



LA COMIDA Y SUS DIMENSIONES CULTURALES

Una revisión integrativa del Estado de la Cuestión

Food and its cultural dimensions: An integrative literature review

ÁNGELA OTÁLVARO, OLGA VÁSQUEZ, DIANA MARCELA MURCIA
Corporación Universitaria Minuto de Dios - UNIMINUTO, Colombia

KEYWORDS

*Integrative review
Culture
Gastronomy
Traditional Knowledge
Plants
Food
Botany*

ABSTRACT

Introduction: The relationship between food and culture is broad, therefore, the research agenda on the subject is exposed, through the review of indexed articles published between 2016 and 2022. Objective: to synthesize the academic production of the last years taking into account the key themes, the countries of production and the theoretical-methodological currents used in the research designs. Methodology: Integrative documentary review. Conclusions: The literature found is presented through six major thematic axes: food and medicine, identity and nation, transmission of knowledge, G-local relations and social dimensions.

PALABRAS CLAVE

*Revisión integrativa
Cultura
Gastronomía
Saberes Tradicionales
Plantas
Comida
Botánica*

RESUMEN

Introducción: La relación entre la comida y cultura es bastante amplia, por ello, se expone la agenda de investigación en torno al tema, a través de la revisión de artículos indexados publicados entre el 2016 y el 2022. Objetivo: sintetizar la producción académica de los últimos años teniendo en cuenta los temas claves, los países de producción y las corrientes teórico-metodológicas utilizadas en los diseños de investigación. Metodología: Revisión documental integrativa. Conclusiones: La literatura encontrada se presenta a través de seis ejes temáticos grandes: alimentos y medicina, identidad y nación, transmisión de saberes, relaciones G-locales y dimensiones sociales.

Recibido: 17/ 08 / 2022

Aceptado: 18/ 10 / 2022

1. Introducción

A pesar de que el rol fundamental de la comida parece ser la supervivencia, su papel cultural va mucho más allá de la alimentación y de la nutrición. Desde aspectos cotidianos en los que se establece una dieta específica o se dicta qué está permitido y que está prohibido; hasta dimensiones simbólicas, relaciones espirituales, aplicaciones medicinales, identidades culturales, aspectos patrimoniales u oportunidades turísticas. Las dimensiones culturales de la comida se relacionan con diversos aspectos, entre estos, algunos históricos, sociales, económicos, globales y religiosos.

Dada la amplitud del tema, este artículo expone una revisión integrativa del estado de la cuestión sobre las dimensiones culturales de la comida. Es decir, se revisa la producción académica internacional entre el 2016 y el 2022; de artículos publicados en diferentes bases de datos como Scopus, Web of Science, Jstor, Ebsco y Proquest, entre otras.

Para ello, se utiliza la metodología integrativa de revisión documental (Snyder, 2019; Torracó, 2016), cuya misión es hacer una revisión crítica y re-conceptualizar las bases del conocimiento que se está evaluando (Torraco, 2005). De acuerdo con Marcela Tavares de Souza, Michelly Dias da Silva y Rachel de Carvalho, la revisión integrativa es:

El enfoque metodológico más completo, y permite incluir estudios experimentales y no experimentales para comprender cabalmente el fenómeno analizado. También combina datos de literatura teórica y empírica, y tiene una amplia gama de propósitos, tales como la definición de conceptos, revisión de teorías y evidencias, y análisis de problemas metodológicos de un tema en particular. (Tavares de Souza et al., 2010, p. 103) (Traducción propia del inglés)

Al presentar una síntesis que tenga en cuenta los temas, las categorías y las perspectivas teórico metodológicas que se han utilizado al respecto, durante los últimos años, se puede contribuir a que otros investigadores descubran de baches de conocimiento, tendencias; y a que se generen nuevas propuestas de investigación y preguntas sobre lo ya construido.

2. Metodología

La metodología integrativa de revisión documental requiere definir el problema de investigación, identificar la información pertinente, buscar los estudios en la literatura y evaluarlos de manera crítica (Tavares de Souza et al., 2010). Esta evaluación se da, por un lado, desde el enfoque en el análisis y, por otro lado, en el modo de síntesis. Lo primero se puede dar de diferentes maneras: examinando con detalle la relación entre el tema y las principales ideas producidas en el ámbito académico, analizando los orígenes del tema o la relación entre los conceptos, los métodos de investigación y las aplicaciones empíricas que aparecen en la literatura académica, entre otros modos. Por su parte, la síntesis puede tener como propósito: la agenda de investigación, la taxonomía de los constructos y de los marcos teóricos, la búsqueda de perspectivas conceptuales alternativas o la formulación de meta-teorías (Torraco, 2005).

Se elige la metodología integrativa sobre otras formas de revisión, ya que ésta puede examinar una amplia variedad de diseños metodológicos. Este aspecto es relevante para esta investigación, ya que el tema en cuestión tiene un objeto de estudio que es abordado, en la mayoría de los casos, por metodologías cualitativas, unas de corte hermenéutico y otras, crítico. Esto implica que también la diversidad de preguntas, diseños y resultados de investigación es bastante amplia. Así mismo, diferentes disciplinas abordan el tema, tales como la antropología, la historia, la geografía, la medicina y la botánica, y demás. Otros enfoques de revisión como el meta-análisis y el sistemático implican que las investigaciones tengan diseños muy similares o que estén basado sobre una misma pregunta, respectivamente (Tavares de Souza et al., 2010, p. 103).

Ahora bien, para la revisión del estado de la cuestión, se parte de la pregunta: ¿Cuál ha sido la agenda de investigación en torno al tema de las dimensiones culturales de la comida, entre el 2016 y el 2022, en la producción científica global?

El objetivo principal es sintetizar la producción académica de los últimos cinco años teniendo en cuenta los temas claves, los países de producción y las corrientes teórico-metodológicas utilizadas en los diseños de investigación. Para ello, se proponen los siguientes objetivos específicos: identificar temas y categorías de análisis claves; mapear la producción internacional; identificar corrientes y modelos teórico metodológicos clave; y establecer las relaciones entre los constructos teóricos encontrados.

La búsqueda bibliográfica se realizó entre febrero y junio del 2022, en las siguientes bases de datos: Scopus, Web of Science, Jstor, Ebsco, Scielo y Proquest. Las palabras claves utilizadas fueron: comida, conocimiento y tradición; plantas, conocimiento y tradición; saberes y cocina. Se hizo la búsqueda en español y en inglés.

Dada la amplitud de tema y la cantidad de bibliografía que se produce al respecto, los artículos se seleccionaron a través de un muestreo aleatorio por conveniencia, teniendo en cuenta los siguientes criterios: artículos en revistas indexadas o de alto impacto, publicadas entre el 2016 y el 2022, y producción académica internacional de todos los continentes.

En cuanto al análisis, se revisaron los diseños teórico-metodológicos, la adscripción disciplinar e interdisciplinar, la relación entre los constructos teóricos encontrados, y el relacionamiento investigativo de las dimensiones culturales de la comida.

3. Resultados

La bibliografía encontrada es sumamente extensa, por ello, clasificamos los resultados en seis líneas temáticas principales: Alimentos y Medicina, identidad y nación, transmisión de saberes, relaciones G-locales y dimensiones sociales.

3.1. Alimentos y Medicina

En esta línea de investigación, se pueden encontrar diferentes sub-temáticas, entre ellas: conocimientos sobre especies de plantas medicinales; la relación entre medicina y cultura, la relación entre la sanación física y la sanación espiritual, y el conocimiento ancestral de las comunidades indígenas (Brena, 2017; Chamba-tandazo et al., 2019; Chávez et al., 2017; Rios et al., 2017; Singh et al., 2021; Trozzo et al., 2019).

La dinámica socio-ambiental en relación a los alimentos asocia “el reconocimiento de la diversidad cultural y las propuestas a nivel internacional por conservarla, revaloran el realizar estudios sobre la relación sociedad-ambiente” (Chávez et al., 2017), orientados a generar acciones que propendan por el cuidado del ambiente, el uso adecuado de recursos y el aprovechamiento de productos naturales en el consumo alimentario.

Este intercambio cultural se gesta entre diferentes comunidades y al interior de cada población, con el fin de aprovechar recursos y optimizar las buenas prácticas alimenticias en sus habitantes. De allí que la investigación denominada *Alimentos y medicinas forestales en los Apalaches contemporáneos*, asocia el término población multigeneracional que incluye el saber ancestral, el saber nativo y el saber contemporáneo en torno a los alimentos y plantas medicinales endémicas de los Apalaches, al suroeste de Virginia, E.E.U.U. (Trozzo et al., 2019), comunidad que fortalece su economía y culturalidad a través de la culinaria.

En relación al conocimiento en plantas medicinales “la mayor cantidad de información sobre el uso de esta medicina alternativa la poseen los adultos mayores” (Rangel & Guerrero, 2018, p.131), siendo un conocimiento transgeneracional de difusión personal, familiar y comunitaria, asociada a la comunicación oral, que propende por el bienestar no solo físico sino emocional.

De allí que estudios como el de la Universidad Autónoma de Querétaro- España, titulado *Comer para sanar: alimentación y medicina en Nueva Galicia, siglo XVIII* vislumbran una “forma de conocer las ideas populares acerca de algún tema es a través de los dichos y refranes que reproducen conocimientos antiguos” (Bazúa, 2016, p. 52) y los mantienen vivos a través del tiempo, en donde la comida es el tema central en la comunicación y la manera de abordar el cuidado de la salud, a través de la “teoría médica que puso especial atención en ella desde la antigüedad, preocupación que se acentuó en el siglo XVIII con el nacimiento de la policía médica, como fundamento científico” (Bazúa, 2016, p. 53).

Siguiendo esta línea de investigación, podemos encontrar el aporte científico que realiza el estudio *Plantas utilizadas en la medicina tradicional de comunidades campesinas e indígenas de la Selva Zoque, Chiapas, México* frente al aprovechamiento de plantas no solo como alimento sino como sanación “con fines medicinales, se utilizan desde hace miles de años, en su mayoría por los curanderos tradicionales y chamanes como tratamiento contra muchas enfermedades” (Orantes-García et al., 2018, p. 504).

A nivel latinoamericano, se acentúa aún más el conocimiento ancestral en cuanto a la medicina natural y su utilización en procesos alimentarios cotidianos, apropiando aspectos culturales, como se expresa en el estudio realizado en la comunidad indígena Tikuna de Cushillo Cocha, zona fronteriza Perú-Colombia-Brasil, resaltando que “Las comunidades indígenas han utilizado los conocimientos tradicionales durante siglos, bajo sus leyes locales, sus costumbres y sus tradiciones, que han sido transmitidos y han ido evolucionando de generación en generación” (Rengifo-Salgado et al., 2017, p. 68).

Este estudio destaca no solo el uso de plantas a nivel medicinal sino también en la estructura gastronómica, como se demuestra en el Perú, que “la riqueza botánica se refleja en la diversidad de usos de plantas: cerca de 5000 especies de plantas son utilizadas por la población peruana para la alimentación, la medicina” (Rengifo-Salgado et al., 2017, p. 70), mientras en Ecuador se destacan estudios como el realizado por Gallegos en su artículo *Las plantas medicinales: principal alternativa para el cuidado de la salud, en la población rural de Babahoyo, Ecuador*, que manifiestan que

para el caso de las poblaciones rurales, el acceso a los medicamentos farmacológicos se torna restringido por múltiples razones, como el traslado a una farmacia, los costos altos, los aspectos culturales, el difícil acceso a centros de salud, entre otros, optando siempre por la medicina herbaria que está a su alcance. (Gallegos-Zurita, 2016, p. 328)

Según el análisis realizado por Nélida Soria y su grupo de investigación sobre el uso de plantas medicinales en la minimización de enfermedades, denominado tratamiento herbolario, “el 83 % de la población del Perú

lo utiliza, 80 % en Ecuador, 73 % en Jamaica y 60 % en Bolivia, demostrando la importancia de este tipo de medicación los diversos países” (Soria et al., 2020, p. 265).

Lo que demuestra que la medicina natural o herbaria prevalece en lo cotidiano, apropiando el conocimiento ancestral en diferentes contextos; la cual “se basa en el uso terapéutico de diferentes partes de plantas y en distintas formas de preparación para prevenir o curar diversas dolencias” (Maldonado et al., 2020, p. 1), acudiendo a su función curativa según las características taxonómicas de cada especie.

De acuerdo a la clasificación taxonómica y condiciones bioclimáticas, se pueden encontrar estudios investigativos en diferentes zonas o regiones en Colombia, como se lo expresa el artículo *Plantas medicinales que se comercializan en Bogotá (Colombia)* para el tratamiento de enfermedades infecciosas, indicando que “los remedios tradicionales son la atención primaria de salud en estas comunidades, donde por ejemplo el uso de plantas en forma de extractos crudos, infusiones o emplastos, es una práctica común para tratar las infecciones gastrointestinales, respiratorias, urinarias” (Pabón et al., 2017, p. 529).

Estos tratamientos medicinales son comunes en diferentes regiones del país, de acuerdo a las zonas climáticas y productividad del terreno, en zonas de difícil acceso a planes complementarios en salud, según el análisis expuesto por Hincapié et. al., (2018), denominado *Estudio etnobotánico de plantas medicinales en tres municipios de Antioquia, Colombia* que suministra información relevante en el uso; siendo una de las formas más utilizadas “la infusión, la decocción, los jugos, macerados, emplastos, baños y las vaporizaciones usando una o varias partes de las plantas” (Hincapié et al., 2018, p. 6).

3.2. Identidad y Nación

Esta línea tiene que ver con la memoria y la riqueza culinaria, la contra-memoria, el patrimonio, el tejido generador de identidades, la configuración de la cultura, la construcción de la identidad de nación y la comida étnica (Abarca & Colby, 2016; Bak-Geller Corona & Matta, 2020; De Suremain et al., 2016).

Con respecto a la identidad, se encuentran asociaciones múltiples y multiescalares: como branding, productores, identificaciones locales que cuestionan procesos globales y confluyen varias narrativas patrimoniales cuestionando los discursos hegemónicos. Las tensiones que señalan los autores permiten identificar que es un desafío encontrar una definición exacta o totalizante del término patrimonio. En general, la conclusión es que no es un solo término sino más bien un discurso, o una construcción que responde a intereses particulares. Existen también varias referencias sobre políticas nacionales e internacionales del patrimonio, asociadas a la comida. Así mismo, se hace evidente la necesidad de separar lo que es el patrimonio tangible de lo intangible. La asociación con los fenómenos sociales reflexiona sobre la idea de la conservación y la transmisión principalmente. En cuanto al patrimonio desde los países, son las ideas de valor lo que condiciona las clasificaciones y eventualmente hay una emergencia que asocia el turismo.

En el marco del Coloquio Internacional Patrimonios alimentarios: consensos y tensiones del año 2016, se plantearon preguntas como: ¿A qué sabe el patrimonio alimentario? ¿A gusto de nostalgia? ¿A búsqueda o reafirmación de identidad? ¿A rivalidad por las formas de conservar y transmitir? ¿Es acaso el sabor de un horizonte incierto? ¿O quizás de un futuro prometedor? Bajo estas premisas, se discutió sobre las maneras como los intereses sociales y políticos implícitos en la valorización de un ingrediente, una receta o un saber de cocina, se traducen en aromas, texturas y sabores particulares. Algunos de los dispositivos patrimoniales, como son festivales y ferias gastronómicas, recetarios, rituales, proyectos turísticos y museográficos, sirvieron para pensar colectivamente sobre cómo se hace, se dice y se come el patrimonio desde una aproximación crítica desde la perspectiva de las ciencias sociales (De Suremain et al., 2016).

La patrimonialización fue definida para este evento como el proceso que conduce a la salvaguardia, a compartir y a transmitir recursos materiales, simbólicos o intangibles a generaciones futuras. Este proceso moviliza prácticas, discursos, representaciones y valores que comparten grupos, individuos o instituciones. Resulta de la interacción, a menudo conflictiva de una multiplicidad de actores, tales como instituciones internacionales, ministerios, grupos de investigadores, o actores locales como pueblos, barrios o asociaciones. Estos actores determinan la consolidación, el rechazo o la apropiación de estos procesos. Los patrimonios alimentarios surgen también de iniciativas “horizontales” o locales fomentadas por grupos marginados o con poca representatividad en la sociedad civil (De Suremain et al., 2016).

Como novedad, se encuentran algunas discusiones que colocan en escena ciertas sociedades poscoloniales, valiéndose de metáforas o complejizando las problematizaciones en cuanto patrimonio. En el caso de Bak-Geller y Raúl Matta, la metáfora de la receta bien lograda fue y sigue siendo objeto de uso político cuando se trata de definir la cultura nacional, la cual es con frecuencia representada en forma de caldero u olla, donde los ingredientes y saberes autóctonos se combinan, sin ningún esfuerzo ni mediación, con otros productos y técnicas venidos de lejos (2020). Las opciones de análisis implican la revisión de los principios de simetría, continuidad y pureza que caracterizan los relatos culinarios de la nación mestiza y multicultural, y muestra cómo se ha invisibilizado la presencia de ciertos actores históricos y sociales dentro del gran caldero.

Por otro lado, en esta línea también podemos encontrar el tema de la identidad cultural a través de la cocina étnica. El interés sobre este tipo de gastronomía ha aumentado alrededor del mundo, debido al turismo, a la globalización y a las oportunidades de intercambio.

La conciencia y la prueba de la cocina étnica han aumentado en las últimas décadas debido al desarrollo del intercambio comercial universal, el movimiento de diferentes etnias en todo el mundo, las oportunidades de viajes turísticos y la globalización. A nivel internacional, existe una tendencia hacia la comida “exótica” o étnica. Los segmentos de consumidores de alimentos étnicos más involucrados son en gran medida la generación más joven que trabaja y vive en las grandes ciudades. Consumir comida étnica les brinda no solo aventura sino también movilidad emocional. Trae recuerdos de vacaciones a lugares únicos, y refleja y refuerza lazos afectivos y apertura a nuevas culturas. (Ting et al., 2017, p. 21)

Pero, ¿a qué sabe lo étnico? De acuerdo con Dae Young Kwon (2017), editor del *Journal of Ethnic Foods*, cada grupo étnico alrededor del mundo tiene sus propios platos, con sus sabores y gustos únicos y diferentes. No sólo se pueden apreciar las diferentes cualidades de los sabores, sino también su intensidad, y la textura de los alimentos. De algún modo se podría decir que apreciar comida étnica es saborear la cultura. Por ejemplo, la forma en que occidente y oriente describe los sabores es distinta. Mientras en Estados Unidos se cuenta lo dulce, salado, picante, amargo y ácido; en Japón se le añade un sabor denominado Umami (Kwon, 2017).

Sin embargo, el sabor no es el único motivo para probar la comida étnica, Hiram Ting, Sharon Rebecca, Alexandra John (2017) estudian por qué los habitantes de Malasia deciden consumir ciertos platos de la tribu indígena Dayak, perteneciente a su país. En su estudio denominado *Consumption intention toward ethnic food: determinants of Dayak food choice by Malaysians*, expresan que los consumidores pueden tener varios criterios para elegir los alimentos, estos pueden estar basados en factores que influyen funciones sensitivas y no sensitivas: la salud, el control del peso, el estado de ánimo, el contenido natural, el atractivo sensorial, el precio, la familiaridad y la conveniencia.

En el caso de la comida ayurveda, Mónica Tanwar y su equipo de investigación estudian los alimentos étnicos del *Dham*, un festín tradicional que se prepara en ocasiones especiales como matrimonios o festividades locales en Himachal Pradesh, un estado de la República de la India. Estos platos, entre los que se encuentran *rajmah madra, kadi, khatta, sepu badi*, son un componente integral en la vida cotidiana de los habitantes y hacen parte del patrimonio alimentario, ya que se producen a partir de ciertas condiciones geográficas y climáticas de la región, y tienen preparaciones tradicionales específicas (Tanwar et al., 2018).

Para el caso de Latinoamérica, Ana Isabel Utreta y Karina Jiménez (2021) analizan el valor del consumo del maíz en el pueblo Salsaka en Ecuador. Este alimento endémico se considera patrimonial debido a las múltiples preparaciones y costumbres que lo involucran. Por ejemplo, la receta de la chicha de maíz involucra conocimientos ancestrales específicos de esta región. Las investigadoras propenden por una revalorización de estas preparaciones y por convertirlas en atractivos gastronómicos.

3.3. Transmisión de saberes

En esta línea de investigación, se encuentran temas relacionados con la recuperación de saberes locales en torno a la conservación, el uso y el consumo de alimentos locales, y en torno a la sustentabilidad de los contextos rurales (Chávez Plazas et al., 2021); la acción colectiva (Rincón Rubio et al., 2017; Rosset & Martínez Torres, 2016), las transacciones discursivas en escenarios de la vida cotidiana (Maglia et al., 2019) y el reconocimiento de la cultura a través de la naturaleza (De Orellana et al., 2017).

Yudy Chávez, Judith Camacho y María Lucero Ramírez (2021) realizaron una investigación para reconocer los saberes locales de la organización comunitaria *Asociación Semillas de Esperanza y Paz de Mujeres Víctimas del Conflicto Armado* (Asepamuvic) en Viotá (Cundinamarca, Colombia), orientados a las prácticas agronómicas y al manejo de la biodiversidad de las plantas aromáticas.

El diálogo de saberes también toma fuerza a través de la investigación sobre el movimiento transnacional La Vía Campesina, María Helena Martínez y Peter Rosset (2016) investigan cómo éste tiene un lugar importante en la confrontación (politizada) con el agro-negocio y la realidad neoliberal. Entre los marcos movilizados de la acción colectiva está la difusión de la agroecología entre las familias campesinas.

De manera similar, desde el feminismo comunitario, el texto *Empoderamiento y feminismo comunitario en la conservación del maíz en México* muestra cómo ocho mujeres matlatzincas de la comunidad de San Francisco Oxtotilpan se empoderan para preservar al maíz nativo y para crear una masa crítica que incorpora a otras mujeres en acciones favorables para la soberanía alimentaria. Este empoderamiento se da a través de cinco dimensiones: simbólico, corporal, social, material y cognitivo (Rincón Rubio et al., 2017).

Por lo que las apuestas por el reconocimiento intercultural son de gran relevancia en el mundo culinario, mediante el intercambio de saberes entre comunidades, regiones, países o continentes, en donde se medían codificaciones, simbologías y lenguajes a través de preparaciones alimenticias que propenden por mejorar la salud nutricional, la buena alimentación y el buen gusto por los alimentos en diversas poblaciones, siendo un ejemplo

de ello el estudio realizado por Valentina Brena (2017), titulado *¿Culinaria afrouruguaya? Saberes y sabores: entre la invisibilización y la codificación*; en donde se establece la interacción de conocimiento africano y el uruguayo entorno a los alimentos, su preparación y su utilización no solo como alimento sino como intercambio cultural y medicinal.

Desde el análisis de la socialización de saberes en escenarios locales, en el proyecto *Transacciones discursivas, economía simbólica y cocinas de la Afromemoria en la Plaza de Mercado de Cali* (Maglia et al., 2019), se piensan las plazas de mercado de la ciudad de Cali (Colombia) como un escenario de intercambio cultural, lingüístico y mercantil en donde ha confluído la migración interna de varias poblaciones como: el campesinado afropacífico y los desplazados de otras regiones como el Valle del Cauca, el Cauca, Antioquia y Nariño- Putumayo. Estos espacios permiten una comunicación en la que confluyen saberes y sabores, ritos y mitos.

Por último, de acuerdo con Margarita Orellana y su equipo de investigación (De Orellana et al., 2017), las plantas y la comida nos permiten conocer la cultura ancestral y actual de México. Específicamente, las plantas conocidas como psicodélicas, deben ser vistas más allá de su uso recreativo y se debe entender el modo en el que las culturas indígenas las usan como parte importante de su cosmovisión, de sus rituales y de sus propiedades curativas. En esta misma investigación, Julio Glockner muestra cómo éste tipo de plantas ha sido utilizado históricamente para tener un rol mágico, divino, terapéutico y expansivo en la vida religiosa indígena; Mercedes de la Garza expone cómo las plantas sagradas fueron utilizadas en rituales chamánicos, por culturas Mesoamericanas por el 2500 A.C.; Antonella Fagetti cuenta la historia de una mujer que a partir del uso de hongos psicoactivos pudo discernir el origen de su enfermedad, y cuenta que los Mazatecas advierten que el uso inadecuado e irrespetuoso de este tipo de alucinógenos puede conducir a la demencia. También se expone cómo plantas como el Tabaco, el Peyote, la Gloria de la Mañana y la Santa Rosa (Marihuana) hacen parte de una realidad diferente, pero no separada de la que nosotros percibimos diariamente. El reconocimiento de estas plantas permite entender la diversidad cultural del país y abordarla en sus dimensiones físicas y espirituales.

3.4. Relaciones Glocales

Dentro de la bibliografía analizada, encontramos varios estudios en los que la comida se inserta en procesos que relacionan lo local y lo global de diferentes formas. Muchos de estos tienen que ver con lo que Haesbaert (2011) denomina glocal. De acuerdo con este autor,

[La] Glocalización, sin embargo, más que un conjunto de situaciones „locales“ que sufren interferencia de lo „global“, es justamente uno de los procesos a través de los cuales podemos reconocer mejor la multiterritorialización, en su sentido más estricto. Ni simplemente una yuxta o superposición de territorialidades a diferentes escalas (lo global y lo local), ni una imposición unilateral de hechos que suceden en una escala que se sobrepone a la otra (lo global sobre lo local), la glocalización, según autores como Robertson (1995) y Swyngedouw (1997), indica una combinación de elementos en una nueva dinámica en la que éstos ya no pueden ser reconocidos de forma estricta ni como globales ni como locales, sino como una amalgama cualitativamente distinta: global y local combinados, al mismo tiempo, como un nuevo proceso. (Haesbaert, 2011, p. 287)

Aunque la bibliografía revisada no utiliza explícitamente el término glocal, éste nos sirve de categoría para dar cuenta una parte de la agenda de investigación en el estado de la cuestión; ya que, a partir de éste, se puede dar cuenta de asuntos relacionados con la globalización, con el multiculturalismo y con la turistificación de los alimentos.

Desde el tema de la globalización, el trabajo de Miriam Bertran analiza cuál es el impacto de ésta en la alimentación cotidiana de la comunidad de Ajalpan, en el Estado de Puebla. Esta es una localidad rural en urbanización cuyo ideal es el desarrollo y el progreso (Bertran, 2017). Ella realiza un análisis micro y macro-social y desarrolla el concepto domesticación de la globalización, el cual piensa cómo esta impacta todos los sectores sociales. En el caso de la alimentación, el acceso diferentes tipos de comidas y a información sobre ésta, afecta la producción, el consumo y la tradición del lugar.

La globalización se caracteriza por una intensificación de la interacción entre focos distantes de producción, circulación y consumo, en un proceso complejo e interdependiente. Una de sus características centrales es la desregulación y la eliminación de los controles de las transacciones internacionales (García Canclini, 1999), es decir, la libre circulación de mercancías resultado del triunfo del neoliberalismo en el mundo. (Bertran, 2017, p. 124)

Esta globalización permite una mayor cantidad de opciones y, con ello, se requiere una mayor cantidad de información que persuade a la población para consumir estos alimentos y que minimice los efectos sociales de la desregulación de la agroindustria (Bertran, 2017, p. 126)

Ahora bien, dentro del tema del multiculturalismo, se hayan temas como el análisis de la memoria social como campo clave para explorar los significados, los silencios y las resistencias de la diáspora Afro en América Latina,

a través de su gastronomía (Ugueto-Ponce & Felicien, 2022); cómo algunas de las recetas identificadas como patrimonio de la identidad cultural en América Latina obedecen más a mestizajes multiculturales de diferentes partes del mundo que a una cierta pureza nacional, para el caso de México y Perú (Bak-Geller Corona & Matta, 2020); y cómo en el fenómeno de la migración, la comida sigue siendo un elemento esencial para preservar la tradición la cultura y la identidad (Agutter & Ankeny, 2017).

Otro problema con la globalización, es el desarraigo que provoca en las nuevas generaciones. Por ejemplo, en la región del valle de Hindu Kush, entre Afganistán y Paquistán, Abdullah y su equipo de investigación se dio cuenta que el consumo de plantas silvestres se redujo debido a la introducción de las comidas rápidas y a fenómenos como la urbanización, la modernización y la globalización (Abdullah et al., 2021, p. 7).

Esto mismo sucede con el consumo de las plantas silvestres en Sierra Norte de Madrid, en España. De acuerdo con Laura Aceituno-Mata, Javier Tardío y Manuel Pardo-de-Santayana (2021), el conocimiento tradicional sobre este tipo de alimentos ha tenido una gran erosión a nivel global, a pesar de la proliferación de estudios académicos sobre el tema. Entre las razones de este cambio están: el abandono de las prácticas tradicionales de agricultura, la reducción del tiempo en el que la gente pasa en lo rural, la disminución de la cantidad y de la calidad de las plantas silvestres, el hecho de que estas plantas no son necesarias para subsistir y las connotaciones negativas que tienen algunas de estas especies, relacionadas con la pobreza y la hambruna (Aceituno-Mata et al., 2021, p. 1)

De hecho, “el proceso de globalización está afectando a las sociedades rurales de todo el mundo, haciéndolas más dependientes de insumos externos y desconectándolas de sus recursos locales, como plantas silvestres o variedades locales” (Jackson et al. en Aceituno-Mata et al., 2021, p. 2). Otras razones para la erosión de este conocimiento tradicional, a nivel mundial, son: la industrialización de la agricultura, el éxodo rural, la afectación de los ecosistemas y las modificaciones en los estilos de vida de las personas.

Desde una perspectiva global y multicultural, el sistema alimentario mundial alimenta las desigualdades y el aumento del hambre al basarse en el racismo estructural. En ese sentido, Meyby Ugueto-Ponce y Ana Felicien estudian la función de la memoria social como dispositivo para las personas negras, indígenas y de color que se han visto afectados por la violencia, la opresión y la injusticia alimentaria (Ugueto-Ponce & Felicien, 2022). La memoria social permite explorar los significados, los silencios y las resistencias de la diáspora Afro en América Latina, específicamente del pueblo afrovenezolano, a través de su gastronomía. A partir de allí, se analiza el modo en que aparece la intersección entre comida, raza y poder en las redes sociales, durante la época del confinamiento por COVID 19. A través de testimonios, recetas e historias, las investigadoras encontraron evocaciones a territorios de memorias alimentarias y narrativas importantes sobre la identidad, la agencia y la diversidad.

En otros asuntos locales, aparece también el tema de la identidad cultural y la multiculturalidad. Tal es el caso del proyecto Food and the challenge to identity for post-war refugee women in Australia, el cual analiza el papel de la comida en la conservación de la cultura, la identidad y la tradición de las familias migrantes en Australia, desde una perspectiva de género (Agutter & Ankeny, 2017). En el estudio, se observa que el rol de madre, esposa, cocinera y guardiana cultural se vio afectado por las comidas comunales de los albergues.

3.5. Dimensiones Culturales

Esta línea de investigación es amplia y se tocan temas tan distintos como: la Intersección entre las dimensiones de género raza/etnia nación y clase social; los procesos coloniales o neocoloniales; la subalternización del trabajo; y las prácticas cotidianas de la comida (Alcántara & Belausteguigoitia, 2020; Brena, 2017; Haider & Van Oudenhoven, 2018; Mihesuah, 2016).

En términos generales, las referencias bibliográficas hacen una separación primaria entre la comida callejera, la comida casera y otros tipos de comida. Una segunda separación da cuenta de lo crudo, lo cocido, e incluye aspectos como lo finamente picado (Alcántara & Belausteguigoitia, 2020). Para la primera distinción, se incluye la comida que involucra un saber popular y unas tradiciones en su preparación diferentes a las comidas que se clasifican como fastfood. Los lugares donde se elabora la comida ofrece una gama de publicaciones que analizan variables relacionadas. Por ejemplo, en la comida callejera se privilegian temas relacionados con la nutrición o mal nutrición, temas de higiene, generación de recursos o evasión de impuestos, invasión del espacio público o de estrategias de conservación de la comida popular de un lugar a través del voz a voz, por recomendaciones sobre el propio alimento o por recomendaciones sobre las formas en que se atiende o se interactúa en determinado lugar. Otras producciones visibilizan lugares como las cárceles, tal es el caso del trabajo realizado por el equipo de Mujeres en Espiral: sistema de justicia, perspectivas de género y pedagogías en resistencia, un proyecto académico de intervención en instituciones penitenciarias situado en la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM), con mujeres reclusas del Centro Femenil de Reinserción social de Santa Martha Acatitla (CEFRESO SMA) en la zona suroriental de la Ciudad de México, en donde se explicitan los roles de cuidado generalmente atribuidos a las mujeres, sin importar el lugar físico en donde se encuentran (Alcántara & Belausteguigoitia, 2020).

En muchas sociedades, alimentar a la familia de manera tradicional y culturalmente apropiada es una parte esencial de ser madre y esposa. Para los migrantes, la comida puede desempeñar un papel importante en el mantenimiento de la tradición, la cultura y la identidad (Agutter & Ankeny, 2017).

Según Miriam Bertrán (2017), a partir del análisis de narrativas, lo que se come en la calle no es comida, es antojo, develando las tensiones entre lo que debiéramos comer y lo que comemos cotidianamente. En las lógicas de análisis se enmarcan asuntos de tiempos, costos, accesibilidad, y de preferencias alimentarias.

Existe en las ciencias sociales la necesidad de las clasificaciones y en los temas de comida esto no se excluye, por ejemplo, se hace evidente la necesidad de encontrar denominaciones para los comensales y diferenciarlos por el tipo de consumos que privilegian. Al respecto (Kido Cruz, M. T., Díaz Carrión, I. A., & Kido Cruz, A., 2018) utilizan la categoría de comensales transeúntes para dar cuenta de las relaciones de peatones con diversos puestos de comida (Kido et al., 2018).

La socialización en los espacios también puede aportar un criterio de clasificación: los espacios cerrados, abiertos, el uso de cubiertos, la posibilidad de intercambio o no entre los comensales; la carga de valor asociada a un evento, los nombres, logos o reputación que les antecede; los eventos que acompañan la experiencia gastronómica o el intercambio con determinados momentos de la preparación. La terminología que acompaña todo el mundo de lo gastronómico hace que sea muy fácil comprender la diferencia entre un antojo, un gusto y las relaciones con el ocio, con el esparcimiento, etc.

Existen también producciones susceptibles de análisis como los menús, los horarios de atención, los tipos de locales, las estructuras de los puestos, la presentación de los platos, entre otros. Así mismo, las asociatividades de los comerciantes para unificar temas gastronómicos en una oferta o la exclusividad de algunos lugares, incluso siendo populares. La ubicación y los nichos de clientes o consumidores, así como sus opiniones. Las preferencias por condiciones económicas, los lugares donde se interseccionan varias clases, las zonas turísticas, los corredores turísticos, entre otras. Todas estas interacciones ocultan procesos de intercambio que ofrecen posibilidades de delimitación problemática en varios estudios.

La comida es la única forma de arte que también es una necesidad básica. Requiere conocimiento y mano de obra para el cultivo y la cocina y ofrece un espacio donde se expresan y crean gustos, hospitalidad y otros valores culturales. La alimentación es un concepto holístico que incorpora ideas de salud, espiritualidad, comunidad, tecnología y comercio, y conecta a los más marginados con los más poderosos. Se asocian también factores como: progreso, crecimiento económico, desarrollo del mercado y producción agrícola. Tales ideas a menudo están en desacuerdo con las ideas endógenas sobre el desarrollo y, a menudo, van en contra de la diversidad biológica y cultural (Haider & Van Oudenhoven, 2018).

Estrategias como el mapeo de lugares de comida, las rutas temáticas, los espacios donde hay comidas vegetarianas, carnes, comida típica, puntos de encuentro entre comensales, son elementos que se han vuelto susceptibles de análisis para posicionar estrategias comunicativas, que abordan intereses mayores a los de los propietarios de los puestos de comidas. Algunos de estos elementos son captados para posicionamiento de imagen de un producto, de un territorio, o visibilizaciones de procesos que requieren apoyo de consumidores. Al respecto, las categorías más visibles desde las ciencias sociales están ancladas a las prácticas en el consumo, experiencia gastronómica, sociabilidad, apropiación social del espacio.

3.6. Riqueza Biocultural

Ésta se centra principalmente en el reconocimiento de saberes locales y ancestrales. Así mismo presta atención al Conocimiento Ecológico Tradicional (TEK) y preservación de la bio-riqueza por parte de comunidades (Bak-Geller Corona & Matta, 2020; Duque et al., 2018; Fonseca-Cepeda et al., 2019; Rios et al., 2017).

En este sentido, la biocultura se concibe “como un paso hacia la certificación ecológica y el aprovechamiento sostenible de la biodiversidad existente en el país, combinados con el diálogo de saberes, con el fin de rescatar el conocimiento tradicional de la comunidad y construir nuevos conocimientos” (Chávez Plazas et al., 2021, p. 22), que promueven el cuidado del hábitat y de las estructuras ecosistémicas que lo conforman, apropiando “los olores, sabores, colores y texturas de los alimentos; las técnicas de preparación; los rituales de comensalía y las narrativas que les acompañan son parte fundamental en la promoción de valores que vinculan grupos sociales” (Bak-Geller Corona & Matta, 2020, p. 89), en territorios cultivados y labrados de manera artesanal, poco tecnificados, que proveen alimentos saludables a las diferentes poblaciones.

Sin embargo, a nivel mundial existen diversas problemáticas ambientales derivadas de la productividad, la industrialización, uso inadecuado del suelo, desmineralización del terreno, sobreuso de recursos, contaminación cruzada, entre otros; aunque cada país tiene sus particularidades, la región latinoamericana comparte un pasado colonial reciente centrado en la extracción de recursos naturales, instituciones gubernamentales débiles que no priorizan el medio ambiente. Así pues, se requiere establecer transiciones críticas grandes, abruptas y persistentes en la función y estructura de los sistemas socioecológico (Rocha et al., 2020, p. 17).

Desde la perspectiva de los sistemas socio-ecológicos y de lo biocultural, un equipo de investigadores de diferentes instituciones, entre las que están la Universidad de Quaid-i-Azam, la Universidad de Ciencias Gastronómicas Pollenzo y el Centro de Ciencias de Plantas y de Biodiversidad de la Universidad de Swat (Abdullah et al., 2021), analizó cómo la recolección, el consumo y la comercialización de plantas silvestres (*Wild Food Plants - WFP*) contribuye al sistema tribal alimentario tradicional de la región de los Valles del *Hindú Kush*, en

la zona fronteriza entre Afganistán y Pakistán. Este equipo realizó 63 encuestas en 21 poblaciones aledañas. Se identificaron sesentaitrés especies pertenecientes a treintaicuatro familias botánicas, de las cuales veintisiete son utilizadas como vegetales, veinticuatro como frutas, seis utilizados como entradas y seis como alimentos frescos. Estos víveres aportan un gran valor nutricional y cultural a la región, y son inseparables de estilo de vida de la comunidad. A pesar de ello, la globalización ha venido erosionando estos conocimientos, ya que las nuevas generaciones prefieren comidas rápidas y otras formas de alimentación.

En esta misma línea, en la producción académica latinoamericana, Olga Rodríguez y Xochitl del Alba León (2021) realizaron un estudio de caracterización de participantes de un taller de herbolaria en Xalapa-Coatepec, Veracruz, México. El objetivo de este taller era impulsar el patrimonio biocultural y la sustentabilidad Veracruz, México, para “lograr la conservación y el desarrollo sustentable alrededor de los pueblos originarios o indígenas” (Rodríguez & León, 2021, p. 25), siendo México uno de los países con mayor diversidad cultural y natural. Así mismo, se quería resaltar la relación entre las comunidades, el cuidado y la gestión de los recursos naturales.

En un estudio similar, el conocimiento de los pobladores rurales del centro de Argentina, y en particular de la provincia de Córdoba ha sido explorado desde el punto de vista etnobotánico y etnomédico, asumiendo que el interés de la población por el empleo de las plantas como medicamentos se basa en el supuesto de que siempre se podrá disponer de estos recursos ilimitadamente, sin tener en cuenta el deterioro del hábitat y el entorno ecosistémico en la región (Martínez et al., 2021, p. 271).

Por otro lado, estudios como el uso de las plantas por comunidades campesinas en la ruralidad de Bogotá D.C., Colombia permiten identificar las características “etnobotánicas que constituyen parte del patrimonio biocultural e identitario que está en riesgo de desaparecer, producto del cambio en el uso de suelo, migraciones internas y dinámicas del mercado popular” (Pérez & Matiz-Guerra, 2017, p. 68).

Otra de las características identificadas, a través de la investigación ruta biocultural de conservación de las semillas nativas y criollas en el territorio indígena de Puracé (Cauca), propone “la innovación con identidad y de la valoración de los conocimientos tradicionales; por lo tanto, el principal objetivo de generar una ruta de conservación” (Montaño et al., 2021, p. 6) que permita conservar el conocimiento ancestral en la utilización de semillas de plantas aromáticas y promover el cuidado medioambiental en el entorno cultivado.

4. Discusión

Siguiendo la línea crítica de la revisión integrativa, se propone una discusión final alrededor de temas subsidiarios, temas fronterizos, tensiones encontradas en la literatura y preguntas provocativas.

4.1. Temas subsidiarios

Aunque todos los artículos revisados tienen como tema principal la relación entre los alimentos y la cultura en, por lo menos una, en la búsqueda y revisión de la literatura sobre la transmisión de saberes, se encontraron otros temas que tocan de manera tangencial el aspecto alimenticio de la cultura. Por ejemplo, aquellos que tienen que ver con temas de soberanía del territorio (Casolo et al., 2020), con el papel político de las mujeres como custodias y guardianas de los saberes (Uribe Cardona, 2018), y con el diálogo de saberes e interculturalidad (Victoria-Morales et al., 2017).

Así mismo, en los temas de ciudad, muchas veces aparece la comida callejera como un tema perteneciente a los estudios urbanos, pensando en el tipo de alimentos que se consumen en la ciudad.

4.2. Temas fronterizos

Con frecuencia, varios de los temas encontrados aportan a dos o más líneas de investigación. Por ejemplo, la investigación de Sarah Bak Geller y Raúl Matta (2020) contribuye al conocimiento de la comida como identidad nacional, pero también como un asunto glocal resultado de la pluriculturalidad que lleva de manera inherente.

Es común encontrar temas fronterizos entre las relaciones locales y la identidad de nación; ya que, por un lado, hay muchos esfuerzos por patrimonializar la identidad nacional o lo étnico para hacerlo atractivo al turismo; y, por otro lado, aunque el discurso de la identidad nacional tenga cierta pretensión de pureza, muchas veces los platos son el resultado de flujos migratorios, de mestizajes y de relaciones multiculturales dentro de los países (Agutter & Ankeny, 2017; Bak-Geller Corona & Matta, 2020; Maglia et al., 2019; Ugueto-Ponce & Felicien, 2022) Indigenous, and people of color have been disproportionately affected by food injustice interlinked with other forms of violence and oppression. The current health, food, ecological, and social crisis poses new challenges on the everyday food practices. We consider social memory as a key field to explore the meanings, silences, and resistances of afro-diasporic peoples in relation to food. To answer the question: Which are the meanings of the food systems that are produced, recovered, and transformed from the social memory in the current context of a greater mediatization of racial violence throughout the continent? We started this exploration during the COVID-19 lockdown. Under the project “Flavors of Afro Memory - Sabores de la Memoria Afro” and with the aim of understanding the intersections between food, race, and power, we used social media (Instagram and WhatsApp).

Así mismo, las líneas temáticas de alimentos y medicina muchas veces se cruzan con las de riqueza biocultural, ya que al hacer estudios etnomédicos y etnobotánico tienen que rescatar los valores y las tradiciones culturales de la comunidad a la que están estudiando (Abdullah et al., 2021; Chávez et al., 2017; Rios et al., 2017; Trozzo et al., 2019) the \"horchata\" drink is consumed for its therapeutic uses. This study registered 33 families with 58 genera and 71 medicinal plant species, 50 of which are herbs and three are endemic to the Andean highlands of Ecuador. The FL index (46.1-96.3

4.3. Tensiones

Las tensiones sobre las que más se hizo énfasis en la muestra analizada contenían las palabras espacio público y privado, saberes, conocimiento, transformaciones y técnica.

Por otro lado, resulta interesante ver que, desde la perspectiva de la globalización, los jóvenes son los que más promueven el consumo de la comida étnica como actividad turística y de experiencia exótica (Ting et al., 2017) y así mismo, los jóvenes pertenecientes a las comunidades étnicas quieren abandonar sus costumbres tradicionales debido a que prefieren actividades más modernas y más acorde con las tendencias mundiales (Aceituno-Mata et al., 2021). De alguna manera, esto sugiere una perspectiva neocolonial sobre las decisiones de la juventud en cuanto a qué consumir y qué preservar.

3.4. Preguntas provocadoras

Para cerrar, quisiera continuar con la invitación de Richard Torracó sobre la importancia de que, a partir del análisis crítico de la literatura, surjan propuestas o preguntas provocadoras que direccionen a futuras investigaciones (2005, p. 363).

De acuerdo con ello, sería interesante realizar más investigaciones desde una perspectiva crítica. Por ejemplo, el análisis de la erosión de los efectos de la globalización en las tradiciones étnicas desde una perspectiva horizontal y desde adentro. De modo que los jóvenes y las personas directamente afectadas puedan generar estrategias de empoderamiento para salvaguardar las tradiciones, sin una perspectiva patrimonial y turística de fondo. Este tipo de investigaciones sería interesante realizarlo en Asia, Europa o América del Norte.

Así mismo, sería muy relevante trabajar cartografías nacionales de la gastronomía desde una perspectiva crítica.

4. Conclusiones

La producción académica en torno al tema es bastante amplia. A nivel mundial, los temas en los que más se encontró bibliografía son aquellos relacionados con los Alimentos y Medicina, y Riqueza Biocultural. Siendo los temas relacionados con plantas silvestres y plantas medicinales los más prolíficos. Estos se encontraron en países como Afganistán, Pakistán, India, Estados Unidos, España, Malasia, México, Ecuador, Colombia, Argentina y Perú.

Otro tema con gran fuerza intercontinental es el de las relaciones locales, en donde se pueden ver una intersección entre las categorías de comida étnica, gastronomía y turismo; asuntos relacionados con las diásporas y la multiculturalidad; y temas de los efectos negativos y erosión de culturas tradicionales debido a la globalización. Estos temas se pueden encontrar en países como Australia, España, México, Portugal, Afganistán y Pakistán, entre otros.

Por otro lado, se puede ver que Latinoamérica tiene una producción prolífica en el tema, cubriendo todas las líneas temáticas propuestas. El país con más producción académica en todas las temáticas de la región es México, teniendo liderazgo en Riqueza Biocultural y Patrimonio Gastronómico. Así mismo, los documentos encontrados de transmisión de saberes, desde una perspectiva crítica, son exclusivamente producidos en América del Sur.

En cuanto a los diseños teórico-metodológicos, para las líneas temáticas de Identidad y Nación, Relaciones Locales y Dimensiones sociales, el común denominador de la muestra analizada realiza estudios de corte hermenéutico; con una mayor utilización de herramientas etnográficas, cuyo instrumentos principales fueron entrevistas, revisión documental, sistematización de intercambios recolectados en la experiencia, evidencia de archivo, cobertura de los medios, memorias e historias orales.

Para el caso de las líneas temáticas de Riqueza Biocultura y Alimentos y Medicina, la mayoría de estudios se enmarcan desde la etnomedicina y la etnobotánica, favoreciendo el trabajo interdisciplinar entre la medicina, la botánica y las ciencias sociales, en especial, la antropología. En este caso, además de realizar observación sistemática y entrevistas a las poblaciones, fue fundamental la identificación de diferentes especies utilizadas en el consumo tradicional de las comunidades.

Por último, se debe señalar que se encontró que el tema de transmisión de saberes se abordó desde una perspectiva crítica latinoamericana, con un énfasis desde el trabajo de género. Allí, la recopilación de información sobre alimentos, plantas y agricultura estaba fuertemente ligada al trabajo de empoderamiento comunitario.

Referencias

- Abarca, M. E., & Colby, J. R. (2016). Food memories seasoning the narratives of our lives. *Food and Foodways*, 24(1-2), 1-8. <https://doi.org/10.1080/07409710.2016.1150101>
- Abdullah, A., Khan, S. M., Pieroni, A., Haq, A., Haq, Z. U., Ahmad, Z., Sakhi, S., Hashem, A., Al-Arjani, A. B. F., Alqarawi, A. A., & Abd_allah, E. F. (2021). A comprehensive appraisal of the wild food plants and food system of tribal cultures in the hindu kush mountain range; a way forward for balancing human nutrition and food security. *Sustainability (Switzerland)*, 13(9), 1-25. <https://doi.org/10.3390/su13095258>
- Aceituno-Mata, L., Tardío, J., & Pardo-de-Santayana, M. (2021). The Persistence of Flavor: Past and Present Use of Wild Food Plants in Sierra Norte de Madrid, Spain. *Frontiers in Sustainable Food Systems*, 4(January), 1-17. <https://doi.org/10.3389/fsufs.2020.610238>
- Agutter, K., & Ankeny, R. A. (2017). Food and the challenge to identity for post-war refugee women in Australia. *History of the Family*, 22(4), 531-553. <https://doi.org/10.1080/1081602X.2017.1314221>
- Alcántara, M. de los Á., & Belausteguigoitia, M. (2020). Lo crudo, lo cocido y lo finamente picado: Saberes y sinsabores de mujeres en prisión. *Recetario de cocina. Arte y Políticas de Identidad*, 23, 119-143. <https://doi.org/10.6018/reapi.461191>
- Bak-Geller Corona, S., & Matta, R. (2020). Las cocinas mestizas en México y Perú. Claves para interpretar el multiculturalismo en América Latina. *Antípoda. Revista de Antropología y Arqueología*, 39, 69-93. <https://doi.org/10.7440/antipoda39.2020.04>
- Bazúa, A. R. (2016). Comer para sanar: alimentación y medicina en Nueva Galicia, siglo XVIII. *Relaciones Estudios de Historia y Sociedad*, 37(146), 47-81. <http://www.revistarelaciones.com/index.php/relaciones/article/view/7%0Ahttp://www.revistarelaciones.com/index.php/relaciones/article/download/7/39>
- Bertran, M. (2017). Domesticar la globalización: alimentación y cultura en la urbanización de una zona rural en México. *Anales de Antropología*, 51(2), 123-130. <https://doi.org/10.1016/j.anthro.2017.05.003>
- Brena, V. (2017). ¿Culinaria afrouruguaya? *Estudios Sobre Las Culturas Contemporáneas*, XXIII(46), 27-53.
- Casolo, J., Omar Jerónimo, J., & Sendra, J. (2020). La (re)construcción de la autonomía de un pueblo: identidad maya ch'orti' y defensa del territorio. *Ecología Política. Cuadernos de Debate Internacional*, 60, 122-126. <https://doi.org/10.53368/ep60macred04>
- Chamba-tandazo, M. J., Paccha-tamay, C. L., Reyes-rueda, E. Y., & Figueroa-samaniego, S. E. (2019). Conocimientos, actitudes y prácticas de la medicina ancestral. 5(01), 700-714. <https://doi.org/10.23857/pc.v4i12.1244>
- Chávez, M. C., White, L., Moctezuma, S., & Herrera, F. (2017). Prácticas curativas y plantas medicinales: un acercamiento a la etnomedicina de San Nicolás, México. *Cuadernos Geográficos*, 56(2), 26-47. <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=17152020002>
- Chávez Plazas, Y. A., Camacho Kurmen, J. E., & Ramírez Mahecha, M. L. (2021). Diálogo de saberes como dispositivo de empoderamiento en mujeres rurales. *Tabula Rasa*, 37(37), 302-321. <https://doi.org/10.25058/20112742.n37.14>
- De Orellana, M., Mitchell, P., Glockner, J., Marín, C., Bencioloni, M., Gutiérrez, A., González, L., Pope, Q., Garrett, M. G., & Baez, M. de L. (2017). *Plantas Sagradas. Artes de México*, 127(Diciembre), 64-80.
- De Suremain, C.-É., Bak-Geller, S., & Matta, R. (2016). Coloquio Internacional "Patrimonios alimentarios: consensos y tensiones." *Trace. Travaux et Recherches Dans Les Amériques Du Centre*, 69, 133-137.
- Duque, M., Gómez, C. M., Cabrera, J. A., & Guzmán, J. D. (2018). Important medicinal plants from traditional ecological knowledge: The case La Rosita community of Puerto Colombia (Atlántico, Colombia). *Boletín Latinoamericano y del Caribe de Plantas Medicinales y Aromáticas*, 17(4), 324-341.
- Fonseca-Cepeda, V., Julián Idrobo, C., & Restrepo, S. (2019). The changing chagras: Traditional ecological knowledge transformations in the Colombian amazon. *Ecology and Society*, 24(1). <https://doi.org/10.5751/ES-10416-240108>
- Gallegos-Zurita, M. (2016). Las plantas medicinales: principal alternativa para el cuidado de la salud, en la población rural de Babahoyo, Ecuador. *Anales de La Facultad de Medicina*, 77(4), 327-332. http://www.scielo.org.pe/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1025-55832016000400002&lng=es.
- Haesbaert, R. (2011). De la desterritorialización a la Multiterritorialidad. *El mito de la desterritorialización. Del Fin de los Territorios a la Multiterritorialidad* (pp. 279-300). Siglo XXI Editores.
- Haider, J., & Van Oudenhoven, F. (2018). Food as a daily art: ideas for its use as a method in development practice. *Ecology and Society*, 23(3).
- Hincapié, C., Buitrago, H., Palacios, G., & Perea, L. (2018). Estudio etnobotánico de plantas medicinales en tres municipios de Antioquia, Colombia. *Revista Cubana de Plantas Medicinales*, 23(4), 1-14. <http://www.revplantasmedicinales.sld.cu/index.php/pla/article/view/665/348>
- Kido, M. T., Días, I., & Kido, A. (2018). La satisfacción del comensal como elemento clave del binomio gastronomía-turismo en Tijuana. *Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional*, 28(51), 2-25. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.24836/es.v28i51.499>

- Kwon, D. Y. (2017). Ethnic foods and their taste: salt and sugar. *Journal of Ethnic Foods*, 4(3), 133–134. <https://doi.org/10.1016/j.jef.2017.08.003>
- Maglia, G., Lipski, J., Quiñónez, J. S. M., & Cuenú, Y. A. (2019). Transacciones discursivas, economía simbólica y cocinas de la Afromemoria en la Plaza de Mercado de Cali. *Middle Atlantic Review of Latin American Studies*, 3(1), 53–80. <https://doi.org/10.23870/marlas.233>
- Maldonado, C., Paniagua, N., Bussmann, R., Zenteno, F., & Fuentes, A. (2020). La importancia de las plantas medicinales, su taxonomía y la búsqueda de la cura a la enfermedad que causa el Coronavirus (COVID-19). *Ecología en Bolivia*, 55(1), 1–5. http://www.scielo.org/bo/pdf/reb/v55n1/v55n1_a01.pdf
- Martínez, G., Audisio, C., & Claudia Luján, M. (2021). Medicinal plants, natural and cultural heritage of the bamba natural and recreational water reserve, la calera, córdoba, argentina. *Boletín Latinoamericano y del Caribe de Plantas Medicinales y Aromáticas*, 20(3), 270–302. <https://doi.org/10.37360/blacpma.21.20.3.21>
- Mihesuah, D. (2016). Indigenous Health Initiatives, Frybread, and the Marketing of Nontraditional “Traditional” American Indian Foods. *Native American and Indigenous Studies*, 3(2), 45–69. [https://doi.org/10.1016/S0140-6736\(06\)68750-3](https://doi.org/10.1016/S0140-6736(06)68750-3)
- Montaño, M. E., Sanabria-Diago, O. L., Manzano, R., & Quilindo, O. (2021). Biocultural route for the conservation of native and creole seeds in the indigenous territory of Puracé, Cauca. *Revista U.D.C.A, Actualidad and Divulgación Científica*, 24(1), 1–8. <https://doi.org/10.31910/rudca.v24.n1.2021.1771>
- Orantes-García, C., Moreno-Moreno, R. A., Caballero-Roque, A., & Farrera-Sarmiento, O. (2018). Plantas utilizadas en la medicina tradicional de comunidades campesinas e indígenas de la Selva Zoque, Chiapas, México. *Bol. Latinoam. Caribe Plantas Medicinales Aromáticas*, 17(5), 503–521.
- Pabón, L. C., Rodríguez, M. F., & Hernández-Rodríguez, P. (2017). Plantas medicinales que se comercializan en Bogotá (Colombia) para el tratamiento de enfermedades infecciosas. *Boletín Latinoamericano y del Caribe de Plantas Medicinales y Aromáticas*, 16(6), 529–546. <https://www.redalyc.org/pdf/856/85653615002.pdf%0Awww.blacpma.usach.cl>
- Pérez, D., & Matiz-Guerra, L. C. (2017). Uso de las plantas por comunidades campesinas en la ruralidad de Bogotá D.C., Colombia. *Caldasia*, 39(1), 68–78. <https://doi.org/10.15446/caldasia.v39n1.59932>
- Rangel, Y., & Guerrero, R. (2018). Las plantas medicinales como estrategia pedagógica. Medicinal plants as a pedagogical strategy for the conservation of the Environment. *Cultura, Educación y Sociedad*, 9(2), 129–136.
- Rengifo-Salgado, E., Rios-Torres, S., Malaverri, L. F., & Vargas-Arana, G. (2017). Saberes ancestrales sobre el uso de flora y fauna en la comunidad indígena Tikuna de Cushillo Cocha, zona fronteriza Perú-Colombia-Brasil. *Revista Peruana de Biología*, 24(1), 67–78. <https://doi.org/10.15381/rpb.v24i1.13108>
- Rincón Rubio, A. G., Bordi, I. V., Ortíz, H. T., & Muro, P. G. (2017). Empoderamiento y feminismo comunitario en la conservación del maíz en México. *Revista Estudios Feministas*, 25(3), 1073–1092. <https://doi.org/10.1590/1806-9584.2017v25n3p1073>
- Rios, M., Tinitana, F., Jarrín-v, P., Donoso, N., & Romero-Benavides, J. C. (2017). “Horchata” drink in Southern Ecuador: Medicinal plants and people’s wellbeing. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*, 13(1). <https://doi.org/10.1186/s13002-017-0145-z>
- Rocha, J. C., Mazzeo, N., Piaggio, M., & Carriquiry, M. (2020). Seeking sustainable pathways for land use in Latin America. *Ecology and Society*, 25(3), 1–3. <https://doi.org/10.5751/ES-11824-250317>
- Rodríguez, O., & León, X. del A. (2021). Caracterización de participantes del taller de herbolaria en Xalapa-Coatepec, Veracruz, México. Impulso al patrimonio biocultural y la sustentabilidad. *Universo de La Tecnológica*, 3(39), 24–29.
- Rosset, P., & Martínez Torres, M. E. (2016). Diálogo de saberes en la vía campesina: soberanía alimentaria y agroecología. *Espacio Regional*, 1(10), 23–36.
- Singh, R. K., Lego, Y. J., Sureja, A. K., Srivastava, R. C., & Hazarika, B. N. (2021). People and plant: Learning with adi community on ethnomedicinal practices and conservation in Arunachal Pradesh, India. *Indian Journal of Traditional Knowledge*, 20(1), 74–82.
- Snyder, H. (2019). Literature review as a research methodology: An overview and guidelines. *Journal of Business Research*, 104(March), 333–339. <https://doi.org/10.1016/j.jbusres.2019.07.039>
- Soria, N., Ramos, P., Viveros, G., Estigarribia, G., Ríos, P., & Ortíz, A. (2020). Etnobotánica y uso de plantas medicinales en unidades familiares de salud de Caaguazú, Paraguay. *Caldasia*, 42(2), 263–277. <https://doi.org/10.15446/caldasia.v42n2.76907>
- Tanwar, M., Tanwar, B., Tanwar, R. S., Kumar, V., & Goyal, A. (2018). Himachali dham: Food, culture, and heritage. *Journal of Ethnic Foods*, 5(2), 99–104. <https://doi.org/10.1016/j.jef.2017.10.006>
- Tavares de Souza, M., Silva, M. D. da, & Carvalho, R. de. (2010). Integrative review: what is it? How to do it? *Einstein (São Paulo)*, 8(1), 102–106. <https://doi.org/10.1590/s1679-45082010rw1134>
- Ting, H., Tan, S. R., & John, A. N. (2017). Consumption intention toward ethnic food: determinants of Dayak food choice by Malaysians. *Journal of Ethnic Foods*, 4(1), 21–27. <https://doi.org/10.1016/j.jef.2017.02.005>

- Torraco, R. J. (2005). Writing Integrative Literature Reviews: Guidelines and Examples. *Human Resource Development Review*, 4(3), 356–367. <https://doi.org/10.1177/1534484305278283>
- Torraco, R. J. (2016). Writing Integrative Literature Reviews: Using the Past and Present to Explore the Future. *Human Resource Development Review*, 15(4), 404–428. <https://doi.org/10.1177/1534484316671606>
- Trozso, K., Munsell, J., Niewolny, K., & Chamberlain, J. L. (2019). Forest food and medicine in contemporary appalachia. *Southeastern Geographer*, 59(1), 52–76. <https://doi.org/10.1353/sgo.2019.0005>
- Ugueto-Ponce, M., & Felicien, A. (2022). Memory and Flavors of an Afro-Diasporic Dialogue Toward Food Justice: Contributions from the Venezuelan Experience. *Environmental Justice*, 15(1), 12–24. <https://doi.org/10.1089/env.2021.0033>
- Uribe Cardona, E. P. (2018). Un viaje ancestral: mujeres afrocolombianas, indígenas y campesinas del valle de aburrá en diálogo de saberes intercultural. *Ratio Juris*, 13(26), 215–230. <https://doi.org/10.24142/raju.v13n26a10>
- Utrera, A., & Jiménez, K. (2021). Revaluation of corn chicha in the ethnic cuisine of the salasa-ka people. Tungurahua, Ecuador. *Universidad y Sociedad*, 13(3), 418–425. <http://scielo.sld.cu/pdf/rus/v13n3/2218-3620-rus-13-03-418.pdf>
- Victoria-Morales, M. I., Hernandez-Wolfe, P., Acevedo-Velasco, V. E., & González-Victoria, A. (2017). Saberes e interculturalidad: Dilemas y aprendizajes en una experiencia con afrodescendientes colombianas. *Revista Latinoamericana de Ciencias Sociales, Niñez y Juventud*, 15(1), 519–531. <https://doi.org/10.11600/1692715x.1513302032016>