Gastropreneurs

Empowering Youth Entrepreneurship on Gastronomy

Gastroemprendimiento

Núcleo teórico de la unidad de aprendizaje

WP3/A4 – Elaboración de contenidos de formación

2026

Proyecto n.º 2024-2-FR02-KA220-YOU-000294275

Co-funded by the European Union

Financiado por la Unión Europea. Los puntos de vista y las opiniones expresados son, sin embargo, únicamente los del autor o autores y no reflejan necesariamente los de la Agence Erasmus + France/Education Formation. Ni la Unión Europea ni la autoridad otorgante pueden ser consideradas responsables de ellos.

UNIDAD DE APRENDIZAJE 2

Unidad de aprendizaje
FUNDAMENTOS DEL PATRIMONIO CULINARIO, LA CULTURA Y LA SOSTENIBILIDAD

Núcleo teórico de la Unidad de Aprendizaje
Núcleo teórico

1. Patrimonio culinario

El patrimonio culinario es una construcción cultural multidimensional moldeada por la dinámica histórica, social, ecológica y económica de las comunidades. Abarca los conocimientos, las prácticas, las creencias y los símbolos que las sociedades desarrollan en torno a la comida a lo largo de largos períodos de tiempo. En lugar de referirse a platos o ingredientes específicos, el patrimonio culinario representa la memoria colectiva y la identidad cultural codificadas en las prácticas relacionadas con la alimentación. Como componente de la expresión cultural, es a la vez histórico y evolutivo, y refleja la interacción continua entre las personas, el medioambiente y la sociedad.



Fuente: Freepik

El patrimonio culinario se desarrolla a través de la interacción de la geografía, el clima, la disponibilidad de recursos, los patrones migratorios, los sistemas de creencias y las normas sociales. A lo largo de generaciones, las comunidades refinan prácticas compartidas que se convierten en parte de su identidad. Estas incluyen métodos de preparación, técnicas de conservación, rituales de celebración, significados simbólicos y modos de compartir en comunidad. El patrimonio culinario funciona así como una lente cultural, que da forma a la manera en que las personas se entienden a sí mismas y a cómo posicionan a sus comunidades dentro del mundo social en general.

2. Patrimonio cultural inmaterial

En el marco de la UNESCO, se clasifica como Patrimonio Cultural Inmaterial (PCI) porque implica tradiciones vivas transmitidas de una generación a otra. Estas incluyen el conocimiento oral, las prácticas sociales, los rituales, la artesanía y las habilidades colectivas. El PCI hace hincapié en que el patrimonio cultural no es estático; se adapta a medida que las comunidades reinterpretan las prácticas en respuesta a la transformación social, la urbanización, la globalización y el cambio tecnológico. El patrimonio culinario, cuando se considera patrimonio inmaterial, pone de relieve los procesos de transmisión, la formación de la identidad colectiva y el valor de salvaguardar la diversidad cultural.

La diversidad cultural se refiere a la coexistencia de múltiples expresiones culturales dentro de las sociedades y entre ellas. El conocimiento relacionado con la alimentación es una de las manifestaciones más visibles de esta diversidad. La diversidad de ecosistemas y tradiciones culturales da lugar a métodos de producción, marcos éticos y sensibilidades estéticas variados. El intercambio cultural, ya sea a través de la migración, el comercio o el contacto intercultural, amplía el espectro de prácticas y contribuye a la evolución de las tradiciones culinarias. Proteger la diversidad refuerza la resiliencia de la comunidad, fomenta la cohesión social y alienta la apreciación de diferentes narrativas culturales. Cuando examinamos la diversidad regional, observamos las diferencias medioambientales, culturales e históricas dentro de un país o continente. Las variaciones en el clima, la composición del suelo, los patrones agrícolas, los sistemas de creencias y las estructuras sociales crean identidades distintas a escala local y regional. Estas variaciones influyen en la forma en que las comunidades interactúan con su entorno y desarrollan prácticas culturales. Comprender la diversidad regional ayuda a reconocer la interconexión entre las personas y su entorno ecológico.

3. Fundamentos de la sostenibilidad

La sostenibilidad proporciona un marco que integra las dimensiones medioambiental, social y económica para respaldar el bienestar a largo plazo.

- Los fundamentos medioambientales hacen hincapié en la relación entre la actividad humana y los sistemas ecológicos. Las decisiones relacionadas con la alimentación

influyen en el uso de la tierra, la biodiversidad, el consumo de agua y las emisiones de carbono. Los enfoques sostenibles valoran las prácticas regenerativas, la resiliencia de los ecosistemas, el uso responsable de los recursos y el mínimo impacto medioambiental. También fomentan la concienciación sobre cómo los comportamientos individuales y colectivos afectan a la salud del planeta.

- La sostenibilidad social hace hincapié en la equidad, la justicia y el bienestar de la comunidad. Reconoce la importancia de la continuidad cultural, las condiciones de trabajo justas, el acceso inclusivo a los recursos y la protección de los grupos marginados. El patrimonio culinario forma parte de esta dimensión porque el mantenimiento y la transmisión del conocimiento cultural respaldan la identidad de la comunidad y la cohesión intergeneracional.
- La sostenibilidad económica hace hincapié en la viabilidad a largo plazo a través del desarrollo económico local, las iniciativas comunitarias, los principios del comercio justo y las prácticas empresariales responsables. Dentro del contexto cultural, promueve el empoderamiento de la comunidad y apoya la continuidad de los sistemas de conocimiento tradicionales.



Fuente: Freepik

Las decisiones humanas —qué producir, cómo consumir y cómo gestionar los recursos— tienen consecuencias sociales y medioambientales acumulativas. Estas decisiones determinan los niveles de residuos, el uso de energía, las emisiones de gases de efecto invernadero y el agotamiento de los recursos. También dan forma a dinámicas sociales como las condiciones laborales, la resiliencia de la comunidad, la continuidad cultural y el bienestar colectivo. Una comprensión teórica de estos impactos anima a las personas y a las comunidades a considerar cómo las prácticas cotidianas contribuyen a objetivos más amplios de desarrollo sostenible.