están atravesadas por normas médicas, morales, estéticas y productivas que orientan la relación de los sujetos con su propio cuerpo. En este sentido, el placer no se opone necesariamente al cuidado ni a la regulación; más bien, se configura en tensión con ellos. Comer implica disfrutar, pero también administrar cantidades, seleccionar alimentos, evitar excesos, responder a ideales de salud y producir una determinada imagen de autocontrol.

Así, la alimentación permite analizar la relación entre placer, cuerpo y regulación. Comer activa experiencias como el goce, la memoria y la pertenencia, pero también se encuentra atravesado por discursos médicos, morales, estéticos y productivos que establecen normas sobre qué, cuánto, cuándo y cómo debe comerse.

En este sentido, las prácticas alimentarias pueden leerse como escenarios donde se negocian formas de autocuidado, control y construcción de la subjetividad, en consonancia con los análisis foucaultianos sobre biopoder, regulación corporal y tecnologías del yo (Foucault, 1978, 1980, 1988). El cuerpo que come no es únicamente un organismo que satisface necesidades fisiológicas, sino un cuerpo socialmente producido, regulado por prescripciones de salud, ideales de moderación, mandatos de productividad y criterios culturales sobre el buen comer.

Leído desde la gastrosfía, el placer alimentario no aparece únicamente como satisfacción individual ni como experiencia puramente sensorial, sino como una práctica socialmente configurada. En ella se articulan valores culturales, prescripciones normativas, formas de cuidado y modos de relación con el propio cuerpo. Así, el comer permite observar cómo el disfrute y la regulación no operan como dimensiones opuestas, sino como elementos simultáneos de la experiencia alimentaria situada.

Desde una lectura gastrosófica, un tercer desplazamiento consiste en entender el gusto y la gastronomía como espacios de valoración cultural y disputa simbólica. Aquello que una sociedad reconoce como sabroso, refinado, auténtico, tradicional o legítimo no depende únicamente de cualidades sensoriales de los alimentos, sino de procesos históricos y sociales que jerarquizan ciertos productos, técnicas, cocinas y sujetos. En este sentido, la experiencia alimentaria no solo expresa preferencias individuales, sino formas de pertenencia, distinción, autoridad y reconocimiento.

Así, la gastronomía puede examinarse como un campo de poder cultural. Las prácticas alimentarias no solo responden a necesidades biológicas ni a preferencias individuales, sino que clasifican, distinguen y otorgan valor social a determinados productos, saberes, técnicas y formas de preparación. En este sentido, aquello que se reconoce como «buen comer», «cocina tradicional», «cocina popular» o «alta gastronomía» no es neutro, sino que participa en procesos de valoración cultural históricamente situados.

Desde esta perspectiva, las elecciones alimentarias forman parte de procesos más amplios de diferenciación simbólica asociados a clase, género, etnicidad y capital cultural, tal como ha mostrado Bourdieu (1984). La comida permite expresar pertenencias, marcar distancias sociales y producir legitimidad. Algunos repertorios culinarios adquieren prestigio, visibilidad y valor económico, mientras otros permanecen marginalizados o son reconocidos solo cuando son resignificados por actores con mayor autoridad cultural.

Leída desde la gastrosfía, esta dimensión permite observar que el gusto no es únicamente una experiencia sensorial ni una preferencia individual, sino una práctica socialmente me-

diada. Analizar la alimentación desde el poder cultural permite identificar cómo se disputan el reconocimiento, la autoridad culinaria y la memoria colectiva, así como las formas en que ciertos saberes alimentarios son legitimados, apropiados o subordinados dentro de campos culturales específicos.

Desde una lectura gastrosófica, un cuarto desplazamiento consiste en reconocer que una parte significativa del conocimiento alimentario ha sido históricamente producida en espacios poco reconocidos por los registros formales del saber. La cocina cotidiana, el aprendizaje doméstico, la transmisión oral de recetas, la administración de recursos y la adaptación constante de preparaciones constituyen prácticas de conocimiento que no siempre han sido legitimadas como tales. Esta invisibilización se relaciona, en buena medida, con la asociación histórica entre alimentación, trabajo doméstico y feminización de las tareas de cuidado.

Así, una cuarta dimensión corresponde a la relación entre género, alimentación y saberes invisibilizados. La preparación cotidiana de los alimentos ha estado históricamente asociada al ámbito doméstico y feminizada, lo que ha contribuido a que estos saberes prácticos queden fuera de los circuitos formales de validación científica, filosófica y cultural. En este sentido, la cocina cotidiana ha sido frecuentemente interpretada como una tarea reproductiva antes que como un espacio de producción, transmisión y transformación de conocimiento.

Sin embargo, al observar la cocina como espacio de acción, transmisión y ajuste continuo de técnicas y decisiones, es posible identificar procesos de creación y experimentación que operan bajo lógicas distintas a las del conocimiento abstracto. La selección de ingredientes, la administración de tiempos, la adaptación de preparaciones, la transmisión intergeneracional de recetas y la capacidad de responder a condiciones materiales cambiantes expresan formas de saber situado que no siempre se registran en lenguajes académicos o institucionales.

Leídas desde la gastrosufía, las prácticas culinarias permiten examinar cómo se configuran saberes relacionales cuya legitimidad ha sido socialmente mediada por estructuras de género. Este eje no busca idealizar el trabajo doméstico ni romantizar la cocina como espacio naturalmente femenino, sino mostrar cómo ciertos conocimientos alimentarios han sido invisibilizados precisamente por su inscripción en ámbitos corporales, familiares y no institucionalizados. Reconocer esta dimensión permite ampliar la comprensión de la alimentación como práctica de conocimiento, memoria y reproducción social (Heldke, 2003).

Desde una lectura gastrosófica, un quinto desplazamiento consiste en situar los alimentos dentro de las relaciones territoriales que hacen posible su producción, circulación, preparación y consumo. El comer no ocurre en abstracto: depende de suelos, aguas, climas, especies, trabajos, memorias, infraestructuras, mercados y formas de organización social. Por ello, pensar la alimentación como práctica situada implica reconocer que cada alimento condensa vínculos ecológicos, productivos, culturales y políticos. Bajo este enfoque, el territorio no es solo el lugar de origen de los productos, sino el entramado material y simbólico donde se disputan pertenencias, valores y formas de vida.

Así, una quinta dimensión permite analizar el vínculo entre alimentación, territorio y justicia alimentaria. Esta dimensión permite observar cómo las prácticas alimentarias se inscri-

ben en relaciones ecológicas, productivas, culturales y políticas concretas, desde donde la sostenibilidad alimentaria puede entenderse como un problema material, territorial y relacional, y no solo como un criterio técnico de eficiencia ambiental. Desde este punto de vista, los alimentos no son únicamente productos de consumo; su origen, transformación, circulación y consumo están cargados de historia, conflicto y memoria. Comer es, en este sentido, un acto situado que activa pertenencias, revela disputas por el valor de los alimentos y muestra las formas en que los sujetos se vinculan con los territorios donde se producen y significan.

La sostenibilidad alimentaria, por tanto, no puede entenderse solo como un indicador de eficiencia ni como una herramienta técnica de mitigación de impactos. Debe abordarse como una categoría política y relacional, vinculada con las formas en que las comunidades producen conocimiento, organizan la vida y disputan el sentido de sus prácticas alimentarias (Escobar, 2020; Perreault, 2020). Como plantea Giraldo (2022), los sistemas alimentarios contemporáneos están atravesados por procesos de despojo y subordinación que redefinen qué se produce, cómo se produce y para quién, desvinculando con frecuencia la alimentación de sus raíces ecológicas y comunitarias.

La gastronomía tampoco puede pensarse como una expresión neutra del gusto. La valoración de ciertos ingredientes, técnicas o cocinas participa en procesos de legitimación cultural que pueden reconocer saberes locales, pero también jerarquizarlos, folclorizarlos o extraer de ellos valor simbólico y económico sin redistribución justa. En este sentido, el territorio no aparece solo como escenario de producción alimentaria, sino como espacio de disputa por el reconocimiento, la memoria y el control de los significados asociados a la comida.

En este marco, la soberanía alimentaria, la agroecología y la justicia alimentaria permiten ampliar la discusión sobre sostenibilidad más allá de los criterios de mercado o de eficiencia ambiental. Petrini (2012) ha defendido la necesidad de una gastronomía «buena, limpia y justa», en la que el placer de comer se articule con el respeto por los territorios, los saberes campesinos y los derechos de quienes producen y consumen alimentos. De manera complementaria, Altieri (2011) sostiene que la agroecología no se limita a reducir insumos o aplicar prácticas sostenibles, sino que implica transformar los sistemas agroalimentarios desde la autonomía, la diversidad y la reciprocidad.

Leída desde esta dimensión del enfoque gastrosófico, la relación entre alimentación, territorio y sostenibilidad constituye uno de los planos de análisis de la alimentación como práctica situada. Su aporte consiste en mostrar que las prácticas alimentarias no pueden comprenderse únicamente como elecciones individuales o como productos de mercado, sino como relaciones donde intervienen saberes locales, memorias culinarias, condiciones ecológicas, disputas por el valor y formas concretas de habitar el territorio. En este sentido, la justicia alimentaria aparece como una clave crítica para examinar quién produce, quién accede, quién decide y quién obtiene valor dentro de los sistemas alimentarios.

Los cinco ejes descritos operan de manera interrelacionada y constituyen el marco interpretativo desde el cual se analizan configuraciones alimentarias específicas. En el Cuadro 1 se sintetizan las dimensiones de análisis, los aspectos que cada eje permite observar y las principales referencias conceptuales que los sustentan.

Cuadro 1
Ejes interpretativos derivados del enfoque gastrosófico

Eje analítico	Dimensión de análisis	Permite observar	Referencias de apoyo
Comer como forma de conocimiento encarnado	Conocimiento práctico y experiencia sensorial	La transmisión situada del saber culinario, el aprendizaje por práctica y la relación entre percepción, memoria, técnica y acción	Korsmeyer (1999); Heldke (2003)
Placer, cuerpo y regulación alimentaria	Relación entre disfrute, cuidado y normatividad	Las negociaciones cotidianas entre gusto, salud, autocuidado y control corporal en las prácticas alimentarias	Foucault (1978, 1980, 1988)
Gastronomía y poder cultural	Diferenciación simbólica y legitimidad culinaria	La construcción social del «buen comer», las jerarquías de valor, los procesos de distinción cultural y la disputa por la autoridad culinaria	Bourdieu (1984)
Género, alimentación y saberes invisibilizados	División social del trabajo alimentario y reconocimiento diferencial del conocimiento	La producción de conocimiento culinario no institucionalizado, su transmisión en espacios cotidianos y su mediación por estructuras de género	Heldke (2003)
Alimentación, territorio y justicia alimentaria	Anclaje material, cultural y político de los alimentos	Los vínculos entre prácticas culinarias, entorno local, pertenencia, soberanía alimentaria, sostenibilidad y disputas por el valor territorial de los alimentos.	Shiva (2017); Altieri (2011); Petrini (2012)

Fuente: elaboración propia.

3. MATERIAL EMPÍRICO ILUSTRATIVO: PRÁCTICAS ALIMENTARIAS EN TEPIC, NAYARIT

Una vez delimitadas las dimensiones gastrosóficas de la alimentación como práctica situada, este apartado busca mostrar cómo dichos ejes pueden operar en la lectura de prácticas alimentarias concretas. El corpus empírico no se utiliza aquí para desarrollar un estudio de caso exhaustivo ni para validar de manera definitiva una teoría cerrada, sino para explorar la capacidad interpretativa del enfoque a partir de materiales previamente generados. En este sentido, las entrevistas y observaciones sobre prácticas gastronómicas contemporáneas en Tepic se releen a partir de las dimensiones desarrolladas en el apartado anterior: conocimiento encarnado, regulación corporal, poder cultural, saberes invisibilizados y vínculo entre alimentación, territorio y justicia alimentaria. Esta lectura permite observar cómo el conocimiento

culinario, la regulación del cuerpo, las jerarquías culturales del gusto, los saberes cotidianos y los vínculos territoriales se articulan en experiencias alimentarias específicas.

De manera complementaria, se retomaron materiales empíricos generados en una investigación previa dirigida por uno de los autores sobre prácticas gastronómicas contemporáneas en Tepic, Nayarit, México (Carrillo Basto, 2025). Dicha investigación fue desarrollada como tesis de maestría en la Universidad Autónoma de Nayarit y se centró en la denominada «nueva oferta gastronómica» de la ciudad de Tepic. El estudio adoptó un diseño cualitativo y trabajó con una muestra intencional de establecimientos caracterizados por la centralidad decisional del chef-propietario, la incorporación de innovación culinaria y la orientación explícita hacia la revalorización territorial o hacia prácticas con sentido ambiental o social.

En el proceso de campo se identificaron inicialmente nueve establecimientos mediante observación directa; sin embargo, uno de ellos declinó participar, por lo que el corpus final quedó integrado por ocho establecimientos gastronómicos. Los establecimientos considerados no corresponden a restaurantes tradicionales en sentido estricto ni a cadenas estandarizadas de comida, sino a propuestas gastronómicas de escala local en las que el chef-propietario participa directamente en la definición del concepto culinario, la selección de insumos, la relación con proveedores y la construcción narrativa del menú. En este tipo de establecimientos, la cocina se presenta como un espacio de experimentación donde se combinan ingredientes regionales, referencias a preparaciones locales, técnicas contemporáneas y discursos sobre calidad, frescura, identidad y responsabilidad ambiental.

La noción de «nueva oferta gastronómica» permite nombrar este conjunto heterogéneo de propuestas que buscan diferenciarse tanto de la cocina doméstica tradicional como de la restauración comercial convencional. Su rasgo común no es la pertenencia a un estilo culinario único, sino la intención de construir una experiencia alimentaria con valor agregado: uso de productos regionales, reinterpretación de platillos locales, atención a la procedencia de los insumos, preocupación por la presentación del alimento y, en algunos casos, incorporación de prácticas de reducción de desperdicio o vínculos con productores cercanos. Esta condición hace que el corpus resulte pertinente para una lectura gastrosófica, pues en él convergen saber culinario, gusto, diferenciación cultural, narrativas territoriales y criterios prácticos de sostenibilidad.

Se realizaron ocho entrevistas semiestructuradas a chefs-propietarios, con una duración variable entre 40 minutos y dos horas, según la profundidad de las respuestas y la dinámica del diálogo. Las entrevistas abordaron temas relacionados con redes de abastecimiento, selección de insumos, alimentación saludable, prácticas ambientales, identidad gastronómica local, innovación culinaria y narrativas sobre la relación entre comida, territorio y sostenibilidad.

Las entrevistas fueron transcritas íntegramente y organizadas para su análisis cualitativo. El procesamiento del corpus combinó codificación temática e interpretación hermenéutica: se establecieron códigos y subcódigos vinculados con las dimensiones de sostenibilidad y con las prácticas de la nueva oferta gastronómica, se identificaron recurrencias y fragmentos textuales representativos, y posteriormente se relevaron las narrativas en función de los ejes interpretativos propuestos en este artículo. Por ello, las expresiones citadas en el análisis no se presentan como testimonios aislados, sino como fragmentos seleccionados a partir de un proceso de codificación, comparación e interpretación del material empírico.

Tepic, capital del estado de Nayarit, se localiza en el occidente de México, en una zona de transición entre la Sierra Madre Occidental y la llanura costera del Pacífico. De acuerdo con el Censo de Población y Vivienda 2020, el municipio de Tepic concentraba 425.924 habitantes, lo que lo convierte en el principal centro urbano del estado. Esta condición permite considerarlo como una ciudad intermedia articulada con dinámicas rurales, pesqueras y agroalimentarias regionales. En este contexto, las prácticas gastronómicas analizadas adquieren relevancia porque expresan relaciones entre consumo urbano, abastecimiento local, productos regionales y procesos de revalorización territorial.

En los establecimientos analizados se identifican redes de abastecimiento con proveedores locales, uso declarado de insumos regionales, reinterpretación de preparaciones tradicionales, prácticas de reducción de desperdicio y reutilización de insumos. Expresiones como «no tengo un insumo que no se repita en otro platillo» o «la cáscara del pepino y cabezas de camarón se donan para alimento animal» muestran que la sostenibilidad se configura en decisiones operativas cotidianas, donde la gestión de mermas articula eficiencia económica, cuidado ambiental y vínculos con otros actores locales.

En primer lugar, el material permite observar el saber culinario como una forma de conocimiento encarnado. En las narrativas recogidas entre actores vinculados a la práctica culinaria local, el aprendizaje del cocinar aparece descrito menos como la adquisición de reglas formales que como un proceso progresivo de familiarización con ingredientes, tiempos y contextos. Los participantes no remiten a manuales o estándares técnicos para explicar su saber, sino a experiencias acumuladas: «ir probando», «conocer el producto» o «sentir cuándo está listo». Este tipo de formulaciones sitúa el conocimiento culinario en el terreno de la práctica reiterada y de la percepción ajustada, más que en el de la codificación explícita.

Desde este eje, el dominio de una preparación no se presenta como la aplicación de una norma universal, sino como una relación situada con los materiales y con quienes participan en su elaboración y consumo. En los testimonios analizados, «saber cocinar» implica ajustar tiempos, texturas o combinaciones según la temporada, el origen del producto o el destinatario del platillo, más que reproducir una fórmula exacta. Esta relación situada se observa, por ejemplo, en el trabajo con mariscos locales, maíz azul, quesos regionales, verdolaga, nopales, cilantro, aguacate, mango, yaca o guanábana, productos cuya selección y preparación exigen criterios prácticos sobre frescura, temporalidad, textura, disponibilidad y combinación culinaria. Así, la cocina se configura como un espacio de transmisión de conocimiento práctico en el que la experiencia funciona como criterio de validación.

En segundo lugar, los discursos recogidos muestran la relación entre placer, cuerpo y regulación alimentaria. Los participantes describen el «comer bien» como un equilibrio entre gusto, calidad de los ingredientes y atención a los efectos de la comida en el cuerpo. Esta noción no aparece formulada únicamente en términos dietéticos, sino como una práctica cotidiana de ajuste que combina criterios de balance, moderación y selección de insumos. Expresiones como «todos traen proteína, carbohidrato y verduras» muestran que la alimentación saludable se interpreta desde una lógica práctica de composición del platillo, más que desde un discurso técnico-nutricional formal. El cuidado del cuerpo no se plantea como oposición al placer, sino como parte de una misma lógica en la que comer implica simultáneamente gozar, elegir y autorregularse.

Esta dimensión también se observa en la forma en que los establecimientos construyen criterios de calidad alimentaria. La frescura, la procedencia del producto, la reducción de des-

perdicio o la preparación al día aparecen como elementos que vinculan el disfrute con formas prácticas de cuidado. En los testimonios, esta preocupación se expresa en afirmaciones como «todo tiene que ser al día, pues fresco» o «siempre me fijo en proveedores locales que garantizan frescura y calidad», donde la calidad del alimento se asocia tanto con su origen como con la confianza en el proveedor. De manera complementaria, expresiones como «no cocino con mucha grasa» muestran que el «buen comer» se formula también como una búsqueda práctica de equilibrio entre sabor, composición del platillo y cuidado del cuerpo. El placer no se expresa únicamente como experiencia sensorial, sino como resultado de decisiones que buscan equilibrar sabor, salud, confianza en los insumos y responsabilidad frente al consumo. De esta manera, el «buen comer» se configura como una práctica situada donde el cuerpo, el gusto y la norma se negocian cotidianamente.

En tercer lugar, el material permite identificar procesos de valorización cultural de ciertos ingredientes, técnicas y repertorios culinarios. La referencia a productos regionales, preparaciones locales, mariscos, frutas, maíz azul, quesos, ingredientes tradicionales o reinterpretaciones contemporáneas de la cocina local aparece como un criterio de diferenciación. En este contexto, vincular la innovación culinaria con la identidad nayarita implica construir propuestas gastronómicas que remiten a productos y repertorios asociados con la región — como mariscos, aguachiles, chicharrón de pescado, maíz azul, cacahuete, frutas regionales y quesos locales—, pero que son presentados mediante técnicas, combinaciones o formatos contemporáneos. Así, la oferta gastronómica no reproduce simplemente una cocina tradicional, sino que selecciona, reinterpreta y resignifica ciertos elementos locales para convertirlos en signos de autenticidad, distinción y pertenencia territorial.

Esta operación resulta relevante porque muestra que la identidad alimentaria no se presenta como un repertorio fijo heredado del pasado, sino como una construcción activa en la que ciertos productos y preparaciones son seleccionados, reinterpretados y convertidos en signos de valor cultural. Desde una lectura gastrosófica, este proceso permite observar cómo el gusto se vuelve una mediación entre memoria regional, innovación culinaria y posicionamiento social. Lo local adquiere prestigio no solo por su origen territorial, sino por la manera en que es narrado, preparado y puesto en circulación dentro de espacios gastronómicos contemporáneos.

Estas valoraciones muestran cómo la comida funciona como mediación entre identidad, economía cotidiana y reconocimiento cultural. Determinados productos o formas de preparación adquieren prestigio precisamente porque son asociados con lo local, lo artesanal, lo fresco o lo tradicional. Sin embargo, esta valorización no es neutra: también participa en procesos de distinción, selección y jerarquización. Algunos saberes, ingredientes o repertorios culinarios se vuelven visibles cuando son incorporados por establecimientos con capacidad de traducirlos a lenguajes gastronómicos contemporáneos, mientras otros permanecen en circuitos menos reconocidos.

Una cuarta dimensión se relaciona con los saberes culinarios invisibilizados. Aunque el material empírico no se orientó específicamente a reconstruir relaciones de género, sí permite observar que una parte importante del conocimiento alimentario aparece vinculada con espacios cotidianos de transmisión, aprendizaje práctico y memoria familiar. Las referencias a recetas aprendidas en el ámbito doméstico, particularmente a través de madres, abuelas u otras figuras familiares encargadas de la preparación cotidiana de alimentos, así como a ajustes transmitidos oralmente, criterios sensoriales incorporados mediante la práctica o de-

cisiones basadas en experiencia acumulada, muestran que el saber culinario no siempre circula en espacios formalizados ni bajo figuras institucionales de autoridad.

Este punto permite leer el material con cautela desde el eje de género y saberes invisibilizados. No se trata de afirmar que el corpus demuestre por sí mismo una estructura completa de división sexual del trabajo alimentario, sino de mostrar que las prácticas analizadas dependen de conocimientos que con frecuencia han sido socialmente desvalorizados por su asociación con lo cotidiano, lo doméstico, lo corporal o lo no profesionalizado. La gastrosofía permite hacer visible esta dimensión al reconocer que cocinar, seleccionar, ajustar, conservar y transmitir criterios alimentarios son formas de conocimiento práctico que no siempre se reconocen como tales.

Finalmente, las prácticas y discursos analizados otorgan un lugar central al vínculo entre alimentación, territorio y justicia alimentaria. La elección de determinados insumos o técnicas no solo responde a disponibilidad, sino que participa en procesos de valorización simbólica de lo local y en la configuración de circuitos alimentarios que articulan producción, conocimiento práctico y sentido de lugar. Esta relación se observa en referencias a productos concretos—como mariscos regionales, verdolaga, nopales, cilantro, aguacate, quesos, requesón, mango, yaka o guanábana— y en formas de abastecimiento que remiten a productores, proveedores o marcas de Nayarit. Más que mostrar una autosuficiencia territorial plena, estos elementos permiten observar cómo la alimentación se construye como una práctica situada donde cultura, economía cotidiana y territorio se coproducen.

Este vínculo territorial se vuelve más claro al observar las redes de abastecimiento y las prácticas adaptativas identificadas en los establecimientos. Algunos testimonios señalan que «la mayoría de los productos son regionales... marisco local, fresco...» mientras otros matizan que el proveedor puede ser local, aunque el producto provenga de otras regiones. Esta tensión permite observar que la proximidad no opera como autosuficiencia cerrada, sino como una relación situada entre disponibilidad, confianza, frescura y dependencia parcial de circuitos externos.

En conjunto, estas aproximaciones permiten advertir que los ejes gastrosóficos no operan como categorías abstractas, sino como herramientas interpretativas capaces de dar cuenta de prácticas concretas en las que conocimiento, cuerpo, cultura, saberes cotidianos y territorio se configuran simultáneamente. El contraste empírico, aun en su carácter ilustrativo, muestra la utilidad del enfoque para analizar la alimentación más allá de sus dimensiones estrictamente técnicas o económicas, atendiendo a su carácter relacional y situado.

4. ALCANCES CRÍTICOS DE LA GASTROSOFÍA PARA PENSAR ALIMENTACIÓN Y SOSTENIBILIDAD

El recorrido conceptual y empírico desarrollado permite situar la gastrosofía como una herramienta interpretativa útil para analizar la alimentación como práctica situada. Su principal aporte no consiste en proponer un nuevo campo disciplinar ni en sustituir enfoques existentes sobre sistemas alimentarios, cultura, cuerpo o sostenibilidad, sino en ofrecer una forma de articular dimensiones que con frecuencia se estudian por separado. Bajo este enfoque, comer no aparece únicamente como acto biológico, elección de consumo o expresión de

identidad, sino como una práctica en la que se entrecruzan conocimiento encarnado, regulación corporal, poder cultural, saberes invisibilizados y relaciones territoriales. Esta lectura dialoga con los aportes de Korsmeyer (1999) y Heldke (2003), quienes han mostrado la relevancia cognitiva del gusto, la experiencia culinaria y el saber práctico en la comprensión de la alimentación.

La aproximación empírica a las prácticas gastronómicas contemporáneas en Tepic muestra la utilidad de esta lectura integrada. Las decisiones sobre qué ingredientes seleccionar, cómo prepararlos, cómo definir el «buen comer», cómo valorar lo local o cómo relacionarse con proveedores y productos regionales no operan como dimensiones aisladas. En ellas se articulan criterios sensoriales, aprendizajes prácticos, preocupaciones corporales, estrategias de diferenciación cultural, memorias culinarias y vínculos con el territorio. Por ello, la gastrosfía permite desplazar la mirada desde el alimento como producto hacia la alimentación como configuración relacional.

Este desplazamiento resulta especialmente relevante para los debates sobre sostenibilidad alimentaria. Una lectura estrictamente técnica puede reducir la sostenibilidad a indicadores de eficiencia, reducción de impactos o certificaciones de origen. Sin embargo, el análisis gastrosófico permite observar que la sostenibilidad también se configura en las formas de producir sentido, transmitir saberes, reconocer prácticas alimentarias, organizar relaciones de abastecimiento y valorar territorialmente los alimentos. En este marco, la sostenibilidad no se comprende solo como resultado ambiental, sino como una práctica cultural y material atravesada por relaciones de poder, memoria, cuerpo y justicia. Esta orientación se vincula con planteamientos de Altieri (2011), Shiva (2017) y Petrini (2012), aunque cada uno enfatiza dimensiones distintas de la sostenibilidad alimentaria. Desde la agroecología, Altieri (2011) permite entender la sostenibilidad no solo como reducción de impactos ambientales, sino como transformación de los sistemas agroalimentarios mediante diversidad biológica, autonomía productiva, conocimiento local y relaciones más equilibradas entre producción y ecosistemas. Shiva (2017), por su parte, subraya que la crisis alimentaria contemporánea no puede separarse de la concentración corporativa, la pérdida de biodiversidad agrícola y la subordinación de los saberes campesinos, por lo que la sostenibilidad exige atender las condiciones políticas que definen quién produce, qué se cultiva, cómo circulan los alimentos y quién accede a ellos. Petrini (2012), desde la propuesta de una alimentación «buena, limpia y justa», permite articular el placer de comer con la responsabilidad ecológica y social, vinculando la calidad sensorial de los alimentos con el respeto a los productores, los territorios y las culturas alimentarias locales.

En conjunto, estos enfoques permiten sostener que la sostenibilidad alimentaria no puede reducirse a una racionalidad técnica ni a una suma de buenas prácticas ambientales. Implica también formas de valorar los alimentos, reconocer los saberes que los producen, fortalecer circuitos territoriales de abastecimiento y cuestionar las relaciones de poder que organizan los sistemas alimentarios. Desde este punto de vista, el análisis gastrosófico contribuye a desplazar la sostenibilidad del plano exclusivamente operativo hacia una comprensión cultural, corporal y política de la alimentación.

El enfoque también permite advertir tensiones. La valorización de ingredientes locales, técnicas tradicionales o narrativas territoriales puede contribuir al reconocimiento de saberes y productos regionales, pero también puede derivar en procesos de selección, jerarquización, folclorización o apropiación simbólica. Desde la sociología de la cultura, Bourdieu (1984) per-

mite comprender cómo el gusto y las elecciones alimentarias participan en procesos de distinción y legitimación cultural. Por ello, la gastrosofía no debe funcionar como celebración acrítica de lo local ni como idealización de la cocina tradicional. Su utilidad crítica reside precisamente en preguntar qué saberes son reconocidos, quiénes obtienen valor de ellos, qué cuerpos participan en su producción y en qué condiciones territoriales se sostienen las prácticas alimentarias.

Asimismo, la relación entre placer, cuerpo y alimentación debe leerse en el marco de formas socialmente producidas de regulación. Como mostró Foucault (1978, 1980), el cuerpo no es solo una entidad biológica, sino un espacio de inscripción de normas, prácticas de autocuidado y dispositivos de poder. Bajo este enfoque, el «buen comer» no puede entenderse únicamente como elección individual saludable, sino como una práctica atravesada por discursos médicos, morales, estéticos y productivos que orientan la manera en que los sujetos se relacionan con su propio cuerpo.

El enfoque tiene, sin embargo, límites. El material empírico presentado permite ilustrar la operatividad de los cinco ejes, pero no agota las posibilidades analíticas del marco ni sustituye estudios empíricos más amplios sobre sistemas agroalimentarios, políticas públicas, mercados o desigualdades estructurales. La gastrosofía opera en una escala interpretativa que permite leer mediaciones culturales, corporales y territoriales de la alimentación; por ello, debe entenderse como una herramienta complementaria, no como modelo explicativo total. Precisamente por esta razón, su uso requiere articularse con enfoques capaces de examinar condiciones estructurales más amplias, como los debates sobre justicia alimentaria y territorio, que permiten analizar qué se produce, cómo circula y quién accede a alimentos cultural y ecológicamente significativos (Giraldo, 2022).

Estos límites abren, al mismo tiempo, posibles líneas de investigación. Una primera ruta consistiría en aplicar el enfoque gastrosófico a otros contextos alimentarios, como cocinas domésticas, mercados tradicionales, circuitos cortos de comercialización, comedores comunitarios o experiencias de turismo gastronómico, con el fin de observar cómo varían las relaciones entre gusto, saber, cuerpo, poder y territorio. En particular, sería relevante profundizar en las dimensiones de género y trabajo culinario, no solo en términos de transmisión doméstica de saberes, sino también en la distribución desigual de las tareas alimentarias, el reconocimiento diferencial entre cocina profesional y cocina cotidiana, y las formas en que ciertos conocimientos son valorizados cuando pasan del ámbito familiar al mercado gastronómico.

Una segunda línea podría orientarse a examinar los procesos de apropiación, mercantilización o resignificación de lo local. La valorización de ingredientes regionales, técnicas tradicionales o narrativas territoriales puede fortalecer el reconocimiento de productos y memorias alimentarias, pero también puede convertirlos en signos de distinción comercial sin que ello implique una redistribución justa del valor generado. En este sentido, futuras investigaciones podrían analizar con mayor detalle quiénes participan en la producción de esos repertorios locales, quiénes son visibilizados como portadores legítimos de la identidad culinaria y qué actores obtienen beneficios económicos o simbólicos de su circulación.

Finalmente, el enfoque podría extenderse hacia análisis comparativos entre ciudades intermedias y regiones con diferentes grados de articulación rural, pesquera, agrícola o turística. Este tipo de estudios permitiría observar si las relaciones entre alimentación, territorio y sostenibilidad se configuran de manera similar en contextos urbanos no metropolitanos,

o si dependen de condiciones específicas de abastecimiento, infraestructura, mercado, política pública y gobernanza territorial. Asimismo, permitiría vincular la lectura gastrosófica con agendas institucionales de sostenibilidad alimentaria, fortalecimiento de circuitos cortos, protección de saberes culinarios locales y diseño de políticas públicas sensibles a las dimensiones culturales y territoriales del comer.

Estas posibles líneas de investigación también permiten precisar el tipo de aporte que la gastrosfía puede realizar a los estudios contemporáneos sobre alimentación. Su valor no reside únicamente en ampliar el repertorio conceptual disponible, sino en favorecer una lectura capaz de conectar escalas que con frecuencia permanecen separadas: la experiencia sensible del comer, las prácticas cotidianas de preparación, las jerarquías culturales del gusto, las condiciones materiales de abastecimiento y las disputas territoriales asociadas a los alimentos. Esta articulación resulta especialmente importante porque buena parte de los debates sobre sostenibilidad alimentaria tienden a privilegiar indicadores operativos, métricas ambientales o estrategias de gestión, dejando en un segundo plano la manera en que los sujetos interpretan, valoran y significan sus propias prácticas alimentarias.

Desde este punto de vista, una lectura gastrosófica puede contribuir a complejizar la comprensión de la sostenibilidad sin desplazar los enfoques técnicos o estructurales. Su aporte consiste en mostrar que las transformaciones alimentarias no dependen únicamente de cambios en la producción, la distribución o el consumo, sino también de modificaciones en los modos de percibir el valor de los alimentos, reconocer los saberes que los sostienen y construir vínculos más reflexivos con los territorios. Por ello, analizar el comer como práctica situada permite observar que la sostenibilidad no se juega solo en la eficiencia del sistema, sino también en las formas de relación que se establecen entre cuerpos, memorias, productos, comunidades y entornos.

En este sentido, la gastrosfía puede operar como un puente entre aproximaciones filosóficas, culturales y socioambientales. Al poner en diálogo el gusto, el cuerpo, el conocimiento práctico, el poder cultural y el territorio, permite formular preguntas que no siempre aparecen juntas en los estudios alimentarios: cómo se aprende a valorar un alimento, qué saberes son necesarios para producirlo y prepararlo, qué relaciones sociales lo hacen posible, qué narrativas legitiman su consumo y bajo qué condiciones territoriales se sostiene su circulación. Estas preguntas no reemplazan los análisis económicos, políticos o ecológicos, pero sí permiten situarlos en una comprensión más densa de la alimentación como experiencia material y simbólica.

En resumen, la gastrosfía ofrece una vía crítica para pensar la alimentación más allá de sus fragmentaciones habituales. Al articular cuerpo, gusto, saber, cultura y territorio, permite comprender el comer como una práctica donde se producen conocimientos, se organizan relaciones sociales y se disputan sentidos sobre la sostenibilidad. Su valor no está en cerrar una teoría de la alimentación, sino en abrir una forma de lectura capaz de reconocer la densidad material, simbólica y política de las prácticas alimentarias.

5. CONCLUSIONES

Este artículo propuso emplear la gastrosfía como una herramienta interpretativa para analizar la alimentación como práctica situada. Más que recuperar una tradición disciplinar

consolidada o formular una teoría normativa del buen comer, se planteó su utilidad para articular dimensiones que con frecuencia aparecen separadas en los estudios sobre alimentación: experiencia sensorial, conocimiento práctico, regulación corporal, poder cultural, saberes invisibilizados y relaciones territoriales.

A partir de los cinco ejes desarrollados, el artículo mostró que comer no puede reducirse a una necesidad biológica, una elección individual o un objeto de gestión nutricional y económica. La alimentación constituye una práctica material, simbólica y política en la que se producen saberes, se regulan cuerpos, se construyen jerarquías culturales, se transmiten memorias y se establecen vínculos con los territorios donde los alimentos son producidos, preparados y significados.

El material empírico retomado sobre prácticas gastronómicas contemporáneas en Tepic, México, permitió ilustrar la operatividad del enfoque. Las narrativas sobre el aprendizaje culinario, el «comer bien», la valorización de ingredientes regionales, la transmisión cotidiana de saberes y las redes locales de abastecimiento muestran que los ejes gastrosóficos no operan como categorías abstractas, sino como herramientas para leer configuraciones alimentarias concretas.

El aporte central del artículo consiste en proponer una lectura integradora de la alimentación que permita pensar la sostenibilidad más allá de indicadores técnicos o criterios de eficiencia. Desde la gastrosfía, la sostenibilidad alimentaria puede entenderse como una cuestión cultural, corporal, epistémica y territorial, atravesada por relaciones de poder, reconocimiento y justicia.

Esta perspectiva permite también desplazar la atención desde el alimento como objeto aislado hacia las relaciones que lo hacen posible. En este sentido, la gastrosfía contribuye a observar cómo los alimentos condensan trayectorias materiales, decisiones culinarias, memorias familiares, relaciones de abastecimiento, jerarquías de valor y formas de habitar el territorio. Su utilidad no reside en sustituir los enfoques nutricionales, económicos, ambientales o sociológicos, sino en ponerlos en diálogo a partir de la experiencia concreta del comer.

En este sentido, aunque la gastrosfía no ofrece una explicación total del fenómeno alimentario, resulta una vía crítica para formular nuevas preguntas: ¿qué saberes alimentarios son reconocidos?, ¿qué cuerpos y territorios sostienen las prácticas culinarias?, ¿quién obtiene valor de ellas?, ¿qué formas de poder intervienen en la legitimación del gusto? y ¿en qué condiciones se construyen los sentidos contemporáneos del comer? Estas preguntas permiten reconocer la alimentación como un campo de conocimiento, disputa y posibilidad crítica para pensar las relaciones entre cuerpo, cultura, territorio y sostenibilidad.

6. REFERENCIAS

- Altieri, M. A. (2011). *Agroecología: bases científicas para una agricultura sustentable*. Sociedad Científica Latinoamericana de Agroecología.
- Bourdieu, P. (1984). *Distinction: A social critique of the judgement of taste*. Harvard University Press.
- Brillat-Savarin, J. A. (2014/1825). *Fisiología del gusto*. Akal.

- Carrillo Basto, D. (2025). *Gastronomía sostenible en contextos turísticos de Nayarit* (tesis de maestría inédita). Universidad Autónoma de Nayarit, Tepic.
- Escobar, A. (2020). *Pluriversal politics: The real and the possible*. Duke University Press.
- Foucault, M. (1978). *The history of sexuality, volume 1: An introduction*. Pantheon Books.
- Foucault, M. (1980). *Microfísica del poder*. La Piqueta.
- Foucault, M. (1988). Technologies of the self. En L. H. Martin, H. Gutman y P. H. Hutton (Eds.), *Technologies of the self: A seminar with Michel Foucault* (pp. 16-49). University of Massachusetts Press.
- Giraldo, O. F. (2022). *Justicia alimentaria: una introducción crítica a la soberanía alimentaria*. Universidad del Cauca.
- Heldke, L. (2003). *Exotic appetites: Ruminations of a food adventurer*. Routledge.
- Korsmeyer, C. (1999). *Making sense of taste: Food and philosophy*. Cornell University Press.
- Perreault, T. (2020). Political ecologies of water. En R. L. Bryant (Ed.), *The international handbook of political ecology* (pp. 212-225). Edward Elgar.
- Petrini, C. (2012). *Bueno, limpio y justo: principios de una nueva gastronomía*. RM.
- Shiva, V. (2017). *¿Quién alimenta realmente al mundo?* Icaria.
- Vaerst, F. C. E. von. (1851). *Gastrosophie oder die Lehre von den Freuden der Tafel*. Avenarius & Mendelssohn.