

# PRESENTACIÓN DEL TEMA CENTRAL



# PRESENTACIÓN

## COMER ES UN ACTO COTIDIANO

*Mónica Denisse Rosas Fonseca*<sup>1</sup>  
y *Erick Adrián Paz González*<sup>2</sup>

En los últimos años, la gastronomía y la alimentación se han colocado como áreas de estudio creciente para las dinámicas sociales, culturales, políticas, espaciales y ecológicas que moldean las sociedades contemporáneas. El comer pasó de ser relegado a la esfera de lo privado a entenderse como la manifestación de producción y reproducción de saberes, símbolos y prácticas.

Más allá de su valor funcional, los alimentos y las prácticas culinarias se posicionan como portadores de significados, identidades y relaciones de poder (Bak-Geller Corona, 2013; Good Eshelman & Corona de la Peña, 2011; Huerta Rivera, 2012; Llerena Oñate et al., 2022), entrelazándose con cuestiones cruciales como el cambio climático (Alonso-Spilsbury et al., 2012), las desigualdades económicas (Paz-González, 2023), la migración (Elías Jiménez, 2023; Imilan, 2014), la globalización (Ayuso Peraza & Castillo León, 2017) o las resistencias (Martínez Guzmán et al., 2022). Esto, con miradas a profundizar en procesos como la producción agrícola, las cadenas de suministro, el consumo urbano y las narrativas simbólicas que rodean a los alimentos.

Nuestro esfuerzo pretende abordar estas áreas de manera interdisciplinaria desde áreas ya tradicionales como la Antropología, la Sociología, la Historia y la Gastronomía, y otras que pueden aportar diversos enfoques como la Comunicación, la Geografía, la Gestión Cultural o la Ecología. Con esto, buscamos ahondar tanto en los significados culturales y políticos del acto de comer, como en los procesos sociales que lo acompañan.

.....  
<sup>1</sup> Universidad Autónoma Metropolitana Unidad Iztapalapa (UAM - I) (mrosasf@izt.uam.mx)  
ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0002-7864-2295>

<sup>2</sup> Universidad Nacional Rosario Castellanos (UNRC) / Universidad Autónoma de Barcelona (UAB), (eadrianpaz@hotmail.com), ORCID ID: <http://orcid.org/0000-0001-5526-3244>

## LA COCINA DE LA INTERDISCIPLINA

¿Desde dónde se ha estudiado la gastronomía y la alimentación? Esta pregunta varía según el lugar desde donde se enuncie, pero existen convergencias que permiten trazar un mapa común en América Latina. En las últimas décadas, se ha consolidado un campo disciplinar reconocible a partir de la Historia de la Alimentación, la Antropología de la Alimentación y los Estudios Gastronómicos. Los dos primeros han ofrecido herramientas valiosas para comprender la alimentación como un fenómeno cultural y político, estrechamente vinculado a los procesos de construcción de identidad, memoria colectiva y territorialidad. Los estudios gastronómicos, por su parte, han crecido de forma significativa con el impacto de la industria culinaria, el turismo y las políticas de patrimonialización.

Sin embargo, pensar la comida únicamente desde ópticas tradicionales puede limitar su comprensión. Consideramos necesario el abrir la conversación hacia enfoques interdisciplinarios que permitan complejizar las miradas y responder a los problemas contemporáneos (Estrada et al., 2010). Disciplinas como la Comunicación, la Gestión Cultural, los Estudios Culturales, la Ecología Política, la Sociología Rural, el Urbanismo, la Geografía o la Química de los alimentos han contribuido a renovar las preguntas y metodologías para entender tanto los sistemas alimentarios como las prácticas simbólicas que los sostienen, que circulan o resignifican.

En consonancia con los valores de la interdisciplinariedad, la comida ha sido objeto de análisis que ha provocado el diálogo de saberes y premisas metodológicas: Por ejemplo, el urbanismo ha explorado cómo la configuración de las ciudades afecta y se afecta por las formas de producción, distribución y consumo de alimentos. La química y la biotecnología, desde una mirada crítica, dialogan con la transformación de los alimentos y su distancia, integración o rechazo entre los trabajos genéticos y las prácticas alimentarias tradicionales. Esto cobra relevancia frente al debate sobre la soberanía alimentaria, los monocultivos, las semillas transgénicas y los saberes campesinos e indígenas que han sido históricamente desplazados o deslegitimados.

A su vez, los ya consolidados *food studies* —con fuerte desarrollo en Europa y América del Norte— han comenzado a dialogar con agendas

del Sur Global y plantean nuevas formas de investigar las relaciones entre comida, poder y subjetividad, lo que implica también repensar los colonialismos del conocimiento. Con eso, las perspectivas feministas, decoloniales o ambientalistas brindan perspectivas teórico—metodológicas para interrogar las jerarquías de saber, las dinámicas de poder, que han invisibilizado o subordinado prácticas populares, comunitarias y no hegemónicas.

Como un humilde ejemplo, este número busca reflejar esa diversidad de enfoques: una cocina inter y transdisciplinaria donde las preguntas surgen tanto de los territorios como de los cruces teóricos, con el propósito de comprender —y transformar— las formas en que comemos, producimos y significamos nuestros alimentos.

## CONTENIDO DEL MONOGRÁFICO

Nuestra propuesta nació del Seminario Interinstitucional permanente "*Cultura y Patrimonio Gastronómico*" donde investigadoras e investigadores de universidades de todo el país y extranjeras nos reunimos a compartir nuestros avances de investigación sobre los temas que nos resultan atractivos. Fue ahí donde surgió la idea de hablar de la alimentación y sus procesos de transformación en el mundo contemporáneo, ya que, si bien es importante conversar sobre la comida tradicional y los saberes, también es necesario profundizar en su entrecruce entre la globalización y las tecnologías.

Este monográfico se articula por propuestas teóricas y empíricas sobre cómo entender diferentes procesos de forma holística. La primera profundiza en la dimensión digital de lo que hoy conocemos como *foodies* o *influencers* gastronómicos. La segunda aborda a la comunidad menonita mexicana en Latinoamérica y sus procesos de permanencia y transformación. La tercera brinda aportes desde los Estudios de Migración sobre el "blanqueamiento" de la cocina cantonesa en Sídney y cerramos con un estudio que profundiza en el consumo de alimentos en mercados agroecológicos en Soconusco, Chiapas, como una manera de explicar el estado actual de las cocinas regionales. Además, presentamos una reseña sobre la reciente publicación de un libro que analiza la influencia gastronómica

francesa en la cocina mexicana durante el porfiriato desde el enfoque de los Estudios Culturales.

Presentamos aquí un esfuerzo por seguir explorando en las problemáticas que la alimentación implica y que tocan diversas vertientes como el impacto ambiental de los sistemas alimentarios, el creciente uso de redes sociodigitales, la migración y los procesos de patrimonialización de las cocinas locales y regionales. En ese sentido, nuestro *dossier* remarca su esfuerzo por tender puentes entre disciplinas y busca la comprensión de las áreas alimentaria y gastronómica tendiendo puentes entre fronteras conceptuales y territoriales.

Es necesario recordar que, en un contexto global marcado por desafíos como la crisis climática y las desigualdades sociales, el estudio crítico de la gastronomía y la alimentación ofrece herramientas para repensar las formas en que nos relacionamos con el entorno y entre nosotros mismos. Nuestro esfuerzo académico no solamente busca enriquecer el conocimiento teórico, sino también generar diálogos que incidan en la construcción de alternativas sostenibles, críticas, inclusivas y éticamente responsables en torno a la producción y el consumo de alimentos.

## REFERENCIAS

- Alonso-Spilsbury, M., Ramírez-Necoechea, R., & Taylor-Preciado, J. de J. (2012). El cambio climático y su impacto en la producción de alimentos de origen animal. REDVET. Revista Electrónica de Veterinaria, 13(11), 1-25.
- Ayuso Peraza, G., & Castillo León, M. T. (2017). Globalización y nostalgia. Cambios en la alimentación de familias yucatecas. Estudios Sociales. Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional, 27(50). <https://doi.org/10.24836/es.v27i50.479>
- Bak-Geller Corona, S. (2013). Narrativas deleitosas de la nación. Los primeros libros de cocina en México (1830- 1890). Desacatos. Revista de Ciencias Sociales, 43, 31-44. <https://doi.org/10.29340/43.107>

- Elías Jiménez, A. G. (2023). Multicultural commodification in New York City's culinary field: Resistance among Mexican Indigenous chefs. *Food, Culture & Society*, 1-15. <https://doi.org/10.1080/15528014.2023.2279803>
- Estrada, L. F., Pilatowsky, M., & Velázquez, A. (2010). *La indisciplina del saber. La multidisciplinaria en debate*. Universidad Nacional Autónoma de México.
- Good Eshelman, C., & Corona de la Peña, L. E. (Eds.). (2011). *Comida, cultura y modernidad en México: Perspectivas antropológicas e históricas*. ENAH/INAH.
- Huerta Rivera, J. P. (2012). *Una cocina en búsqueda de identidad. Representaciones de la gastronomía de Baja California [Tesis de maestría en Estudios Culturales]*. El Colegio de la Frontera Norte.
- Imilan, W. A. (2014). Restaurantes peruanos en Santiago de Chile: Construcción de un paisaje de la migración. *Revista de Estudios Sociales*, 48, 15-28. <https://doi.org/10.7440/res48.2014.02>
- Llerena Oñate, K. P., Sánchez Guerrero, D. O., Lizano Saltos, V. C., & Ruiz Villegas, D. M. (2022). Gastronomía típica como identidad cultural. *ConcienciaDigital*, 5(1.1), 316-332. <https://doi.org/10.33262/concienciadigital.v5i1.1.2000>
- Martínez Guzmán, V., Marín Moncada, L. A., Torres Villa, M. Á., & Cabrera Durán, J. I. (2022). Los lenguajes gastronómicos a partir de la gráfica popular en plazas de mercado en Bogotá. Casos de estudio: «La Perseverancia», «Las Cruces» y «La Concordia». *Revista Punto de Vista*, 12(19), 89-112. <https://doi.org/doi.org/10.15765/pdv.v12i19.3173>
- Paz-González, E. A. (2023). Identidades gastronómicas para la transformación social. En C. Hammerschmidt, L. Anapios, C. Tomadoni, F. Oliveira, & S. Espul, *América Latina en discusión. Una apuesta por metodologías horizontales* (pp. 75-87). CALAS / UdG.

