

Gentrificación alimentaria: concepto a debate y reflexiones desde la literatura*

Food gentrification: a concept under debate and reflections from literature

Laura Elena MARTÍNEZ SALVADOR

Universidad Nacional Autónoma de México, México

laura.martinez@sociales.unam.mx

BIBLID [ISSN 2174-6753, Vol.26(3): v2601]

Artículo ubicado en: encrucijadas.org



Fecha de recepción: 11 de junio de 2025 || Fecha de aceptación: 5 de diciembre de 2025

Resumen

A pesar del auge en la conceptualización y uso del concepto de gentrificación alimentaria, y ante la complejidad de las dinámicas propias de la alimentación en los territorios urbanos, se considera necesaria una reflexión sobre la concomitancia ontológica entre la alimentación y la gentrificación. Por lo tanto, el objetivo de este artículo es analizar las discusiones teóricas entretejidas alrededor de la conceptualización de la gentrificación alimentaria desde una técnica de revisión sistemática de la literatura. Se concluye que la literatura alrededor de la gentrificación alimentaria ha trascendido a los estudios urbanos, articulándose con la foodificación y la gourmetización. Esto es novedoso ya que presenta un mapeo de la teorización de la gentrificación alimentaria, cuya mirada panorámica se da sobre un constructo en emergencia.

Palabras clave: gentrificación alimentaria, foodificación, gourmetización, globalización gastronómica, turistificación.

* Algunos resultados de esta investigación fueron presentados en el *II Congreso Internacional: Gastronomías y cocinas para el resto del siglo XXI. Gastronomía social. Retos sociales, económicos y culturales de la alimentación* celebrado el pasado 15 de noviembre de 2025 en Ciudad de México.

Abstract

Despite the rise in the conceptualization and use of the term food gentrification and given the complexity of food-related dynamics in urban territories, a critical reflection on the ontological concomitance between food and gentrification is necessary. Therefore, the aim of this article is to analyze the theoretical discussions generated around the conceptualization of food gentrification through a systematic literature review. The study concludes that the literature on food gentrification has transcended urban studies, becoming articulated with processes of foodification and gourmetization. This is innovative as it provides a mapping of the theorization of food gentrification, all from a panoramic perspective on an emerging construct.

Keywords: food gentrification, foodification, gourmetization, gastronomic globalization, touristification.

Destacados

- La gentrificación alimentaria es un concepto emergente, que trasciende los estudios urbanos.
- La gentrificación alimentaria puede considerarse una consecuencia de la foodificación y un fenómeno articulado a la gourmetización.
- La gentrificación alimentaria refiere a un proceso de exclusión de los consumidores originarios a alimentos que formaban parte de sus dietas y alimenticias de antaño, y quienes, ante la inaccesibilidad a estos se ven alienados de su consumo.

Agradecimientos

Se agradece el apoyo del Instituto de Investigaciones Sociales de la UNAM para el desarrollo de esta investigación.

Declaración ética de uso de inteligencia artificial y conflicto de intereses

El presente trabajo no presenta conflicto de interés alguno. Se utilizó la inteligencia artificial exclusivamente para la revisión ortográfica de la bibliografía y la traducción al inglés del abstract. En ninguna otra sección del documento se hizo uso de herramienta de IA.

Cómo citar

Martínez Salvador, Laura E. (2026). Gentrificación alimentaria: concepto a debate y reflexiones desde la literatura. *Encrucijadas. Revista Crítica de Ciencias Sociales*, 25(3): v2601.

1. Introducción

La complejidad de los fenómenos sociales suele impulsar a cuestionar los límites y alcances de los preceptos teóricos que acompañan las reflexiones. En muchas ocasiones, esto lleva a un replanteamiento de los marcos teóricos, especialmente ante la posible insuficiencia de estos para explicar realidades sociales tan complejas como pueden ser los matices sociales, económicos y culturales asociados a las transformaciones de los paisajes urbanos, pero también sobre la reconfiguración de la oferta misma de servicios y bienes, especialmente alimentos.

Lo anterior encuentra en la gentrificación un paraguas conceptual desde donde es posible entender el cambio que tanto habitantes, oferentes y consumidores de bienes y servicios enfrentan. También permite comprender la serie de efectos que se perciben en los paisajes urbanos y que van desde lo deseablemente positivo hasta lo desastrosamente negativo, especialmente cuando de la oferta de alimentos se trata.

Ante este escenario, bajo el cual la gentrificación alimentaria puede encontrar cobijo, surge la necesidad de regresar a las conceptualizaciones desde los estudios urbanos, y de uno de sus conceptos más ampliamente ocupados como es el de la mencionada gentrificación. Esto, sin despegar la mirada de los estudios de la alimentación y de construcciones como la foodificación y la gourmetización, fenómenos profundamente entrelazados con el de gentrificación.

La gentrificación es un concepto que ya desde un primer acercamiento ha estado mayoritariamente dirigido a la cuestión de vivienda, con una profundización en la cuestión comercial (Di Virgilio et al., 2024). Sin embargo, este concepto ha dado un salto, en una especie de oleadas del pensamiento, desde donde se fue evidenciado la forma en como la alimentación moldea los paisajes urbanos. Roseberry (1996), por ejemplo, lo detalla en el circuito de cafeterías en Nueva York, mientras que Zukin et al. (2017) mencionan el efecto que el prestigio dado a restaurantes puede tener en los procesos de gentrificación y en el desplazamiento de los habitantes oriundos.

No obstante, a pesar de que los anteriores aportes hayan contribuido significativamente a la inclusión del fenómeno alimentación-gentrificación, se puede seguir considerando que existe una insuficiencia de la teorización alrededor del concepto de gentrificación alimentaria (Hernández-Cordero y Vázquez-Medina, 2024).

Con esto en mente, la presente propuesta busca analizar las discusiones teóricas que actualmente se han entretejido alrededor de la conceptualización de la gentrificación alimentaria e identificar, como principales clasificaciones analíticas, la definición y características, condiciones previas, efectos y soluciones que alrededor de este concepto emergen.

2. De la gentrificación urbana a la gentrificación alimentaria: primeras reflexiones

La gentrificación, desde una premisa de los estudios más urbanísticos, puede ser entendida como al proceso de desplazamiento físico, económico e incluso cultural que sufren habitantes originarios de territorios concebidos previamente como de bajos ingresos, o como Alkon et al. (2019: 795) han definido: barrios urbanos pertenecientes a clases trabajadoras producto de la llegada de nuevos residentes con capacidades económicas superiores, los cuales se sienten atraídos a habitar estos barrios de bajos recursos a partir del reverdecimiento de los espacios por la instauración de jardines o áreas verdes (Aptekar y Myers, 2020).

Asimismo, el interés de habitar estos espacios, otrora desatendidos, puede darse por el reverdecimiento del paisaje, en ocasiones impulsado por la acción colectiva civil a través de proyectos de agricultura urbana (Sbicca, 2019; Sbicca et al., 2018); o también por el incremento de la inversión privada realizada a través de iniciativas de mejora urbana, lo que ocasiona un incremento en los valores de uso de suelos o en los precios de las rentas, reconfigurando también las características esenciales de los barrios y generando en los habitantes oriundos sentimientos de no ser bienvenidos (Cohen, 2022).

De igual forma, esta gentrificación y la subsecuente subida de precios generales en bienes y servicios de la zona, generan una incapacidad de los actores locales, o residentes de bajos ingresos, de acceder a una canasta básica de alimentos que puedan considerarse parte de una dieta completa y nutritiva (Rick et al., 2023) en los territorios.

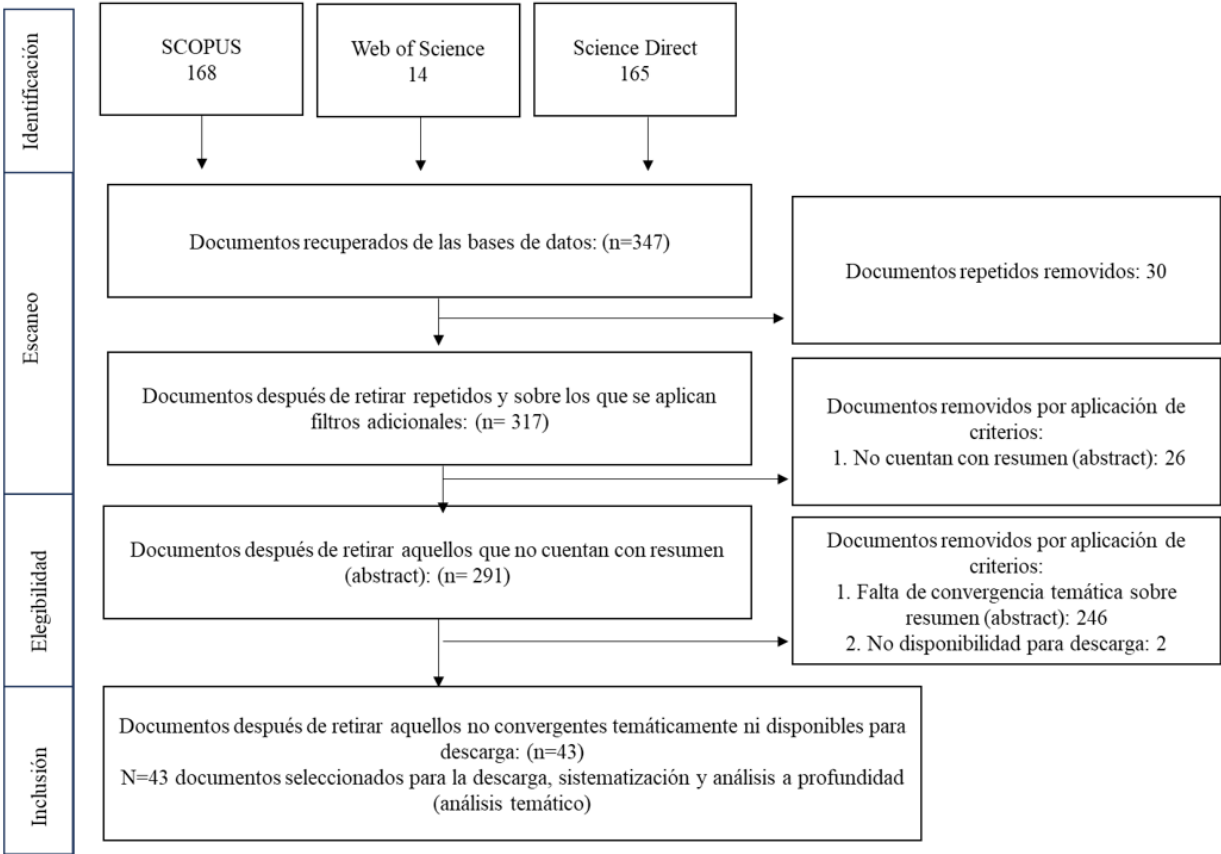
Estas transformaciones terminan reconfigurando la manera en cómo se viven los espacios urbanos (García-Lamarca y Vansintjan, 2021), lo que puede derivar en un desplazamiento tanto de los actores locales que consumen, e incluso de algunos actores oferentes de alimentos (Caramaschi, 2023), hasta dar paso a una reconfiguración de las actividades, dinámicas y flujos sociales y económicos en la región.

Por otra parte, la gentrificación alimentaria alude también a los efectos que estos cambios pueden tener sobre “los paisajes alimentarios y en las relaciones materiales y simbólicas entre las personas y los núcleos urbanos a la hora de producir, abastecerse y consumir sus alimentos” (Hernández-Cordero y Vázquez-Medina, 2024: 7), así como a los efectos derivados de “transformaciones urbanas, el acceso a la alimentación, la justicia alimentaria y los cambios en la industria alimentaria” (Di Virgilio et al., 2024: 16).

3. Materiales y métodos

Para el desarrollo de esta investigación, se llevó a cabo la revisión de datos cualitativos y cuantitativos a partir de desarrollar una revisión sistemática de la literatura, surgida desde la revisión de bases de datos académicas tales como Web of Science, Scopus y Science Direct, y teniendo como palabras clave de búsqueda, en inglés y español, lo siguiente: ‘gentrificación alimentaria (*food gentrification*)’, ‘foodificación (*foodification*)’, ‘gourmetización (*gourmetization*)’; tomando como año final de la revisión el 2do cuatrimestre de 2023, y sin colocar restricción temporal al inicio de la búsqueda. Esto dio como resultado una muestra inicial de 347 documentos¹ sobre la cual se aplicaron los criterios que pueden verse en la Figura 1, la cual refleja el uso de la herramienta Systematic Reviews and Meta-Analyses (PRISMA).

Figura 1. Herramienta Systematic Reviews and Meta-Analyses (PRISMA)



Fuente: elaboración propia con base en McKenzie et al. (2024).

La aplicación de criterios de selección y exclusión, especialmente aquellos que permitieron identificar si los trabajos hacían referencia clara y directa a la temática de gentrificación alimentaria, dio paso a una muestra final de 43 documentos (n=43 en ade-

¹ Para la palabra “gourmetización”, y ante la cantidad de documentos obtenidos en Scopus y WoS no fue necesario usar filtros adicionales. Sin embargo, para el caso de Science Direct se consideró una preselección con filtros adicionales desde el término “gourmetización” en título, resumen, palabras clave, y tipo de investigación. Para la palabra “foodificación” no se aplicó filtrado adicional, lo que tampoco se realizó para el caso de la palabra “gentrificación alimentaria”.

lante). Estos documentos fueron analizados desde la técnica de análisis de contenido, y a partir de la recuperación de codificaciones desde la teoría fundamentada y que sirvió para la categorización y análisis a través del software ATLAS.ti. Esta teoría fundamentada abona a la cimentación de nuevas construcciones teóricas (Chun Tie et al., 2019), desde la cual es posible generar reflexiones inductivas a partir de descubrir patrones en los datos. En el caso de las revisiones de la literatura esto puede referirse a encontrar una serie de elementos ontológicos compartidos entre los conceptos.

En este sentido, en esta revisión de la literatura se hizo uso de la codificación abierta (diferenciación de datos para encontrar categorías) y codificación axial —identifica interconexiones entre las codificaciones del paso anterior (Chun Tie et al., 2019; Delve et al., 2022)—. A partir de este primer ejercicio de codificación (abierta) fue posible sustraer las siguientes categorías analíticas sobre la gentrificación alimentaria: (1) definición y características, (2) condiciones previas, (3) efectos y soluciones. De igual forma, desde la codificación axial (co-ocurrencia), la interrelación de los conceptos 'foodificación' y 'gourmetización' fue analizada vinculándola con la gentrificación alimentaria.

4. Resultados y discusión

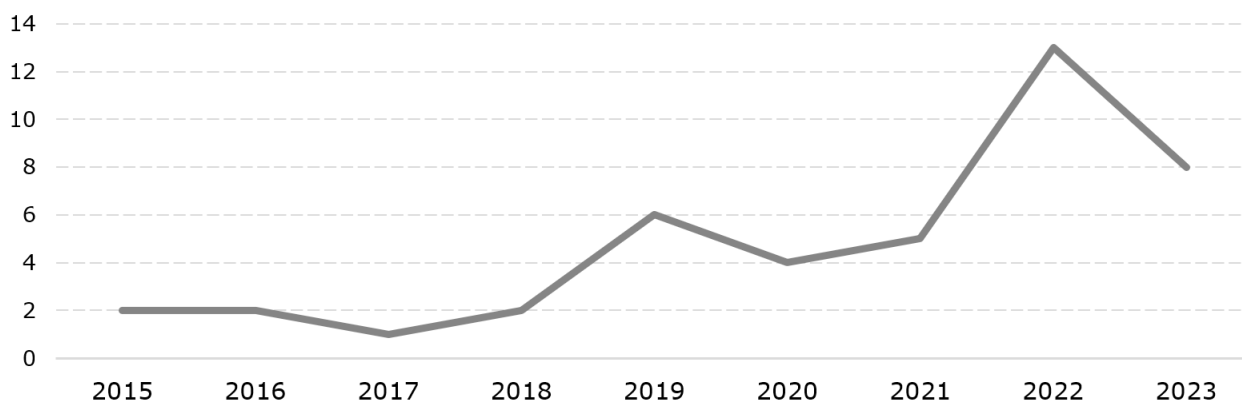
4.1. Generalidades de la revisión sistemática de la literatura sobre gentrificación alimentaria

En el siguiente apartado se busca ofrecer un panorama general en torno al comportamiento que la literatura académica ha tenido en los últimos años alrededor de la gentrificación alimentaria, destacando especialmente las siguientes categorías: (1) temporalidad de las publicaciones, por año de publicación, (2) localización de las publicaciones por países de publicación, (3) idioma de la publicación, (4) abordaje teórico-empírico, (5) abordaje disciplinario y (6) metodologías y técnicas metodológicas utilizadas en las investigaciones.

En este sentido, y en relación con la primera categoría de año de publicación (1), es interesante observar, tal como puede verse en el gráfico 1, que en los últimos años la literatura relacionada con conceptos vinculados a la gentrificación alimentaria ha venido mostrando una tendencia en crecimiento.

Este gráfico abarca desde 2015 al segundo cuatrimestre de 2023, periodo en el que fue posible localizar la primera referencia en las bases de datos seleccionadas, y que vinculan los conceptos aparejados a la gentrificación alimentaria y hasta el segundo cuatrimestre de 2023 (este corte temporal obedece al periodo en el cual se detuvo la búsqueda de literatura, razón por la cual se aprecia una aparente caída en la tendencia, tal como se mencionó en la metodología).

Gráfico 1. Evolución histórica de las publicaciones por año de los artículos revisados (2015-2023)



Fuente: elaboración propia con datos de la revisión sistemática de la literatura localizada en bases de datos seleccionadas.

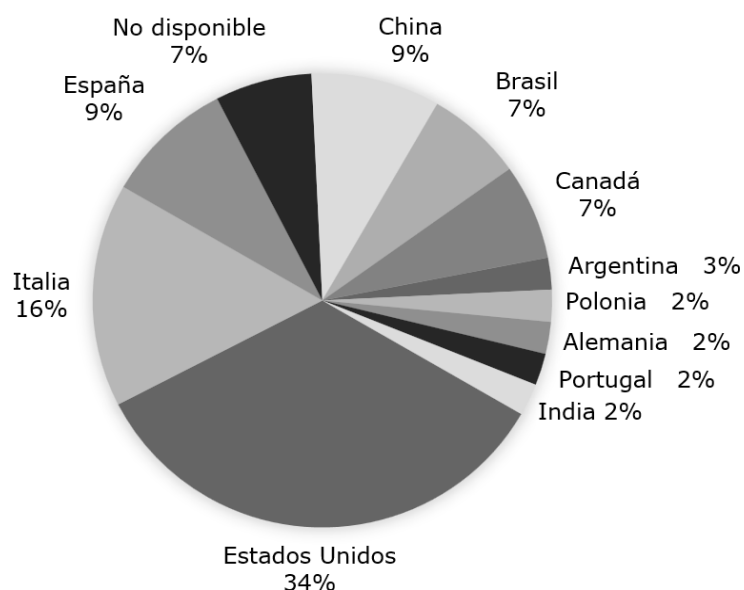
El incremento en los estudios alrededor de esta temática en los últimos años, y especialmente a partir de 2021 puede deberse en parte a la transformación que se presentó en las dinámicas urbano territoriales surgidas a partir de la emergencia sanitaria por COVID 19 en algunos territorios europeos como Bolonia y Florencia en Italia, y tal como abordado por Frixia (2022) y Loda y Puttilli (2022) respectivamente; o debido a los cambios terreno-espaciales que han venido aparejados de cambios en las estrategias de comercialización, las cuales han dado un salto a la digitalización de los mercados, generando un incremento en las plataformas de oferta alimenticia *on demand* a partir de la mencionada emergencia sanitaria (Talamini et al., 2022).

Por otro lado, en términos geográficos (2), se destaca que los territorios que más publicaciones realizaron alrededor de esta temática fueron Estados Unidos con 14 artículos, Italia con 7 artículos y España y China con 4 artículos respectivamente; esta información puede verse en el siguiente gráfico 2.

En este sentido, se destaca la ausencia de países de habla hispana en esta revisión, con la excepción de Argentina que cuenta con 1 artículo enfocado en el proceso de gourmetización del embutido *pastrami* (Peña, 2023). Empero, lo anterior no implica que no se hayan elaborado investigaciones en América Latina, sino que la revisión arrojó esta información por las bases de datos seleccionadas como por el periodo de la búsqueda.

Asimismo, es interesante la presencia de territorios de estudio como la India, especialmente en lo referente al proceso de popularización de la gastronomía, y del platillo conocido como 'momo' (pequeños pastes de masa y rellenos de vegetales o proteínas animales) que ha atravesado un proceso de gourmetización y de cambios en sus dinámicas de consumo (Narayanan, 2022), con potencial afectaciones a su producción e identidad culinaria.

Gráfico 2. Porcentaje de artículos por país de origen o país identificado en la investigación

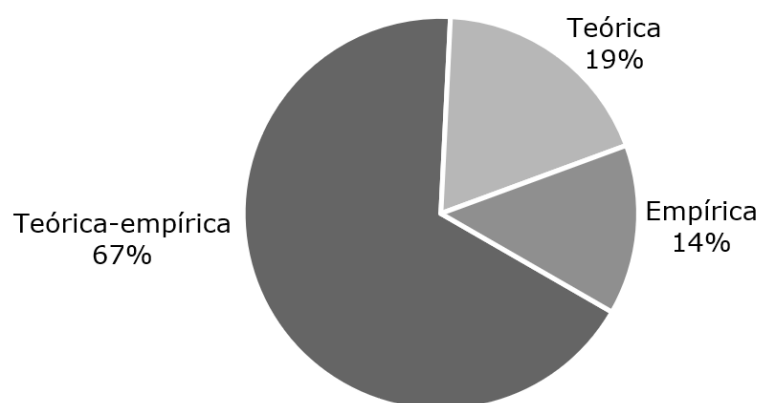


Fuente: elaboración propia con datos de la revisión sistemática de la literatura localizada en bases de datos seleccionadas.

Por otro lado, y en cuanto al idioma de la publicación (3), los resultados se aprecian congruentes con la localización de los estudios mencionados previamente, ya que el idioma más presente en las publicaciones es el inglés con más del 84 por ciento de los artículos, seguido del italiano y el portugués, los cuales, para efectos de la presente investigación y análisis sistemático, fueron traducidos al español.

Otro punto que fue analizado sobre la base de datos (n=43) fue la forma en cómo las investigaciones fueron abordadas en materia de sus aportes a la teoría, al empirismo o al contraste teórico-empírico, lo que da paso al análisis del abordaje teórico-empírico (4), y cuyo comportamiento puede apreciarse en el siguiente gráfico 3.

Gráfica 3. Distribución porcentual de los artículos revisados con base en el abordaje teórico, empírico o mixto



Fuente: elaboración propia con datos de la revisión sistemática de la literatura localizada en bases de datos seleccionadas.

Como se puede apreciar en la gráfica anterior, la mayor parte de los abordajes (67 por ciento) combinan discusiones teóricas con aproximaciones empíricas. Esto ilustra una clara inclinación de los estudios al contraste de la realidad con los aportes epistémicos, lo que obedece a que termino gentrificación alimentaria surge a partir de fenómenos eminentemente sociales, y ampliamente articulados con las realidades urbanas. Asimismo, dado que gran parte de la raíz ontológica de la gentrificación alimentaria surge de la gentrificación propia de las ya mencionadas disciplinas urbanas es que estas discusiones tienen un gran componente que se podría considerar como vivo y humano, dando razón a la necesaria presencia de estudios empíricos.

En cuanto a la reflexión teórico-conceptual de la gentrificación alimentaria cabe destacar aquellos que avanzan hacia la definición de los dos elementos neurálgicos de la discusión: gentrificación y gentrificación alimentaria. En este sentido, sorprende un poco que solamente 3 de los 8 trabajos clasificados como 'teóricos' definen, directa o indirectamente la gentrificación alimentaria, siendo estos los aportes de Bonotti y Barnhill (2022), Bourlessas et al. (2022) y Cohen (2022). De estos trabajos surge la premisa en torno a que la venta al menudeo (o lo que en la literatura se entiende como *retail*) que tiene mejoras o que pasa por un proceso de *upgrade*, tiende a agudizar la falta de acceso a los alimentos (Cohen, 2022), elemento central de los procesos de gentrificación alimentaria.

Lo anterior se gesta, en parte, por el incremento de la oferta de productos considerados de valor agregado, o que en algunos segmentos de mercado pueden ser apreciados como productos de lujo, como aquellos etiquetados como orgánicos (Bourlessas et al., 2022). De esta forma, se puede decir que existe una correlación entre la alimentación y la gentrificación de los espacios (Bonotti y Barnhill, 2022) cuando estos últimos son sometidos a procesos de mejoras visibles, atrayendo así a nuevos consumidores.

Desde otra perspectiva, sobre el abordaje disciplinario desde donde las investigaciones fueron desarrolladas (5), se destaca que 21 de las investigaciones que conformaron la muestra pueden clasificarse como disciplinarias (5 de Estudios Sociales, 5 de Geografía [y sus diferentes especialidades]; 4 de Estudios Urbanos, 2 de Antropología, y 1 estudio respectivamente para disciplinas como la Gastronomía, el Turismo, la Ingeniería, la Salud Pública y la Historia). Asimismo, el resto de los trabajos (22) integran en su propuesta analítica más de una disciplina del conocimiento, es decir que tienen abordajes multidisciplinarios. Lo anterior favorece a entender la complejidad del fenómeno de la gentrificación alimentaria por la necesidad de hacer uso de conocimientos que rebasan los límites de las uni-disciplinas.

Por otro lado, y en cuanto a los estudios multidisciplinarios, la mención a las disciplinas articuladas en estos trabajos puede apreciarse en la siguiente tabla 1.

Tabla 1. Disciplinas identificadas en los artículos (solo multidisciplinarios)

Estudios Sociales	13
Geografía y sus especialidades (geografía espacial, humana, económica, y urbana)	12
Estudios Urbanos	12
Antropología	5
Gastronomía	3
Economía y sus especialidades (incluye economía urbana)	2
Estudios Religiosos	1
Salud Pública	1
Ciencias del Comportamiento	1

Fuente: elaboración propia con datos de la revisión sistemática de la literatura localizada en bases de datos seleccionadas.

Nota: La sumatoria es mayor al número de artículos revisados toda vez que los artículos tenían un abordaje multidisciplinario.

Como puede apreciarse en la tabla anterior, la mayoría de las investigaciones multidisciplinarias consideran a los estudios sociales, disciplinas de la geografía y los estudios urbanos. Cabe mencionar que en los estudios sociales refiere a trabajos alrededor de miradas sociológicas de los *food studies*, y de aquellos que analizan el comportamiento del consumidor, así como análisis de las tendencias alimenticias que pueden incidir, y ser incididas, por cambios en las dinámicas socioterritoriales producto de la gentrificación, como las actividades turísticas y la espectacularización de los alimentos.

Esto es de particular relevancia toda vez que subyace en las ideas de la transformación gastronómica las premisas de que algunos consumidores pueden sentir la necesidad de replicar prácticas propias de la *elitización* de la gastronomía o de la búsqueda del prestigio alimenticio (Mariano et al., 2023).

Dentro de los trabajos cuyo enfoque recae en el análisis del consumidor, por mencionar algunos temas, se destaca el papel que este, como actor de la arena alimenticia, puede tener en los procesos de gentrificación, y que como mencionan Lütke y Jäger (2021: 16), puede darse a partir de sus actividades y prácticas gastronómicas e incluso de los valores de estos. Esto puede implicar desde las recetas elaboradas, los ingredientes incluidos, las temporadas de consumo y la relación de estas prácticas con actividades de esparcimiento o hedonistas. Asimismo, en trabajos que recuperan disciplinas propias de los Estudios Sociales, y que rescatan especialmente el papel o la percepción del consumidor alrededor de las formas de valorización y consumo de alimentos propios de la identidad gastronómica de los territorios encontramos aquel ela-

borado por Pedret-Massanet et al. (2023: 3) que aborda las transformaciones en el consumo del algarrobo en España. De igual forma, se recuperaron estudios en torno a nuevas e innovadoras formas de ofertar los alimentos, y desde las que se incluyen el uso de nuevas tecnologías para el delineado de la articulación entre el consumidor y la oferta alimenticia, reflexiones que pueden apreciarse en De Souza Bispo y Almeida (2020).

Por último, y como parte de las generalidades se encuentra el detalle de las técnicas y metodologías (6). En este sentido, vale la pena destacar que el 63 por ciento de las investigaciones hacen uso de técnicas mayormente cualitativas, el 21 por ciento bajo técnicas mixtas, y un 16 por ciento responde a técnicas predominantemente cuantitativas. Las técnicas metodológicas cualitativas más ocupadas en estos estudios son entrevistas, análisis documental, observación, etnografía y otros. Por otro lado, y en cuanto a las técnicas metodológicas cuantitativas, se destaca que el análisis espacial es la técnica más utilizada por estas investigaciones (incluyen mapeo y análisis exploratorio de datos espaciales). Estas técnicas de análisis espaciales se pueden apreciar en trabajos como el de Gómez-Varo et al. (2021: 148) que analiza la forma en como las tiendas y restaurantes se agrupan y concentran en las zonas centro de las ciudades, mostrando que existe una correlación entre la "vitalidad urbana [...] con la esfera de la alimentación, a partir de los comercios alimentarios". Otros trabajos, como el de Shen et al. (2022) recuperan la ubicación de los restaurantes en el uso de los espacios urbanos, o aquel de Talamini et al. (2022) quienes reflexionan sobre cambios en las dinámicas de comercialización a partir de la inclusión de estrategias digitales de venta de alimentos. E incluso, esta técnica cuantitativa es recuperada en Loda et al. (2020), y Loda y Puttilli (2022) para analizar la forma en como los centros históricos de las ciudades se han transformando a partir del incremento de la actividad turística y el cambios en los servicios de la alimentación.

4.2. Gentrificación alimentaria: definición-características, condiciones previas y efectos

Si bien aún no existe, o no pudo localizarse en el marco de esta investigación, un consenso alrededor de una definición única de gentrificación alimentaria, la revisión de la literatura permite identificar algunos espacios ontológicos de concordancia. Desde ahí, es posible vislumbrar las propuestas de definición y características, condiciones previas, efectos y soluciones de este constructo, siendo estos también elementos de las categorías analíticas bajo las cuales se desenvuelven las reflexiones del presente trabajo.

En primer lugar, se alude a la existencia de una relación multidireccional entre el acceso a los alimentos, la justicia alimentaria y la gentrificación (Ong et al., 2021), donde puede gestarse una especie de apropiación indebida de los alimentos e ingredien-

tes tradicionales de las dietas y platillos, generando un fenómeno, de incremento de precios, lo que, a su vez, ocasiona una exclusión en el acceso de estos alimentos a los consumidores originarios.

Estos, pueden también verse afectados por otros elementos de exclusión como el incremento de precios en rentas y alimentos, volviéndose fuera del alcance de la población (Shah, 2023), dando paso a territorios que, según Breyer y Voss-Andreae (2013: 131) están permeados por la existencia de “desiertos y espejismos alimentarios”. Los primeros refieren a espacios, usualmente urbanos, caracterizados por una ausencia de alimentos frescos (Alkon et al., 2019) o saludables para comunidades que podrían considerarse de bajos ingresos en los territorios. Posterior a la transformación de sus zonas de vivienda, por la llegada de una oferta alimenticia ‘fresca’, ven osificada la expulsión de los mencionados residentes nativos, o de larga estancia, al convertirse estos espacios en imanes para poblaciones de mayores ingresos (Bourlessas et al., 2022).

Por otro lado, los ‘espejismos alimentarios’ establecen la existencia de una oferta alimenticia cuyos precios de venta elevados hacen inaccesible la adquisición de alimentos de calidad para la población local de menores ingresos, situación que ocurre especialmente en espacios que han sido afectados por la gentrificación con previa coexistencia de “pobreza doméstica” (Breyer y Voss-Andreae, 2013: 131). Esto hace que el precio establecido, y su correlación con la pobreza existente, sean al final los elementos que determinen el acceso real a los alimentos por parte de poblaciones en niveles de marginación (Anguelovski, 2015a).

Lo anterior se inserta en la discusión de la gentrificación alimentaria ya que estos espejismos alimentarios pueden dar paso a la conformación de espacios donde coexisten la desigualdad social y la injusticia en el acceso a los alimentos propiciando la desaparición de prácticas sociales y de opciones y recetas alimenticias propias de las comunidades, como la latina, territorialmente asentada en ciudades norteamericanas como Boston y mencionada por Anguelovski (2015b).

Tal como mencionan Ong et al., (2021), esto puede generar que la comida considerada auténtica o étnicamente originaria, esté fuera del alcance de las comunidades locales, lo que es de especial relevancia debido a que, en muchas ocasiones, los mercados que ofrecen esta comida, son fuente principal de la alimentación en algunos barrios urbanos (Joassart-Marcelli y Bosco, 2020).

Considerando lo previamente mencionado, y sobre todo teniendo en cuenta que el fenómeno de la gentrificación alimentaria emana, en cierto sentido, de un proceso de gentrificación habitacional y comercial, ¿cuáles podrían considerarse, desde esta revisión de la literatura, como precursores o condiciones previas, de la gentrificación alimentaria? Cabe mencionar que, alrededor de esta, puede existir una especie de paradoja de la movilización social, ya que algunos movimientos que buscan justicia ali-

mentaria, como los analizados por Alkon y Cadji (2018), se ha demostrado que pueden generar efectos contraproducentes en territorios en donde un proceso de gentrificación urbana ya venía gestándose, teniendo a la vez implicaciones a nivel alimentario. En ocasiones la instauración de iniciativas que favorecen la justicia alimentaria puede atraer a estos espacios 'renacidos' a poblaciones de medio a altos ingresos, al convertir estas estrategias en una especie de 'amenidad' en el territorio. A su vez, puede impulsar la elevación del costo de los suelos, y convertirse en un elemento comercializable y publicitariamente atractivo durante las estrategias de mercantilización de los espacios públicos (Alkon y Cadji, 2018).

De igual forma, la movilización por la justicia alimentaria podría considerarse precursoras de la gentrificación alimentaria al generar la llegada de restaurantes que se posicionan como tendencia social, y cuya principal oferta recae justo en la clasificación de alimento saludable, que no obstante es costoso (Shah, 2023) de forma tal que en estos casos podría considerarse que se replica una especie de efecto de espejismo alimentario.

Por otro lado, la llegada de nuevos actores comerciales al territorio, como las cadenas de supermercados, incide no solo en la oferta de los mencionados alimentos fuera del alcance de la población originaria, sino que, con base en el estudio de Anguelovski (2015a: 1227) esto puede, en ocasiones, generar inequidades en el territorio, las cuales son promovidas por factores como la previa existencia de desiertos alimentarios en los territorios en proceso de gentrificación, la apropiación cultural de los alimentos, así como el mencionado reverdecimiento de los espacios y que puede ocurrir con la llegada de la infraestructura comercial que estos supermercados representan. Este último fenómeno puede implicar solamente el embellecimiento estético de los espacios sin generar cambios o beneficios reales en la población, e incluso, ante la instauración de proyectos de agricultura urbana, puede agudizar la gentrificación misma (Fantini, 2023; Sbicca, 2019).

Asimismo, la llegada del turismo al territorio puede ser también un acelerador del redireccionamiento de actividades otrora artesanales y de venta de bienes no perecederos. Estableciéndose así, tiendas o comercios exclusivamente oferentes de comida con la premisa primordial de aumentar el servicio gastronómico de la zona con nueva vocación turística, y presionando de esta forma a los equipamientos a transformarse en mercados de abasto (Crespi y Domínguez, 2016), lo que es propiamente un fenómeno de foodificación. Esto es relevante ya que las cuestiones alimenticias forman parte vital e indispensable en el desarrollo de las actividades turísticas (Lin et al., 2023). Este efecto de desplazamiento de actividades puede ocurrir frecuentemente en centros históricos que están expuestos a la excesiva turistificación, como es el caso de la ciudad de Florencia en Italia en donde, a pesar de las afectaciones significativas en materia

de cierres de negocios y medidas de distanciamiento social por emergencias sanitarias globales, el sector gastronómico y restaurantero ha mostrado una amplia capacidad de resiliencia (Loda y Puttilli, 2022).

Estos elementos de turistificación se encuentran potenciados por la existencia de mercados locales, los cuales pueden generar una especie de 'puesta en escena' para la atracción del turismo, y ante su mejora y rehabilitación, estos pueden impulsar también un efecto de gentrificación (Guimarães, 2023). Asimismo, este turismo podría ser identificado como uno en la 'búsqueda de autenticidad y genuinidad' al momento de vivir la experiencia gastronómica, lo que puede ser materializable en la escenificación de la comida tradicional, a través de una arquitectura *ad hoc*² (o platillos o recetas socioculturalmente anclados a los territorios), así como por la presencia de un turismo dispuesto a pagar más por comida catalogada como *gourmet* (Harris y Phillips, 2021).

Este tipo de turismo puede referirse también a la existencia de un grupo de consumidores quienes no solo buscan en los mercados el alimento en sí, sino que apuestan por una experiencia completa, en donde la comida tiene un papel neurálgico en la experiencia turística y de viaje (Giampiccoli et al., 2023), y en donde estos mercados de alimentos, pueden convertirse en la piedra angular de la conformación de una oferta de experiencias turísticas mayormente culinarias, como las observadas y analizadas en España por García-Henche (2018, 2017). Del mismo modo, el consumo de alimentos en estos espacios al dirigirse hacia el turismo de clase media-alta (González, 2020), da paso al fenómeno que en ocasiones puede ser identificado como 'foodificación'.

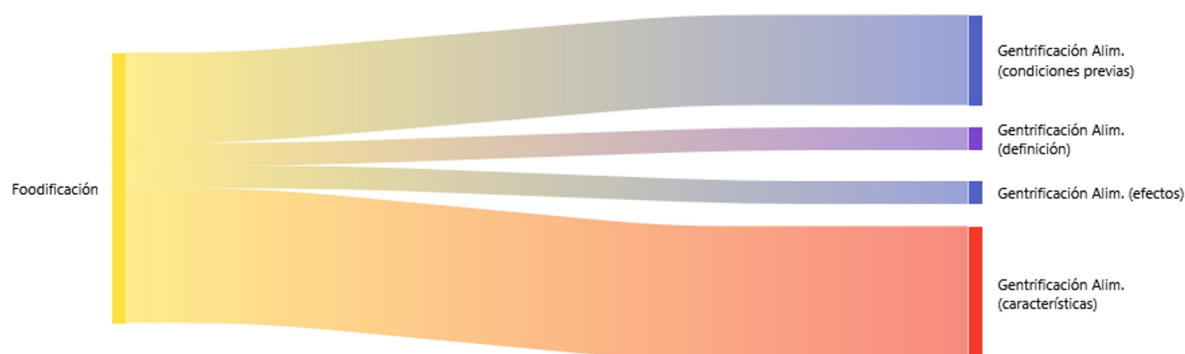
Este fenómeno de foodificación es abordado por Loda et al. (2020) y es visto como al proceso bajo el cual los centros históricos, como es nuevamente el centro de Florencia, ven transformados la disposición (*lay out*) de su oferta de bienes y servicios, tendiendo hacia una agudización de la presencia de restaurantes, bares y servicios de alimentos cuyas funciones se ven motivadas exclusivamente por una necesidad de atender al turismo en emergencia. A su vez, esta foodificación se articula con la gentrificación alimentaria, como puede apreciarse en la figura 2, tanto como una condición que le define como por ser un elemento precursor de esta gentrificación.

Como puede apreciarse en la figura anterior, la foodificación se relaciona con la gentrificación alimentaria, ya que esta foodificación puede ser vista "como un proceso de transformación urbana que produce gentrificación" (Cenere y Bourlessas, 2022: 62) al incrementarse el interés del turismo en la zona. Asimismo, como parte del entramado de la gentrificación alimentaria, pueden generarse condiciones en donde ciertos alimentos que parecen relacionarse con estatus sociales superiores y diferentes a aquellos previamente vinculados, alcanzan una especie de "jerarquía culinaria" (Harris y

² Esta transformación arquitectónica de los espacios, o de los mercados, puede generar lo que menciona García-Lamarca y Vansintjan (2021: 193) sobre que en territorios gentrificados estos mercados pueden "verse mejor, pero ser menos accesibles económicamente" (traducción e interpretación de la autora).

Phillips, 2021: 244). Esto genera un choque de la cocina, recetas o alimentos considerados de vecindario con aquellos elaborados bajo una visión más *gourmet*, de forma tal que se presenta un proceso de "gourmetización". Este último concepto está relacionado con este cruce entre la cocina 'fashionista' y la cocina casera o de 'calle' (de Souza Bispo y Almeida, 2020: 4) y se articula con la gentrificación ya que una no es posible sin la otra. Los alimentos *gourmet* encuentran en la nueva población de los espacios ahora gentrificados un consumidor que acepta pagar precios más elevados por los alimentos (Di Virgilio et al., 2024), como ocurrió con parte de la cocina peruana (Matta, 2023) o con alimentos como la quinoa, caso que será mencionado más adelante.

Figura 2. Co-ocurrencia del concepto 'foodificación' y 'gentrificación alimentaria'



Fuente: Elaboración propia a partir de los resultados de la muestra (n=43) y haciendo uso del software ATLAS.ti y diagrama Sankey.

Por otro lado, y en relación con los efectos provocados por esta gentrificación alimentaria, podemos encontrar que la literatura revisada puntualiza que uno de los principales efectos recae en la percepción de los actores originarios, en el sentido que estos ya no se sienten bien recibidos en los territorios donde residían, así como un sentimiento de estar "fuera de lugar" (Bourlessas et al., 2022: 1334). En el caso de los alimentos, esto puede materializarse por un proceso y sentimiento de exclusión adolecido por parte de los consumidores originarios quienes perciben los alimentos o ingredientes locales como productos fuera de su alcance económico, o con poca disponibilidad para el consumo local, e incluso atravesar por proceso de disociación cultural con los alimentos.

De igual forma, las transformaciones y reconfiguraciones de los espacios, como pueden ser los mercados públicos alimenticios, otrora espacios de convivencia local e integración, pueden generar un sentimiento de *alienación*, como ocurrió a consumidores del mercado local de productores con la reubicación de este hacia un establecimiento techado en una zona cercana al río Guerrero Negro en Alabama, Estados Unidos (Oths et al., 2019)³.

³ No obstante, en esta tónica vale destacar investigaciones que denotan espacios de resistencia donde la convergencia entre nuevos y antiguos consumidores se gesta, recuperando el arraigo nostálgico de

Asimismo, en los mercados públicos, la transformación de estos espacios puede llevar a que estos se reconfiguren para dar atención a “unos cuantos” (Oliveira Freire, 2018: 184) o a grupos de *elite*, situación que puede generar una reconfiguración de los actores oferentes de alimentos, lo cual puede ir desde su relocalización a otros espacios para la obtención de materia prima, el procesamiento e incluso la comercialización de los alimentos, lo que puede generar desplazamientos en el “carácter culinario del vecindario” (Bonotti y Barnhill, 2022: 2).

4.3. Propuesta conceptual y puesta empírica de la gentrificación alimentaria

La foodificación y la gourmetización son dos dimensiones ampliamente convergentes entre sí que muestran relación con la gentrificación alimentaria en ocasiones de forma bidireccional. Podemos destacar que, si bien, no existe una conceptualización única de la gentrificación alimentaria, desde la premisa recuperada por los estudios que conformaron la presente investigación, este constructo puede definirse como al fenómeno, mayoritariamente del ámbito urbano, aunque no exclusivo, en el cual la dinámica alimentaria, tanto en la oferta como en el consumo de alimentos, se reconfigura en los territorios producto de un previo proceso de desplazamiento de habitantes, oferentes de alimentos e incluso de consumidores o turistas. Contexto que genera un proceso de exclusión y alienación de los consumidores originarios a los alimentos que formaban originalmente parte de sus dietas y prácticas alimenticias de antaño. Estos, ante la inaccesibilidad económica (por incremento en los precios), y la disociación cultural con el ahora alimento gourmetizado (y puestos a disposición de un consumo de ingresos media-alta) experimentan sentimientos de exclusión, agudizando el círculo de desplazamiento e inaccesibilidad.

Considerando esta propuesta de definición, valdría la pena mencionar el caso de la quinoa en Bolivia la cual a través por un proceso de gourmetización, ya que según Palomino (2016: 588) “la quinua fue otro de los insumos andinos ampliamente gourmetizados o sofisticados” que representaban la revolución de las cocinas regionales, especialmente la de la peruana; esta gourmetización ocurrió a partir de un *boom* experimentado a nivel de producción y consumo desde 2013 (Martínez y Alvarado, 2019) por su potencial nutricional valorado en el mundo (Martínez et al., 2015) pero que ha dado paso a un proceso de exclusión de consumidores locales, quienes por una falta de acceso al bien les coloca en condiciones de gentrificación alimentaria.

4.4. Gentrificación alimentaria, ¿un problema a solucionar?

A la luz de los efectos mostrados por este proceso de transformación de las dinámicas alimenticias, es importante cuestionarse si la gentrificación alimentaria es una condición problemática que requiere de estrategias de evitación o reversión. Si bien la com-

antaño y coexistiendo (aunque no de forma inamovible) con la innovación alimentaria, como puede ser el caso de la colonia Santa María la Ribera en la Ciudad de México (Vázquez-Medina et al., 2020).

pleta resolución a este cuestionamiento escapa al alcance de este trabajo, desde la esencia del concepto (como exclusión y expulsión) se abona a la idea de que es necesario pensar en posibles alternativas o soluciones para disminuir los efectos negativos de la gentrificación. Ante esto, Shah (2023) remarca, la importancia de reconocer el trabajo de las comunidades locales de quienes se obtiene información relacionada con recetas o ingredientes para evitar una apropiación indebida del conocimiento intangible y del patrimonio culinario.

Igualmente, podría ser necesario que los mercados públicos que se identifican como una "auténtica experiencia de consumo para turistas y residentes" (González, 2020: 877), conserven patrimonios materiales e inmateriales a la par de buscar la dinamización de la actividad productiva y el flujo de recursos a los comerciantes originarios. De igual manera, y con el objetivo de paliar el problema del acceso a los alimentos Rick et al. (2023) mencionan la opción de generar apoyos e incentivos económicos para el uso de suelos con fines sociales. Esto es, para incrementar la oferta de alimentos a precios accesibles y para el pago de las rentas de los habitantes o consumidores.

5. Conclusiones

Este trabajo buscó recuperar algunos de los principales aportes que en la literatura académica se han venido desarrollando alrededor de las vertientes que en el tema alimenticio y gastronómico se desprenden en articulación con la gentrificación. En conclusión, se puede decir que este fenómeno trasciende a los estudios urbanos y puede articularse en una especie de relación semicausal con la foodificación, y correlacional con la gourmetización.

Se cierran estas reflexiones mencionado que este estudio es novedoso toda vez que presentó un mapeo actual de la teorización de la gentrificación alimentaria, ofreciendo una mirada panorámica sobre un constructo en emergencia (lo que no implica que el fenómeno sea de reciente aparición). Como se ha manifestado, la complejidad de las realidades territoriales, especialmente urbanas, cuando confrontadas con dinámicas alimenticias desde las que la apropiación, la turistificación y la exclusión ocurren, requieren de abordajes multidisciplinarios que permitan vislumbrar las aristas que componen, o descomponen, la articulación entre los procesos de gentrificación y la alimentación.

No obstante, valdría la pena cuestionar en futuros estudios, las implicaciones que estas transformaciones social-territoriales pueden tener en otras dimensiones como la rural o periurbana, así como ampliar el estudio a otras latitudes, especialmente América Latina, y cuyos trabajos, dadas las limitaciones por la selección de bases de datos específicas y seleccionadas en este trabajo, pudieron haber quedado excluidos. Todo lo anterior desde espacios reflexivos donde nuevas interpretaciones y reflexiones pueden sustraerse a fin de enriquecer una temática de inagotable interés.

6. Referencias bibliográficas

- Alkon, Alison Hope y Josh Cadji (2018). Sowing Seeds of Displacement: Gentrification and Food Justice in Oakland, CA. *International Journal of Urban and Regional Research*, 44(1), 108-123. <https://doi.org/10.1111/1468-2427.12684>
- Alkon, Alison Hope; Yahya Josh Cadji y Frances Moore (2019). Subverting the new narrative: food, gentrification and resistance in Oakland, California. *Agriculture and Human Values*, 36(4), 793-804. <https://doi.org/10.1007/s10460-019-09954-x>
- Angelovski, Isabelle (2015a). Healthy Food Stores, Greenlining and Food Gentrification: Contesting New Forms of Privilege, Displacement and Locally Unwanted Land Uses in Racially Mixed Neighborhoods. *International Journal of Urban and Regional Research*, 39(6), 1209-1230. <https://doi.org/10.1111/1468-2427.12299>
- Angelovski, Isabelle (2015b). Alternative food provision conflicts in cities: Contesting food privilege, injustice, and whiteness in Jamaica Plain, Boston. *Geoforum*, 58, 184-194. <https://doi.org/10.1016/j.geoforum.2014.10.014>
- Aptekar, Sofya y Justin Myers (2020). The tale of two community gardens: green aesthetics versus food justice in the big apple. *Agriculture and Human Values*, 37(3), 779-792. <https://doi.org/10.1007/s10460-019-10011-w>
- Bonotti, Matteo y Anne Barnhill (2022). Food, Gentrification and Located Life Plans. *Food Ethics*, 7(1), 1-20. <https://doi.org/10.1007/s41055-022-00101-7>
- Borghini, Andrea y Nicola Piras (2022). Eating Local as Public Art. *Aisthesis (Italy)*, 15(1), 15-27. <https://doi.org/10.36253/Aisthesis-13449>
- Bourlessas, Panos; Samantha Cenere y Alberto Vanolo (2022). The work of foodification: an analysis of food gentrification in Turin, Italy. *Urban Geography*, 43(9), 1328-1349. <https://doi.org/10.1080/02723638.2021.1927547>
- Bourlessas, Panos; Mirella Loda y Matteo Puttilli (2022). Food and urban changes. Variations of foodification. *Rivista Geografica Italiana*, 4, 5-12. <https://doi.org/10.3280/rgioa4-2022oa14991>
- Breyer, Betsy y Adriana Voss-Andreae (2013). Food mirages: Geographic and economic barriers to healthful food access in Portland, Oregon. *Health and Place*, 24, 131-139. <https://doi.org/10.1016/j.healthplace.2013.07.008>
- Caramaschi, Sara (2023). Ingredients for displacement: an exploration of the role of street food advocates in San Francisco's changing environment. *Urban Geography*, 45(3), 1-21. <https://doi.org/10.1080/02723638.2023.2189393>
- Caruso, Olivia; Michael Chrobok y Nevin Cohen (2022). Gentrification and Food Retail Instability: A Census Tract Analysis of the Bronx, New York, 2008 and 2017. *Professional Geographer*, 74(3), 485-502. <https://doi.org/10.1080/00330124.2021.2000440>
- Cenere, Samantha y Panos Bourlessas (2022). What do we really talk about when we talk about foodification? Reflections from Porta Palazzo neighbourhood in Turin, Italy. *Rivista Geografica Italiana*, 4, 61-80. <https://doi.org/10.3280/rgioa4-2022oa14997>
- Chun Tie, Ylona; Melanie Birks y Karen Francis (2019). Grounded theory research: A design framework for novice researchers. *SAGE Open Medicine*, 7, 1-6. <https://doi.org/10.1177/2050312118822927>

Cohen, Nevin (2022). Roles of Cities in Creating Healthful Food Systems. *Annual Review of Public Health*, 43, 419-437. <https://doi.org/10.1146/annurev-publhealth-052220-021059>

Crespi Vallbona, Montserrat y Marta Domínguez Pérez (2016). Los mercados de abastos y las ciudades turísticas. *Pasos Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 14(2), 401-416.

De Souza Bispo, Marcelo y Larissa Lucena Almeida (2020). Food trucks and food parks as a social innovation of eating out practice: A study in João Pessoa - Brazil. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 20, 1-8. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2020.100209>

Delve; Ho Lai Yee y Alex Limpaecher (2022). *Open, Axial, and Selective Coding in Qualitative Research: A Practical Guide*. 24 de noviembre de 2025. Recuperado de <https://delvetool.com/blog/openaxialselective>

Di Virgilio, María Mercedes; María Agustina Frisch; Sara González; Sebastián Grenoville; Candela Hernández; Beatriz Nussbaumer y José Manuel Vega-Barbero (2024). Gourmetización y gentrificación: paisajes alimentarios desde la ciudad hasta el campo. *Íconos - Revista de Ciencias Sociales* 79(28), 15-35. <https://doi.org/10.17141/iconos.79.2024.6025>

Fantini, Andrea (2023). Right to the city or environmental gentrification? A discussion about risks and potential of urban agriculture. *Urban Geography*, 44(5), 1003-1010. <https://doi.org/10.1080/02723638.2023.2174351>

Frixa, Emanuele (2022). Foodification and 'responsible' practices during the pandemic: The case of Cucine popolari in Bologna. *Rivista Geografica Italiana*, 4, 46-60. <https://doi.org/10.3280/rgioa4-2022oa14996>

García-Henche, Blanca (2018). Urban experiential tourism marketing: Use of social media as communication tools by the food markets of Madrid. *Journal of Tourism Analysis: Revista de Análisis Turístico*, 25(1), 2-22.

García-Henche, Blanca (2017). Los mercados de abastos y su comercialización como producto de turismo de experiencias. El caso de Madrid. *Cuadernos de Turismo*, 39, 167-189.

García-Lamarca, Melissa y Aaron Vansintjan (2021). Ordinary and extraordinary greening: Tensions amidst Saint-Henri, Montréal's development boom. En I. Anguelovski, P. Kotsila, D. Moore, y M. Lennon (Eds.), *The Green City and Social Injustice: 21 Tales from North America and Europe* (pp. 187-199). Routledge.

Giampiccoli, Andrea; Anna Dłużewska y Erasmus Mzobanzi Mnguni (2023). Tourists, locals and urban revitalization through street food in Warsaw. *Food and Foodways*, 31(2), 135-157. <https://doi.org/10.1080/07409710.2023.2199968>

Gómez-Varo, Irene; Xavier Delclòs-Alió y Carme Miralles-Guasch (2021). Vitalidad urbana y vida cotidiana: revisitando a Jane Jacobs desde el análisis espacial del comercio alimentario en Barcelona. *Cuadernos Geográficos*, 60(3), 147-167. <https://doi.org/10.30827/cuadgeo.v60i3.16962>

González, Sara (2020). Contested marketplaces: Retail spaces at the global urban margins. *Progress in Human Geography*, 44(5), 877-897. <https://doi.org/10.1177/0309132519859444>

Guimarães, Pedro (2023). Reabilitação ou gentrificação comercial? Discurso e práticas associadas à transformação dos mercados municipais de comércio em Portugal. *Revista de Urbanismo*, 48, 135-155. <https://doi.org/10.5354/0717-5051.2023.68020>

Harris, Deborah y Rachel Phillips (2021). What's better than a biscuit?: Gourmetization and the transformation of a Southern food staple. *Food and Foodways*, 29(3), 243-263. <https://doi.org/10.1080/07409710.2021.1943614>

Hernández-Cordero, Adrián y José Antonio Vázquez-Medina (2024). Presentación del dossier. Alimentación y gentrificación en América Latina. *Íconos - Revista de Ciencias Sociales*, 28(79), 7-14.

Joassart-Marcelli, Pascale y Fernando J. Bosco (2020). Contested Ethnic Foodscapes: Survival, Appropriation, and Resistance in Gentrifying Immigrant Neighborhoods. En J. Agyeman y S. Giacalone (Eds.), *The Immigrant-Food Nexus* (pp. 59-80). The MIT Press. <https://doi.org/10.7551/mitpress/11862.003.0007>

Lin, Jinping; Bowen Zhang; Jiajia Feng; Zeyu Yi; Hao Zhang; Man Luo; Zhujun Zhong y Fei Zhao (2023). Determining food tourism consumption of wild mushrooms in Yunnan Province, China: A projection-pursuit approach. *Heliyon*, 9(3), e14638. <https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2023.e14638>

Loda, Mirella; Sara Bonati y Matteo Puttilli (2020). History to eat. The foodification of the historic centre of Florence. *Cities*, 103(60), 1-11. <https://doi.org/10.1016/j.cities.2020.102746>

Loda, Mirella y Matteo Puttilli (2022). History (still) to eat. The impact of the pandemic on the catering sector in the historical centre of Florence. *Rivista Geografica Italiana*, 4, 13-29. <https://doi.org/10.3280/rgioa4-2022oa14992>

Lütke, Petra y Eva Jäger (2021). Food Consumption in Cologne Ehrenfeld: Gentrification through Gastrofication? *Urban Science*, 5(26), 1-19. <https://doi.org/10.3390/urbansci5010026>

Mariano-Juárez, Lorenzo; Xavier Medina y David Conde-Caballero (2023). Popular cuisines at foodie tables. Social class, distinction, and food transformation and incorporation in contemporary gastronomies. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 33, 100791. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2023.100791>

Martínez, Enrique; Francisco Fuentes y Didier Bazile (2015). History of Quinoa: Its Origin, Domestication, Diversification, and Cultivation with Particular Reference to the Chilean Context. En K. Murphy y J. Matanguihan (Eds.), *Quinoa: Improvement and Sustainable Production* (pp. 19-24). John Wiley & Sons. <https://doi.org/10.1002/9781118628041.ch2>

Martínez Salvador, Laura y David Alvarado Ramírez (2019). Protección institucional de la agrobiodiversidad. Un análisis desde los Sistemas Agroalimentarios Localizados de quínoa boliviana y amaranto mexicano. En M. C. Renard Hubert y J. M. Tolentino Martínez (Eds.), *Red SIAL México. Diez años de contribución a los estudios de los Sistemas Agroalimentarios Localizados* (pp. 165-182). IICA; CONACYT; Red SIAL-México.

Matta, Raúl (2023). *From the Plate to Gastro-Politics Unravelling the Boom of Peruvian Cuisine*. Palgrave Macmillan.

McKenzie, Joanne; Matthew Page; Evan Mayo-Wilson; David Moher y Yemisi Takwoingi (2024). *Prisma 2020 Flow diagram*. 23 de julio, ([enlace](#)).

Narayanan, Nipesh Palat (2022). Delhi ke momos mast hote hain: Constructing the city through food. *Rivista Geografica Italiana*, 4, 81-98. <https://doi.org/10.3280/rgioa4-2022oa15000>

Oliveira Freire, Ana Lucy (2018). Mercados públicos: de equipamentos de abastecimento de alimentos a espaços gastronômicos para o turismo. *Geografares*, 25, 176-198.

Ong, Vanessa; Kelly Skinner y Leia M Minaker (2021). Life stories of food agency, health, and resilience in a rapidly gentrifying urban centre: Building a multidimensional concept of food access. *Social Science and Medicine*, 280, 114074. <https://doi.org/10.1016/j.socscimed.2021.114074>

Oths, Kathryn S.; Katy M. Groves y Toni J. Copeland (2019). All's Well That Ends Well: How Alabama Farmers Marketers "Last Stand" Against Modernity Was Finally Resolved. *Culture, Agriculture, Food and Environment*, 41(1), 45-55. <https://doi.org/10.1111/cuag.12225>

Palomino Gonzales, María (2016). Gourmetización del alimento andino y la estetización del agricultor como parte del boom gastronómico peruano. *Razón y Palabra*, 20(94), 581-595.

Pedret-Massanet, Cecilia; Luis López-Lago Ortiz y Diego Allen-Perkins (2023). From stigma to haute cuisine: Strategies, agents, and discourses in the revalorisation of Carob as a gourmet product. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 31, 1-7. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2023.100677>

Peña, Lorena (2023). Pastrami's gourmetisation in Jewish cuisine in Buenos Aires, Argentina. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 32, 1-16. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2023.100696>

Rick, Christopher; Jeehee Han; Brian Elbel y Amy Ellen Schwartz (2023). The Link between Gentrification, Children's Egocentric Food Environment, and Obesity. *Housing Policy Debate*, 33(1), 85-106. <https://doi.org/10.1080/10511482.2022.2125788>

Roseberry, William (1996). The rise of Yuppie Coffees and the reimagination of class in the United States. *American Anthropologist*, 98(4), 762-775.

Sbicca, Joshua (2019). Urban agriculture, revalorization, and green gentrification in Denver, Colorado. *Research in Political Sociology*, 26, 149-170. <https://doi.org/10.1108/S0895-993520190000026011>

Sbicca, Joshua; Sara González; Guadalupe Ramos y Ricard Espelt (2018). Gentrificación, privilegios e injusticia alimentaria. FUHEM Ecosocial, 24 de noviembre ([enlace](#)).

Shah, Karishma (2023). Calculating the Impacts of Food Gentrification in Portland, Oregon. *Food Ethics*, 8(12), 1-32. <https://doi.org/10.1007/s41055-023-00120-y>

Shen, Xiwei; Mingze Chen; Mengting Ge y Mary G. Padua (2022). Examining the Conceptual Model of Potential Urban Development Patch (PUDP), VOCs, and Food Culture in Urban Ecology: A Case in Chengdu, China. *Atmosphere*, 13(9), 1369. <https://doi.org/10.3390/atmos13091369>

Talamini, Gianni; Weike Li y Xin Li (2022). From brick-and-mortar to location-less restaurant: The spatial fixing of on-demand food delivery platformization. *Cities*, 128(June), 1-12. <https://doi.org/10.1016/j.cities.2022.103820>

Vázquez-Medina, José Antonio; Adrián Hernández-Cordero; Sofía Inés Lagos y Francisco Ramón Rangel-Trujillo (2020) Gentrificación y alimentación en Santa María la Ribera. *Estudios Sociales: Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional*, 30(55), 1-25.

Zukin, Sharon; Scarlett Lindeman y Hurson, Laurie (2017). The omnivore's neighborhood? Online restaurant reviews, race, and gentrification. *Journal of Consumer Culture*, 17(3), 459-479. <https://doi.org/10.1177/1469540515611203>