Horizonte Académico
Revista Multidisciplinaria
Recibido:09/06/2025 Aprobado:10/07/2025

DOI: https://doi.org/10.70208/3007.8245.v5.n2.176

Explorando la antropología de la alimentación: caminos hacia la sostenibilidad y la identidad cultural

Jorge Alberto Esponda Pérez
jorge.esponda@unicach.mx
https://orcid.org/0000-0002-6821-5361
Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas
México-Tuxtla Gutiérrez, Chiapas

Francisco Javier Rocha Leyva
f_rocha@utcgg.edu.mx
https://orcid.org/0009-0001-3078-7989
Universidad Tecnológica de la Costa Grande de Guerrero
México-Petatlán, Guerrero

Ivonne Guinto Sánchez
i_guinto@utcgg.edu.mx
https://orcid.org/0009-0008-7263-5511
Universidad Tecnológica de la Costa Grande de Guerrero
México-Petatlán, Guerrero

Esbeida Pano Vázquez
e_pano@utcgg.edu.mx
https://orcid.org/0009-0001-7903-1082
Universidad Tecnológica de la Costa Grande de Guerrero
México-Petatlán, Guerrero

RESUMEN

La antropología de la alimentación es una disciplina que examina las interacciones entre cultura, sociedad y sistemas alimentarios. Este estudio realiza una revisión sistemática de literatura publicada entre 2020 y 2025 en bases de datos indexadas de Web of Science y Scopus, con el objetivo de analizar el impacto de la alimentación en la sostenibilidad y la identidad cultural. Se identifican y sintetizan los principales enfoques sobre el papel de las prácticas alimentarias en la preservación del patrimonio cultural y la adaptación a los desafíos globales como el cambio climático y la globalización. La revisión destaca la necesidad de integrar conocimientos tradicionales en modelos sostenibles y enfatiza la importancia de estrategias interdisciplinarias para fortalecer la seguridad y soberanía alimentaria. Este trabajo contribuye al campo de la antropología de la alimentación proporcionando una perspectiva crítica sobre la relación entre alimentación, cultura y sostenibilidad en un contexto global cambiante.

Palabras clave: identidad cultural, sustentabilidad alimentaria, soberanía alimentaria

Exploring the Anthropology of Food: Pathways to Sustainability and Cultural Identity

ABSTRACT

The anthropology of food is a discipline that examines the interactions between culture, society, and food systems. This study presents a systematic literature review of publications from 2020 to 2025 indexed in Web of Science and Scopus, with the aim of analyzing the impact of food practices on sustainability and cultural identity. The main approaches regarding the role of food practices in the preservation of cultural heritage and adaptation to global challenges such as climate change and globalization are identified and synthesized. The review highlights the need to integrate traditional knowledge into sustainable models and emphasizes the importance of interdisciplinary strategies to strengthen food security and sovereignty. This work contributes to the field of food anthropology by providing a critical perspective on the relationship between food, culture, and sustainability in a changing global context

***Keywords**:* cultural identity, food sustainability, food sovereignty

INTRODUCCIÓN

La antropología de la alimentación explora las dimensiones culturales, sociales y simbólicas de la comida, revelando su papel en la identidad y las tradiciones de las sociedades. Estudios previos han analizado cómo las prácticas alimentarias tradicionales refuerzan la cohesión social y preservan el patrimonio cultural. Más allá de su función fisiológica, la alimentación vincula prácticas sostenibles con el patrimonio cultural, promoviendo la armonía entre comunidades y su entorno (Aktaş-Polat y Polat, 2020). Sin embargo, aún existe una falta de estudios que analicen de manera integral el impacto de estas prácticas en la sostenibilidad y la identidad cultural desde un enfoque interdisciplinario. Más allá de su función fisiológica, la alimentación vincula prácticas sostenibles con el patrimonio cultural, promoviendo la armonía entre comunidades y su entorno. El estudio de las prácticas alimentarias permite comprender cómo las sociedades estructuran su relación con el entorno y construyen su identidad cultural. Más que una necesidad biológica, la alimentación es un acto simbólico que refleja valores, tradiciones y dinámicas sociales. Ante los desafíos de la globalización y la sostenibilidad ambiental, la conexión entre comida, identidad y sostenibilidad resulta crucial, ya que las prácticas alimentarias tradicionales pueden ser clave para preservar el patrimonio cultural y fomentar modelos sostenibles (Parrish et al., 2024).Sin embargo, como advierte Espluga-Trenc et al. (2021), las comunidades rurales, aunque guardianas de la biodiversidad, enfrentan políticas que desatienden su patrimonio cultural y su rol en la sostenibilidad alimentaria. Esta desconexión pone en riesgo tanto la cohesión comunitaria como el equilibrio ambiental.

Las políticas alimentarias suelen omitir las dimensiones culturales como eje central. Del Soldato y Massari (2024) destacan que la falta de marcos integrales excluye el patrimonio cultural, clave para preservar tradiciones y biodiversidad. Esto resalta la urgencia de estrategias que protejan los activos culturales intangibles y fomenten sistemas alimentarios sostenibles liderados por comunidades rurales.

Más allá de la nutrición, la comida involucra aspectos culturales, sociales y simbólicos que la antropología de la alimentación estudia en profundidad. Esta disciplina analiza cómo las prácticas alimentarias reflejan identidades culturales y patrones socioeconómicos. Ante desafíos como la sostenibilidad y la globalización, la alimentación se convierte en un puente entre tradición e innovación, promoviendo sistemas que preserven la identidad cultural y fomenten la sostenibilidad (Singh et al., 2022). Espluga-Trenc et al. (2021) destacan que las prácticas agroecológicas y el conocimiento ecológico tradicional son clave para la sostenibilidad local. Estas estrategias conservan la biodiversidad, equilibran los ecosistemas y fortalecen identidades colectivas en torno a los sistemas agroalimentarios, ofreciendo una alternativa al modelo agroindustrial globalizado.

Compartir y consumir alimentos va más allá de la necesidad biológica; es un fenómeno cultural que fortalece identidades y relaciones sociales. La antropología de la alimentación estudia cómo estas prácticas reflejan valores y tradiciones, especialmente en contextos migratorios, donde la comensalidad ayuda a preservar la identidad en entornos extranjeros. En un mundo de desafíos globales, la relación entre alimentación, sostenibilidad e identidad cultural resulta clave para equilibrar la preservación ambiental con el respeto a las tradiciones locales. Este artículo analiza cómo estas intersecciones pueden fortalecer la sostenibilidad y la identidad cultural en diversos contextos (Ibnu, 2022).

La antropología de la alimentación es clave para comprender problemáticas actuales como el desarrollo sostenible, la preservación cultural y la seguridad alimentaria. Al estudiar los sistemas alimentarios, esta disciplina revela cómo las sociedades interactúan con su entorno y cómo las transformaciones globales afectan la identidad y la producción alimentaria. En un contexto de cambio climático, globalización y pérdida de biodiversidad, la alimentación se convierte en una herramienta de resistencia y adaptación. Este enfoque permite entender tanto las dinámicas locales como su conexión con procesos globales, resaltando su papel en la sostenibilidad y la identidad cultural (Chukwurah et al., 2025).

Las prácticas alimentarias reflejan las dinámicas culturales, sociales y económicas de las sociedades. Su estudio revela cómo los sistemas alimentarios enfrentan el cambio climático, la globalización y las desigualdades, preservando a la vez tradiciones locales. Examinar la materialidad de los alimentos y las relaciones de poder permite adoptar enfoques que integren sostenibilidad y justicia cultural. Este análisis es clave para desarrollar estrategias que refuercen la resiliencia alimentaria y la identidad cultural ante los desafíos globales (Durocher y Knezevic, 2023).

En un mundo donde los sistemas alimentarios están moldeados por factores económicos, sociales y tecnológicos, comprender la relación entre cultura alimentaria y dinámicas globales es clave para abordar la sostenibilidad, la preservación cultural y la seguridad alimentaria. Más que una necesidad biológica, la alimentación es un símbolo de identidad y poder. Los cambios en la producción y el consumo han generado desafíos como la pérdida de hábitos tradicionales y el aumento de prácticas insostenibles. Ante ello, la antropología de la alimentación permite explorar cómo los valores culturales pueden fomentar sistemas alimentarios sostenibles y resilientes, beneficiando tanto a las personas como al medio ambiente (Mingay et al., 2021).

Las interacciones entre sostenibilidad, identidad cultural y transformación global muestran cómo la alimentación y la gastronomía pueden revitalizar comunidades y conectar lo local con lo global. Según Zollet y Qu (2024), estas prácticas no solo enlazan tradiciones culinarias con valores post-crecimiento, sino que también ayudan a mitigar la despoblación rural y el envejecimiento poblacional. En este contexto, los sistemas alimentarios locales preservan conocimientos tradicionales y fomentan economías sostenibles, adaptándose a la modernidad globalizada. Esto resalta el papel de la antropología de la alimentación en la construcción de estrategias sostenibles basadas en la alimentación.

Las prácticas alimentarias no solo reflejan dinámicas culturales y sociales, sino que también influyen en políticas que afectan la sostenibilidad ambiental y la preservación cultural. La relación entre políticas alimentarias y sostenibilidad cultural aún carece de suficiente evidencia,

especialmente en contextos multiculturales. Transformaciones globales como la urbanización y la globalización han modificado los sistemas de producción y consumo, poniendo en riesgo la identidad alimentaria. Explorar cómo integrar los sistemas alimentarios en estrategias sostenibles y culturalmente sensibles es clave para fortalecer la seguridad alimentaria y la resiliencia comunitaria ante crisis globales (Reddy y van Dam, 2020).

La transformación de los sistemas alimentarios globales, impulsada por la globalización, el cambio climático y las desigualdades sociales, exige estrategias que integren políticas alimentarias con la sostenibilidad cultural. Aunque los alimentos tradicionales son clave para la seguridad alimentaria y la biodiversidad, aún falta evidencia que los vincule con políticas públicas efectivas. La marginación de cultivos y la pérdida de sistemas locales resaltan la necesidad de investigar su potencial como soluciones sostenibles e inclusivas. Este artículo examina cómo las políticas alimentarias pueden incorporar la diversidad cultural y fomentar sistemas resilientes para un futuro más equitativo y sostenible (Ghosh et al., 2023).

Las transformaciones globales, como la urbanización, el cambio climático y las desigualdades socioeconómicas, han afectado los sistemas alimentarios indígenas, evidenciando la necesidad de integrar la seguridad alimentaria con la sostenibilidad cultural. Aunque los alimentos tradicionales son clave para la identidad y el bienestar comunitario, aún existen vacíos en la literatura sobre cómo las políticas alimentarias pueden abordar estas dimensiones. La falta de evidencia limita estrategias adaptadas a las prioridades comunitarias. Este artículo analiza estas carencias y propone un marco que priorice el conocimiento indígena y la soberanía alimentaria para fortalecer sistemas sostenibles y culturalmente relevantes (Trott y Mulrennan, 2024).

La relación entre políticas alimentarias y sostenibilidad cultural sigue siendo un desafío poco explorado en la literatura académica. Aunque se ha avanzado en la comprensión de su impacto en la seguridad alimentaria, aún falta análisis sobre su efecto en la preservación de prácticas culturales tradicionales. Según Lillekroken et al. (2024), estas políticas priorizan factores económicos y nutricionales, relegando los aspectos culturales que fortalecen la identidad y

cohesión comunitaria. Esta brecha limita el diseño de estrategias integrales que equilibren sostenibilidad y tradiciones. Es crucial adoptar un enfoque multidimensional que incorpore factores culturales, sociales y económicos en la formulación de políticas sostenibles.

Ante las crecientes presiones de la globalización, la pérdida de biodiversidad y los cambios sociales, la antropología de la alimentación se consolida como una disciplina clave para abordar la sostenibilidad, la seguridad alimentaria y la preservación cultural (Zocchi et al., 2021). Este artículo examina cómo la patrimonialización de los alimentos contribuye a sistemas más sostenibles, aunque persisten vacíos en la investigación, especialmente en la relación entre políticas alimentarias y sostenibilidad cultural. La priorización de modelos globales suele marginar las dinámicas locales, por lo que es fundamental adoptar enfoques que integren los aspectos tangibles e intangibles de los sistemas alimentarios e incluyan actores clave en la construcción de una sostenibilidad equitativa.

Esta revisión analiza sistemáticamente las intersecciones entre la antropología de la alimentación, la sostenibilidad y la identidad cultural, destacando caminos de investigación y perspectivas futuras. Kapelari et al. (2020) señalan que la sostenibilidad en los sistemas alimentarios abarca dimensiones económicas, ambientales y sociales, siendo clave para entender cómo las prácticas alimentarias refuerzan identidades y fomentan modelos sostenibles. Esponda Pérez et al. (2024) subrayan que la sostenibilidad en el turismo gastronómico debe trascender la preservación del patrimonio cultural, integrando autenticidad y colaboración local. Estas dinámicas son esenciales para enfrentar desafíos como la globalización, el cambio climático y la pérdida de tradiciones. Así, esta revisión busca establecer un marco crítico que promueva la sostenibilidad cultural, la equidad y la resiliencia alimentaria.

En la revisión de la literatura, se han identificado diversos autores que han realizado contribuciones significativas al estudio del turismo gastronómico. La Tabla 1 presenta un resumen de estos autores, sus principales aportes y el año de publicación de sus trabajos. Este análisis permite contextualizar el desarrollo teórico en el campo, facilitando la comprensión de las

tendencias actuales y destacando las perspectivas futuras en la relación entre gastronomía, identidad cultural y sostenibilidad.

Tabla 1. Autores mas relevantes relacionados con el tema de investigación

Autor (es)	Aporte principal	Año de publicación
Kapelari et al.	Importancia del patrimonio alimentario en la educación para elecciones sostenibles de alimentos.	2020
Zocchi et al.	Desafíos y perspectivas para la salvaguarda del patrimonio alimentario en sistemas sostenibles.	2021
Mingay et al.	Impacto de la cultura alimentaria en las iniciativas de salud pública.	2021
Singh et al.	Interacciones entre la identidad cultural y las preferencias gastronómicas.	2022
Esponda Pérez et al.	La sostenibilidad en el turismo gastronómico como estrategia para preservar la autenticidad cultural.	2024
Zollet y Qu	Papel de la gastronomía en la revitalización cultural y el desarrollo sostenible.	2024

Esta tabla sintetiza las contribuciones clave en el área, proporcionando un marco teórico sólido para el análisis de la antropología de la alimentación en relación con la sostenibilidad y la identidad cultural.

Este estudio busca llenar este vacío mediante una revisión sistemática de la literatura sobre la relación entre alimentación, sostenibilidad e identidad cultural. A través del análisis de fuentes indexadas en Web of Science y Scopus, se sintetizan enfoques clave para comprender el papel de

las prácticas alimentarias en la preservación del patrimonio cultural y la adaptación a los desafíos globales.

MATERIALES Y MÉTODOS

Para llevar a cabo la revisión sistemática, se utilizó el método PRISMA (Preferred Reporting Items for Systematic Reviews and Meta-Analyses), garantizando transparencia, rigor y exhaustividad en la identificación, selección y análisis de los estudios.

Criterios de inclusión

1. Relevancia temática: Se incluyeron estudios que analizan la relación entre alimentación, identidad cultural y sostenibilidad.
2. Tipo de publicación: Solo se consideraron artículos publicados en revistas científicas revisadas por pares, estudios etnográficos y documentos académicos con investigación original.
3. Periodo de publicación: Se seleccionaron estudios publicados entre 2020 y 2025 para garantizar la actualidad y relevancia de la información.
4. Idioma: Se incluyeron únicamente estudios en inglés y español.
5. Accesibilidad completa: Se consideraron solo artículos con acceso al texto completo en bases de datos académicas como Scopus y Web of Science.

Criterios de exclusión

1. Enfoque irrelevante: Se excluyeron estudios que no analizan específicamente la relación entre alimentación, identidad y sostenibilidad.
2. Publicaciones no revisadas por pares: Se descartaron tesis inéditas, documentos de conferencias sin revisión, informes gubernamentales y artículos de opinión sin base empírica.
3. Fecha de publicación: Se excluyeron estudios anteriores a 2020 para asegurar la vigencia de los datos.
4. Idioma: Se excluyeron artículos en idiomas distintos a español e inglés.

5. Acceso restringido: Se descartaron estudios sin acceso al texto completo, lo que impedía su evaluación detallada.

Preguntas de investigación y estrategias de búsqueda en la revisión sistemática

Preguntas de investigación

La revisión sistemática realizada en este estudio se guio por las siguientes preguntas de investigación:

- ¿Cómo influyen las prácticas alimentarias en la sostenibilidad y la identidad cultural?
- ¿De qué manera los conocimientos tradicionales pueden integrarse en modelos sostenibles de producción y consumo?
- ¿Cuál es el impacto de la globalización y el cambio climático en la preservación del patrimonio alimentario?
- ¿Qué estrategias pueden fortalecer la seguridad y soberanía alimentaria en comunidades tradicionales?
- ¿Cuáles son las tendencias emergentes en la antropología de la alimentación en relación con la sostenibilidad?

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

En nuestra revisión sistemática, se identificaron varios temas clave en la antropología de la alimentación, la sustentabilidad e identidad cultural. Para ofrecer una visión estructurada y completa de los estudios analizados, hemos combinado las tablas individuales en una única tabla general. Esta tabla resume los temas principales, subtemas, autores y una breve descripción de sus contribuciones. La Tabla 2 incluye a todos los autores mencionados en el capítulo de resultados.

Tabla 2. Temas más relevantes de los estudios analizados

Tema principal	Subtema	Autor(es)	Contribución
Dimensiones culturales de las prácticas alimentarias	Identidad cultural y alimentación	Esponda Pérez et al. (2024), Singh et al. (2022), Ibnu (2022)	Exploran cómo las prácticas alimentarias refuerzan la identidad cultural y la cohesión social en diferentes comunidades.
Políticas alimentarias y sostenibilidad cultural	Desafíos en la formulación de políticas sostenibles	Del Soldato y Massari (2024), Lillekroken et al. (2024)	Analizan la falta de integración del patrimonio cultural en las políticas alimentarias y la necesidad de enfoques sostenibles.
Impacto de la globalización en la identidad alimentaria	Pérdida de tradiciones alimentarias	Reddy y van Dam (2020), Ghosh et al. (2023)	Discuten cómo la globalización ha llevado a la homogeneización de dietas y la pérdida de saberes culinarios tradicionales.
Turismo gastronómico y preservación cultural	Autenticidad y comercialización del patrimonio culinario	Kapelari et al. (2020), Esponda Pérez et al. (2024), Zocchi et al. (2021)	Examinan cómo el turismo gastronómico puede fomentar la preservación del patrimonio culinario sin comprometer su autenticidad.
Conocimientos tradicionales y soberanía alimentaria	Integración de saberes ancestrales en modelos sostenibles	Trott y Mulrennan (2024), Fontefrancesco et al. (2024)	Destacan la importancia del conocimiento indígena y tradicional en la construcción de sistemas alimentarios sostenibles.

Dimensiones culturales y simbólicas de las practicas alimentarias

Batey et al. (2023) destacan cómo las prácticas alimentarias en los Apalaches, como la conservación de alimentos y la jardinería, refuerzan la identidad cultural y simbolizan la resiliencia frente a adversidades económicas y geográficas. Estas tradiciones, aunque en declive, fortalecen

los lazos intergeneracionales al transmitir conocimientos sobre caza y preparación de alimentos locales, promoviendo autosuficiencia y conexión con raíces culturales. Además, actúan como herramientas clave para enfrentar desafíos como la inseguridad alimentaria, evidenciando la intersección entre identidad cultural y prácticas alimentarias tradicionales.

Esta revisión explora las intersecciones entre antropología de la alimentación, sostenibilidad e identidad cultural, identificando caminos de investigación que promuevan prácticas alimentarias resilientes y culturalmente significativas. Como señala Das (2024), las prácticas alimentarias tradicionales reflejan adaptaciones locales, preservan la biodiversidad y fortalecen la soberanía alimentaria mediante conocimientos ancestrales. Este enfoque resalta cómo estas prácticas, entrelazadas con la identidad cultural, actúan como un puente entre la preservación de tradiciones y la adaptación a desafíos contemporáneos como el cambio climático.

Las prácticas alimentarias tradicionales reflejan y moldean las identidades culturales al transmitir conocimientos y valores esenciales para preservar el patrimonio cultural. D'Andrea y D'Ulizia (2023) resaltan que estas prácticas, arraigadas en la memoria colectiva, fortalecen la identidad comunitaria. En el proyecto SOCIAL4FOOD, la colaboración intergeneracional promovió la transferencia de conocimientos sobre técnicas de cultivo y recetas tradicionales, reforzando la conexión con la herencia cultural y destacando las tradiciones alimentarias como pilares de cohesión social e identidad cultural.

En el contexto de las transformaciones hacia la sostenibilidad, las prácticas alimentarias tradicionales son clave para comprender las intersecciones entre identidad cultural y sistemas alimentarios. Spyrzewska-Matusiak et al. (2024) enfatizan que las transiciones hacia modelos sostenibles deben integrar las dimensiones culturales inherentes a las tradiciones alimentarias, las cuales reflejan la adaptación a los entornos naturales y actúan como vehículos de identidad colectiva frente a la globalización. Estas prácticas, transmitidas a lo largo de generaciones, fortalecen los lazos culturales y representan un conocimiento esencial para preservar la sostenibilidad y la identidad cultural (Cleveland et al., 2024).

Olstad et al. (2023) destacan que las prácticas alimentarias tradicionales de grupos indígenas en Canadá, en riesgo por sistemas dominados por alimentos ultra-procesados, están intrínsecamente ligadas a la salud dietética y la identidad cultural. Estas prácticas reflejan vínculos profundos con el entorno y la historia, siendo esenciales para abordar inequidades dietéticas y fortalecer la resiliencia cultural de comunidades marginadas. Explorar cómo estas prácticas moldean las identidades culturales es clave para entender las intersecciones entre sostenibilidad alimentaria y diversidad cultural.

Partarakis et al. (2021) destacan que las tradiciones culinarias, como expresiones tangibles de la identidad cultural, son vehículos esenciales para la transmisión de conocimientos intergeneracionales y la preservación del patrimonio cultural. Herramientas digitales como la plataforma Mingei permiten conservar recetas, técnicas y relatos, vinculándolos al contexto sociohistórico. Este enfoque resalta cómo la transmisión de saberes culinarios asegura la continuidad de las prácticas tradicionales, permitiendo su adaptación y resiliencia frente a cambios culturales y tecnológicos.

Esponda Pérez et al. (2024) destacan la importancia de las prácticas alimentarias tradicionales en las comunidades zoques de Ocozocoautla y Berriozábal, Chiapas, como pilares de la transmisión de conocimientos y preservación del patrimonio cultural. Estas prácticas, centradas en el cultivo del maíz y la preparación de alimentos tradicionales como tamales y caldos, conectan a las generaciones actuales con su pasado y refuerzan la identidad cultural. De manera similar, Cerquetti et al. (2022) subrayan que los valores culturales y los significados simbólicos de los alimentos fortalecen el sentido de pertenencia y aseguran la continuidad de los saberes ancestrales a través de prácticas cotidianas y celebraciones. Así, las dimensiones culturales y simbólicas de las prácticas alimentarias contribuyen al fortalecimiento del patrimonio cultural y resaltan su documentación como estrategia esencial para la sostenibilidad cultural.

Almansouri et al. (2022) destacan cómo la herencia culinaria es clave para transmitir conocimientos y preservar el patrimonio cultural. Según entrevistas con chefs en Italia y Arabia

Saudita, la autenticidad de los alimentos tradicionales depende de la herencia de recetas, métodos de cocción, uso de ingredientes locales y conocimiento cultural profundo. Estos elementos aseguran la continuidad de prácticas tradicionales y refuerzan los lazos entre generaciones, siendo esenciales para salvaguardar el patrimonio cultural frente a la globalización y la pérdida de autenticidad, además de integrarse en estrategias de sostenibilidad cultural.

Las técnicas de preparación y conservación de alimentos indígenas no solo aseguran la subsistencia, sino que también transmiten conocimientos intergeneracionales y preservan el patrimonio cultural. Prácticas como la fermentación, el secado y la ahumación han garantizado la seguridad alimentaria y reforzado la identidad cultural en diversas comunidades. Además de garantizar la disponibilidad de alimentos en épocas de escasez, estas técnicas fortalecen la conexión comunitaria y el respeto por los saberes ancestrales y la biodiversidad. Así, la conservación de alimentos trasciende lo nutricional y se convierte en una práctica simbólica que refuerza la cohesión social y la continuidad cultural de los pueblos originarios (Kuyu et al., 2020).

Grubor et al. (2022) analizan la preservación de la gastronomía tradicional en Vojvodina, Serbia, destacando su papel en el patrimonio cultural y su potencial turístico. La transmisión intergeneracional de recetas y técnicas culinarias mantiene viva la identidad étnica y refuerza la cohesión social. Un ejemplo es la cocina húngara, cuya autenticidad se preserva en hogares y comunidades. Sin embargo, su integración en el turismo sigue siendo limitada, lo que resalta la necesidad de estrategias para valorizar y promover estas tradiciones.

El estudio de García Martín et al., (2024) resalta cómo los productos de paisaje en la región mediterránea están estrechamente vinculados a la identidad cultural de sus comunidades productoras. Estos productos, como el aceite de oliva en Lesbos o el jamón de cerdos alimentados con bellota en Extremadura, no solo representan una tradición gastronómica, sino que también actúan como vehículos de transmisión intergeneracional de saberes agrícolas y culinarios. La continuidad de estas prácticas depende del mantenimiento de sistemas de producción basados en el conocimiento ecológico tradicional, lo que refuerza la bioculturalidad de los paisajes

alimentarios. En este sentido, la certificación de origen y la comercialización basada en la narrativa territorial no solo permiten agregar valor a estos productos, sino que también contribuyen a la resiliencia de los productores locales, quienes enfrentan amenazas como la globalización y la homogeneización de los sistemas agroalimentarios.

Las prácticas alimentarias tradicionales son esenciales para el patrimonio cultural, fortaleciendo la identidad comunitaria y la sostenibilidad cultural. La transmisión intergeneracional de saberes sobre la selección, producción y preparación de alimentos garantiza la continuidad de costumbres que definen la identidad colectiva. Ancladas en contextos locales, estas prácticas revitalizan el sentido de pertenencia y refuerzan los vínculos sociales, haciendo del patrimonio cultural un recurso dinámico y resiliente ante los retos de la modernidad y la globalización (Bindi et al., 2022).

Las prácticas alimentarias tradicionales actúan como marcadores de identidad cultural y cohesión social. Kristia et al. (2024) destacan que los rituales asociados a la preparación y consumo de alimentos reflejan valores culturales arraigados, preservando conocimientos ancestrales y fortaleciendo el sentido de pertenencia comunitaria. Estas tradiciones son vehículos de sostenibilidad cultural y respuestas a desafíos como la globalización y el cambio climático, resaltando la importancia de la transmisión intergeneracional del conocimiento culinario.

Nemes et al. (2023) destacan las redes agroalimentarias territoriales basadas en valores (VTFNs) como herramientas clave para la sostenibilidad agroalimentaria. Estas redes, enfocadas en valores éticos como justicia social y bienestar, conectan actores locales para contrarrestar los impactos del sistema globalizado. Ejemplos en Italia, Grecia y España muestran cómo prácticas regenerativas y lazos comunitarios fortalecen la resistencia cultural y revitalizan la identidad territorial, vinculando las prácticas alimentarias con la preservación del patrimonio cultural y la sostenibilidad.

Fontefrancesco et al. (2024) destacan el papel clave del conocimiento tradicional (TK) y ecológico tradicional (TEK) en la preservación de alimentos y sistemas alimentarios locales. El caso de la Nación Blackfeet en Montana, EE. UU., resalta cómo la gobernanza indígena basada en valores

culturales fortalece la soberanía alimentaria y la identidad cultural. La transmisión intergeneracional de saberes y prácticas tradicionales resulta esencial para preservar el patrimonio cultural frente a los desafíos de la globalización y la modernización alimentaria.

La identidad territorial y la sostenibilidad están profundamente vinculadas a las prácticas alimentarias locales. El chef Eneko Atxa en el País Vasco y Luciana Bianchi en las Galápagos ejemplifican cómo el uso de recursos locales preserva valores culturales, refuerza la conexión comunitaria con su entorno y crea una identidad culinaria única. Estas prácticas actúan como vehículos simbólicos que fortalecen la identidad y la resiliencia comunitaria ante desafíos globales (Balderas-Cejudo et al., 2025).

Monterrosa et al. (2020) destacan cómo las prácticas alimentarias, moldeadas por factores socioculturales, conectan los alimentos con valores y simbolismos específicos. Estas prácticas reflejan identidades culturales mediante tradiciones, género, religión y prohibiciones alimentarias. El uso ritual de ciertos alimentos en comunidades rurales resalta su papel como marcadores de cohesión social. La transmisión intergeneracional de conocimientos es clave para preservar tradiciones culinarias y promover dietas sostenibles frente a los desafíos de la modernidad y la globalización.

El análisis de las dimensiones culturales de las prácticas alimentarias reafirma su papel esencial en la construcción y preservación de identidades colectivas. A través de la alimentación, las comunidades transmiten valores, conocimientos y tradiciones que refuerzan el sentido de pertenencia y la cohesión social. Sin embargo, los desafíos derivados de la globalización y la homogeneización de los sistemas alimentarios han puesto en riesgo la continuidad de estos saberes, lo que exige estrategias de preservación y promoción. La incorporación de políticas que valoren la identidad cultural en los sistemas alimentarios resulta fundamental para fortalecer modelos de producción y consumo que respeten tanto la diversidad cultural como la sostenibilidad.

Alimentación y sostenibilidad: retos y oportunidades

La implementación de sistemas alimentarios tradicionales es clave para la sostenibilidad ambiental y social, como señala Telo da Gama et al. (2021). Estas prácticas integradas, basadas en conocimientos ancestrales, reducen la dependencia de insumos químicos, preservan la biodiversidad y fortalecen la cohesión social al valorar los saberes comunitarios. Además, contribuyen al desarrollo sostenible al respetar ciclos naturales, proteger recursos hídricos y generar oportunidades económicas inclusivas para las poblaciones rurales.

Los sistemas alimentarios tradicionales son clave para la sostenibilidad ambiental y social al conservar la biodiversidad y los saberes locales. Su dependencia de recursos locales y técnicas ancestrales minimiza el uso de insumos externos y reduce la huella ambiental. Además, fortalecen las relaciones comunitarias y preservan conocimientos generacionales. Sin embargo, enfrentan desafíos como la globalización y la modernización, lo que resalta la necesidad de proteger estos modelos para lograr un desarrollo sostenible equilibrado (Okoronkwo et al., 2024).

Pallathadka y Manoharmayum (2020) destacan la importancia de los sistemas alimentarios tradicionales en la sostenibilidad ambiental y social. Las prácticas agrícolas ancestrales, como la rotación de cultivos y el uso de fertilizantes orgánicos, fortalecen los ecosistemas al conservar la biodiversidad y reducir las emisiones de gases de efecto invernadero. Además, subrayan la necesidad de combinar conocimientos locales con innovaciones tecnológicas para garantizar la resiliencia climática y la seguridad alimentaria a largo plazo.

Ndlovu et al. (2020) resaltan que los sistemas alimentarios tradicionales contribuyen a la sostenibilidad ambiental y social mediante la preservación de conocimientos ancestrales. La diversificación de cultivos y las técnicas tradicionales fortalecen la resiliencia climática y la seguridad alimentaria, favoreciendo la biodiversidad y reduciendo la dependencia de insumos externos. Sin embargo, estos sistemas enfrentan desafíos como la globalización, destacando la necesidad de adaptarlos a escenarios climáticos futuros e integrarlos en modelos sostenibles.

Los sistemas alimentarios tradicionales, basados en prácticas culturales y conocimientos ancestrales, son clave para la sostenibilidad ambiental y social. Integran un manejo eficiente de recursos naturales, como agua y suelo, y promueven la biodiversidad con cultivos adaptados a condiciones locales. Esto reduce el impacto ambiental y fortalece la cohesión comunitaria, esenciales ante desafíos globales como el cambio climático. Preservar estas prácticas permite mitigar los efectos de la globalización y fomentar modelos sostenibles que aseguren la seguridad alimentaria y la salud de los ecosistemas (Wegenast et al., 2024).

Los sistemas alimentarios enfrentan una presión creciente debido al cambio climático, la pérdida de biodiversidad y la globalización, que han transformado su sostenibilidad. Según Delabre et al. (2021), el cambio climático ha afectado la productividad agrícola y reducido la diversidad genética, comprometiendo la seguridad alimentaria y servicios esenciales como la polinización. La globalización ha promovido prácticas intensivas que se alejan de los sistemas tradicionales sostenibles. Esto resalta la necesidad de políticas que integren el conocimiento local, gestión agroecológica y diversificación de cultivos para enfrentar estos retos globales.

Seppelt et al. (2020) analizan cómo la intensificación agrícola para satisfacer la demanda global de alimentos ha causado una pérdida significativa de biodiversidad, afectando la fertilidad del suelo, la polinización y el control de plagas en sistemas tradicionales. El marco de mutualismo biodiversidad-producción sugiere integrar principios agroecológicos para equilibrar productividad y conservación. Esto requiere un cambio hacia modelos sostenibles que reduzcan emisiones, preserven servicios ecosistémicos y promuevan resiliencia frente al cambio climático y la globalización.

El cambio climático, la pérdida de biodiversidad y la globalización plantean grandes desafíos para la sostenibilidad de los sistemas alimentarios. Las prácticas agrícolas convencionales, centradas en monocultivos y uso intensivo de recursos, han reducido la biodiversidad y aumentado la vulnerabilidad ante eventos climáticos extremos. Esto amenaza la producción alimentaria, destacando la necesidad de diversificación de cultivos e integración de conocimientos

tradicionales con tecnología moderna. Además, la globalización ha homogeneizado dietas, reduciendo la diversidad cultural y gastronómica, lo que exige políticas públicas que prioricen la sostenibilidad y la equidad (Springmann et al., 2020).

Los sistemas agrícolas intensivos enfrentan desafíos críticos por el cambio climático, la pérdida de biodiversidad y las presiones globales. La conservación de hábitats semi-naturales en paisajes agrícolas es clave para equilibrar las demandas de actores como agricultores y conservacionistas. El cambio climático afecta la estabilidad de cultivos y servicios ecosistémicos, aumentando la necesidad de hábitats para la polinización y la biodiversidad. Esto resalta la urgencia de adoptar modelos multifuncionales con prácticas agroecológicas y políticas públicas que fomenten paisajes agrícolas sostenibles (Montoya et al., 2020).

La intersección entre seguridad alimentaria y conservación de la biodiversidad enfrenta desafíos críticos por el cambio climático y la globalización. La intensificación agrícola y los monocultivos reducen la biodiversidad, afectando servicios ecosistémicos y la resiliencia agrícola. Prácticas agroecológicas y paisajes multifuncionales surgen como oportunidades para equilibrar producción y conservación. Sin embargo, la globalización y la concentración del mercado limitan recursos para comunidades locales y marginan prácticas sostenibles tradicionales que favorecen la seguridad alimentaria a largo plazo (Jiren et al., 2020).

La integración de conocimientos ancestrales en modelos sostenibles es clave para la sostenibilidad alimentaria. La agroforestería tradicional, que combina cultivos, árboles y ganado, aprovecha saberes milenarios sobre dinámicas ecológicas y climáticas. Estos sistemas, resilientes y biodiversos, ayudan a mitigar el cambio climático, conservar el suelo y fortalecer la seguridad alimentaria con menor dependencia de insumos externos. Su adopción no solo beneficia a las comunidades rurales, sino que también preserva el patrimonio cultural y ecológico, fomentando la sinergia entre tradición y sostenibilidad (Zidny et al., 2020).

McGregor et al. (2020) destacan que los conocimientos ancestrales y las cosmovisiones indígenas aportan un enfoque sostenible a la producción alimentaria, basado en la reciprocidad y el respeto

por la naturaleza. Estas tradiciones fomentan una relación simbiótica con el entorno, conservando la biodiversidad y promoviendo la resiliencia climática mediante el manejo tradicional de cultivos y la diversificación agrícola. Adaptar estos saberes permite desarrollar sistemas alimentarios sostenibles que refuercen el tejido social y el bienestar colectivo.

Los conocimientos ancestrales y las prácticas tradicionales ofrecen soluciones sostenibles para los sistemas alimentarios. Arraigadas en cosmovisiones locales, estas prácticas integran la conservación de la biodiversidad, el manejo sostenible de recursos y la resiliencia climática. Estrategias como el manejo comunitario de ecosistemas y la rotación de cultivos equilibran la producción con la preservación ambiental. Incorporar estos saberes fortalece el tejido social y resalta la necesidad de integrarlos en estrategias globales para garantizar la sostenibilidad alimentaria y ambiental (Lam et al., 2020).

Los sistemas de conocimiento indígena son fundamentales para modelos sostenibles que aborden los desafíos de la sostenibilidad alimentaria. Arraigados en relaciones socioecológicas, integran gobernanza ambiental, valores éticos y manejo sostenible de recursos. Las cosmovisiones indígenas fomentan la conservación de la biodiversidad y pueden combinarse con tecnologías contemporáneas para equilibrar sostenibilidad ambiental, cultural y económica. Estos modelos no solo satisfacen necesidades alimentarias, sino que también preservan tradiciones y fortalecen la resiliencia comunitaria ante el cambio climático y la globalización (Latulippe y Klenk, 2020).

El conocimiento indígena es clave para la sostenibilidad alimentaria. El estudio etnográfico en Irán muestra cómo las comunidades locales gestionan el agua de manera resiliente y adaptable al entorno. Integrar estos saberes en políticas alimentarias optimiza recursos, preserva la biodiversidad y fortalece economías locales, promoviendo sistemas agroalimentarios sostenibles y equitativos (Ghorbani et al., 2021).

El vínculo entre políticas alimentarias y sostenibilidad cultural sigue siendo un desafío en el ámbito académico y gubernamental. Si bien la seguridad alimentaria y la nutrición han sido

prioridades en la formulación de políticas, el reconocimiento del valor cultural de los sistemas alimentarios sigue siendo limitado. La revisión destaca la necesidad de diseñar estrategias que integren el conocimiento tradicional con enfoques contemporáneos de desarrollo sostenible. Solo mediante la inclusión de actores locales y la valorización del patrimonio alimentario será posible construir políticas públicas que equilibren el desarrollo económico con la preservación de las tradiciones alimentarias y la identidad cultural de las comunidades.

CONCLUSIONES

Este estudio reafirma el papel central de la antropología de la alimentación en el análisis de los sistemas alimentarios y su impacto en la sostenibilidad y la identidad cultural. A través de esta revisión sistemática, se ha evidenciado que la integración del conocimiento tradicional en modelos sostenibles puede fortalecer la seguridad alimentaria y la resiliencia cultural en comunidades locales. Además, los hallazgos muestran que las prácticas alimentarias tradicionales constituyen una herramienta clave para enfrentar los desafíos de la globalización, la pérdida de biodiversidad y la homogenización de la cultura alimentaria. Sin embargo, para garantizar su preservación y adaptación en un mundo en constante transformación, es necesario desarrollar estrategias que reconozcan el valor del patrimonio alimentario y fomenten su integración en modelos sostenibles de producción y consumo.

Asimismo, esta investigación resalta la necesidad de fortalecer los marcos políticos que vinculen la alimentación con la sostenibilidad cultural. La inclusión de actores locales en la formulación de estrategias alimentarias, el reconocimiento del conocimiento tradicional y la implementación de políticas que favorezcan la diversificación de los sistemas alimentarios son elementos esenciales para avanzar hacia una mayor equidad y resiliencia en el ámbito de la alimentación. Este estudio contribuye a llenar la brecha en la literatura al proporcionar un análisis sistemático de los enfoques existentes y destacar la necesidad de integrar metodologías interdisciplinares en futuras investigaciones.

Finalmente, la revisión enfatiza que la alimentación no es solo un acto de subsistencia, sino una manifestación cultural que requiere protección y valoración en contextos de cambio global. Promover la investigación interdisciplinaria en este campo permitirá generar nuevas perspectivas y soluciones para fortalecer la relación entre alimentación, identidad y sostenibilidad, asegurando que las futuras generaciones puedan seguir disfrutando y beneficiándose de la riqueza gastronómica y cultural de sus comunidades.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Aktaş-Polat, S., & Polat, S. (2020). A theoretical analysis of food meaning in anthropology and sociology. *Tourism: An International Interdisciplinary Journal, 68*(3), 278-293. https://hrcak.srce.hr/241330

Almansouri, M., Verkerk, R., Fogliano, V., & Luning, P. A. (2022). The heritage food concept and its authenticity risk factors-Validation by culinary professionals. *International Journal of Gastronomy and Food Science*(28), 100523. https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2022.100523

Balderas-Cejudo, A., Iruretagoyena , M., Alonso, L., Church, M., Izquierdo, L., Hill, I., & Larson, K. (2025). Gastronomy and Beyond: A collaborative Initiative for Rethinking Food's Role in Society, Sustainability, and Territory. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 101118. https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2025.101118

Batey, L., DeWitt, E., Brewer, D., Cardarelli, K. M., & Norman-Burgdolf, H. (2023). Exploring food-based cultural practices to address food insecurity in rural Appalachia. *Health Education & Behavior, 50*(4), 529-537. https://doi.org/https://doi.org/10.1177/10901981231175360

Bindi, L., Conti, M., & Belliggiano, A. (2022). Sense of place, biocultural heritage, and sustainable knowledge and practices in three Italian rural regeneration processes. *Sustainability, 14*(8), 4858. https://doi.org/https://doi.org/10.3390/su14084858

Cerquetti, M., Ferrara, C., Romagnoli, A., & Vagnarelli, G. (2022). Enhancing intangible cultural heritage for sustainable tourism development in rural areas: The case of the "Marche food

and wine memories" project (Italy). *Sustainability, 14*(24), 16893. https://doi.org/https://doi.org/10.3390/su142416893

Chukwurah, G. O., Ogochukwu Okeke , F., Ogorchukwu Isimah , M., Chinedu Enoguanbhor , E., Charles Awe, F., Nnaemeka-Okeke, R. C., . . . Okeke, C. A. (2025). Cultural Influence of Local Food Heritage on Sustainable Development. *World, 6*(1), 1-27. https://doi.org/https://doi.org/10.3390/world6010010

Cleveland, M., Feng Zhao, C., & Ghebrai, S. (2024). "I'm like, whatever you want me to be. I'm the flavor of the day": A mixed-methods study of the food dispositions and behaviors of mixed-race individuals. *Food Quality and Preference, 121*, 105259. https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2024.105259

D'Andrea, A., & D'Ulizia, A. (2023). Preserving local food traditions: a hybrid participatory approach for stimulating transgenerational dialogue. *Societies, 13*(4), 95. https://doi.org/https://doi.org/10.3390/soc13040095

Das, S. (2024). Harmonizing tradition and climate resilience: traditional food practices for food security in the Himalayas. *Environment, Development and Sustainability*, 1-22. https://doi.org/https://doi.org/10.1007/s10668-024-05038-x

Del Soldato, E., & Massari, S. (2024). Creativity and digital strategies to support food cultural heritage in Mediterranean rural areas. *EuroMed Journal of Business, 19*(1), 113-137. https://doi.org/https://doi.org/10.1108/EMJB-05-2023-0152

Delabre, I., Rodriguez, L. O., Miller Smallwood, J., Scharlemann, J. P., Alcamo, J., Antonarakis, A. S., . . . Stenseth, N. C. (2021). Actions on sustainable food production and consumption for the post-2020 global biodiversity framework. *Science Advances, 7*(12), 1-16. https://doi.org/10.1126/sciadv.abc8259

Durocher, M., & Knezevic, I. (2023). Food matters and materialities: critical understandings of food cultures. *Food, Culture & Society, 26*(4), 844-855. https://doi.org/https://doi.org/10.1080/15528014.2023.2246848

Espluga-Trenc, J., Calvet-Mir, L., López-García, D., Di Masso, M., Pomar, A., & Tendero, G. (2021). Local agri-food systems as a cultural heritage strategy to recover the sustainability of local communities. Insights from the Spanish case. *Sustainability, 13*(11), 6068. https://doi.org/https://doi.org/10.3390/su13116068

Esponda Pérez, J. A., López Zúñiga, E. J., Moreno Cortés, K. C., & Rocha Leyva, F. J. (2024). Conexiones entre cultura, alimentación y seguridad: Un enfoque en las comunidades zoques. *Interciencia, 49*(7), 425-432. chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/ https://www.interciencia.net/wp-content/uploads/2024/07/04_7203_Com_Esponda_Perez_v49n7_8.pdf

Esponda Pérez, J. A., Marroquín Figueroa, J. M., Álvarez Trujillo, A. M., Juárez Ibarias, M., & Ramírez Aguilar, I. (2024). Sustainable management of gastronomic tourism in specific destinations: Perspectives and challenges. *Journal of Infrastructure, Policy and Development, 8*(9), 1-21. https://doi.org/https://doi.org/10.24294/jipd.v8i9.7508

Fontefrancesco, M. F., Vandebroek, I., & Pieroni, A. (2024). Traditional knowledge in food activism and governance. *Frontiers in Sustainable Food Systems, 8*, 1-3. https://doi.org/https://doi.org/10.3389/fsufs.2024.1450833

García Martín, M., Torralba, M., Quintas-Soriano, C., Kahl, J., & Plieninger, T. (2024). Gallic acid: A promising bioactive agent for food preservation and sustainable packaging development. *Case Studies in Chemical and Environmental Engineering*(10), 2259-2275. https://doi.org/https://doi.org/10.1007/s10980-020-01168-5

Ghorbani, M., Eskandari-Damaneh, H., Cotton, M., Ghoochani, O. M., & Borji, M. (2021). Harnessing indigenous knowledge for climate change-resilient water management–lessons from an ethnographic case study in Iran. *Climate and Development, 13*(9), 766-779. https://doi.org/https://doi.org/10.1080/17565529.2020.1841601

Ghosh, S., Meyer-Rochow, V. B., & Jung, C. (2023). Embracing Tradition: The Vital Role of Traditional Foods in Achieving Nutrition Security. *Foods, 12*(23), 1-6. https://doi.org/https://doi.org/10.3390/foods12234220

Grubor, B., Kalenjuk Pivarski, B., Đerˇcan, B., Tešanovi´, D., Banjac, M., Luki´c, T., . . . Ivanovi´c , V. (2022). Traditional and authentic food of ethnic groups of Vojvodina (northern Serbia)—preservation and potential for tourism development. *Sustainability, 14*(3), 1-18. https://doi.org/https://doi.org/10.3390/su14031805

Ibnu, I. N. (2022). The taste of home: The construction of social relationships through commensality amongst female Malay students in the United Kingdom. *Journal Of Nusantara Studies (Jonus), 7*(1), 316-334. https://doi.org/https://doi.org/10.24200/jonus.vol7iss1pp316-334

Jiren, T. S., Hanspach, J., Schultner, J., Fischer, J., Bergsten, A., Senbeta, F., . . . Dorresteijn, I. (2020). Reconciling food security and biodiversity conservation: participatory scenario planning in southwestern Ethiopia. *Ecology & Society, 25*(3), 1-31. https://doi.org/https://doi.org/10.5751/ES-11681-250324

Kapelari, S., Alexopoulos, G., Moussouri, T., Sagmeister, K. J., & Stampfer, F. (2020). Food heritage makes a difference: The importance of cultural knowledge for improving education for sustainable food choices. *Sustainability, 12*(4), 1-23. https://doi.org/https://doi.org/10.3390/su12041509

Kristia, K., Kovács, S., & Erdey, L. (2024). Generation Z's appetite for traditional food: unveiling the interplay of sustainability values as higher order construct and food influencers in Indonesia. *Discover Sustainability, 5*(1), 493. https://doi.org/https://doi.org/10.1007/s43621-024-00714-4

Kuyu, C., Kuyu, C. G., & Bereka, T. Y. (2020). Review on contribution of indigenous food preparation and preservation techniques to attainment of food security in Ethiopian. *Food science & nutrition, 8*(1), 3-15. https://doi.org/https://doi.org/10.1002/fsn3.1274

Lam, D. P., Hinz, E., Lang, D. J., Tengö, M., von Wehrden , H., & Martín-López, B. (2020). Indigenous and local knowledge in sustainability transformations research: a literature review. *Ecology & Society, 25*(1), 1-26. https://doi.org/https://doi.org/10.5751/ES-11305-250103

Lami, O., Sama-Berrocal, C., Martín, A., Macías, F. J., & Velázquez, R. (2023). Exploring Consumer Perceptions and Changing Consumption Patterns for Smoked Paprika: Implications for Traditional Food Products in Spain. *Foods, 12*(14), 1-13. https://doi.org/https://doi.org/10.3390/foods12142808

Latulippe, N., & Klenk, N. (2020). Making room and moving over: knowledge co-production, Indigenous knowledge sovereignty and the politics of global environmental change decision-making. *Current opinion in environmental sustainability, 42*, 7-14. https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.cosust.2019.10.010

Lillekroken, D., Bye, A., Halvorsrud, L., Terragni, L., & Debesay, J. (2024). Food for soul—older immigrants' food habits and meal preferences after immigration: A systematic literature review. *Journal of Immigrant and Minority Health, 26*, 1-31. https://doi.org/https://doi.org/10.1007/s10903-023-01571-5

McGregor, D., Whitaker, S., & Sritharan, M. (2020). Indigenous environmental justice and sustainability. *Current Opinion in Environmental Sustainability, 43*, 35-40. https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.cosust.2020.01.007

Mingay, E., Hart, M., Yoong , S., & Hure , A. (2021). Why We Eat the Way We Do: A Call to Consider Food Culture in Public Health Initiatives. *International Journal of Environmental Research and Public Health, 18*(22), 1-10. https://doi.org/https://doi.org/10.3390/ijerph182211967

Monterrosa, E. C., Frongillo, E. A., Drewnowski, A., de Pee, S., & Vandevijvere, S. (2020). Sociocultural influences on food choices and implications for sustainable healthy diets. *Food and Nutrition Bulletin, 41*(2), 59-73. https://doi.org/https://doi.org/10.1177/0379572120975874

Montoya, D., Gaba, S., de Mazancourt, C., Bretagnolle, V., & Loreau, M. (2020). Reconciling biodiversity conservation, food production and farmers' demand in agricultural landscapes. *Ecological modelling*, 1-44. https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.ecolmodel.2019.108889

Ndlovu, E., Prinsloo, B., & le Roux, T. (2020). El impacto del cambio climático y la variabilidad climática en los sistemas agrícolas tradicionales: percepciones de los agricultores del suroeste y la zona semiárida de Zimbabwe. *Jàmbá: Journal of Disaster Risk Studies, 12*(1), 1-19. https://doi.org/https://doi.org/10.4102/jamba.v12i1.742

Nemes, G., Reckinger, R., Lajos, V., & Zollet, S. (2023). 'Values-based Territorial Food Networks'—Benefits, challenges and controversies. *Sociologia Ruralis, 63*(1), 3-19. https://doi.org/https://doi.org/10.1111/soru.12419

Okoronkwo, D. J., Ozioko, R. I., Ugwoke, R. U., Nwagbo, U. V., Nwobodo, C., Ugwu, C. H., . . . Mbah, E. C. (2024). Climate smart agriculture? Adaptation strategies of traditional agriculture to climate change in sub-Saharan Africa. *Frontiers in Climate*(6), 1272320. https://doi.org/https://doi.org/10.3389/fclim.2024.1272320

Olstad, D. L., Nejatinamini, S., Blanchet, R., Moubarac, J.-C., Polsky, J., Vanderlee, L., . . . Pozveh, S. H. (2023). Protecting traditional cultural food practices: Trends in diet quality and intake of ultra-processed foods by Indigenous status and race/ethnicity among a nationally representative sample of adults in Canada. *SSM-Population Health, 24*, 101496. https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.ssmph.2023.101496

Oñederra-Aramendi, A., Begiristain-Zubillaga, M., & Cuellar-Padilla, M. (2023). Characterisation of food governance for alternative and sustainable food systems: a systematic review. *Agricultural and Food Economics, 11*(1), 1-32. https://doi.org/https://doi.org/10.1186/s40100-023-00258-7

Pallathadka, H., & Manoharmayum, D. (2020). Assessment Of The Impact Of Climatic Changes On Traditional And Organic Agricultural Practices. *European Journal of Molecular & Clinical*

Medicine, *7*(8), 5933-5942. https://www.researchgate.net/profile/Harikumar-Pallathadka/publication/352836732_Assessment_Of_The_Impact_Of_Climatic_Changes_On_Traditional_And_Organic_Agricultural_Practices/links/60dc2d38a6fdccb745f484ac/Assessment-Of-The-Impact-Of-Climatic-Changes-On-

Parrish , S., Begueria, A., Bevan, I., Choi, T., Therese M., K., Mejia Lopez, J., . . . Fontefrancesco, M. F. (2024). Anthropology of Food: History, Topics and Trajectories to Understand. *Preprints*, 1-24. https://doi.org/https://doi.org/10.20944/preprints202412.1320.v1

Partaraki, N., Kaplanidi, D., Doulgeraki, P., Karuzaki, E., Petraki, A., Metilli, D., . . . Zabulis, X. (2021). Representation and presentation of culinary tradition as cultural heritage. *Heritage, 4*(2), 612-640. https://doi.org/https://doi.org/10.3390/heritage4020036

Reddy, G., & van Dam, R. M. (2020). Food, culture, and identity in multicultural societies: Insights from Singapore. *Appetite, 149*, 1-12. https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.appet.2020.104633

Scott Allan, O., Richards, J., & Fatorić, S. (2021). Climate change and cultural heritage: A systematic literature review (2016–2020). *The Historic Environment: Policy & Practice, 12*(3-4), 434-477. https://doi.org/https://doi.org/10.1080/17567505.2021.1957264

Seppelt, R., Arndt, C., Beckmann, M., Martin, E. A., & Herte, T. W. (2020). Deciphering the biodiversity–production mutualism in the global food security debate. *Trends in Ecology & Evolution, 35*(11), 1011-1020. https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.tree.2020.06.012

Singh, C. H., Gupta, R. K., & Gautam, P. K. (2022). The Study of Indian Food Anthropology and Preferences. *Journal of Optoelectronics Laser, 41*(6), 964-973. https://www.researchgate.net/profile/Prashant-Gautam-7/publication/361710304_JOURNAL_OF_OPTOELECTRONICS_LASER_The_Study_of_Indian_Food_Anthropology_and_Preferences/links/62c0ba44894d625717c28418/JOURNAL-OF-OPTOELECTRONICS-LASER-The-Study-of-Indian-Food-An

Springmann, M., Spajic, L., Clark, M. A., Poore, J., Herforth, A., Webb, P., . . . Scarborough, P. (2020). The healthiness and sustainability of national and global food based dietary guidelines: modelling study. *BMJ, The*, 1-16. https://doi.org/https://doi.org/10.1136/bmj.m2322

Telo da Gama, J., Loures, L., López-Piñeiro, A., Quintino, D., Ferreira, P., & Rato Nunes, J. (2021). Assessing the long-term impact of traditional agriculture and the mid-term impact of intensification in face of local climatic changes. *Agriculture, 11*(9), 814. https://doi.org/https://doi.org/10.3390/agriculture11090814

Trott, N., & Mulrennan, M. E. (2024). "Part of Who We Are…": A Review of the Literature Addressing the Sociocultural Role of Traditional Foods in Food Security for Indigenous People in Northern Canada. *Societies, 14*(3), 1-21. https://doi.org/https://doi.org/10.3390/soc14030034

Wegenast, T., Hänze, N., Haer, R., & Birulés, M. (2024). The effect of traditional agricultural practices on the food consumption of households facing extreme weather events in Tanzania. *Agriculture & Food Security, 13*(1), 56. https://doi.org/https://doi.org/10.1186/s40066-024-00512-1

Zidny, R., Sjöström, J., & Eilks, I. (2020). A multi-perspective reflection on how indigenous knowledge and related ideas can improve science education for sustainability. *Science & Education, 29*(1), 145-185. https://doi.org/https://doi.org/10.1007/s11191-019-00100-x

Zocchi , D. M., Fontefrancesco, M. F., Corvo, P., & Pieroni, A. (2021). Recognising, safeguarding, and promoting food heritage: challenges and prospects for the future of sustainable food systems. *Sustainability, 13*(17), 9510. https://doi.org/https://doi.org/10.3390/su13179510

Zollet, S., & Qu, M. (2024). Creative newcomers and local food culture: revitalization,sustainability, and place-making between rural and urban. *Food, Culture & Society*, 1-19. https://doi.org/https://doi.org/10.1080/15528014.2024.2443331