



# Rivar

REVISTA IBEROAMERICANA DE  
VITICULTURA, AGROINDUSTRIA  
Y RURALIDAD

Editada por el Instituto de Estudios Avanzados  
Universidad de Santiago de Chile

## EL VALOR DEL PATRIMONIO MESTIZO VISTO DESDE LA INTELIGENCIA GASTRONÓMICA



*The value of mestizo heritage seen from the perspective  
of Gastronomic Intelligence*

*O valor do patrimônio mestiço visto desde  
uma perspectiva da Inteligência Gastronômica*

**Rosa María Torres Valdés**  
Universidad de Alicante  
Alicante, España  
ORCID [0000-0002-4618-1527](https://orcid.org/0000-0002-4618-1527)  
[rosa.torres@ua.es](mailto:rosa.torres@ua.es)

**Volumen 13, número 39, 60-74, abril 2026**

ISSN 0719-4994

Artículo de investigación

<https://doi.org/10.35588/hng4j444>

**Covadonga Ordóñez García**  
Universidad de Alicante  
Alicante, España,  
ORCID [0000-0002-3299-7277](https://orcid.org/0000-0002-3299-7277)  
[covadonga.og@ua.es](mailto:covadonga.og@ua.es)

### Recibido

28 de noviembre de 2025

### Aceptado

24 de marzo de 2025

### Publicado

30 de abril de 2026

### Cómo citar

Torres Valdés, R.M. y Ordóñez García, C. (2026). El valor del patrimonio mestizo visto desde la Inteligencia Gastronómica. *RIVAR*, 13(39), 60-74.  
<https://doi.org/10.35588/hng4j444>

## ABSTRACT

Gastronomy is a living cultural phenomenon that evolves with the history of humankind, transitioning from mere sustenance to the encounter between cultures through journeys of discovery and migratory movements. This process bestows upon us a hybrid cultural heritage or gastronomic syncretism, enriching the culture and diet of the receiving society. We approach this concept from Gastronomic Intelligence, applying broad territorial knowledge to promote sustainable (social, economic, and environmental), development in an inclusive and non-ethnocentric manner. At its core is the value of the hybrid nature of cultures, as well as the sensory and emotional dimensions of the act of sharing meals. From the Gastronomic Intelligence perspective, we analyze food as a multidimensional phenomenon, recognizing the adaptive capacities of Indigenous peoples and their ability to symbolize their social and productive realities as genuine features of their anthropological and cultural history. At the same time, we acknowledge their capacity to evolve and integrate cultural elements from diverse origins, resulting in a rich hybrid heritage that must be recognized and valued, both for the local population and for potential visitors and tourists.

## KEYWORDS

Intelligence, gastronomy, Gastronomic Intelligence, mestizo heritage.

## RESUMEN

La gastronomía es un hecho cultural vivo que evoluciona con la historia de los seres humanos, desde la mera alimentación hasta el encuentro entre culturas a través de los viajes de descubrimiento y movimientos migratorios, regalándonos un patrimonio mestizo cultural o sincretismo gastronómico que enriquece la cultura y la alimentación de la sociedad que la recibe. Nos aproximamos a este concepto desde la Inteligencia Gastronómica, es decir, aplicando un trabajo de conocimiento del territorio en sentido amplio, para promover el desarrollo sostenible (social, económico y ambiental), inclusivo y no etnocéntrico, teniendo como eje el valor de la condición mestiza de las culturas, así como la faceta sensorial y emocional del rito de comensalía. Realizamos un análisis desde la perspectiva de Inteligencia Gastronómica, estudiando la alimentación como un fenómeno multidimensional que reconoce las capacidades adaptativas de pueblos originarios y su capacidad de simbolizar su realidad social y productiva como rasgos genuinos de su historia antropológica cultural, pero también con capacidad de evolucionar e integrar otros elementos culturales de diversas procedencias, dando lugar a un rico patrimonio mestizo, que es preciso reconocer y poner en valor tanto para la población autóctona como para posibles visitantes y turistas.

## PALABRAS CLAVE

Inteligencia, gastronomía, Inteligencia Gastronómica, patrimonio mestizo.

## RESUMO

A gastronomia é um fenômeno cultural vivo que evolui com a história da humanidade, passando de mera alimentação ao encontro entre culturas por meio de viagens de descobrimento e movimentos migratórios. Esse processo nos proporciona um patrimônio cultural híbrido ou sincretismo gastronômico, que enriquece a cultura e a alimentação da sociedade que o recebe. Abordamos esse conceito a partir da Inteligência Gastronômica, aplicando um conhecimento amplo do território para promover o desenvolvimento sustentável (social, econômico e ambiental), de forma inclusiva e não etnocêntrica. No centro dessa abordagem está o valor da condição mestiça das culturas, assim como a dimensão sensorial e emocional do rito de compartilhar refeições. Sob a perspectiva da Inteligência Gastronômica, analisamos a alimentação como um fenômeno multidimensional, que reconhece as capacidades adaptativas dos povos originários e sua habilidade de simbolizar suas realidades sociais e produtivas como traços genuínos de sua história antropológica e cultural. Ao mesmo tempo, reconhecemos sua capacidade de evoluir e integrar elementos culturais de diversas origens, resultando em um rico patrimônio mestiço que precisa ser reconhecido e valorizado, tanto para a população local quanto para possíveis visitantes e turistas.

## PALAVRAS-CHAVE

Inteligência, gastronomia, Inteligência Gastronômica, herança mestiça.

## Introducción

La gastronomía y las cocinas autóctonas constituyen la expresión del patrimonio cultural identitario de los pueblos, que a su vez tiene mucho que ver con la economía o industria creativa, en esa suerte de diálogo de saberes que la caracterizan, que propicia proyectos de desarrollo local acompañados de innovaciones sociales; y es que en el decir de Fonseca (2008), la economía creativa permite rescatar a la ciudadanía en tanto que ser humano y consumidor, a través de un activo que emana de sus raíces culturales, y de su propia formación. La relación transdisciplinar entre innovación social, transferencia y apropiación social del conocimiento, en el ámbito de la gastronomía, y artes culinarias, la enología e inteligencia tiene una limitada atención en la literatura académica e institucional. Sin embargo, muchas son las referencias teóricas separadas o relacionadas parcialmente, sobre divulgación científica, sostenibilidad, innovación educativa, innovación tecnológica (a la que se vincula el concepto de inteligencia en el sentido de internet de las cosas e inteligencia artificial e inteligencia competitiva), turismo sostenible, turismo gastronómico, turismo enológico, desarrollo local, desarrollo rural, patrimonio cultural y etnográfico.

En este sentido surgen dos interrogantes de investigación: 1. Hasta qué punto la gestión del patrimonio gastronómico puede contribuir a las innovaciones sociales que favorezcan un desarrollo sostenible y sostenido en los territorios. 2. ¿Cabe considerar el mestizaje gastronómico como patrimonio gastronómico mestizo con potencial para favorecer innovaciones sociales y desarrollo local?

Investigaciones emergentes consideran la gastronomía como un medio de innovaciones sociales Mejías y Maldonado (2020), lo que es un acicate para el rescate cultural de procesos de labor productiva de alimentos y bebidas, desde la ruralidad y la tradición y lo identitario, pues «el arte culinario es fuente de atractivo de flujos turísticos» (Acle et al., 2020: 239), dado que el hecho gastronómico es inherente a las culturas humanas.

Naciones Unidas declaró el 18 de junio como el día de la Gastronomía Sostenible. Junto con la Organización de Alimentos y Agricultura, trabaja para dar a conocer la contribución de la gastronomía al desarrollo sostenible. Entre las acciones para alcanzar este objetivo, se crea la denominada red de ciudades creativas.

La nueva conceptualización Inteligencia Gastronómica se fundamenta en la revisión de la literatura de diversas áreas de conocimiento. Así, Maturana y Varela (2004) explican que la creación es algo nuevo, pero hecho de materiales viejos y el conocimiento obliga. En efecto, nos sentimos obligados en el grado en Gastronomía y Artes Culinarias a avanzar en el conocimiento y eso conlleva a nuevas conceptualizaciones y teorizaciones producto de la investigación. Desde la visión de inteligencia humana, Massanes (2017) considera la cocina como estrategia alimentaria del ser humano. La visión antropológica de Harris (1989) ya nos ilustró sobre la coherencia intrínseca de los simbolismos y representaciones culturales que intervienen en los hábitos alimentarios humanos que tie-

nen base en la percepción de limitaciones y oportunidades ecológicas, sin duda otro rasgo de la inteligencia humana relacionada con la alimentación. Más allá de la cuestión alimentaria y de subsistencia, Lacoste (2017) reflexiona sobre la construcción del patrimonio alimentario, y Skewes y Lacoste (2022) consideran que reconocer lo mestizo como propio es dar sentido restaurador y valorar las creaciones populares; pues como apuntan Ventura y Oller (2014), el mestizaje es mucho más que una categoría biológica. Toda una apuesta inteligente por una economía creativa sostenible que, como diría Conill (2015), tiene que ver con la ética intercultural.

Cuanto antecede motivó el diseño de un laboratorio de innovación social e inteligencia gastronómica, desde el que promover la transferencia de conocimiento para desarrollo sostenible a través de la preservación y promoción del patrimonio cultural gastronómico, así como el apoyo a nuevas formas de propuestas gastronómicas.

## **Valor del patrimonio mestizo visto desde la Inteligencia Gastronómica: Un marco global**

Justificada la nueva conceptualización, el trabajo de investigación busca dotarse de un marco teórico global, que permita armar el posterior trabajo de campo para la prueba de concepto. La revisión de la literatura nos da pistas valiosas sobre la diada de Inteligencia + Gastronomía. Así encontramos que Juárez (2020) afirma que hablar de la historia de los alimentos procesados es hablar de la historia de la inteligencia y de la creatividad humana para asegurar su supervivencia. Desde una perspectiva neurobiológica, Maturana y Pörksen (2010) definen inteligencia como la capacidad de un ser vivo de cambiar conductas con la finalidad de adaptación al entorno en constante cambio, pero sin dejar de ser él mismo. Esta visión no solo refuerza la vinculación de la inteligencia con la gastronomía, sino que nos introduce un elemento crucial en el estudio del patrimonio mestizo: la adaptación sin dejar de ser uno mismo, o perder identidad.

De algún modo el pensamiento de Maturana y Pörksen, mencionado en líneas anteriores, converge con el de Lacoste y Aruj (2024), quienes ofrecen un abordaje con perspectiva económica, política y social de lo que podría considerarse como la primera boda enogastronómica, en tanto refieren a un «Nuevo paradigma [...] dimensión insólita y reveladora de personas invisibilizadas, de mitos y leyendas, alterando viejas formas de medir el valor». Es claro en la inteligencia de abordar un futuro prometedor a través de la actividad enogastronómica, innovar sin perder la esencia... eso es inteligencia. Y la capacidad de cambiar conductas para adaptarnos sin dejar de ser uno mismo es un rasgo de inteligencia neurobiológica, y también de inteligencia social. Con la reconsideración del valor del patrimonio mestizo estamos aplicando sin duda estos conceptos de inteligencia que forman parte de la unidualidad del ser humano y que bien aplicados son clave para el desarrollo socioeconómico sostenible, la calidad de vida y la preservación del medioambiente y los valores culturales.

Han surgido especificaciones como inteligencia económica, inteligencia estratégica, inteligencia competitiva, inteligencia ecológica o inteligencia investigativa. En este contexto, hablar de inteligencia gastronómica parece razonable.

Las fases de investigación han dado lugar a un concepto amplio, en el que la defensa del patrimonio cultural gastronómico es un rasgo constitutivo de la unidualidad Inteligencia Gastronómica. Cabe considerar en el decir de Morín et al. (2002) que el patrimonio mestizo es un elemento complejo, no complicado. De hecho, Morín (1997) hablaba de unidualidad del ser humano como ser biológico y cultural, y este conocimiento obliga a gestionar los saberes ancestrales y actuales, sumar y reconocerse en la diversidad, para sin olvidar quiénes y cómo somos, todas las poblaciones y territorios avancen hacia su desarrollo sostenible con orgullo identitario. Como dirían Maturana y Varela (2004), el conocimiento del conocimiento obliga a tomar actitud de permanente vigilia.

## Valor del patrimonio mestizo visto desde la Inteligencia Gastronómica: Una visión filosófica

Eduardo Infante y Cristina Maciá, en su obra *Gastrosofía: Una historia atípica de la filosofía*, refieren la obra *Gastrosofía o las enseñanzas de las alegrías de la mesa*, del año 1851, de Friedrich Christian Eugen Baron von Vaerst, cuyo seudónimo era Chevalier de Lelly, para explicar la fusión entre filosofía y arte culinario. Su reflexión nos permite razonar sobre la inteligencia gastronómica y el patrimonio gastronómico:

Nosotros los gastrósofos, amamos la filosofía del gozo, la ciencia de los apetitos [...] para ello hacemos del placer conocimiento [...] disfrutamos mucho antes de que la comida llegue a nuestra boca. Nuestra diversión comienza en el mismo instante en que nos preguntamos qué vamos a comer, a lo que le sigue la indagación: ¿por qué este alimento se llama como se llama?, ¿por qué sabe cómo sabe? ¿cómo lo han cocinado las diversas culturas? ¿cómo y quién lo ha producido? (Infante y Maciá, 2022: 16)

También los autores aluden a uno de los ensayos de Theodor Adorno quien rememoraba momentos de su infancia en el que su madre y su tía tocaban juntas a cuatro manos el piano. Según los autores, «esta imagen simbolizó para Adorno como deberíamos convivir los seres humanos: dos personas creando algo juntas sin tener que sacrificar su peculiar manera de ser» (Infante y Maciá, 2022: 18).

Se infiere de la lectura que la convivencia sin renunciar a la peculiaridad propia del mestizaje, es inteligente, es filosofía de vida, la creación de un concepto como «gastrosofía» ya es un rasgo de inteligencia orientada, como dicen los autores, al gozo y la ciencia de los apetitos.

Muñoz (2005) ya nos ilustra sobre la cocina del pensamiento, como invitación a compartir fogones y mesas con filósofos y por su parte Campos (2023),

desarrolla una aproximación filosófica a la alimentación desde una crítica sobre configuraciones textuales históricas del discurso filosófico que ha venido marginando la reflexión acerca del modo en que los seres humanos nos alimentamos. Justamente estos planteamientos nos llevan a pensar de modo inteligente el significado e impacto que la gastronomía y las artes culinarias tienen en la sociedad.

## **Valor del patrimonio mestizo visto desde la Inteligencia Gastronómica: Una visión socioeconómica**

El mestizaje habla de nuestras raíces y de nuestra evolución, de nuestra historia, en resumen, habla de lo que somos hoy. El impacto del patrimonio gastronómico tiene en sí mismo un valor económico y un efecto en la sociedad que lo acoge. Son esos elementos de la gastronomía local que llevan en la sociedad siglos y se necesita patrimonializarlo para poner en valor el producto y fomentar su consumo, ahora un consumo «consciente» y planificar su desarrollo como recurso turístico para que se convierta en una fuente de riqueza que consiga un doble objetivos, por un lado, su consumo sostenible en el tiempo y permita que los territorios no se vacíen.

Podemos ver así que ese patrimonio se constituya como lo hace la imagen de marca, pero aplicado a un territorio a través de sus productos, como ha sucedido con productos que han optado por Denominaciones de Origen Protegidas (DOP), Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP) o Especialidades Tradicionales Garantizadas (ETG). Productos muy diferentes pero que pueden aunar esfuerzos para promociones y acciones conjuntas. Todos estos marchamos promueven la sostenibilidad de un sector agroalimentario que hace resilientes a sus territorios dándoles una ventaja competitiva y fijando población al territorio. (Sgroi y Modica, 2022).

Estamos ante el reto de convertir, ese patrimonio único, mestizo, fruto de una historia y del hacer de sus gentes en algo que lejos de perderse se conforme en una nueva fuente de desarrollo sostenible para sus propietarios. Para explicar esta relación de la necesidad de hacer patrimonio con la gastronomía, Aoyama (2007) habla de la paradoja geográfica de la globalización, donde la búsqueda de cosas diferentes en las industrias culturales y creativas (incluida la gastronomía) refuerza, aún más, la necesidad de las culturas regionales de establecer vínculos con los mercados de exportación para su supervivencia, introduciendo así incómodas tensiones globales-locales que, a menudo, resultan paradójicas para su identidad basada en el lugar, pero que son fundamentales para que no se pierdan ya que se convierten en muchos casos en fuentes de ingresos para las comunidades de origen.

Otro de los elementos que reveló una realidad olvidada fue durante la crisis de la Covid-19, que volvió a poner sobre la mesa la cuestión de garantizar la soberanía alimentaria y cómo las producciones autóctonas con productos adaptados a las condiciones climáticas del lugar no pueden olvidarse cuando hay problemas en las cadenas de suministro derivadas de pandemias, guerras u otras

circunstancias.

Aunque es relevante el aspecto de la viabilidad económica de esa protección del patrimonio mestizo, que hunde sus raíces en la historia de las gentes y sus lugares también, surge esa necesidad de hacer comunidad, haciendo que la gastronomía sea una forma de activismo (social y cultural) y emprendimiento social tal y como recogen Navarro-Dols y González-Pernía (2020), donde la comida se convierte en el elemento empleado para atraer la atención sobre problemas sociales como la desigualdad o los conflictos de manera que no es solo cocinar y alimentar, sino hacerlo con un fin social como es la integración social de colectivos vulnerables o poner el foco en conflictos olvidados. Porque como dicen Andrés y Wolfe (2018) un plato de comida no consiste apenas en unos ingredientes preparados y servidos juntos, es la historia de quién eres, la fuente de tu orgullo, los cimientos de tu familia y tu comunidad. Cocinar no sólo nutre, sino que empodera.

## Metodología y resultados por fases

En general se ha seguido una metodología exploratoria y descriptiva, mediante una experiencia colaborativa con intención de intervención. El trabajo para la prueba de concepto se desarrolló en tres fases, que resumimos en fichas de investigación, a las que siguen los resultados por fases, dado que la metodología evoluciona con los resultados de las fases.

**Tabla 1.** Ficha técnica de investigación de la primera fase  
*Table 1. Research technical sheet of the first phase*

<b>Fase 1. Marzo a noviembre 2022</b>	
<b>Objetivo</b>	Construcción de unidualidad de Inteligencia Gastronómica.
<b>Técnica</b>	1. Cuestionario ad-hoc. N=36. Muestreo intencional no probabilístico. 2. Semiestructurada. N= 14. Muestreo de conveniencia. 3. Experiencia colaborativa sobre territorio.
<b>Contexto de aplicación</b>	Académico/empresarial/profesional/administración pública + rutas y ferias gastronómicas.
<b>Criterios de selección de informantes clave</b>	Cuestionario: Relación profesional o académica (docente y alumnado) con turismo gastronómico, gastronomía y artes culinarias. Productor y productora, restauradora y restaurador con discurso de cocina de mercado o de proximidad. Entrevista: Responsable político de fomento y desarrollo socioeconómico. Gerentes de empresas de restauración, y productores de aceite, vino, miel y mermeladas tradicionales y conservas derivadas del atún. Experiencia colaborativa: Agentes de desarrollo local, agricultores, pescadores, ganaderos, empresas productoras/comercializadoras de productos vegetales y animales.
<b>Criterios selección enclave geográfico</b>	Ciudad de Alicante y zonas rurales en riesgo de pérdida de tradiciones por despoblación en provincia de Alicante, con gran patrimonio natural, monumental, cultural agrícola, pesquero y ganadero. Para el contraste: Barbate en Cádiz, por la cultura de almadraba compartida, con riesgo de pérdida de tradiciones por turistificación. La necesidad y posibilidad de presenciar la técnica de ronqueo fue determinante en la elección de Barbate.

Fuente: elaboración propia. Source: own elaboration.

Esta fase se desarrolló mediante una triangulación metodológica como estrategia de optimización de escaso recurso temporal, por un lado, y por otro, para abordar la construcción de un nuevo concepto desde la interacción, la colectividad y la multidisciplina, combinando las técnicas descritas en la Tabla 1. El primer cuestionario (online mediante Google Forms), muy básico constó de dos preguntas fundamentales; la primera, ¿qué le sugiere en virtud de su experiencia la expresión Inteligencia Gastronómica? Por su parte, la segunda cuestión fue: en base a esto, mencionar tres elementos que a su juicio no deberían faltar en ese concepto. El guion de la entrevista se enfocó en la procedencia de productos, respeto por el patrimonio cultural, gestión de personas y forma de comunicar. El guion para la entrevista a los políticos trató sobre políticas públicas de salvaguarda de patrimonio, y promoción de consumo de proximidad. La experiencia colaborativa se basó en acciones conjuntas de debate sobre el concepto, y aplicación del mismo a partir de degustaciones para realizar propuestas gastronómicas, desde el territorio con miras a la sostenibilidad y desarrollo local.

### **Resultados de la fase 1**

La Tabla 1 muestra las técnicas, contexto de la investigación, así como criterios de selección de informantes clave y áreas geográficas. En relación con el cuestionario, la mayoría de los encuestados afirman que el término «Inteligencia Gastronómica» lo entienden como una estrategia de producción que se basa en la tecnología aplicada al sector gastronómico, desde la producción hasta la experiencia culinaria. También les hacía pensar en nutrición y cocina de aprovechamiento, como hacían los antiguos lugareños.

Los resultados del estudio sobre el terreno, mediante visitas a municipios y entrevistas semiestructuradas a los informantes clave, indican que la noción de Inteligencia Gastronómica parece entenderse como un posible modelo de gestión inteligente (en palabras de los participantes), que debería estar enfocado a la resolución y prevención de vulnerabilidades del territorio, sobre todo en zonas rurales, aprovechando fortalezas del paisaje y de tradición gastronómica. Fruto de este análisis se firmó la primera declaración de inteligencia gastronómica, como Declaración de Barbate sobre Inteligencia Gastronómica.

Los entrevistados y las entrevistadas llegaron a sugerir un sello de Inteligencia Gastronómica que certificara la aplicación del modelo.

**Tabla 2.** Ficha técnica de investigación de la segunda fase  
*Table 2. Research technical sheet of the second phase*

<b>Fase 2. Marzo a diciembre 2023</b>	
<b>Objetivo</b>	Consolidación del concepto Inteligencia Gastronómica.
<b>Técnica</b>	1. Entrevista semiestructurada a expertos. Muestreo de conveniencia. 2. Experiencia colaborativa sobre el territorio.
<b>Contexto de aplicación</b>	Académico, profesional de restauración, ampliando la muestra geográfica alicantina y tomando Almería en esta ocasión para el contraste con Alicante.
<b>Criterios de selección de informantes clave</b>	Docente y estudiante en gastronomía, agentes de desarrollo local, concejalía de fomento y alcaldía de las ciudades visitadas; productores y empresariado de restauración. Trabajadores migrantes.
<b>Criterios selección enclave geográfico</b>	Ciudad de Alicante y zonas rurales en riesgo de despoblación, pero con gran patrimonio natural, monumental, cultural agrícola y ganadero. Para el Contraste VÍcar-Almería por cultura de Almadraza compartida, por su gran producción agrícola (como era Alicante), por su producción animal en la Alpujarra Almeriense y por ser zona de acogida de migrantes para labores agrícolas, en la que se fusionan culturas en el ámbito gastronómico. Poder observar ciclos productivos en los invernaderos, y proceso tradicional de secado de embutidos fue determinante en la selección de Almería.

Fuente: elaboración propia. Source: own elaboration.

La Tabla 2 muestra que durante la segunda fase se replican las técnicas de entrevista y experiencia colaborativa, a partir de los resultados de la primera fase; de este modo el guion para las entrevistas semiestructuradas incorporó la cuestión de conveniencia o no de Sello de Inteligencia Gastronómica, y exploró necesidades de los actores concernidos, que pudieran ser atendidas por un laboratorio social para innovación social y socio tecnológica, manteniendo patrimonio cultural a través de la Inteligencia Gastronómica. Al igual que en la primera fase La experiencia colaborativa se basó en acciones conjuntas de debate sobre el concepto, y aplicación del mismo a partir de degustaciones para realizar propuestas gastronómicas, pero en este caso patrimonio autóctono y patrimonio mestizo, desde el territorio con miras a la sostenibilidad y desarrollo local y convivencia multicultural.

## Resultados de la fase 2

Esta fase, como puede verse en la Tabla 2, replica la técnica de entrevista en otros municipios, con el objetivo de consolidar el concepto y explorar su posible aplicación y transferibilidad. En este sentido los resultados fueron similares en cuanto a la interpretación de Inteligencia Gastronómica como un posible modelo de gestión estratégica de vulnerabilidades y potencialidades de la cultura gastronómica de un territorio, que incluyera diálogo entre actores del sector gastronómico, con políticos, gestores de territorio y la academia; también un diálogo multidisciplinar. Otro hallazgo relevante fue cierta resistencia en este segundo grupo de entrevistados a la creación de un sello de calidad, por considerar que ya existen demasiados, como los de calidad diferenciada (Indicación Geográfica Protegida; Denominación de Origen Protegida, Especialidad Tradicional Garantizada); Sellos de producción ecológica, sellos de raza autóctona, el sello internacional Restaurants from Spain, para reconocer la calidad gastro-

nómica española creado por el ICEX España (exportación e inversiones). Los entrevistados se decantan por desarrollar el modelo de gestión de Inteligencia Gastronómica, y proponen elaborar indicadores precisos que identifiquen la Inteligencia Gastronómica en sistemas y procesos en sector gastronómico, en las diferentes fases desde la producción del alimento hasta la gestión de negocios de restauración y promoción de turismo gastronómico. En el aspecto relacional dio lugar a una nueva declaración, en esta ocasión Declaración de Vícar sobre Diplomacia e Inteligencia Gastronómicas.

**Tabla 3.** Ficha técnica de investigación de la tercera fase  
*Table 3. Research technical sheet of the third phase*

<b>Fase 3. Marzo a diciembre 2024</b>	
<b>Objetivo</b>	Internacionalización del concepto Inteligencia Gastronómica y transferencia.
<b>Técnica</b>	Entrevista semiestructurada a expertos. Muestreo de conveniencia. Siete entrevistados. Experiencia colaborativa con pre-experimento.
<b>Contexto de aplicación</b>	Primera experiencia Latinoamericana: Costa Rica. Acción 1 en Heredia. Acción 2 en Guanacaste-Nicoya. Acción 3 en Heredia-Grupo América/AFZ Zona Franca.
<b>Criterios de selección de informantes clave</b>	Productores locales y rurales; directivos de empresas gastronómicas y de zona franca; personas con competencias en municipalismo y desarrollo local; periodistas gastronómicos.
<b>Criterios selección enclave geográfico</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Conexión cultural idiomática y elementos de mestizaje, por lo tanto, en primera instancia se decide aplicar en Latinoamérica.</li> <li>2. Que el país disponga de planes específicos de promoción del hecho cultural gastronómico como base para otras promociones (turísticas, comerciales, etcétera). Se descartan aquellos que tienen promoción turística en primera instancia a la que incorporan información de la cultura gastronómica.</li> <li>3. Regiones potencialmente ricas en hibridación cultural gastronómica a partir de las etnias presentes en el territorio.</li> <li>4. Espacio empresarial y político para producir transferencia de los resultados de investigación.</li> </ol>

Fuente: elaboración propia. Source: own elaboration.

La Tabla 3 muestra aspectos clave de la fase de internacionalización del concepto y el reto de transferencia, mediante la acción colaborativa que incluyó pre-experimento. Costa Rica, resultó el emplazamiento ideal tras aplicar los criterios de selección, pues se pudo identificar que dispone de un Plan Nacional de la Gastronomía Sostenible y Saludable, con once ejes estratégicos, y un Lab gastronómico que aborda la sostenibilidad, la identidad, desarrollo gastronómico, nutrición y aspectos culturales. Parte del hecho cultural gastronómico, no del turismo gastronómico. Esta circunstancia converge con el diseño del laboratorio de innovación social e inteligencia gastronómica, mencionado en la introducción de este trabajo, cuya finalidad es la de promover la transferencia de conocimiento para desarrollo sostenible a través de la preservación y promoción del patrimonio cultural gastronómico.

Por otra parte, Grupo América y su alianza con Barvak Foods, representaba un hito importante para transferencia e intercambio de conocimientos, relacionados con la producción alimentaria y la gastronomía internacional. Concretamente, esta alianza con Grupo América, contemplaba la inversión de una nueva

planta de proceso con el fin de incrementar gradualmente la capacidad de producción de productos derivados de la leche Barvak Foods y a partir del 2024, preparar las condiciones necesarias para exportar, no solo derivados lácteos, sino productos derivados de frutas tropicales para maridar. El convenio que este grupo empresarial mantiene con la Universidad de Alicante para transferencia de conocimiento era una oportunidad para la investigación en curso, pues además de lo dicho, también una de las empresas del Grupo AFZ (Gestión de Zona Franca) debía presentar su primer informe Global Reporting Initiative y lanzó el reto de incluir Inteligencia Gastronómica en su reporte con evidencias específicas sobre la gestión gastronómica en las actividades de AFZ.

En cuanto a la entrevista semiestructurada, debemos señalar que el guion se diseñó en base a las voces de Inteligencia Gastronómica y Diplomacia Gastronómica.

Cabe señalar que durante esta fase se llevó a cabo un trabajo de campo inmersivo desarrollando tres acciones para la prueba de concepto. Así, la acción 1 corresponde a una inmersión en la producción de quesos artesanales Le Chaudron, de la Hacienda Barvak en Costa Rica, realizando un pre-experimento (dado el carácter exploratorio y descriptivo de esta fase).

De este modo se aplicó la técnica de observación participante con actores concernidos en la producción: ganaderos, empleados de la quesería y directivos, cuyo resultado fue un DAFO que venía a indicar puntos en los que no se cumplía el concepto y que guardaban relación con riesgos reputacionales sobre calidad y la falta de presencia en mercados internacionales por desconocimiento del valor gastronómico-cultural del producto. Con esto se llevó a cabo el pre-experimento definiendo variables de análisis sensorial, pero trabajando con único grupo sin asignación aleatoria. Se observó lo acontecido en la primera parte de la intervención, y se modificó en la segunda parte los elementos que perturbaban la percepción sensorial de los productos gastronómicos.

La segunda acción se desarrolló en Guanacaste, a fin de profundizar más en raíces culturales de la población de la Nicoya, una de las zonas azules del mundo. Se estudió el patrimonio gastronómico, las condiciones de los habitantes, y en especial de la población centenaria. Los hallazgos revelaron un patrimonio mestizo en estilo de vida y gastronomía de gran relevancia, constituido por conocimientos tradicionales, dieta rica en nutrientes esenciales y técnicas culinarias ancestrales humildes. Un patrimonio que estaba oculto frente a procesos de turistificación.

### **Resultados de la fase 3**

Se identificaron fortalezas por el carácter artesanal patrimonial, que bien gestionadas desde la perspectiva de Inteligencia Gastronómica, podrían apoyar el desarrollo local sostenible relacionado con la producción de quesos. El reto de aplicación conceptual y de patrimonio mestizo, a partir de los resultados de las acciones inmersivas, permitieron un replanteamiento del proceso de gestión

y comunicación, incluyendo formación basada en Inteligencia Gastronómica. Como transferencia, se pudo diseñar y ejecutar una actividad de diplomacia gastronómica mediante evento de maridajes relacionados con los quesos con descubrimiento de la cadena de valor del producto artesanal por parte de los participantes. Asimismo, pudo elaborarse un menú mestizo para la presentación de su primer informe GRI, en el que se evidenciaban todos los puntos de su compromiso.

Para esta ocasión se recreó en el plato un bosque de Costa Rica (aspecto ambiental) donde la biodiversidad queda representada. Una base de madera con *crumble* de chocolate como representación de la tierra, flores comestibles (pensamientos), una *quenelle* de camote con curry, mango con sal y aceite, limón, naranjilla y bizcocho. Otro plato para el aspecto de la gobernanza: plátano maduro con caramelo de tapa dulce y queso cheddar, donde la caña de azúcar, introducida en América por los españoles, establece un vínculo entre ambas culturas. La combinación de dulce-salado es común en la cocina española. Por último, se presenta la deconstrucción de un plato típico costarricense, el Gallo pinto, que une a las clases sociales del país. En todo el acto hay alusiones a la importancia de los productos Zero Waste, Km 0, productores locales y artesanos. La buena impresión causada motivo el encargo de un menú especial, siguiendo protocolos de Inteligencia Gastronómica para una jornada especializada en Inteligencia Artificial.

Finalmente, producto de los resultados descritos, se presentó el primer Trabajo de Final de Grado Internacional de la Universidad de Alicante, sobre inteligencia y diplomacia gastronómica, y se logró la primera declaración de América Latina: Costa Rica, sobre Diplomacia e Inteligencia Gastronómica, por parte del grupo América, comprometiéndose a motivar a más firmantes. En este caso el concepto de Inteligencia Gastronómica toma cuerpo como modelo de gestión, susceptible de certificar procesos y procedimientos en la gestión gastronómica, en el que el respeto a la hibridación cultural está muy presente, dados los grupos étnicos presentes en Costa Rica.

## Discusión de los resultados

Los resultados de las entrevistas y visitas de primera fase revelaron vulnerabilidades del territorio. Allí surgieron propuestas de los lugareños, vinculadas a la producción de alimentos, para recuperar modos de producción y patrimonio culinario autóctono que también es mestizo en las localidades visitadas. Diríamos en cierta medida que se produce una convergencia con la idea de Juárez (2020) sobre la inteligencia y creatividad humana para asegurar la supervivencia, así como con la capacidad de inteligencia humana para cambiar conductas en pro de la adaptación, pero sin renunciar a la identidad. Por otra parte, de los resultados del cuestionario sobre Inteligencia Gastronómica, la gran mayoría de los encuestados coincidieron en tomarlo como una estrategia para crear experiencias en el ámbito gastronómico, proponiendo incluso la posible creación de un sello de Inteligencia Gastronómica. En este sentido las reflexiones de gastrosofía de Infante y Maciá (2022) sobre la filosofía del gozo y la ciencia de

los apetitos, resulta interesante para integrar elementos clave tanto en la conceptualización como en la estrategia de Inteligencia Gastronómica relacionada con el valor de los patrimonios culinarios, que en realidad son mestizos si atendemos a las consideraciones de Ventura y Oller (2014), sobre la consideración del mestizaje como una categoría que va más allá del hecho biológico.

Los resultados de la fase 2, vinieron a mostrar el carácter transdisciplinar de la gastronomía y la necesidad dotarse de un nuevo concepto aglutinador de sistemas, procesos y procedimientos, con base ética, para la toma de decisiones en la industria cultural creativa gastronómica y una promoción de desarrollo sostenible y sostenido que no desvirtúe la esencia cultural del territorio, y que incluso asuma el hecho de enriquecimiento cultural aceptando el mestizaje como una realidad cultural de gran valor. Esto nos sitúa en la tesis de Lacoste (2017) sobre la construcción del Patrimonio alimentario, la visión de Skewes y Lacoste (2022) sobre el reconocimiento de lo mestizo como propio, desde la perspectiva de ética intercultural de Conill (2015).

Finalmente la aplicación del concepto en la fase 3, mostró que el prototipo conceptual es transferible y puede ser funcional, dando sentido por un lado al laboratorio de Innovación social e Inteligencia Gastronómica para ayudar a todos los actores implicados a diseñar políticas públicas y empresariales 360°, en la línea de Mejías y Maldonado (2020) sobre la gastronomía como medio de innovaciones sociales, de Acle, Santos y Herrera (2020) sobre los flujos turísticos a que da lugar la gastronomía. El pre-experimento corroboró la tesis de Navarro-Dols y González-Pernía (2020) sobre la gastronomía como forma de activismo social-cultural y emprendimiento social, que dota de ventajas competitivas a los territorios de acuerdo con Sgroi y Módica (2022).

## El concepto consensuado y conclusiones

Este proceso de tres años, nos ha permitido conceptualizar La Inteligencia Gastronómica como como aquel conocimiento producto de la capacidad de análisis territorial (histórico-antropológico-cultural-ambiental-social-económico) y desarrollo de pensamiento sistémico, estratégico y dialógico para producir innovaciones sociales e innovaciones tecnológicas y biotecnológicas en el ámbito de la gastronomía y las artes culinarias. El concepto en este sentido queda asociado a la necesidad de relaciones de diplomacia pública para salvaguardar el patrimonio cultural gastronómico de las regiones, y promocionarlo de modo correcto, conectándolo con la diversidad de manifestaciones culturales propias del territorio, llamando así a la ciudadanía a valorar sus raíces y su territorio, promoviendo el consumo responsable y consciente, e invitando a un turismo respetuoso con la cultura autóctona y en definitiva un turismo sostenible tanto ambiental como socialmente. Todo ello sin perder de vista la necesidad de los diferentes territorios de conseguir conservar su patrimonio e identidad con un futuro para sus gentes en forma de sostenibilidad ambiental, económica y social que consiga anclar a la población joven a esos lugares que cada vez están más envejecidos.

Este consenso ha permitido generar declaraciones institucionales sobre Inteligencia Gastronómica, como evidencia de una humilde transferencia de conocimiento y expresión de compromiso de trabajo colaborativo tanto desde la academia, como desde las instituciones y empresas, para la sistematización de protocolos, sin abandonar el sentido de reflexión e iniciativa en la industria cultural gastronómica que facilite innovaciones sociales, tecnológicas generando efectos encadenados positivos en el territorio: económicos, sociales, medioambientales y culturales.

### Declaración de autoría

**Rosa María Torres Valdés:** Conceptualización, curación de datos, análisis formal, captación de fondos, investigación, metodología, administración del proyecto, supervisión y redacción – borrador original.

**Covadonga Ordóñez García:** Conceptualización, curación de datos, análisis formal, investigación, metodología, software, validación, visualización y redacción – revisión y edición.

### Referencias

- Acle-Mena, R.S., Santos-Díaz, J.Y. y Herrera-López, B. (2020). La gastronomía tradicional como atractivo turístico de la ciudad de Puebla, México. *Revista de Investigación, Desarrollo e Innovación*, 10(2), 237-248. DOI [10.19053/20278306.v10.n2.2020.10624](https://doi.org/10.19053/20278306.v10.n2.2020.10624)
- Aoyama, Y. (2007). The role of consumption and globalization in a cultural industry: The case of flamenco. *Geoforum*, 38(1), 103-113. DOI [10.1016/j.geoforum.2006.07.004](https://doi.org/10.1016/j.geoforum.2006.07.004)
- Campos Salvaterra, V. (2023). *Pensar/comer: Una aproximación filosófica a la alimentación*. Herder.
- Conill Sancho, J. (2015). La interculturalidad en diálogo con la neurofilosofía práctica. *THÉMATA Revista de Filosofía*, 52, 77-92. DOI [10.12795/themata.2015.i52.04](https://doi.org/10.12795/themata.2015.i52.04)
- Fonseca Reis, A.C. (Org.). (2008). *Economía creativa como estrategia de desarrollo: Una visión de los países en desarrollo*. Itaú Cultural. <http://surl.li/pnavww>
- Harris, M. (2022). *Bueno para comer*. Alianza.
- Infante, E. y Macía, C. (2022). *Gastrosofía: Una historia atípica de la Filosofía*. Rosamerón.
- Juárez, C. (7 de mayo de 2020). *Evolución de nuestra comida*. The Food Tech. <https://thefoodtech.com/nutricion-y-salud/evolucion-de-nuestra-comida/>
- Lacoste P. (2017). ¿Cómo construir el patrimonio alimentario? En VV.AA., *Cocinas, alimentos y símbolos: Estado del arte del patrimonio culinario en Chile* (pp. 57-60). Consejo Nacional de la Cultura y las Artes. <https://lc.cx/t8z1hp>

- Lacoste, P. y Aruj, A. (1 de noviembre de 2024). *La primera boda enogastronómica*. Enolife. <https://enolife.com.ar/es/la-primera-boda-enogastronomica-por-pablo-lacoste-y-alejandro-aruj/>
- Massanes, T. (2017). Definiciones, viajes y discursos en torno al patrimonio alimentario. En VV.AA., *Cocinas, alimentos y símbolos: Estado del arte del patrimonio culinario en Chile* (pp. 34-49). Consejo Nacional de la Cultura y las Artes. <https://lc.cx/t8z1hp>
- Maturana, H. y Pörksen, B. (2010). *Del ser al hacer: Los orígenes de la biología del conocer*. Granica.
- Maturana, H. y Varela, F. (2004). *El árbol del conocimiento: Las bases biológicas del entendimiento humano*. Lumen.
- Mejía-Rivas, M. y Maldonado-Pérez, L.G. (2020). La gastronomía como medio para el desarrollo de innovaciones sociales. *Revista de Investigación, Desarrollo e Innovación*, 11(1), 23-33. DOI [10.19053/20278306.v11.n1.2020.11679](https://doi.org/10.19053/20278306.v11.n1.2020.11679)
- Morin, E., Ciurana, E. y Motta, R. (2002). *Educación en la Era Planetaria: El pensamiento complejo como método de aprendizaje en el error y la incertidumbre humana*. Serie Filosofía n.º 16. UNESCO y Universidad de Valladolid.
- Muñoz Redón, J. (2005). *La cocina del pensamiento: Una invitación a compartir fogones y mesa con filósofos*. RBA
- Navarro-Dols, J. y González-Pernía, J.L. (2020). Gastronomy as a real agent of social change. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 21, 100240. DOI [10.1016/j.ijgfs.2020.100240](https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2020.100240)
- Sgroi, F. y Modica, F. (2022). Localized agri-food systems: The case of Pecorino Siciliano PDO a food product of the tradition of Mediterranean gastronomy. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 27, 100471. DOI [10.1016/j.ijgfs.2022.100471](https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2022.100471)
- Skewes, J.C y Lacoste, P. (22 de mayo de 2022). *Patrimonios mestizos*. El Mostrador. <https://www.elmostrador.cl/noticias/opinion/columnas/2022/05/22/patrimonios-mestizos/>
- Ventura i Oller, M. (septiembre de 2014). *El mestizaje, una categoría más allá de la biología*. Divulga UAB. <https://lc.cx/b9zcXG>