



Rivar

REVISTA IBEROAMERICANA DE
VITICULTURA, AGROINDUSTRIA
Y RURALIDAD

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

APROXIMACIÓN AL CONCEPTO DE INTELIGENCIA GASTRONÓMICA



*Approach to the Concept of Gastronomic
Intelligence*

*Aproximação ao conceito de Inteligência
Gastronômica*

Rosa María Torres Valdés

Universidad de Alicante

Alicante, España

ORCID <https://orcid.org/0000-0002-4618-1527>

rosa.torres@ua.es

Covadonga Ordóñez García

Universidad de Alicante

Alicante, España

ORCID <https://orcid.org/0000-0002-3299-7277>

covadonga.og@ua.es

Olga Grao Gil

Universidad de Alicante

Alicante, España

ORCID <https://orcid.org/0000-0003-1994-9331>

olga.grao@ua.es

Vol. 12, N° 36, 192-205, julio de 2025

ISSN 0719-4994

Artículo de investigación

<https://doi.org/10.35588/q4jvaq98>

Recibido

28 de marzo de 2024

Aceptado

8 de enero de 2025

Publicado

6 de agosto de 2025

Cómo citar

Torres Valdés R.M. et al. (2025). Aproximación al concepto de Inteligencia
Gastronómica. *RIVAR*, 12(36), 192-205 . <https://doi.org/10.35588/q4jvaq98>

ABSTRACT

The hybridization between intelligence and gastronomy invites a reexamination of the conceptualization of both notions and seeks to identify, through a theoretical-conceptual approach, the processes involved in this combination. This study introduces a novel construction by leveraging two well-established terms. Utilizing a methodology that combines qualitative and quantitative research, a comprehensive historical and sectoral documentary review, as well as a custom questionnaire and interviews, were conducted. These methods allowed for the validation of a new concept, "Gastronomic Intelligence." Gastronomic Intelligence is defined as the capacity for territorial analysis (historical, anthropological, cultural, environmental, social, and economic) and the development of systemic, strategic, and dialogical thinking to generate social innovations, and technological and biotechnological innovations within the realm of gastronomy and culinary arts. The significance of the subject lies in the need for concepts to be transferred to work models that promote sustainable development and cultural respect in the territories, in which the combination of technology and human intelligence is essential to produce social innovations through gastronomy.

KEYWORDS

Intelligence, gastronomy, Gastronomic Intelligence, gastronomic diplomacy.

RESUMEN

La hibridación entre inteligencia y gastronomía invita a revisar la conceptualización de ambas nociones e identificar, mediante una aproximación teórica y conceptual, qué procesos conlleva esta dupla. Se trata de una construcción novedosa a partir de dos términos de largo recorrido mediante una metodología de investigación cualitativa y cuantitativa, haciendo una profunda revisión documental histórica y sectorial, además de un cuestionario y entrevistas. Todo ello nos ha permitido validar un nuevo concepto, denominado "Inteligencia Gastronómica", como la capacidad de análisis territorial (histórico, antropológico, cultural, ambiental, social y económico) y de desarrollo de pensamiento sistémico, estratégico y dialógico para producir innovaciones sociales, tecnológicas y biotecnológicas, en el ámbito de la gastronomía y las artes culinarias. La relevancia del tema estriba en la necesidad de significaciones que se transfieran a modelos de trabajo promotores del desarrollo sostenible y del respeto cultural en los territorios, en los que la combinación de tecnología e inteligencia humana resulta imprescindible para producir innovaciones sociales a través de la gastronomía.

PALABRAS CLAVE

Inteligencia, gastronomía, Inteligencia Gastronómica, diplomacia gastronómica.

RESUMO

A hibridização entre inteligência e gastronomia convida a revisar a conceitualização de ambas noções e identificar, mediante uma aproximação teórica e conceitual, quais processos convivem nesta dupla. Trata-se de uma construção inovadora a partir dos termos de amplo recorrido mediante uma metodologia de investigação qualitativa e quantitativa, fazendo uma profunda revisão documental histórica e setorial, além de um questionário e entrevistas. Tudo isso tem nos permitido validar um novo conceito, denominado "Inteligência Gastronômica", como a capacidade de análise territorial (histórico, antropológico, cultural, ambiental, social e econômico) e de desenvolvimento de pensamento sistémico, estratégico e dialógico para produzir inovações sociais, tecnológicas e biotecnológicas, no âmbito da gastronomia e as artes culinárias. A relevância do tema recai na necessidade de significações que sejam transferidas a modelos de trabalho promotores do desenvolvimento sustentável e do respeito cultural nos territórios, onde a combinação de tecnologia e inteligência humana resulta imprescindível para produzir inovações sociais através da gastronomia.

PALAVRAS-CHAVE

Inteligência, gastronomia, Inteligência Gastronômica, diplomacia gastronômica.

Introducción

El escenario actual, en el que el concepto de inteligencia es protagonista, se encuentra fuertemente vinculado a la utilización de los recursos tecnológicos para la obtención de información que ayude a prevenir amenazas y tomar decisiones empresariales. De hecho, surgen especificaciones como inteligencia económica, inteligencia estratégica, inteligencia competitiva, inteligencia ecológica o inteligencia investigativa. En este contexto, cabe preguntarse si es posible hablar de inteligencia gastronómica.

La hibridación entre inteligencia y gastronomía invita a revisar la conceptualización de ambas nociones e identificar, mediante una aproximación teórica-conceptual, qué procesos conlleva esta dupla. No obstante, una construcción novedosa a partir de dos términos de largo recorrido aconseja indagar antecedentes históricos, e incluso actuales, del uso real y efectivo, aunque posiblemente intuitivo, de este concepto compuesto, aunque no se le denominara de este modo.

Tratándose de gastronomía, no podemos comenzar este trabajo sin recurrir a Brillant-Savarin, precursor de los estudios gastronómicos con la doble perspectiva de ciencia y arte y autor de *Fisiología del gusto o Meditaciones de gastronomía trascendental*, publicado originalmente en 1824. Brillant-Savarin propuso justificadamente la siguiente definición de la gastronomía:

Entiéndase por gastronomía el conocimiento razonado de cuanto al hombre se refiere en todo lo que respecta a la alimentación. Tiene por objeto velar por la conservación del hombre empleando los mejores alimentos. Esto lo consigue dirigiendo con principios fijos a los que buscan, suministran o preparan cosas capaces de convertirse en alimentos. [...] El objeto material de la gastronomía abraza todo cuanto es comible, su fin directo es la conservación del individuo y sus medios de ejecución están constituidos por la labranza que produce, el comercio que verifica transacciones, la industria que elabora productos y la experiencia que inventa cómo debe disponerse todo para aplicación más ventajosa. (Brillant-Savarin, 2014: 51-52)

Parece un atrevimiento extraer esta amplia cita literal; sin embargo, nuestra intención es meditar, como diría el autor, sobre la relación de sus afirmaciones en cuanto a la noción de inteligencia, máxime cuando para la voz gastronomía Brillant-Savarin habla de conocimiento razonado.

Maturana y Pörksen (2010), desde una perspectiva neurobiológica, definen inteligencia como la capacidad de un ser vivo de cambiar conductas con la finalidad de adaptación al entorno en constante cambio, pero sin dejar de ser él mismo. Dicha perspectiva resulta útil para nuestro empeño. No olvidemos que la gastronomía es también un rasgo de identidad cultural; parece lógico inferir que ese conocimiento razonado para preservar al ser humano a través de producción, comercialización y preparación de alimentos, que Brillant-Savarin definía como gastronomía, posee además un atributo cultural identitario importante, que perdura a pesar de los procesos de adaptación a los nuevos tiempos. Y todo ello sin perder la esencia cultural de un territorio.

Antecedentes históricos de Inteligencia Gastronómica: Etapa intuitiva o precientífica

De acuerdo con Bahls et al., “la historia muestra que la evolución del ser humano está relacionada directamente con sus hábitos alimentarios y eso se expresa en conceptos que evolucionaron con esos hábitos” (Bahls et al., 2019: 313). Este trabajo de aproximación al concepto de Inteligencia Gastronómica podría incardinarse en la evolución conceptual a la que aluden estos investigadores.

En esta línea evolutiva cabe preguntarse qué papel juega la inteligencia humana en los cambios que se han dado a lo largo de la historia de la producción y transformación de los alimentos y en qué momentos hay indicios de una inteligencia relacionada con la gastronomía.

Machado (1975) aportó un concepto filosófico-político al que denominó *inteligencialismo*. Sin entrar en sus postulados sobre democratización de la educación y el derecho a ser inteligentes, nos interesa el concepto y la perspectiva que entraña la noción de *inteligencialismo* sobre el ser humano y su destino, como capacidad de escudriñar el mundo de las cosas y aprender a dirigir el rumbo de la vida. Se trata de poner en relación ese concepto con la obra de Ritchie (1997), en la que establece relaciones entre comida y civilización, explicado desde diversos tipos de revoluciones: la revolución de la caza, la revolución ecológica, la revolución del cultivo, la revolución mercantil o la revolución de las especias. Cabe citar a Calvo (2004), quien sitúa a Egipto y Mesopotamia como ejemplo de que las grandes civilizaciones de la historia estuvieron ligadas a la capacidad de producir alimentos.

El paso de la dieta vegetariana a la carnívora impactó en el ser humano de modo determinante produciendo una suerte de revolución ecológica (Ritchie, 1997). Desde un punto de vista de desarrollo de la inteligencia humana, esta revolución supuso evolucionar del instinto hacia el cálculo y el aprendizaje para enfrentarse a nuevas situaciones. La hipótesis que planteó Ritchie fue que “probablemente lo que hizo el *Australopitecus* fue observar cuidadosamente lo que consumían impunemente las restantes criaturas” (Ritchie, 1997: 14). Su sucesor, el hombre de Pekín, de algún modo fue responsable del inicio de los alimentos transformados, dada su habilidad de construcción de utensilios a base de piedra y la casual provocación de chispa y fuego. El hombre de Neanderthal, explica Ritchie, necesitó construir refugios invernales, desarrollando lo que podrían considerarse (teniendo en cuenta que vivía 75.000 años antes de nuestra era) “técnicas culinarias bastante sofisticadas”, lo que permitía conservar los alimentos durante más tiempo. Cabe señalar que llegaron a hervir la carne con agua en la propia piel del animal despellejado y el caldo obtenido se le daba a mayores y quienes no podían masticar. “El homo sapiens se caracterizó por su gran capacidad de adaptación y ampliación de la dieta, dando lugar a la aparición del arte como subproducto de nueva habilidad culinaria” (Ritchie, 1997: 24). Para Arsuaga, la “economía epipaleolítica” derivó hacia una economía de producción de alimentos, si bien la domesticación de animales y el cultivo de plantas tuvo lugar de modo independiente en el viejo y nuevo mundo (Arsuaga, 2003: 151).

La revolución del cultivo, según Ritchie, tiene que ver con los cereales silvestres que eran recolectados, hasta que el humano descubre que puede controlar la dispersión de semillas e inventa algo parecido a una hoz para comenzar la siega y el almacenaje. Todo esto llevó

al comercio de alimentos, desembocando con el tiempo en una revolución mercantil que incluye aceite, vinos y aditivos y, a través de viajes y descubrimientos, llega la revolución de las especias, que hizo repensar la alimentación de marineros, así como a la obtención de elaboraciones más complejas características de la Edad Antigua (aceites, vinos y *garum* romano usado como saborizante y conservante).

No pretendemos hacer aquí un tratado de historia de la alimentación, pero sí señalar hitos importantes de las revoluciones mencionadas y de sus productos como, por ejemplo, el fascinante descubrimiento de cerveza, a partir posiblemente de granos de avena o cebada que comenzaron a germinar. Volviendo a la capacidad de observación que desarrolló el ser humano, en líneas anteriores mencionadas, nos hace pensar en una inteligencia gastronómica intuitiva, en los esfuerzos por la conservación de los alimentos y en la producción de elaboraciones a partir del descubrimiento de fermentación, como es el caso del pan, la cerveza, el vino y el de otros derivados. Conservación mediante secado (procesos de deshidratación y salazón) y ahumados. El proceso de domesticación de ovejas, cabras y ganado vacuno, que se produjo por vez primera en Mesopotamia y Asia Central, dando lugar a derivados lácteos que perduran hoy en día. Sin olvidar el proceso de colonización en la edad moderna, que produjo mestizajes en lo gastronómico que hoy forman parte de rutas gastronómicas “típicas”.

En suma, Juárez (2020) afirma que hablar de la historia de los alimentos procesados es hablar de la historia de la inteligencia y de la creatividad humana para asegurar su supervivencia. Algunos autores, como Hereter (2021), son capaces de explicar la historia desde la óptica de algo tan gastronómico como el comercio de las especias, usándolas como justificación de movimientos estratégicos (comerciales, políticos, diplomáticos...) a lo largo de la historia de la humanidad.

De hecho, la alimentación como fenómeno multidimensional conecta el concepto que propone de inteligencia gastronómica, pues va mucho más allá de la biología de la nutrición. Tiene que ver con la respuesta adaptativa de los seres humanos (rasgo de inteligencia), la función social y cultural que, en palabras de Contreras, constituye una vía privilegiada para simbolizar la realidad. El autor hace una revisión que resulta muy útil a nuestros propósitos al abordar las prescripciones alimentarias de carácter religioso desde “los momentos fundacionales” (Contreras, 2007: 19) para entender el origen, sentido y funcionalidad de tales prescripciones. Revisa, entre otras prescripciones de tipo religioso, la prohibición de consumo de cerdo, considerados impuros por israelitas y musulmanes, y se apoya en la tesis de Harris:

La prohibición registrada en el levítico, y recogida más tarde en el Corán, poseía el mérito de finalidad: al hacer que incluso una inocua y pequeña cría de cerdos fuera impura, se contribuía a erradicar la dañina tentación de criar una gran cantidad de cerdos. Prohibir la cría de cerdos equivalía a estimular el cultivo de cereales, árboles y de fuentes menos costosas de proteínas animales. [...] Este principio permitiría entender también el origen de la larga y compleja lista de los tabúes religiosos. (Harris, 1989, citado en Contreras, 2007: 19)

Dando un salto en el tiempo, otro referente clásico a tener en cuenta, cuya figura es pertinente reivindicar a propósito de este trabajo, es *Lucius Iunius Moderatus Columella* quien, en

la primera mitad del siglo I de la presente era, escribió en 1564 el ejemplar *Los doce libros de agricultura*, traducido en 1824 por D. Juan María Álvarez de Sotomayor y Rubio. En el libro primero, “de las cosas del campo”, ya Columela critica la queja fácil sobre la esterilidad de los campos, y razona que la culpa no es de la intemperie del aire sino “nuestra” porque:

La agricultura, que sin duda alguna está muy cerca de la sabiduría, y tiene cierta especie de parentesco con ella, carece de discípulos que la aprendan y de maestros que la enseñen [...] pues todos los padres de familia (como se quejó ya Marco Varron en tiempo de nuestros abuelos) después de haber dejado la hoz y el arado, nos hemos metido de murallas adentro, y movemos mas bien las manos en los circos y en los teatros, que en las mieses y en las viñas. (Columela, 1824: 3)

En su obra, Columela, con una gran sutileza, describe las labores necesarias para el cultivo de vid y olivos (libros IV y V), el buen cuidado de animales domésticos (libros I y V); asimismo, explica técnicas de conservación de alimentos, elaboración de vinagre (que también sugería utilizar en curas de heridas de animales, o el modo de hacer queso (libro VII), además de describir hierbas aromáticas que debían utilizarse para procurar gustos agradables. La conexión entre la defensa de la tierra, los modos de producción y la perspectiva crítica encajan con la aproximación conceptual de Inteligencia Gastronómica.

Obras de la Edad Antigua, como el poema *Hedypatheia* (el buen comer), escrito a mediados del siglo IV a.C. por de Archestrato poeta griego, *El festín de los sabios* de Ateneo Naucratis, del siglo II después de Cristo, *de Re coquinaria* de Marco Gavio Apicio, libro que data de finales del siglo IV o principios del siglo V, con un importante corpus culinario, nos dan una idea de la importancia que se daba a la gastronomía y las implicaciones que esta tenía en aquella sociedad.

En la literatura universal también encontramos referencias gastronómicas interesantes que reflejan modos de vida, como en el *Quijote* de Cervantes, donde se describe la gastronomía manchega, desde el capítulo 1 de la primera parte: “Una olla de algo más vaca que carnero, salpicón las más noches, duelos y quebrantos los sábados, lentejas los viernes, algún palomino de añadidura los domingos, consumían las tres partes de su hacienda” (Cervantes, 31: 2002).

El salpicón se preparaba con los restos de la olla del medio día, lo que evidencia cocina de aprovechamiento. En la obra son numerosos los pasajes que describen una gastronomía rural a base de productos del campo y de caza, donde no podía faltar queso y vino. Una dieta apropiada para la dura vida pastoril. No faltan menciones a comida de festejos. Otra referencia literaria, muy singular, es la obra de Emilia Pardo Bazán *La cocina española antigua*. No se trata solamente de un recetario, sino de un análisis de la cocina como expresión de la identidad de un pueblo, producto de circunstancias climáticas, sociales, religiosas económicas e históricas, haciendo además abundantes referencias literarias (Moreno, 2006).

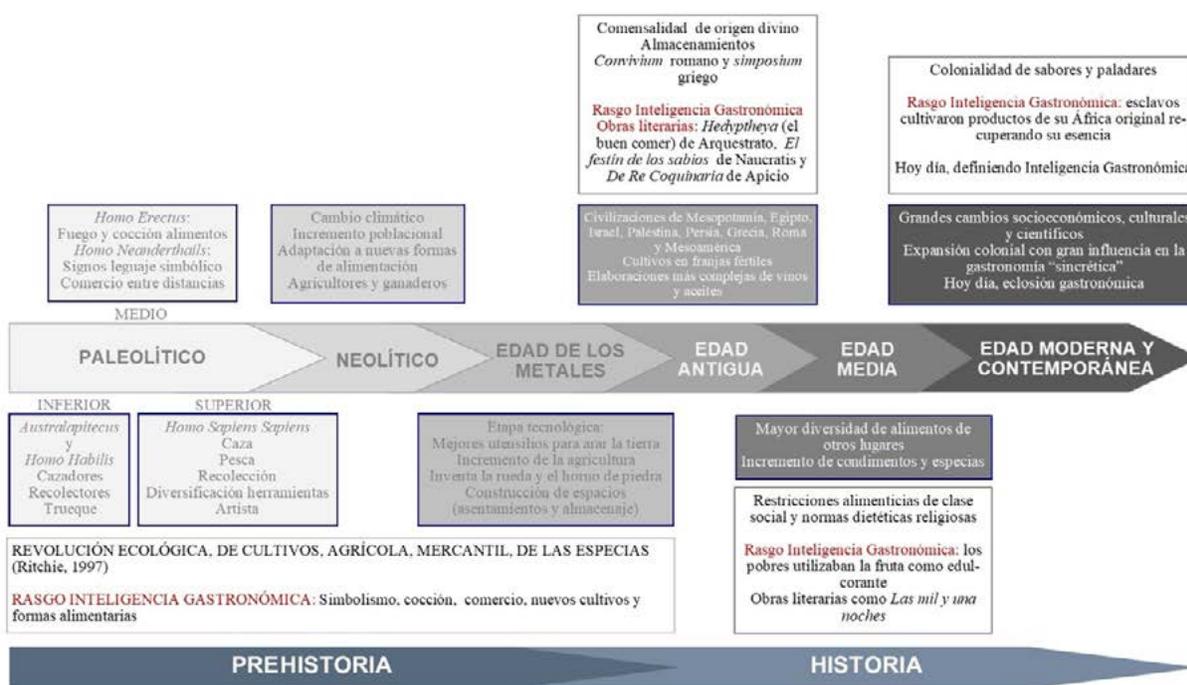
Lacoste et al. (2012) examinan el aporte de los árabes al proceso de puesta en valor de frutas y frutales en el imaginario social a través de la gran obra de literatura árabe *Las mil y una noches*, en la que identificaron 868 referencias directas a las mismas. Los autores muestran en su investigación el liderazgo de los pueblos de Medio Oriente en general, y de los

árabes en particular, evidenciado en los nombres científicos y vulgares de plantas como el albaricoque, el cidro, durazno, avellanos, sandía, etc. La relación con la aproximación conceptual que desarrollamos la encontramos en la conclusión de los autores sobre el papel de intermediador bio-cultural de los musulmanes en la propagación de frutas y frutales y la mejora de las condiciones de vida de los grupos humanos (Lacoste et al., 2012: 667-668).

La Figura 1 representa un resumen de la revisión histórica, en la que obviamente no existía un concepto de Inteligencia Gastronómica. Se señalan momentos de la Prehistoria y la Historia en los que los elementos identificados, producto de una fase de prueba del concepto Inteligencia Gastronómica, se dan de forma intuitiva, lo que en la gráfica hemos denominado "Rasgo Inteligencia Gastronómica".¹

Figura 1. Línea del tiempo sobre evolución de la alimentación y rasgos de Inteligencia Gastronómica intuitiva

Figure 1. Timeline of the evolution of food and characteristics of intuitive Gastronomic Intelligence



Fuente: Elaboración propia. Source: own elaboration.

1 Nótese que en la línea del tiempo hablamos de diversificación de herramientas. Importantes investigaciones en el campo de la arqueología moderna, como la de Harmand et al. (2015) o la de McPherron et al. (2010), parecen evidenciar que, antes de la aparición del género *homo*, se elaboraron los primeros artefactos líticos y, además, parecen estar relacionados con el aprovechamiento de recursos alimenticios.

Antecedentes investigadores de Inteligencia Gastronómica: Etapa científica

El dinamismo de la investigación en gastronomía se ve reflejado en el reciente estudio bibliométrico de Şahin (2022) sobre la dirección que está tomando la investigación en este campo. El estudio Şahin reveló un crecimiento exponencial de publicaciones en bases de datos científicas. Mientras en WoS, durante 2015, tan solo se identificaron siete publicaciones, en 2021 se alcanzó la cifra de 131, lo que supone un 187,43% de crecimiento. Ese gran incremento es un indicador del creciente interés por la investigación en el campo de la gastronomía.

Por lo que respecta al concepto específico y académico de Inteligencia Gastronómica, la revisión documental evidencia que no ha sido tratado en revistas científicas. Tan solo existe alguna mención en la web de la Fundación Soycomotu,² que ofrece talleres de cocina como parte de su labor social relacionada con la atención a personas con problemas de salud mental. La directora de dicha fundación explica que Inteligencia Gastronómica surgió porque ninguno de los dos monitores que impartían el taller de cocina era cocinero profesional. A esta inteligencia la denominaron IQ Gastronómico, para referirse a la creatividad culinaria y a la capacidad de “utilización del conocimiento para distinguir características objetivas y subjetivas de un plato”.

El contexto actual, científico, profesional y mediático, revela la efervescencia de matizaciones conceptuales, producto de investigaciones de gastronomía en diferentes ramas de conocimiento, lo que parece destacarse como un denominador común en los procesos de conceptualización: la gestión relacional, lo que ha producido denominaciones asociadas a la gastronomía tales como gastrodiplomacia, diplomacia pública culinaria, gastropolítica, destacando el reciente estudio de Mayer y Samuel (2022) en el que desarrollan un análisis empírico de la eficacia de la gastrodiplomacia, de cuyos resultados surge un reto importante para la gestión marca país: la conexión entre gastrodiplomacia y niveles de democracia y su relación negativa con las exportación de alimentos.

Un rasgo de la inteligencia, más allá de la orientación tecnológica, es la capacidad de conexión de conceptos, ideas y campos de conocimiento para resignificar o producir nuevos conceptos, nuevas ideas y renovar el conocimiento como estrategia de progreso y desarrollo sostenible. Al respecto, no podemos olvidar tampoco el impacto económico de la gastronomía y su inteligencia como una herramienta para hacerla sostenible para quienes viven de ella, como forma de anclaje al territorio (Torres y Ordoñez, 2021) y como elemento que puede apuntalar otros sectores.

Así, desde la complejidad que ambos términos entrañan, parece razonable servirnos de la idea de unidualidad de Edgar Morin cuando aborda la cuestión de la definición y unidad del género humano. Por un lado, abordamos el concepto de inteligencia desde la biología del homo; por otro, abordamos la gastronomía como hecho cultural; en el decir de Morin, “El concepto de hombre, como todo concepto científico, posee una doble entrada irreducible: natural y cultural. El hombre es un ser biocultural” (Morin, 1997: 1).

2 Véase Fundación SOCOMOTU, en <https://www.fundacionsoycomotu.org/la-fundacion/fundacion-introduccion/>.

Metodología

Dado el carácter novedoso del término de la aproximación conceptual a Inteligencia Gastronómica, como estrategia metodológica se optó por la investigación acción ágil y participativa, entendida como investigación recursiva que nos permitiría compilar el conocimiento socialmente distribuido en el ámbito de Inteligencia estratégica aplicada a la gastronomía. Por el tipo de estudio, se trata de una investigación exploratoria y descriptiva; y por el tipo de análisis, se trata de una investigación cualitativa y cuantitativa, en la primera fase, y cualitativa, en la segunda fase. Las técnicas de investigación social utilizadas han sido: revisión documental, cuestionario breve sobre el concepto de Inteligencia Gastronómica, *focus group*, y juicio de expertos mediante entrevista en profundidad.

Los trabajos de carácter exploratorio no dan cabida al planteamiento de hipótesis de partida, pero sí a sugerir diversos interrogantes. Las investigaciones cualitativas, como la que se presenta, se caracterizan porque “la acción indagatoria se mueve de manera dinámica entre los hechos y su interpretación” de modo que, además de las preguntas iniciales o preguntas eje, suelen surgir nuevos interrogantes durante y después de la recolección y análisis de datos. (Hernández y Mendoza, 2018: 8).

El trabajo se llevó a cabo en dos fases: una durante el año 2022, para hacer una prueba de concepto (Tabla 1), y otra durante el año 2023 (Tabla 2), con trabajo de campo más amplio.

Tabla 1. Primera fase de la investigación: marzo a noviembre de 2023

Table 1. First phase of the research: March to November 2023

Objetivo	Realizar prueba de concepto de Inteligencia Gastronómica.
Problema objeto de estudio (POE)	Construcción de la unidualidad. Diada Inteligencia-Gastronomía.
Interrogantes POE	¿Es posible conformar una diada Inteligencia-Gastronomía como concepto? ¿Cuáles son los elementos constitutivos de este nuevo concepto? ¿Qué procesos entrena?
Metodología	Investigación acción ágil y participativa con revisión documental científica e informes sectoriales y profesionales y técnica de entrevista en profundidad in situ. Cuestionario sobre concepto de Inteligencia Gastronómica con muestreo no probabilístico de conveniencia. Informantes clave: productores, comercializadores, restauradores, agentes de desarrollo local, concejalía de fomento y académicos.
Ámbito geográfico	Alicante ciudad y municipios rurales del Valle de Seta: Fageca, Millena y Gorgos y Barbate (provincia de Cádiz, Andalucía) como contraste, durante su feria internacional del atún, en base a la cultura de almadraba gaditana similar a la alicantina, con arraíz común entre Benidorm y Alicante.
Resultados	Del cuestionario: La expresión “Inteligencia Gastronómica” sugiere una estrategia de producción que, además del uso de las tecnologías, contemple modos y lugares de producción, sostenibilidad en los procesos hasta llegar al plato para crear experiencias mediante un buen hacer saber culinario y relaciones públicas que comuniquen aspectos culturales y sensoriales, además de nutricionales de la gastronomía autóctona y mestiza. De las visitas y entrevistas: se relaciona con gestión inteligente, para resolver vulnerabilidades de las zonas rurales, que están perdiendo tradiciones por la pérdida de cultivos típicos de la zona, y aprovechar fortalezas paisajísticas y culinarias basadas en gastronomía de montaña, vinos y aceite de oliva virgen extra, para atraer turismo gastronómico. Los indicadores de Inteligencia Gastronómica que se encontraron sugerían la creación de un sello específico para productores, comercializadores y restauradores.

Fuente: Elaboración propia. Source: own elaboration.

Tabla 2. Segunda fase de la investigación: marzo a diciembre de 2024
Table 2. Second phase of the research: March to December 2024

Objetivos	Consolidar el concepto de Inteligencia Gastronómica. Profundizar en la relación Inteligencia y Diplomacia Gastronómicas. Verificar la pertinencia de crear un sello de Inteligencia Gastronómica.
Problema objeto de estudio (POE)	Transdisciplina presente en la conceptualización de Inteligencia Gastronómica.
Interrogantes que plantea el POE	¿Es posible transferir el concepto académico de Inteligencia Gastronómica en la política pública, privada y mixta? ¿Qué ventajas e inconvenientes supondría la creación de un Sello Inteligencia Gastronómica para el sector gastronómico y sectores auxiliares del mismo?
Metodología	Investigación acción ágil y participativa con revisión documental científica e informes sectoriales y profesionales y juicio de expertos mediante entrevista en profundidad.
Ámbito geográfico	Ibi, Monóvar, Relleu, Campello y Biar en la provincia de Alicante (Comunidad Valenciana, España) y Vúcar, en la provincia de Almería (Andalucía, España). En esta población se realizó investigación-acción-participativa para probar la diada Inteligencia Gastronómica-Diplomacia Gastronómica. Conexiones prehistóricas culturales entre Alicante y Almería (culturas preargáica y argáica), junto a sus similitudes gastronómicas.
Resultados	Se consolida el concepto Inteligencia Gastronómica con carácter transdisciplinar, de pensamiento sistémico, estratégico y dialógico, abarcando este último la diplomacia gastronómica. Se identifican posibles problemas de confusión al crear un marchio de calidad. Se confirma la transferibilidad del concepto como filosofía de trabajo inteligente y sostenible en el sector.

Fuente: Elaboración propia. Source: own elaboration.

Discusión de los resultados y conclusiones

La revisión documental nos ha permitido inferir que en la línea del tiempo se evidencia la *unidualidad* del ser humano de Morin (1997), como ser biocultural, y esta bioculturalidad está presente en la evolución de formas de alimentación, desde la prehistoria hasta la Historia Contemporánea, expresada en una suerte de Inteligencia Gastronómica ejecutada de modo intuitivo, lo que se ve reflejado en los trabajos de investigación histórica sobre comida y civilización Ritchie (1997), así como en la presencia en manifestaciones literarias recogidas en los trabajos de Lacoste et al. (2012) y Moreno (2006).

La relación entre los conceptos de Inteligencia Gastronómica y Diplomacia Gastronómica corrobora aún más la *unidualidad* de Inteligencia Gastronómica como concepto científico, pues se fundamenta en la necesidad de un ecosistema relacional confiable para favorecer un desarrollo sostenible sin pérdida de identidad cultural gastronómica. Se atiende a una doble visión: una, la difusión y promoción de la cultura gastronómica para potenciar marca territorio/país; otra, para el acercamiento entre culturas diversas y la promoción de la convivencia, aprovechando la faceta sensorial-emocional del rito de comensalía. Todo ello en línea con la tesis de eficacia de la gastrodiplomacia de Mayer y Samuel (2022), de Torres y Ordóñez sobre sostenibilidad en desarrollo rural.

Se considera que el marchio "Inteligencia Gastronómica" puede ser un instrumento promocional, sobre todo para redes de pequeños municipios. Sin embargo, se matiza que, más que otro sello o certificación más, debería tomarse como una filosofía de trabajo motivadora, a modo de leitmotiv, que refleje que la gestión territorial en relación con la gastronomía y las artes culinarias responde a la visión inteligente 4P (propósito, personas, planeta y

prosperidad). Ciertamente, existe controversia en cuanto al exceso de certificaciones, discrepancias interpretativas, que iría en contra de la inteligencia gastronómica al aumentar la competencia entre actores del sector, unido a un coste adicional. Parece más recomendable e “inteligente” transferirlo como modelo de gestión, dado que se han identificado los elementos constitutivos del concepto de Inteligencia Gastronómica.

La idea reside en que este marchamo fortalezca la imagen de un territorio o sector para hacer que esta actividad que genera valor añadido a muchas comunidades, pero al mismo tiempo puede producir grandes impactos negativos (estacionalidad, deterioro ambiental, etcétera), se haga más sostenible. La revisión de literatura nos mostró esta preocupación por ejemplo en la obra de Columela (1824), o en las denominadas prohibiciones religiosas, pero que tenían relación con la preservación y recuperación del territorio, como relata Contreras (2007).

A partir de los resultados de las dos fases de investigación y su breve discusión podemos concluir que:

- El escenario actual, en el que el concepto de inteligencia es protagonista, se halla vinculado a la mejor utilización de los recursos tecnológicos para ganar en competitividad, generando especificaciones como: inteligencia económica, inteligencia estratégica, inteligencia competitiva, inteligencia ecológica. La gastronomía también puede y debe formar parte de una especificación de Inteligencia.
- Todas estas tipologías de inteligencia llevan implícita la cuestión preventiva de riesgos, tanto tecnológicos, como económicos, ecológicos o competitivos, lo que las enmarca en el ámbito relacional confiable, por lo tanto, en el de la nueva diplomacia pública, favoreciendo el desarrollo sostenible en sentido amplio.
- Las organizaciones inteligentes, públicas, privadas y mixtas, son aquellas que tienen capacidad de observación, de análisis crítico, constructivo colaborativo y prospectivo, y de gestión 4P (propósito, personas, planeta y prosperidad), considerando la complejidad social y tecnológica; aquellas que adoptan los conceptos de mediación y diplomacia pública. En el caso de la gastronomía, se extiende a la diplomacia gastronómica que comprende dos visiones: una, la difusión y promoción de la cultura gastronómica para potenciar la marca territorio y país; otra, para el acercamiento entre culturas diversas y convivencia, aprovechando la faceta sensorial-emocional del rito de comensalía.
- Puede establecerse como concepto de Inteligencia Gastronómica la capacidad de análisis territorial (histórico, antropológico, cultural, ambiental, social y económico) y desarrollo de pensamiento sistémico, estratégico y dialógico para producir innovaciones sociales e innovaciones tecnológicas y biotecnológicas, en el ámbito de la gastronomía y las artes culinarias.
- El concepto de Inteligencia Gastronómica implica relaciones de diplomacia pública para salvaguardar el patrimonio cultural gastronómico de las regiones y promocionarlo de modo correcto, conectándolo con la diversidad de manifestaciones culturales propias del territorio, llamando así a la ciudadanía a valorar sus raíces y su territorio e invitando a un turismo respetuoso con la cultura autóctona y, en definitiva, un turismo sostenible. En el caso de la gastronomía, se habla de diplomacia cultural gastronómica o de diplomacia gastronómica, en el entendimiento de que la gastronomía es patrimonio cultural.

- La transferencia práctica de esta aproximación conceptual de Inteligencia Gastronómica ha podido materializarse, quedando reflejada en dos declaraciones institucionales firmadas formalmente entre la Universidad de Alicante, el Ayuntamiento de Barbate (primera fase),³ el Ayuntamiento de Vícar (segunda fase)⁴ y una veintena de empresas relacionadas con el sector de la gastronomía y las artes culinarias. En dichas declaraciones se asume que la Inteligencia Gastronómica implica un reto multiactoral: académico, empresarial, político-institucional, de la ciudadanía, y que comporta las siguientes pautas de actuación, o filosofía de trabajo, basadas en líneas anteriores mencionadas y con la que los firmantes se comprometieron:

a) Manifestaciones de interés en procesos de cooperación investigativa y educativa entre instituciones académicas de diferentes niveles, gobiernos locales y regionales y organizaciones privadas. Pudiendo estas manifestaciones de interés conducir a convenios marco y específicos de colaboración investigativa y educativa.

b) La transdisciplina, tanto en la investigación como en la docencia, y la transferencia al sector empresarial agroalimentario y su expresión gastronómica, es un rasgo presente en la Inteligencia Gastronómica. Atiende, por un lado, a la declaración sobre el Día Mundial de la Gastronomía Sostenible de la UNESCO,⁵ y por otro lado, a modos de transferir el conocimiento, produciendo innovaciones sociales que se evidencien en la reducción de vulnerabilidades ambientales, sociales y económicas presentes en el territorio, preparando la hoja de ruta para la transición a modelos más sostenibles y realistas de producción y oferta de servicios gastronómicos.

3 Véase Barbate Gastronomía, "Declaración de Barbate sobre Inteligencia Gastronómica", disponible en <https://onx.la/5245a> y Universidad de Alicante, "Alumnado del grado en Gastronomía y Artes Culinarias de la UA visita la XIC Semana Gastronómica del Atún de Barbate", disponible en <https://s.ua.es/es/yDJx>

4 Véase, "La Universidad de Alicante y el Ayuntamiento de Vícar suscriben una declaración sobre diplomacia e inteligencia gastronómicas", disponible en <https://s.ua.es/es/a~r4>

5 En UNESCO, "¿Qué es la gastronomía sostenible? Disponible en <https://onx.la/1c3f6>.

Bibliografía

- Arsuaga, J.L. (2003). *Los aborígenes. La alimentación en la evolución humana*. RBA Libros.
- Bahls, Á., Wendhausen Krause, R. y da Silva Añaña, E. (2019). Comprensión de los conceptos de culinaria y gastronomía: Una revisión y propuesta conceptual. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 28(2), 312-330.
- Brillant-Savarin, J.A. (2014). *Fisiología del gusto*. Obelisco.
- Calvo Bruzos, S.C. (2004). Los hábitos alimentarios: Origen, evolución y posibilidades educativas. *A Distancia*, 2, 4-8.
- Cervantes, M. de (2005). *Don Quijote de la Mancha*. Espasa.
- Columela, L.J.M. (1824). *Los doce libros de la agricultura* (Trad. J.M. Álvarez de Sotomayor y Rubio). Fondo de Biblioteca Virtual Miguel de Cervantes.
- Contreras, J. (2007). Alimentación y religión. *Revista Humanitas Humanidades Médicas*, 16, 13-31.
- Harmand, S. et al. (2015). 3.3-Million-Year-Old Stone Tools from Lomekwi 3, West Turkana, Kenya. *Nature*, 521, 310-315. DOI [10.1038/nature14464](https://doi.org/10.1038/nature14464)
- Hereter, R. (2021). *Historia de las especias*. Almuzara.
- Hernández, R. y Mendoza, C.P. (2018). *Metodología de la investigación: Las rutas cuantitativa, cualitativa y mixta*. McGraw Hill.
- Juárez, C. (7 de mayo de 2020). *Evolución de nuestra comida*. The Food Tech. <https://thefoodtech.com/nutricion-y-salud/evolucion-de-nuestra-comida/>
- Lacoste, P., Castro, A. y Yuri, J.A. (2012). Construcción de la cultura de apreciación de la fruta. Aporte de Las mil y una noches. *Varia Historia*, 28(48), 647-668.
- Machado, L.A. (1975). *La revolución de la inteligencia*. Seix Barral.
- Maturana, H. y Pörksen, B. (2010). *Del ser al hacer: Los orígenes de la biología del conocer*. Granica.
- Mayer Heft, G. y Samuel Azran, T. (2022). Food for Thought: An Empirical Analysis of the Efficacy of Gastrodiplomacy». *Food Studies: An Interdisciplinary Journal*, 13(1), 25-40. DOI [10.18848/2160-1933/CGP/v13i01/25-40](https://doi.org/10.18848/2160-1933/CGP/v13i01/25-40)

- McPherron, S. et al. (2010). Evidence for Stone-Tool-Assisted Consumption of Animal Tissues before 3.39 Million Years Ago at Dikika, Ethiopia. *Nature*, 466, 857-860. DOI [10.1038/nature09248](https://doi.org/10.1038/nature09248)
- Moreno, M.P. (2006). La cocina española antigua de Emilia Pardo Bazán: Dulce venganza e intencionalidad múltiple en un recetario ilustrado. *La Tribuna Cadernos de Estudos da Casa*, 4(4), 243-251.
- Morin, E. (1997). La unidualidad del hombre. *Gazeta de Antropología*, 13. DOI [10.30827/Digibug.13575](https://doi.org/10.30827/Digibug.13575)
- Ritchie Carson, I.A. (1997). *Comida y civilización: De cómo los gustos alimenticios han modificado la historia*. Altaya.
- Şahin, E. (2022). A Bibliometric Overview of the International Journal of Gastronomy and Food Science: To Where Is Gastronomy Research Evolving? *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 28, 100543. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2022.100543>
- Torres Valdés, R.M. y Ordoñez García, C. (2021). Fiestas Populares de Labor, desarrollo rural sostenible y regiones saludables. *RIVAR*, 8(23), 293-312. DOI [10.35588/rivar.v8i23.4980](https://doi.org/10.35588/rivar.v8i23.4980)