



Comportamiento sostenible en el campo de la gastronomía: Un análisis bibliométrico

Sustainable behavior in the gastronomy context: A bibliometric analysis

Santiago David Eraso López

Facultad de Administración, Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia, Colombia. ORCID <https://orcid.org/0009-0004-5208-5584>

Diana Marcela Batista García

Facultad de Administración, Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia, Colombia. ORCID <https://orcid.org/0009-0001-4264-1194>

Raúl Gómez Vázquez

División de Ciencias Naturales, Universidad Intercultural del Estado de Puebla, México. ORCID <https://orcid.org/0000-0001-6036-1068>

Información del artículo

Recibido:
01/05/2025

Aceptado:
19/08/2025

Publicado:
12/12/2025

***Autor de correspondencia**
raul.gomez@uiep.edu.mx

Páginas:
098 - 113

<http://rperiplo.uaemex.mx/>

DOI <https://doi.org/10.36677/elperiplo.v0i49.28476>

Resumen

En el ámbito gastronómico, el comportamiento sostenible se refiere a la adopción de principios y acciones para aminorar los estragos ambientales, sociales y económicos que se generan desde la producción y hasta el consumo de los alimentos. El objetivo de este artículo es analizar la tendencia de la producción científica en el tema de comportamiento sostenible en el campo de la gastronomía. En cuanto a la metodología, se optó por un análisis bibliométrico de 177 artículos, los cuales fueron incluidos según los filtros de la Declaración PRISMA. Los resultados evidencian que predomina el tema de consumo, ya que las investigaciones han prestado más atención en comprender cuáles son las preferencias, actitudes e intenciones que tienen los comensales. Asimismo, destacan los estudios sobre las prácticas operativas que implementan los restaurantes para reducir los impactos ambientales. Por otro lado, se identificó que los autores, países, instituciones y revistas líderes en el tema son procedentes del continente europeo. No obstante, se observan como oportunidades de investigación los temas de producción y distribución ecológica, comercio justo, así como las iniciativas de políticas para el fomento de la sostenibilidad en la región de América Latina.

Palabras-clave:

Objetivos de Desarrollo Sostenible, comportamiento sostenible, gastronomía.

Abstract

In the gastronomy, sustainable behavior refers to the adoption of principles and actions to reduce the environmental, social and economic damage generated from the production to the consumption of food. The objective of this article is to analyze the trend of scientific production on the subject of sustainable behavior in gastronomy context. In the methodology, a bibliometric analysis of 177 articles was chosen, which were included according to the filters of the PRISMA Declaration. The results show that the topic of consumption predominates, since research has paid more attention to understanding the preferences, attitudes and intentions of diners. Studies on the operational practices implemented by restaurants to reduce environmental impacts also stand out. On the other hand, it was identified that the leading authors, countries, institutions and journals on the subject are from the European continent. However, the topics of ecological production and distribution, fair trade, as well as policy initiatives for the promotion of sustainability in the Latin American region are seen as research opportunities.

Keywords:

Sustainable Development Goals, sustainable behavior, gastronomy.

Introducción

La sostenibilidad surgió como una alternativa para hacer frente a los problemas ambientales, sociales y económicos del entorno (Delgado et al., 2025). Desde sus orígenes con el informe de Brundtland, el discurso de la sostenibilidad ha promovido un cambio en el paradigma social, de uno dominado por la producción masiva, el consumo desmedido y el alto uso de recursos, hacia un paradigma más responsable con el ambiente (Pinho & Gomes, 2023), con el propósito de asegurar condiciones de vida para las generaciones futuras (World Commission on Environment and Development [WCED], 1987). En el contexto de la gastronomía, los alimentos están estrechamente vinculados con diversas de actividades donde se requieren de prácticas sostenibles (Sgroi, 2023). Por ejemplo, en el cultivo se busca reducir el consumo de agua, conservar la calidad del suelo y evitar el uso de químicos dañinos (Qu et al., 2024; Sgroi, 2023). En la distribución, producción y comercialización de los alimentos, es necesario de prácticas que aminoren el uso de combustibles, eviten los desperdicios y promuevan el consumo responsable, la salud y el bienestar (Bimbo et al., 2020; Filimonau et al., 2024; Niz & Najera, 2023; Tahir et al., 2022).

En relación con la literatura científica, Delgado et al. (2025) definen el comportamiento sostenible como un conjunto de acciones y decisiones dirigidas a reducir el impacto negativo sobre el entorno, fomentar la equidad social y garantizar la viabilidad económica a largo plazo. Niz y Najera (2023) muestran que las prácticas más utilizadas se enfocan en la gestión de residuos sólidos, la oferta de alimentos sostenibles y la eficiencia en el uso de recursos. Asimismo, identifican que la inclusión de estas prácticas tiene impactos positivos para los restaurantes, tales como la captación y lealtad de clientes motivados por el cuidado de su salud y del ambiente, así como el fomento de una cultura responsable con el entorno social y natural.

Por su parte, Cáceres (2023) converge al encontrar que las acciones de los restaurantes se centran en reducir el desperdicio de los alimentos y dar un segundo uso a las mermas. Además, identifica dos principales barreras para promover la sostenibilidad. La primera relacionada con la falta de capacitación de los prestadores de servicios gastronómicos; mientras que la segunda, se refiere a la incorporación de políticas públicas para incentivar y reconocer el esfuerzo que hacen los establecimientos para aminorar las afectaciones ambientales.

La sostenibilidad en la gastronomía no solo implica tener comportamientos centrados en el entorno natural, también incluye comportamientos sociales y económicos (Abdou, et al., 2023; Camilleri, 2021; Torán-Pereg et al., 2023; Veress et al., 2023). Es decir, cómo a través de los alimentos se pueden apoyar a las comunidades locales para que tengan mejores condiciones de vida. En este sentido, el comportamiento sostenible se ha visto plasmado en varios movimientos colectivos, tal como es el Slow Food promovido por Carlo Petrini en 1986. El Slow Food es un ejemplo de innovación social que contribuye a la preservación de la cultura gastronómica a través de la educación, el comercio justo, el consumo responsable, la retribución social, cuidado ambiental y la economía local (Yıkmiş et al., 2024). Ante esto, el Slow Food ha tenido un impacto significativo a tal grado de ser considerado en las agendas políticas de varias partes del mundo.

En la gastronomía, el comportamiento sostenible se ha convertido en un objeto de estudio, no solo de interés para los académicos, sino también para los consumidores, chefs, restauranteros, agricultores, empresarios y autoridades gubernamentales (Abdou et al., 2023; De la Lama et al., 2020; Shiri & Jafari-Sadeghi, 2022). En la actualidad, la sostenibilidad se ha apoyado de iniciativas colectivas, como la Agenda 2030 y los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) impulsados por la Organización de las Naciones Unidas (ONU). Los ODS buscan abordar los principales desafíos globales, incluyendo la pobreza, la desigualdad, el cambio climático, la degradación ambiental y la injusticia. De esta manera, los ODS se enfocan en lograr un desarrollo equilibrado entre lo económico, social y ambiental, garantizando un futuro más sostenible y equitativo para todos.

Entre los ODS vinculados directamente con la gastronomía se encuentran a) producción y consumo responsable, b) hambre cero y, c) salud y bienestar (Michel et al., 2024; Wang & Ko, 2024). Al respecto, la gastronomía desde su esencia conceptual, siempre ha estado ligada con prácticas que consideran el impacto ambiental, económico y social de la producción, distribución y consumo de alimentos (Batat, 2020; Damasceno et al., 2023; Nyberg et al., 2022). El comportamiento sostenible en este contexto, implica tomar decisiones que promuevan el bienestar del planeta, las personas y las comunidades, como elegir ingredientes locales, reducir el desperdicio alimentos y adoptar prácticas agrícolas respetuosas con el ambiente (Abdou et al., 2023; Damasceno et al., 2023; Veress et al., 2023; Yıkımiş et al., 2024). Dada esta relevancia, el objetivo del artículo es analizar la tendencia de la producción científica sobre comportamiento sostenible en el campo de la gastronomía para la identificación de oportunidades de investigación.

Metodología

La metodología consistió en una revisión sistemática de la literatura científica sobre el tema de comportamiento sostenible en el contexto de la gastronomía. La revisión siguió las etapas estipuladas en la Declaración Preferred Reporting Items for Systematic reviews and Meta-Analyses (PRISMA): a) identificación, b) cribado, c) exclusión e, d) inclusión. En la etapa de identificación se usó la base de datos de Scopus. Esta base seleccionó por su gran cantidad de registros, cobertura internacional y amplitud en los campos de conocimiento. En esta etapa se utilizaron como palabras de búsqueda "sustainable behavior" y "sustainable behaviour" y, aquellas relacionadas con la gastronomía ("gastronomy", "food", "chef", "kitchen", "cuisine", "restaurant" y "food business") en título, resumen y palabras clave. Además, se consideraron solo revistas científicas y artículos. Como resultado se identificaron 247 artículos científicos.

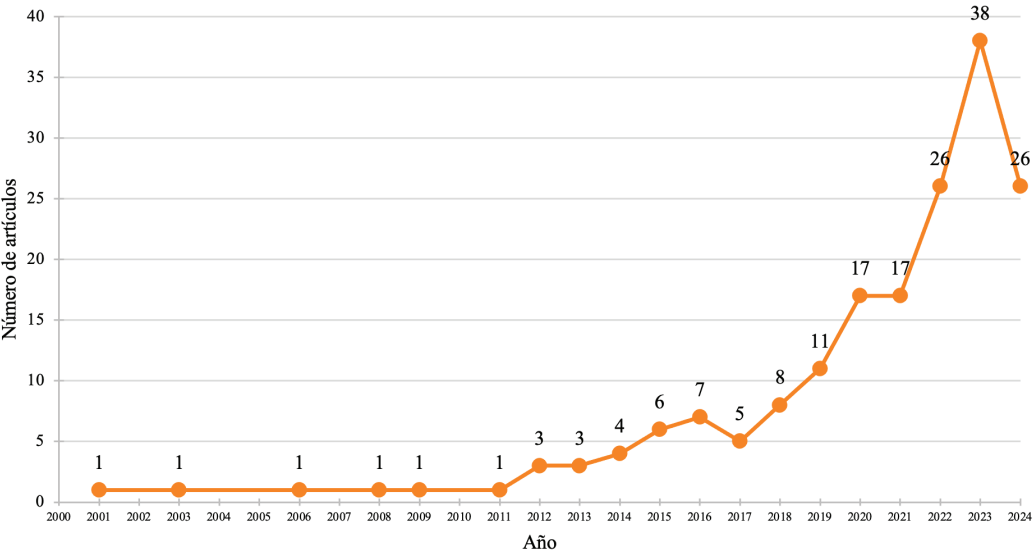
En la etapa de cribado, solo se eliminó un registro por estar duplicado. En la etapa de elegibilidad se priorizaron los artículos relacionados con la gastronomía y comportamiento sostenible. Cabe mencionar que se descartaron 70 contribuciones que a pesar de tratar de alimentos se centraban más en los análisis fisicoquímicos y nutricionales. También se usó como filtro el periodo de 2000 a 2024 (considerando como fecha límite el día de la búsqueda: 28 de junio de 2024). En esta etapa se obtuvieron 177 artículos y a partir de estos se procedió a realizar un análisis bibliométrico para identificar las tendencias de la producción científica anual, los principales autores, revistas, países, instituciones, áreas del conocimiento e investigaciones citadas. Finalmente, se analizó el contenido de los artículos para determinar su tendencia temática.

Resultados

Producción científica anual

En los últimos años, el estudio del comportamiento sostenible en el campo de la gastronomía ha crecido significativamente. Como se observa en la Figura 1, se identifican tres grandes periodos. El primer periodo comprende de 2001 a 2011, en el cual se identifican solo 3.4% de artículos ($n=6$). Este periodo se caracteriza por tener una incipiente producción científica, evidenciando que el estudio en el tema es reciente. Los estudios publicados están relacionados con la seguridad alimentaria y el fomento de prácticas responsables con el entorno natural. Sin embargo, destaca la investigación de Vermeir y Verbeke (2006), quienes abordan las actitudes y la intención de consumo sustentable de alimentos, convirtiéndose en un referente. El segundo periodo va de 2012 a 2018 con un promedio de cinco artículos por año y 16% ($n=28$) de la producción total. En este periodo, los estudios se caracterizan por abarcar una variedad de temas asociados con la psicología y educación del consumidor. Asimismo, hay un especial interés por el tema de desperdicio de los alimentos (Hebrok & Boks, 2017). Mientras que en último periodo de 2019 a 2024, se encuentra 80% ($n=141$) de la producción, exponiendo un despunte en el interés por este tema (Figura 1).

Figura 1. Producción anual de artículos ($n=177$)



Fuente: Elaboración propia.

Países

En las contribuciones se identificó la participación de 55 países. Destacan en las tres primeras posiciones Italia, Reino Unido y los Estados Unidos de América (Tabla 1). En particular, Italia se ha visto como un país líder al propiciar el fomento científico, pero también social con iniciativas de educación y movimientos colectivos como el Slow Food. Las investigaciones de estos tres países

se centran en fomentar un comportamiento sostenible entre los consumidores para generar menos desperdicios, respetar la naturaleza de los alimentos y propiciar una cultura ambientalmente responsable. Por otra parte, los países de América Latina se ubican en posiciones más bajas y fuera del top 10. Por su parte, Brasil ocupa el puesto más alto (posición 12), centrando su investigación en el desperdicio de alimentos. También se encuentra Colombia, Ecuador, Chile y México con aportaciones sobre propuestas gastronómicas sostenibles, políticas públicas relacionadas consumo sostenible y, prácticas sostenibles de la agroindustria alimentaria y el sector restaurantero.

Tabla 1. Ranking de países por número de artículos

Rank	País	Número de artículos
1	Italia	34
2	Reino Unido	24
3	Estados Unidos	21
4	España	15
5	Alemania	11
6	Australia	9
7	Holanda	7
8	Rumania	7
9	China	6
10	Dinamarca	6
12	Brasil	5
27	Colombia	2
28	Ecuador	2
42	Chile	1
47	México	1

Fuente: Elaboración propia.

Instituciones

Se identificaron 160 instituciones de procedencia de los autores. Al igual que en el análisis por países, destacan cinco instituciones italianas por sus contribuciones en el tema (Tabla 2). Además, en el listado predominan instituciones europeas, lo que puede evidenciar una tendencia del comportamiento gastronómico sostenible principalmente en Italia, Países Bajos, Rumanía y Dinamarca, seguido de España, Inglaterra y Nueva Zelanda. Además, estas naciones no solo destacan por su compromiso con la producción académica en el campo, sino también por su diseño e instrumentación de políticas en materia de sostenibilidad.

Tabla 2. Ranking de instituciones por número de artículos

Número	Institución de afiliación	País	Número de artículos
1	Wageningen University & Research	Países Bajos	4
2	Università degli Studi di Torino	Italia	4

Número	Institución de afiliación	País	Número de artículos
3	Universitatea Babeş-Bolyai	Rumanía	4
4	Aarhus Universitet	Dinamarca	4
5	Loughborough University	Inglaterra	3
6	Universitat Politècnica de Catalunya	España	3
7	Università degli Studi di Napoli Federico II	Italia	3
8	University of Otago	Nueva Zelanda	3
9	Università Cattolica del Sacro Cuore	Italia	3
10	Parthenope University of Naples	Italia	3
11	Università degli Studi di Milano	Italia	3

Fuente: Elaboración propia.

Revistas científicas

Se identificaron 101 revistas científicas donde se han publicado las investigaciones. Como se aprecia en la Tabla 3, las principales revistas se especializan en: a) estudios en sostenibilidad y desarrollo ambiental, b) estudios en alimentos y nutrición, c) estudios de gestión, consumo y producción. En cuanto a las revistas en sostenibilidad y desarrollo ambiental destaca “Sustainability” por estar en la primera posición y representar 18.6% de la producción total. Por su parte, las revistas “British Food Journal”, “Foods”, “Appetite” y “Food Quality and Preference” se especializan en alimentos y en conjunto representan 12.9% de los artículos. Mientras que en las revistas de gestión, consumo y producción se encuentran “Journal of Cleaner Production”, “International Journal of Consumer Studies”, “Journal of Business Research” y “Journal of Retailing and Consumer Services”. Respecto al país de procedencia de las revistas destaca el Reino Unido, ya que este país a nivel mundial es uno de los líderes en el sector editorial. Por ende, se pueden encontrar editoriales como Elsevier, Emerald, Cambridge University Press, John Wiley & Sons y, Taylor & Francis. Por otro lado, el prestigio e impacto de la revista por el número de citas se puede apreciar con el valor del CiteScore. Como se muestra en la Tabla 3, las revistas con mayor índice CiteScore son “Journal of Sustainable Tourism”, “Journal of Cleaner Production”, “Journal of Retailing and Consumer Services” y “Journal of Business Research”.

Tabla 3. Ranking de revistas por número de artículos

Número	Revista	País	Editor	CiteScore 2023	Número de artículos	Porcentaje
1	Sustainability	Suiza	Multidisciplinary Digital Publishing Institute	6.8	33	18.64
2	Journal of Cleaner Production	Reino Unido	Elsevier	20.4	13	7.34
3	British Food Journal	Reino Unido	Emerald Publishing	6.9	10	5.65
4	Foods	Reino Unido	Multidisciplinary Digital Publishing Institute	7.4	6	3.39
5	Appetite	Estados unidos de América	Elsevier	9.1	4	2.26
6	Food Quality And Preference	Reino Unido	Elsevier	10.4	3	1.69

Número	Revista	País	Editor	CiteScore 2023	Número de artículos	Porcentaje
7	Plos One	Estados Unidos de América	Public Library of Science	6.2	3	1.69
8	British Journal Of Nutrition	Reino Unido	Cambridge University Press	6.6	2	1.13
9	Environment Development And Sustainability	Países Bajos	Springer Nature	10.2	2	1.13
10	International Journal of Consumer Studies	Reino Unido	John Wiley & Sons	13.6	2	1.13
11	International Journal of Environmental Research and Public Health	Suiza	Multidisciplinary Digital Publishing Institute	7.3	2	1.13
12	Journal of Agricultural and Environmental Ethics	Países Bajos	Springer Nature	4.3	2	1.13
13	Journal of Business Research	Estados Unidos de América	Elsevier	20.3	2	1.13
14	Journal of Retailing and Consumer Services	Reino Unido	Elsevier	20.4	2	1.13
15	Journal of Sustainable Tourism	Reino Unido	Taylor & Francis	23.1	2	1.13
16	Nutrition Journal	Estados Unidos de América	Springer Nature	9.8	2	1.13
17	Sustainability Science	Japón	Springer nature	11.3	2	1.13
18	Sustainable Production and Consumption	Países Bajos	Elsevier	17.4	2	1.13

Fuente: Elaboración propia.

Autores

Se encontró la participación de 160 autores que publicaron sobre el tema. Empero, se observa que la aportación de artículos por autor es muy baja. Por ejemplo, Kallas es el autor en la primera posición con tres artículos, ya que la mayoría de investigadores tienen entre una y dos publicaciones (Tabla 4). En el tema del impacto de los autores por su número global de citas e índice h, se posicionan en los primeros lugares Vermeir por tener 4,932 citas y un índice h de 23 y, Jansen con 3,902 citas y un índice h de 35; seguidos de Bhamra y Kallas que también sobresalen.

Tabla 4. Ranking de autores por número de artículos

Número	Autor	Institución	País	Citas	Índice h	Número de artículos
1	Kallas, Z.	Centro de Investigación en Economía y Desarrollo Agroalimentario	España	1,380	23	3
2	Alexi, N.	Aarhus Universitet	Dinamarca	279	9	2
3	Bhamra, T.	University of London	Reino Unido	1,552	22	2
4	Clark, N.	Loughborough University	Reino Unido	66	3	2
5	Jansen, P.	Universität Regensburg	Alemania	3,902	35	2
6	Kim, C.H.	Sogang University	Corea del Sur	584	6	2

Número	Autor	Institución	País	Citas	Índice h	Número de artículos
7	Li, S.	Sogang University	España	211	3	2
8	Lignou, S.	University of Reading	Reino Unido	528	14	2
9	Lilley, D.	Loughborough University	Reino Unido	865	14	2
10	Norton, V.	University of Reading	Reino Unido	83	6	2
11	Petrescu, D.C.	Universitatea Babeş-Bolyai	Rumanía	877	16	2
12	Petrescu-Mag, R.M.	Universitatea Babeş-Bolyai	Rumanía	907	16	2
13	Rahmani, D.	Centro de Investigación en Economía y Desarrollo Agroalimentario	España	157	6	2
14	Redman, E.	University of Wisconsin-Stevens Point	Estados Unidos de América	169	6	2
15	Simeone, M.	Università degli Studi di Napoli Federico II	Italia	534	14	2
16	Vermeir, I.	Universiteit Gent	Bélgica	4,932	29	2
17	Wever, R.	Linköpings Universitet	Suecia	971	15	2
18	You, F.	University of York	Reino Unido	31	3	2

Fuente: Elaboración propia.

Áreas del conocimiento

Como se muestra en la Tabla 5, la distribución de artículos por área del conocimiento revela una alta concentración en las categorías de ciencias ambientales y ciencias sociales, evidenciando las preocupaciones contemporáneas sobre la problemática ambiental y los aspectos económicos, políticos y socioculturales. Después le siguen las áreas de energía, administración (negocios, gestión y contabilidad) y, ciencias agrícolas y biológicas; que se centran en estudios en torno a la eficiencia sostenible de los procesos de cultivo, producción, distribución y comercialización de los alimentos. Asimismo, destacan áreas como la medicina, enfermería y la psicología, ya que el comportamiento de consumo está relacionado con la salud y, los atributos físicos, cognitivos y afectivos de las personas.

Tabla 5. Ranking de áreas del conocimiento

Número	Área del conocimiento	Número de artículos
1	Ciencias ambientales	74
2	Ciencias sociales	72
3	Energía	52
4	Negocios, gestión y contabilidad	47
5	Ciencias agrícolas y biológicas	39
6	Ingeniería	30
7	Ciencias de la computación	28
8	Medicina	24
9	Enfermería	16
10	Economía, econometría y finanzas	13
11	Psicología	13

Fuente: Elaboración propia.

Citaciones

La Tabla 6 expone los artículos con mayor número de citas. El artículo en la primera posición tiene 1,589 citaciones. Este artículo publicado por Vermeir y Verbeke (2006), aborda la brecha entre las actitudes e intenciones de consumo de alimentos sostenibles. Además, se exploran los factores como la implicación, percepción de disponibilidad, certeza, eficacia percibida del consumidor, valores y normas sociales que influyen en el comportamiento del consumidor. Otro artículo importante por sus citas, es el publicado por Hebrok y Boks (2017), donde se analizan los factores que contribuyen al desperdicio de alimentos. El artículo destaca la importancia de comprender los valores, conocimientos y actitudes relacionados con el desperdicio de alimentos, así como la necesidad de abordar los desafíos en la implementación de soluciones. Asimismo, se encuentran con más de 100 citas, el artículo de Otto et al. (2021), en el cual se investiga el diseño, etiquetado y material del empaque de los alimentos y su relación con las prácticas de economía circular y el comportamiento de los consumidores. Mientras que el trabajo de Terlau y Hirsch (2015) aborda la brecha entre las actitudes e intenciones de consumo y las acciones reales, evidenciando que la compra de alimentos se debe más por las cuestiones de tiempo y facilidad de preparación, dando lugar a decisiones automáticas, subconscientes y menos sostenibles.

Tabla 6. Ranking de artículos por número de citas

Rank	Autor	Año	Título	Revista	Citas
1	Vermeir I.; Verbeke W.	2006	Sustainable food consumption: Exploring the consumer "attitude - behavioral intention" gap	Journal of Agricultural and Environmental Ethics	1,589
2	Hebrok M.; Boks C.	2017	Household food waste: Drivers and postintervention points for design - An extensive review	Journal of Cleaner Production	314
3	Otto S.; Strenger M.; Maier-Nöth A.; Schmid M.	2021	Food packaging and sustainability - Consumer perception vs. correlated scientific facts: A review	Journal of Cleaner Production	149
4	Terlau W.; Hirsch D.	2015	Sustainable consumption and the attitude-behaviour-gap phenomenon - causes and measurements towards a sustainable development	International Journal on Food System Dynamics	101
5	Qasim H.; Yan L.; Guo R.; Saeed A.; Ashraf B.N.	2019	The defining role of environmental self-identity among consumption values and behavioral intention to consume organic food	International Journal of Environmental Research and Public Health	91
6	Vega-Zamora M.; Torres-Ruiz F.J.; Parras-Rosa M.	2019	Towards sustainable consumption: Keys to communication for improving trust in organic foods	Journal of Cleaner Production	86
7	Mancini P.; Marchini A.; Simeone M.	2017	Which are the sustainable attributes affecting the real consumption behaviour? Consumer understanding and choices	British Food Journal	61
8	Goonan S.; Miroso M.; Spence H.	2014	Getting a taste for food waste: A mixed methods ethnographic study into hospital food waste before patient consumption conducted at three New Zealand foodservice facilities	Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics	60
9	Redman E.; Redman A.	2014	Transforming sustainable food and waste behaviors by realigning domains of knowledge in our education system	Journal of Cleaner Production	59
10	Li S.; Kallas Z.; Rahmani D.	2022	Did the COVID-19 lockdown affect consumers' sustainable behaviour in food purchasing and consumption in China?	Food Control	57

Tendencia temática

Como se observa en la Figura 2, los artículos se clasificaron en cinco categorías temáticas: a) producción sostenible, b) distribución sostenible, c) comercialización sostenible, d) preparación y servicio sostenible y e) consumo sostenible. Respecto a la producción sostenible se encontraron contribuciones sobre las prácticas agrícolas y de obtención de alimentos que minimizan el uso de recursos naturales y reducen las afecciones ambientales (Camilleri, 2021; Michel et al., 2024; Şimşek et al., 2024; Van Der Goot et al., 2015). En gastronomía, esto implica el uso de ingredientes que provienen de fuentes responsables, como la agricultura ecológica, la pesca sostenible y la producción local.

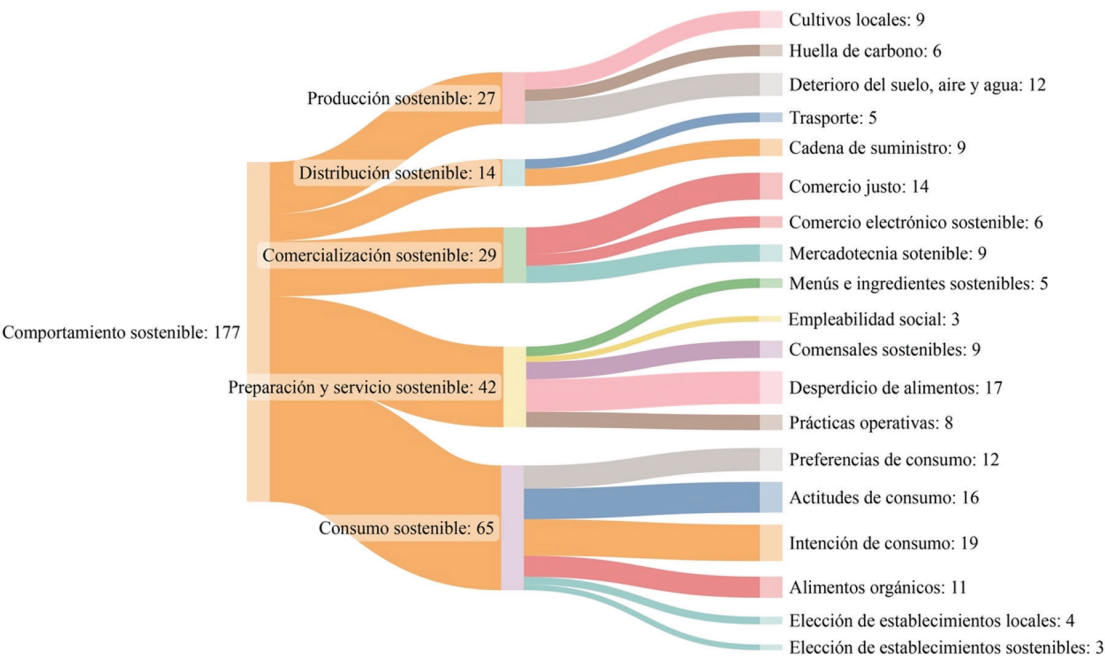
Los artículos sobre distribución sostenible se enfocan en cómo los alimentos deben transportarse de manera eficiente y con un menor impacto ambiental negativo, utilizando prácticas que reduzcan las emisiones de carbono, como la optimización de rutas de transporte, el uso de vehículos eléctricos o híbridos y, la elección de embalajes reciclables o reutilizables (Östergren et al., 2023; Nyberg et al., 2022; Richardson & Fernqvist, 2024). Además, implica apoyar la cadena de suministro, optando por la distribución local que minimicen el transporte de larga distancia (Abdou et al., 2023; Trotter et al., 2023).

Por su parte, las investigaciones sobre la comercialización abordan cómo los productos alimentarios son promovidos y vendidos, prestando atención en la transparencia de la información (como el etiquetado claro sobre el origen de los productos), la reducción de desperdicios (al evitar contenedores y empaques innecesarios) y la promoción de productos locales y de temporada (Puma-Flores & Rosa-Díaz, 2024; Su et al., 2022; Wu et al., 2023). También involucra prácticas comerciales éticas y responsables con el entorno social, como el comercio justo.

Por otro lado, el tema de preparación y servicio sobresale por ser el segundo más abordado. Los artículos analizan las prácticas dentro de los restaurantes o lugares de preparación de alimentos que minimizan el uso de energía, agua y recursos y, reducen el desperdicio (Batat, 2020; Chiang & Sheu, 2020; Kaman et al., 2024). Por ejemplo, el uso de cocinas eficientes, la gestión adecuada de los residuos (compostaje y reciclaje) y la elección de métodos de cocción que conserven los nutrientes (Filimonau et al., 2023). Además, se promueve la empleabilidad de comunidades locales para mejorar su bienestar, así como el uso de ingredientes locales y de temporada para reducir la huella ecológica (Damasceno et al., 2023; Nascimento, 2023).

Finalmente, el consumo sostenible aparece como el tema más abordado. Los artículos se centran en las prácticas que los consumidores adoptan al elegir qué y cómo comer de manera que tenga un menor impacto ambiental y social (Bimbo et al., 2020; Elhoushy, 2020; Sgroi, 2023; Tahir et al., 2022; Yıkmiş et al., 2024). Esto incluye el consumo de alimentos saludables, orgánicos, de origen local, de temporada, con menor huella de carbono y que apoyen el bienestar de las comunidades productoras (Camilleri, 2021). También son contribuciones que examinan las causantes en el desperdicio de alimentos y la conciencia de los consumidores sobre el impacto de sus decisiones alimentarias en el medio ambiente y la sociedad (Torán-Pereg et al., 2022)

Figura 2. Tendencia temática de los artículos



Fuente: Elaboración propia.

Discusión y conclusiones

En la gastronomía, el comportamiento sostenible se observa en las acciones responsables que asumen los actores involucrados (agricultores, chefs, restauranteros, servidores públicos y comensales), desde el cultivo de los alimentos hasta su consumo final (Abdou et al., 2023; Damasceno et al., 2023; Nyberg et al., 2022). La producción científica expone un creciente interés sobre el comportamiento sostenible y la gastronomía. En el tema, se han posicionado países como Italia, Reino Unido y los Estados Unidos y autores como Kallas, Vermeir, Jansen y Bhamra. Asimismo, se identifica que las principales revistas donde se publican los artículos, se centran en los estudios en sostenibilidad, alimentos y nutrición, así como en gestión, consumo y producción. Mientras que los artículos que más han sido citados por su impacto y contribución están relacionados con las actitudes sostenibles de los consumidores y el desperdicio de alimentos.

La tendencia temática muestra que la mayor parte de las investigaciones se han enfocado en las preferencias, actitudes e intenciones de los consumidores sobre la oferta orgánica, local y sostenible (Elhoushy, 2020; Sgroi, 2023; Tahir et al., 2022; Yıkmiş et al., 2024). El segundo tema se refiere a las prácticas en la preparación y servicio que implementan las empresas gastronómicas, tales como la reducción de desperdicios, el uso responsable de recursos, el apoyo a la empleabilidad local y la apuesta por menús sostenibles (De la Lama et al., 2017; Filimonau et al., 2024; Nascimento, 2023; Qu et al., 2024). Este hallazgo es similar al de Cáceres (2023) y, de Niz y Najera (2023), donde se observa un creciente interés por los restaurantes en implementar prácticas operativas y de servicios basadas en la sostenibilidad.

Esta revisión también identificó prácticas sostenibles en la producción, distribución y comercialización de los alimentos (Abdou et al., 2023; Nyberg et al., 2022; Shiri & Jafari-Sadeghi, 2022; Yıkmiş et al., 2024). No obstante, se aprecia que la mayor parte de los comportamientos se centran más en los aspectos ambientales y, menos en los sociales y económicos. Por tanto, son líneas de investigación futura aquellas que aborden otros aspectos de la sostenibilidad y su vínculo con los ODS (Wang & Ko, 2024). Por ejemplo, la influencia de las políticas públicas y regulaciones que han promovido los gobiernos, así como el apoyo a las economías locales donde se impulse la agricultura orgánica y los principios de la economía circular para el ahorro de los recursos. Asimismo, es un área de oportunidad contribuir con estudios empíricos sobre el tema en el contexto de América Latina.

En cuanto a las limitaciones, este trabajo tiene solo un alcance exploratorio. Por ende, es recomendable hacer revisiones de literatura más exhaustivas para identificar los enfoques epistémicos, teóricos, conceptuales y metodológicos empleados por los investigadores. Además, para la selección y el análisis de los documentos se podrían considerar otras bases de datos y repositorios como la Web of Science y Redalyc, al incluir revistas de la región de América Latina.

Conflicto de interés

Los autores declaran que no tienen ningún conflicto de interés.

Referencias

- Abdou, A. H., Hassan, T. H., & Salem, A. E. (2023). Promoting sustainable food practices in food service industry: An empirical investigation on Saudi Arabian restaurants. *Sustainability*, 15(16), 12206. <https://doi.org/10.3390/su151612206>
- Batat, W. (2020). Pillars of sustainable food experiences in the luxury gastronomy sector: A qualitative exploration of Michelin-starred chefs' motivations. *Journal of Retailing and Consumer Services*, 57, 102255. <https://doi.org/10.1016/j.jretconser.2020.102255>
- Bimbo, F., Russo, C., Di Fonzo, A., & Nardone, G. (2020). Consumers' environmental responsibility and their purchase of local food: Evidence from a large-scale survey. *British Food Journal*, 123(5), 1853-1874. <https://doi.org/10.1108/bfj-05-2020-0398>
- Cáceres, M. P. (2023). Sostenibilidad en la gastronomía: Prácticas y desafíos. *Revista Científica Kosmos*, 2(2), 52-62. <https://doi.org/10.62943/rck.v2n2.2023.49>
- Camilleri, M. A. (2021). Sustainable production and consumption of food. Mise-en-place circular economy policies and waste management practices in tourism cities. *Sustainability*, 13(17), 9986. <https://doi.org/10.3390/su13179986>
- Chiang, C., & Sheu, R. (2020). How the sustainability of your recipes? *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 22, 100244. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2020.100244>
- Damasceno, R. R., Bonvini, O., De Sousa Martins, N., Bastos, R. M. S., Da Nobrega Araujo Garcez, T. C., De Goes Carneiro, A. P., & De Alencar Costa, E. (2023). How can gastronomy impact the social change of a vulnerable population assisted by social programs? The case of Brazilian social gastronomy. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 32, 100728. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2023.100728>
- De la Lama, R. L., De la Puente, S., & Valdés-Velásquez, A. (2018). Bringing sustainable seafood back to the table: exploring chefs' knowledge, attitudes and practices in Peru. *Oryx*, 54(4), 520-528. <https://doi.org/10.1017/s0030605318000273>
- de Niz Sedano, Á. G., & González, A. N. (2023). La sustentabilidad en la industria de restaurantes: Prácticas, desafíos y oportunidades. *Suma de Negocios*, 14(31), 164-172. <https://doi.org/10.14349/sumneg/2023.v14.n31.a8>
- Delgado, A., Gómez, R., & Valdés, M. (2025). Sustainable Tourist Behaviour Scale (STBS): A Proposal. *Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo*, 19, 3161. <https://doi.org/10.7784/rbtur.v19.3161>
- Elhoushy, S. (2020). Consumers' sustainable food choices: Antecedents and motivational imbalance. *International Journal of Hospitality Management*, 89, 102554. <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2020.102554>
- Filimonau, V., Sezerel, H., Ashton, M., Kubal-Czerwińska, M., Bhaskara, G. I., & Ermolaev, V. A. (2024). How chefs develop the practice to manage food waste in professional kitchens. *International Journal of Hospitality Management*, 119, 103712. <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2024.103712>

- Hebrok, M., & Boks, C. (2017). Household food waste: Drivers and potential intervention points for design – An extensive review. *Journal of Cleaner Production*, 151, 380-392. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2017.03.069>
- Kaman, G. S., Bozkurt, İ., Bölükbaş, R., Özhasar, Y., DemiRci, B., & İrfan, Y. (2024). The Strategy Food Waste in Restaurants: A Systematic Literature Review. *Trends in Food Science & Technology*, 104625. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2024.104625>
- Michel, M., Eldridge, A. L., Hartmann, C., Klassen, P., Ingram, J., & Meijer, G. W. (2024). Benefits and challenges of food processing in the context of food systems, value chains and sustainable development goals. *Trends in Food Science & Technology*, 104703. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2024.104703>
- Nascimento, M. A. (2023). Sustainable restaurants in Barcelona: From popular cuisine to sustainable gourmet menus. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 32, 100700. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2023.100700>
- Nyberg, M., Börjesson, S. E., Höijer, K., Olsson, V., Rothenberg, E., & Wendin, K. (2022). Circular gastronomy – Exploring a new compound concept at the interface between food, meals and sustainability. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 30, 100610. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2022.100610>
- Östergren, D., Walter, U., Gustavsson, B., & Jonsson, I. M. (2023). Gastronomy: An overlooked arena for the cultivation of sustainable meaning? *Challenges*, 14(4), 41. <https://doi.org/10.3390/challe14040041>
- Otto, S., Strenger, M., Maier-Nöth, A., & Schmid, M. (2021). Food packaging and sustainability – Consumer perception vs. correlated scientific facts: A review. *Journal of Cleaner Production*, 298, 126733. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2021.126733>
- Pinho, M., & Gomes, S. (2023). What role does sustainable behavior and environmental awareness from civil society play in the planet's sustainable transition. *Resources*, 12(3), 42. <https://doi.org/10.3390/resources12030042>
- Puma-Flores, M., & Rosa-Díaz, I. M. (2024). Promoting sustainable agri-food systems through sustainability and responsible marketing: The case of Peruvian companies at international trade shows. *Journal of Cleaner Production*, 448, 141568. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2024.141568>
- Qu, B., Xiao, Z., Upadhyay, A., & Luo, Y. (2024). Perspectives on sustainable food production system: Characteristics and green technologies. *Journal of Agriculture and Food Research*, 15, 100988. <https://doi.org/10.1016/j.jafr.2024.100988>
- Richardson, L., & Fernqvist, F. (2024). Transforming the food system through sustainable gastronomy – How chefs engage with food democracy. *Journal of Hunger & Environmental Nutrition*, 19(2), 260-276. <https://doi.org/10.1080/19320248.2022.2059428>

- Rinaldi, C. (2017). Food and gastronomy for sustainable place development: A multidisciplinary analysis of different theoretical approaches. *Sustainability*, 9(10), 1748. <https://doi.org/10.3390/su9101748>
- Sgroi, F. (2023). Sustainability and culinary traditions? Understand the role of historical markets in the development of agri-food and local gastronomy from the perspective of behavioral economics. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 34, 100809. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2023.100809>
- Shiri, N., & Jafari-Sadeghi, V. (2022). Corporate social responsibility and green behaviour: Towards sustainable food-business development. *Corporate Social Responsibility and Environmental Management*, 30(2), 605-620. <https://doi.org/10.1002/csr.2377>
- Şimşek, E. K., Kara, M., Kalıpçı, M. B., & Eren, R. (2024). Sustainability and the food industry: A bibliometric analysis. *Sustainability*, 16(7), 3070. <https://doi.org/10.3390/su16073070>
- Su, M., Fang, M., Kim, J., & Park, K. (2022). Sustainable marketing innovation and consumption: Evidence from cold chain food online retail. *Journal of Cleaner Production*, 340, 130806. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2022.130806>
- Tahir, F., Haq, J. U., Saleem, A., Akhtar, N., & Bonn, M. A. (2022). Diner's sustainable behavior: Differences between sustainable behaviors of casual and fine dining consumers. *Journal of Quality Assurance in Hospitality & Tourism*, 24(5), 599-628. <https://doi.org/10.1080/1528008x.2022.2070819>
- Torán-Pereg, P., Mora, M., Thomsen, M., Palkova, Z., Novoa, S., & Vázquez-Araújo, L. (2022). Understanding food sustainability from a consumer perspective: A cross cultural exploration. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 31, 100646. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2022.100646>
- Torán-Pereg, P., Mora, M., Vázquez-Araújo, L., & Novoa, S. (2023). Citizens driving the transition to sustainable urban food systems. *Journal of Cleaner Production*, 429, 139571. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2023.139571>
- Trotter, P. A., Becker, T., Renaldi, R., Wang, X., Khosla, R., & Walther, G. (2023). The role of supply chains for the sustainability transformation of global food systems: A large-scale, systematic review of food cold chains. *Journal of Industrial Ecology*, 27(6), 1429-1446. <https://doi.org/10.1111/jiec.13445>
- Van Der Goot, A. J., Pelgrom, P. J., Berghout, J. A., Geerts, M. E., Jankowiak, L., Hardt, N. A., Keijer, J., Schutyser, M. A., Nikiforidis, C. V., & Boom, R. M. (2015). Concepts for further sustainable production of foods. *Journal of Food Engineering*, 168, 42-51. <https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2015.07.010>
- Veress, T., Kiss, G., & Neulinger, A. (2023). The roles of community-based organizations in socializing sustainable behavior: Examining the urban case of Budapest, Hungary. *Environmental Policy and Governance*, 34(2), 166-179. <https://doi.org/10.1002/eet.2069>

- Vermeir, I., & Verbeke, W. (2006). Sustainable food consumption: Exploring the consumer "attitude – behavioral intention" gap. *Journal of Agricultural and Environmental Ethics*, 19(2), 169-194. <https://doi.org/10.1007/s10806-005-5485-3>
- Wang, H. L., & Ko, W. (2024). Developing the indicators of culinary innovation from the Sustainable Development Goals. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 100994. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2024.100994>
- World Commission on Environment and Development (WCED)(1987). Report of the World Commission on Environment and Development: "Our Common future". General assembly document A/42/427. <https://digitallibrary.un.org/record/133790?ln=es#record-files-collapse-header>
- Wu, Y., Yang, S., & Liu, D. (2023). The effect of social media influencer marketing on sustainable food purchase: Perspectives from multi-group SEM and ANN analysis. *Journal of Cleaner Production*, 416, 137890. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2023.137890>
- Yıkımsı, S., Türkol, M., Abdi, G., İmre, M., Alkan, G., Aslan, S. T., Rabail, R., & Aadil, R. M. (2024). Culinary trends in future gastronomy: A review. *Journal of Agriculture and Food Research*, 18, 101363. <https://doi.org/10.1016/j.jafr.2024.101363>