



*Gastroclasismo: conceptualidad polisémica entre el clasismo y la alimentación*

*Gastroclasism: polysemic conceptualization between classism and food*

*Gastroclasismo: conceptualização polissêmica entre classismo e alimentação*

David Rodolfo Guambi-Espinosa <sup>I</sup>  
[daguambies@uide.edu.ec](mailto:daguambies@uide.edu.ec)  
<https://orcid.org/0000-0002-1667-5729>

Inés Mariana Marín-Parra <sup>II</sup>  
[imarin@epoch.edu.ec](mailto:imarin@epoch.edu.ec)  
<https://orcid.org/0000-0001-7371-1100>

**Correspondencia:** [imarin@epoch.edu.ec](mailto:imarin@epoch.edu.ec)

Ciencias Técnicas y Aplicadas  
Artículo de Investigación

\* **Recibido:** 13 de mayo de 2025 \* **Aceptado:** 21 de junio de 2025 \* **Publicado:** 09 de julio de 2025

- I. Universidad Internacional del Ecuador, Business School, Carrera de Gastronomía, Ecuador.
- II. Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Facultad de Salud Pública, Carrera de Gastronomía, Ecuador.

## Resumen

Si el fuego fue un factor determinante en los hábitos alimenticios, sin duda el espacio destinado a la transformación de los alimentos a través del calor lo fue mucho más, estos al convertirse en laboratorios con pruebas y ensayos diarios, de los cuales con seguridad muchos tuvieron resultados desastrosos mientras que otros se convertirían en comidas succulentas con sabores, aromas dignos de ser replicados y repetidos a diario e inclusive transmitidos como expresiones de orgullo personal, familiar o colectivo. Del mismo modo, en otros casos estos hallazgos se esconderían, o se mantendría en absoluta reserva de quienes realizaron estos experimentos culinarios, por los procesos “osados”, debido a los productos utilizados o porque al revelarlos se exponía o se dejaba en claro manifiesto las costumbres más íntimas de quien o quienes lo elaboraban. Mientras la evolución del comer se iba haciéndose presente en el ser humano también su organización social, lo que dio como resultado la colectividad, dando como resultado agrupaciones con rasgos y percepciones sociales equitativas, lo que provocaría aceptación o rechazo de convivencia lo que con la evolución del tiempo se conocería como “clases sociales”. Desarrollando un claro desdoro e invalidación a estilos, productos y protocolos de comportamientos, entre ellos la alimentación.

**Palabras clave:** clasismo; gastronomía; evolución; alimentación; percepción social.

## Abstract

If fire was a determining factor in eating habits, the space dedicated to the transformation of food through heat was undoubtedly even more so, becoming laboratories with daily tests and trials, many of which surely had disastrous results, while others would be transformed into succulent meals with flavors and aromas worthy of being replicated and repeated daily, and even passed on as expressions of personal, family, or collective pride. Similarly, in other cases, these findings would be hidden or kept completely confidential from those who carried out these culinary experiments, due to the "daring" processes, due to the products used, or because revealing them exposed or made clear the most intimate customs of those who prepared them. As the evolution of eating was becoming present in human beings, so was their social organization, resulting in collectivity, resulting in groups with equitable social traits and perceptions, which would provoke acceptance or rejection of coexistence, which, over time, would be known as "social classes." Developing a clear discrediting and invalidation of styles, products, and behavioral protocols, including food.

**Keywords:** classism; gastronomy; evolution; food; social perception.

## **Resumo**

Se o fogo era um factor determinante nos hábitos alimentares, o espaço dedicado à transformação dos alimentos pelo calor era-o, sem dúvida, ainda mais, tornando-se laboratórios com testes e ensaios diários, muitos dos quais certamente com resultados desastrosos, enquanto outros se transformavam em refeições suculentas, com sabores e aromas dignos de serem replicados e repetidos diariamente, e até mesmo transmitidos como expressões de orgulho pessoal, familiar ou colectivo. Da mesma forma, noutros casos, estas descobertas seriam ocultadas ou mantidas em completo sigilo daqueles que realizavam estas experiências culinárias, devido aos processos "ousados", aos produtos utilizados, ou porque revelá-las expunha ou deixava claros os costumes mais íntimos de quem as preparava. À medida que a evolução da alimentação se fazia presente no ser humano, também se fazia presente a sua organização social, resultando em coletividade, resultando em grupos com traços e percepções sociais equitativas, o que provocaria aceitação ou rejeição da convivência, o que, com o tempo, seria conhecido como "classes sociais". Desenvolvendo um claro descrédito e invalidação de estilos, produtos e protocolos comportamentais, incluindo a alimentação.

**Palavras-chave:** classismo; gastronomia; evolução; comida; percepção social.

## **Introducción**

Paralelamente a la evolución humana, los comportamientos alimenticios también lo han sido, desde el descubrimiento del fuego y su presencia en los yacimientos de la historia, las opciones que este ofrecía para transformar las materias primas han dado rienda suelta a los procedimientos, tratamientos y quehaceres alrededor de los alimentos para satisfacción de las necesidades vitales, biológicas y sobre todo de satisfacción individual y colectiva en los comportamientos de ingesta, dejando de lado a esta actividad como un simple acto espontáneo de supervivencia para minimizar el hambre como acción de supervivencia.

## **Expresiones sociales en la alimentación**

“Los científicos sociales que trabajan en este ámbito de estudio han dedicado numerosas páginas a destacar la importancia del echo alimentario, entendido como un espacio en el que intervienen factores biológicos, psicológicos, culturales, sociales e históricos” (Guidonet, 2007, p. 13).

Menciones que llevan a la alimentación con propuestas de análisis más allá de la nutrición, salud o aspectos relacionados con la fisiología humana sino de desde una visión colectiva y toda su declaratoria identitaria comportamental individual y colectiva, así como sus efectos colaterales.

De allí que las cocinas caseras como laboratorios culinarios se transformaron en cuna de expresiones integrales de alimentación. Como Mintz (2003) menciona;

Más de un siglo atrás sobre la comida y la alimentación, se ocupaba sobre todo de festines y sacrificios: de la relación de la gente y la comida con los dioses; de los tabúes y las instrucciones alimentarias, por lo general de tipo religioso; del papel de los alimentos en la ubicación social de la gente; del canibalismo y por qué algunos pueblos se dedicaron a él (si es que en efecto lo hicieron, cosa que algunos han negado); en un nivel más superficial, de alimentos que la mayoría de las culturas occidentales consideran especialmente desagradables, exóticos o repugnantes. (p. 23)

De tal manera que las comidas ofrendadas a personas de su entorno y a su círculo de convivencia se convierten en un confesatorio de una realidad interna de quienes lo prepararon convirtiendo las cocinas como una expresión íntima, reveladora y determinante de las costumbres y creencias adheridas en el ADN sociocultural de sus autores, así como la trazabilidad de sus procedimientos, conocimiento y expresiones impresas alrededor de un plato. De acuerdo con Collado (2007) en las que refiere que:

El espacio dedicado a cocinar, al igual que la humanidad, ha sufrido múltiples cambios a través de la historia; todos ellos provocados por los distintos hábitos y comportamientos del usuario; por ejemplo, en Grecia y Roma el espacio estaba configurado como un lugar de culto a los dioses; un espacio polivalente que unía lo mundano con lo divino mediante los deliciosos aromas producto de las hierbas, las carnes en el asador, el aceite de oliva, la leche de cabra, los panes recién horneados, frutos, miel y la lana hilada como ofrenda a Demeter. (p. 87)

Sin embargo, no sólo los aspectos culturales se encuentran ligados a las expresiones gastronómicas sino también aquellos indicadores que destacan actitudes o comportamientos sociales alrededor de la alimentación, todo esto como determinante en la interacción en un colectivo, obteniéndose con ello una afinidad o rechazo a la manifestación puesta en escena, comportamiento que generan agrupaciones con disparidad evidente e identificable.

En la sociedad actual, la sumisión a las normas de la vida social se está debilitando y el individuo se encuentra más a menudo en situación de marginalidad que de pertenencia, de cambio más que

de identidad. También se encuentra amenazado por las comunidades autoritarias o por la sociedad de consumo, que lo manipula, y la búsqueda del placer, que lo esclaviza, tal como lo hacían antes la religión o las normas sociales. (Touraine & Pons, 1997, p. 3)

Reglas de conducta que van determinando la heterogeneidad colectiva en el ser humano cada una de ellas con cualidades específicas en pensamientos y actitudes adquiridas de acuerdo a su hábitat, creencias y sobre todo su herencia social, dando con ella una caracterización comportamental específica, las mismas que van delimitando la participación individual mediante prohibiciones y concesiones dentro de su conglomerado, siendo el origen de agrupaciones colectivas o pequeñas sociedades.

### **El Ser Humano: Individuo y Sociedad**

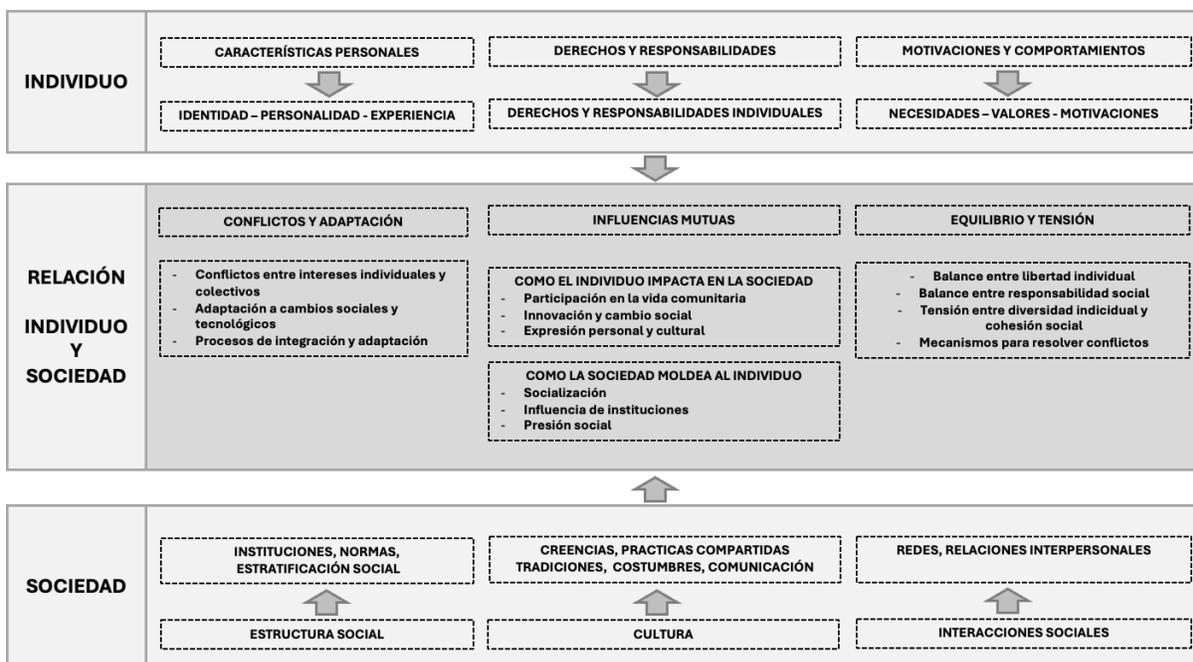
La dinámica social parte desde la individualidad y la necesidad de relacionarse con el fin de avalar su existencia y coexistencia en el desarrollo diario, integral y comunitario. Sin que esto signifique una renuncia al “Yo” individual como lo menciona Campero (2017) “Podríamos decir que “yo soy, yo pienso” es igual a “yo, como pienso, soy”. Con esto remarcamos es que el yo, en tanto yo individual, no puede ser modelo de otros yo” (p. 137). Como tampoco, en su afán de agruparse y socializar dejar de serlo y perder su esencia que como ser humano lo diferencia, pero a la vez es aceptado por otros. “El hombre, que fue siempre concebido como constituido por realidades heterogéneas (el cuerpo y el alma, religión), gravitan dos polos, no sólo distintos sino opuestos: en el aspecto moral, las tendencias sensibles y la moralidad; intelectual, sensaciones y los conceptos” (Di Pietro, 2004, p.107).

Se plantea entonces que la coexistencia del ser humano a través de agrupaciones, comunidades o sociedades, se convierten en una dinámica de relación social obligatoria. “Las sociedades aparece de este modo como una categoría de análisis residual, una consecuencia de las acciones racionales de los individuos, y los motivos individuales se convierten en las causas suficientes de la sociedad” (Estramiana, 2003, p. 18). Mientras que en una perspectiva similar Fernández (2009) expone en el concepto de anomía de Durkheim y las aportaciones teóricas posteriores:

Define a la sociedad como el conjunto de sentimientos, ideas, creencias y valores que surgen a partir de la organización individual a través de este tipo de grupo y que tiene una existencia diferente y superior a cada uno de sus miembros, es decir, que existe gracias al grupo, pero no está en ninguno uno de ellos de forma individual. (p. 132)

En esta perspectiva la agrupación de un colectivo con características en común hace posibles conglomerados con hábitos de convivencia afines desarrollando ambientes con vínculos de aceptación comportamental entre sus integrantes, de lo que se determina códigos de comportamientos sociales de rechazo o aceptación.

Figura 1. Relación entre individuo y sociedad



Fuente: Elaboración propia

Nota. El gráfico representa la interacción de los roles del ser humano como individuo y la sociedad, así como la influencia dinámica y de adaptación constante.

Las sociedades como grupos organizados tienen una responsabilidad directa sobre el desarrollo comunitario así como el ambiente de convivencia, de ellas dependerá las reglas y normativas que reflejarán una percepción de involucramiento, es decir afinidad o rechazo en quienes no compartan los lineamientos por cada una de ellas planteado como individuos y sus características personales como; etnicidad, temperamento, educación, libertades, igualdades, deberes y responsabilidades. Las mismas que marcarán un “estándar” de convivencia en sus sociedades definiendo, comportamientos, conjunto de reglas y principios, roles sociales, costumbres compartidas, redes y relaciones interpersonales. En otras palabras, como lo define Weber (1922);

Llamamos sociedad a una relación social cuando y en la medida en que la actitud en la acción social se inspira en una compensación de intereses por motivos racionales (de fines o de valores) o también en una unión de intereses con igual motivación. (p. 33).

Marcando con ello un comportamiento delimitado bajo estándares muy bien marcados, los mismos que afianzan un sentido de pertenencia grupal o como en su mismo apartado Weber lo denomina “una relación social cerrada”. (p.35)

Se plantea entonces, que, de acuerdo, a los patrones establecidos de comportamiento en los diferentes conglomerados o “sociedades” como lo denomina Weber, este proceder o modo colectivo de actuar individual o colectivo se convertiría en un determinante de “clasificación” u ordenación entre las diferentes comunidades, encasillándolas a cada una de ellas de acuerdo a la percepción y juzgamiento de un “estatus social” desde y hacia un “yo individual”, y un “yo colectivo”. “Así a partir de este conjunto de criterios estrechamente correlacionados entre sí, establecen clases que se denominarán “naturales” (palabra peligrosa en sociología) basadas en la naturaleza o como se decía en la clase media (con fundamento en las cosas mismas)” (Bourdieu, 2019, p. s/n).

Criterio que incide en lo que se podría determinar como una clara manifestación de categorización o enclasmamiento absoluto como punto de partida a una cotidianidad social marcada por actos performativos, convirtiéndose en una real y existente “normalidad”; dando como resultados generales un modo de vida con una clara ordenación, organización, distribución u ordenamiento social, o “conjuntos relacionados” a los que hace mención Bourdieu.

### **¿Clasificación u ordenamiento social?**

A través del tiempo, causal indiscutible en el desarrollo de características individuales con el ánimo de desarrollar y mejorar las capacidades personales y colectivas creando una contienda de supremacía, disputa de recursos de sus particularidades con caracterización propia. Partiendo desde un análisis social como lo menciona Bourdieu (2019); “En la vida diaria, una institución o un individuo nunca se presenta como una cosa, sino dotada de cualidades, ya esta cualificada” (p. s/n).

Dentro de este marco las características y propiedades que prevalecen en primer plano en un acto de socialización, y con el afán de involucramiento la primera carta de presentación es:

- Características cognitivas razonamiento, líneas de pensamiento, lenguaje, conocimiento.
- Características emocionales: empatía, autoconciencia

- Características sociales: capacidad de relacionarse.
- Características físicas: raza, género.
- Características Adaptativas: flexibilidad, adaptación y resiliencia
- Características de ética y moral

Bourdieu, (2019) menciona; “Las clasificaciones a las que nos enfrentamos en el mundo social, las cualidades en estado de bienes constituidos son denominaciones que producen, en cierto modo, las propiedades de la casa nombrada y le confiere un estatus” (p. s/n).

Desde una perspectiva mas general; por muchas razones, la dinámica de agrupaciones humanas desde los inicios de las civilizaciones se diéron por diferentes propósitos en la que prima la subsistencia, la misma que ha tenido efectos colaterales entre ellos el deseo de supremacía de prevalecer frente a otras. En ese sentido la necesidad de supremacía o destacar socialmente trae como consecuencias la necesidad de prevalecer y destacar en su medio de convivencia. En este contexto Marx & Engels 1970, manifiesta; “La historia de toda sociedad, hasta el presente, es la historia de la lucha clases, luchas entre clases explotadas y explotadoras, dominadas y dominantes, en los diferentes grados del desarrollo social” (p.5).

En la misma epístola Marx y Engels 1970 concluye; “que toda formación social está compuesta de tres niveles, instancias o dominios” (p.6).

*Figura 2. Niveles de toda formación social.*



*Fuente: Elaboración propia*

*Nota: Niveles, instancias o dominios de la formación social, expuestos por Marx & Engels 1970 en Manifiesto comunista, p.6.*

Desde una perspectiva sociológica, en la formación colectivo coexisten los niveles económicos, político e ideológico en el que, independientemente de la coyuntura social el aspecto económico

es el de mayor influencia sobre los otros. La capacidad de adquisición mediante recursos propios son los que influirán sobre la percepción de las “modalidades intrínsecas” como lo denomina Hadjinicolaou (1999, p. 8).

Una realidad sociocultural que determina las diferencias inherentes en las diferentes agrupaciones que coexisten en un desarrollo social, en las que nace una lucha de dominios se un ser humano sobre otro, buscando una preponderancia significativa colectiva e individual con claros síntomas de jerarquía sobre los demás. Enlazando al nivel económico como factor de mayor influencia en el desarrollo de grupos sociales y el deseo preponderante de supremacía, distinción sobre los otros, se puede entender los roles que comienzan a ejercer grupos, familias, colectivos o sociedades sobre otros.

Como filosofía y las ciencias sociales nos demuestran en todas las etapas históricas y la era contemporánea, la realidad sociocultural de cualquier continente resulta siempre un entramado complejo que requiere ser interpretado y mediatizado apropiadamente a partir de categorías acordes a los contextos socio-históricos que nos permiten observar parte de los principales fenómenos sociales, interpretarlos para proyectar la pluricasualidad de cada una de las estructuras sociopolíticas y culturales que nos rigen [...]. Por asumir las complejas implicancias que tienen estas comprensiones críticas especialmente para un tipo de política definido desde el poder fáctico de la élite, y que ha subordinado los intereses y necesidades de las clases sociales postergadas, de los pueblos indígenas y afrodecendientes, y también de los migrantes, de los desplazados y tantas otras formas en que se expresa la pobreza y la marginación en nuestras sociedades. (Salas, 2020, p. 7)

En este contexto se puede entender los encasillamientos sociales y comportamientos en busca de afirmar una presencia significativa en su hábitat, en todas las coyunturas de estatus en su medio de convivencia. Dicho de otra forma, una clara manifestación de contiendas por alcanzar los recursos que les permitan obtener un estatus claramente visible los mismos que les permita ser afines a otros de igual índole; económica, política, ideológica e inclusive racial, creando con ello una convivencia con claros síntomas de disputa, pugna y rivalidad en el diario vivir.

### **La identidad cultural alimentaria**

Entendiéndose a la identidad como al conjunto de rasgos y características que foman un perfil específico de reconocimiento de un ser entre otros, estos asociados a sus hábitos alimentarios como

consecuencia de una herencia social, cultural, religiosa e inclusive a prácticas sociales como expresión de afinidad colectiva. Duhart (2002) menciona:

La construcción de una identidad cultural alimentaria ya sea de un grupo o de una nación entera, procede de las evoluciones de las prácticas alimentarias y de las de los discursos gastronómicos y culinarios; un corpus alimentario y su representación son el fruto de una historia compleja, hecha de influencias, de introducciones o de abandonos de productos, de procesos de difusión, de fluctuaciones en la estructura de la comensalidad, de cambios de imagen de un manjar y de el que lo come. (p.5)

El reflejo de la identidad culinaria actua como un claro manifiesto en la sociedad desarrollando con ello encasillamientos que otorgarán, afinidad, incompatibilidad, desacuerdos y discrepancias de un colectivo a otro, lo que da como resultado aceptación o rechazo a los protocolos o costumbres alimentarias y en muchos casos estigmatizando a productos locales. “La alimentación está relacionada con el modo de vida del ser humano y dice mucho sobre la educación y la cultura de las personas. Muestra la riqueza o la pobreza de un pueblo, su abundancia o escasez” (Dos Santos, C. N. 2007, p.2). Afirmación que estaria determinando con una clara estratificación social por consiguiente la presencia de una sintomatología clasista alimentaria.

### **Percepción clasista en los alimentos**

“Los habitantes de una región culinaria, comparten una relación similar con los alimentos. Esta relativa homogeneidad de prácticas y representaciones culturales incluye el acceso a los alimentos, su preparación y conservación, hasta el consumo en función del tiempo” (Lutz, 2019, p.1).

De acuerdo los antecedentes históricos, los comportamientos sociales de la humanidad se ha caracterizado por códigos y comportamientos establecidos por sus costumbres de vida diario, lo que ha hido modelando codigos sociales de convivencia y a la vez conductas en cada situación. Condición que ha hido estableciendo aceptación o rechazo interna o externa en todo ambito, entre ellas de carácter cultural, religiosa, económica, estableciendo persepciones en los alimentos asi como en los productos locales, creandose en ellos percepciones atribuidas a su “estatus social” en consecuencia aseveraciones de “comida de pobres y comida de ricos” “productos de alta y baja gamas” de acuerdo a la frecuencia de uso y de quien los consume.

El historiador y gastrónomo Montanari acerca del tema menciona que:

El segundo signo de la dignificación, además del juego de la combinación, es el enriquecimiento del producto pobre con un ingrediente valioso, La lógica del texto esta clara; una vez especiado,

cualquier alimento es digno de las mesas señoriales. Pero esto implica una base común de cultura gastronómica, una transversalidad social de prácticas y costumbres alimenticias.

Los alimentos pobres por excelencia son la polenta y las menestras de cereales. [...] La presencia de la cocina pobre (y por tanto de la cocina popular) en los recetarios de élite de la Edad Media y el Renacimiento, que además es el momento decisivo de formación de la cultura italiana, está favorecida por el particular modo en el que trabaja el cocinero.

El antropólogo Harris sostiene que las opciones alimenticias de los individuos está siempre determinadas por un cálculo de las ventajas y desventajas, todos los regímenes alimenticios, incluidos los que practican la antropofagia, serían más prácticos y económicos e históricamente posibles en aquellas determinadas condiciones, porque en en cada sociedad los alimentos preferidos serían siempre aquellos que hacen inclinar la balanza respecto al coste; de ahí las costumbres alimenticias, de ahí la valoración de determinadas comidas como buenas o malas. Lo que es “bueno para comer”, o sea, lo que conviene comer. (Montanari, 2006, p. 35 – 50)

### **El clasismo en la alimentación**

En muchos espacios, además, la cocina cotidiana sigue siendo poco valorada social y económicamente por ser una práctica femenina, mundana y doméstica, prejuicio que se exagera con el clasismo acendrado, y porque frecuentemente la cocinera o la empleada del servicio doméstico (peyorativamente denominada sirvienta) es de origen rural o popular [...] se desvaloriza cuando se mide con los estándares de la gastronomía francesa, de la “cocina internacional” y, más recientemente, de las dietas balanceadas y saludables. (Camacho, 2014, p. 170)

En este contexto la apreciación y valoración sobre las expresiones gastronómicas están influenciadas por los modos de cocción, productos utilizados, platos terminados, y todo su entorno social. En pocas palabras como lo menciona Flandrin, (1987): “cada pueblo tiene sus percepciones gastronómicas [...] Los caracoles tienen un poder nutritivo, superior al de un bistec, pero no justifica el valor que le dan los franceses ni el asco que inspiran a otros” (p. 12). Un claro ejemplo que en algunos casos un producto puede poseer características idóneas para el consumo humano (proteico nutricional), sin embargo, estos serán juzgados por su historia, trazabilidad y percepción social e inclusive por la interpretación que le haya dado el cocinero en su plato, en otras palabras, el producto dependerá cuanta adaptación y “disfrazada” de gala esta para ser presentada en la mesa. Como en el mismo apartado Flandrin Menciona que; “Muchos historiadores actuales consideran la cocina como una especie de adorno superfluo del alimento, que no sería necesario tener en

consideración” (p. 17). Lo que visto desde otro punto de vista en el ejercicio culinario esta aplicación metódica, en muchos de los casos excesivamente prolija; tiene una razón justificada, el conseguir la aceptación, inclusión y permanencia de las materias primas rompiendo los estigmas que por historias han sido atribuidas, tal cual como en la lucha diaria de las clases sociales.

## **Método**

El desarrollo del estudio tiene un enfoque cualitativo con el propósito de análisis y comprensión, lo que se busca es obtener datos que se convertirán en información de personas, otros seres vivos, comunidades, situaciones o procesos en profundidad; en las propias “formas de expresión” de cada unidad de muestreo. Al tratarse de seres humanos, los datos que interesan son conceptos, percepciones, imágenes mentales, creencias, emociones, interacciones, pensamientos, prácticas, experiencias, vivencias y roles manifestados en el lenguaje de los participantes, ya sea de manera individual, grupal o colectiva. (Hernández – Sampieri, 2018).

Las fuentes utilizadas para estructurar el estudio propuesto se realizaron a través de fuentes primarias, secundaria como; libros, artículos, investigaciones de titulación, para con ello interpretar, analizar y correlacionar las teorías de carácter social, y enlazar estudios sociales con el propósito de construir una conceptualidad argumentada del Gastroclasismo. (Guambi, 2022, p.13).

## **Resultados**

Partiendo desde las teorías expuestas, existe una transversalidad indiscutible entre clases sociales y gastronomía, vocables que engloban características, percepciones, comportamientos, normas protocolarias, en lo que pone de manifiesto apreciaciones colectivas de un grupo sobre otro, en sus estilos y modos de vida, entre ellas la alimentación.

Por lo que se propone al gastroclasismo como un vocablo polisemico que transmite la percepción individual o de un conglomerado sobre una expresión gastronómica, la misma que dependera desde su “yo individual” o su “yo colectivo” como resultado colateral de su “clase social”. Dando como resultado aceptación o rechazo sobre una expresión gastronómica.

## Discusión

A través de las interpretaciones sobre el comportamiento de las clases sociales se puede determinar que cada “clase” denominada así, existe una pretensión de diferenciarse un colectivo sobre otras, con el afán de marcar categorizaciones y jerarquías dentro de un colectivo.

En las sociedades y civilizaciones modernas, el racismo es una ideología desafortunadamente predominante en todas las culturas, su presencia está basada en una creencia muy básica: la existencia de múltiples razas en las que se puede dividir al ser humano, y cada una de ellas tiene características propias inmutables y permanentes, jerarquías donde hay una superioridad de unas sobre otras. (Fragoso, 2011, p.9).

En muchos de los casos estas categorizaciones enmarcan normas de comportamientos y protocolos de aceptación transmitidas en su proceder diario, desde actividades colectivas e individuales. Como Wade (2014) a criterio propio describe su concepto de raza: “estamos hablando de diferencias mentales-corporales o físico-morales entre categorías de personas; diferencias definidas en un contexto de dominación y explotación colonial y como parte de una jerarquía social y política” (p. 41).

“Cuando los etnólogos y sociólogos adoptan una perspectiva sociocultural, estudiando la selección de los alimentos, su cocción, su presentación y los modales y todo lo que representa percepciones sobre la cultura y la estructura de las diferentes sociedades” (Flandrin, 1987, p.8). Partiendo de estas reflexiones surge una interrogante; ¿Como se manifiesta el racismo en la alimentación? A lo que es necesario conocer la conceptualidad de gastronomía: “La gastronomía es un símbolo territorial, una muestra tanto de la cultura como de la naturaleza que nos define como seres humanos con arraigo a un determinado lugar” (Fusté-Forné, 2016, . p.3). Por lo que se puede afirmar que la gastronomía en su contexto integral forma parte de la identidad de un colectivo y por ende una expresión que puede ser aceptada o rechazada de acuerdo con las percepciones o debates de aceptación entre “clases sociales” o colectivos.

La gastronomía es un símbolo territorial, una muestra tanto de la cultura como de la naturaleza que nos define como seres humanos con arraigo a un determinado lugar. La gastronomía típica que se asocia a cada contexto es parte del patrimonio de las sociedades, un trazo de su identidad que se refleja a través del cultivo, los productos y platos típicos, o las formas de servir y consumir, que son tan nuestras, pero a la vez tan diferentes en contextos culturales extraños simplemente por no

ser propias o no estar habituadas a ellos. Comer descalzo o sin cubiertos son hechos tan habituales en determinadas culturas como rarezas en otras. (Fuste – Forne, 2016, p.1)

De acuerdo con la concordancia en la conceptualización de Marvin Harris, mencionada en López et al. (2010) “se asevera que existen alimentos buenos y otros malos para comer, sin embargo, ellos estarán clasificados en gran medida por el que juzga de acuerdo con su educación, formación y cultura “(Fernández, 1988).

“De hecho, el encuentro alrededor de la mesa –ya sea en ámbitos privados, públicos, familiares, grupales, institucionales, etc- ha constituido siempre una forma comunicacional, de contacto y reconocimiento” (Martin & Fernandez, 2014, p.833).

## Referencias

1. Bourdieu, P. (2019). Curso de sociología general 1: conceptos fundamentales. Siglo XXI editores.
2. Camacho, J. (2014). Una cocina exprés. Cómo se cocina una política pública de patrimonio culinario. El valor del patrimonio: mercado, políticas culturales y agenciamientos sociales, 169-200.
3. Campero, M. B. (2017). Un individuo-sujeto. El yo como una unidad compleja. Revista de Filosofía, 42(1), 135.
4. Collado, M. J. S. (2007). Un paseo por la historia de la cocina – espacio mueble. Hospitalidad ESDAI, (12).
5. Di Pietro, S. (2004). El concepto de socialización y la antinomia individuo/sociedad en Durkheim. Revista Argentina de Sociología, 2(3), 95-117.
6. Dos Santos, C. N. (2007). Somos los que comemos: identidad cultural y hábitos alimenticios. Estudios y perspectivas en turismo, 16(2), 234-242.
7. Duhart, F. (2002). Comedo ergo sum. Reflexiones sobre la identidad cultural alimentaria. Revista Gazeta de Antropología. ISSN 0214 -7564
8. Estramiana, J. L. Á. (2003). Fundamentos sociales del comportamiento humano (Vol. 4). Editorial UOC.
9. Flandrin, J. L. (1987). Historia de la alimentación: por una ampliación de las perspectivas. Manuscris: revista d'història moderna, (6), 7-30.

10. Fragoso, M. F. S., & Rivadeneyra, D. A. C. (2011). Elementos de racismo y clasismo en el discurso de medios relacionados con la moda y la belleza. (p.116). Universidad Nacional Autónoma de México.
11. Fernández, M. D. P. L. (2009). El concepto de anomia de Durkheim y las aportaciones teóricas posteriores. *Iberóforum. Revista de Ciencias Sociales de la Universidad Iberoamericana*, 4(8), 130-147.
12. Fusté-Forné, F. (2016). Los paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio culinario. *Dixit*, 24(1), 4-16.
13. Guambi, D., Diaz, G., Marín, I., & Antamba, E. (2022). La potencialidad de las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA´S) en los conceptos y estilos culinarios: Una Revisión. *FACSALUD-UNEMI*, 6(11), 66-75.
14. Guidonet, A. (2007). *La antropología de la alimentación* (p.80). Editorial MEDIAactive,S.L. Barcelona
15. Hadjinicolaou, N. (1999). *Historia del arte y lucha de clases*. Siglo XXI.
16. Hernández – Samperi, R. (2018). *Metodología de la Investigación; Las rutas cuantitativa, cualitativa y mixta*. Mac Graw Gill Education. ISBN. 978-1-4562-6096-5. México.
17. López, L. S. M., Rodríguez, M. B., & Castillo, S. E. M. (2010). *La gastronomía*.
18. Lutz, B. H. (2019). Distinción alimentaria y clases sociales. *Estudios sociales. Revista de alimentación contemporánea y desarrollo regional*. Vol 29, Num. 54. México
19. Martín-Lorente, M., & Fernández, C. F. (2014). Aspectos de cultura y comunicación en el protocolo gastronómico y las prácticas de alimentación en diferentes etapas históricas/Aspects of culture and communication in the gastronomic protocol and the practices of alimentation in different historical stages. *Historia y comunicación social*, 19, 831.
20. Marx & Engels, (1970). *Manifiesto comunista*, Santiago de Chile, Ed Universitaria.
21. Mintz S. W. (2003). *Sabor a comida, sabor a libertad. Incursiones en la comida, la cultura y el pasado*. Ediciones de la Reina Roja S.A de C.V
22. Montanari, M. (2006). *La comida como cultura* (p.124). Ediciones Trea, S.L. Barcelona
23. Salas, R. (2020). *Luchas sociales, justicia contextual y dignidad de los pueblos* (p. 331). Ariadna Ediciones.

24. Touraine, A., & Pons, H. (1997). ¿Podremos vivir juntos?: iguales y diferentes (pp. 311-311). Buenos Aires: Fondo de cultura económica
25. Van der Ploeg, J. D. (2019). Imperios alimentarios, soberanía alimentaria y luchas sociales. *Revista Latinoamericana de Estudios Rurales*, 4(7).
26. Wade, P. (2014). *Raza, ciencia, sociedad*.
27. Weber, M. (1922). *Economía y sociedad*. Fondo de cultura económica de España. S.L.

© 2025 por los autores. Este artículo es de acceso abierto y distribuido según los términos y condiciones de la licencia Creative Commons Atribución-NoComercial-CompartirIgual 4.0 Internacional (CC BY-NC-SA 4.0) (<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/>).