



International Commission on the  
Anthropology of Food and Nutrition

**ANTROPOLOGÍA DEL GUSTO EN LA COMIDA.  
ESTUDIAR LA TECNOLOGÍA**

**THE ANTHROPOLOGY OF TASTE IN FOOD.  
STUDYING CULINARY TECHNOLOGY**

**ANTROPOLOGIA DO GOSTO NA COMIDA.  
ESTUDAR A TECNOLOGIA**

AYORA DIAZ, S. I.  
Universidad Autónoma de Yucatán  
(México)  
siayora@gmail.com  
<https://orcid.org/0000-0003-0543-4361>

Recibido: 12/11/2025

Aceptado: 07/01/2026

RESUMEN

En este ensayo se argumenta que es necesario estudiar desde la antropología sociocultural las relaciones entre tecnología, gusto, cocina y gastronomía. Aunque la antropología ha sido importante para analizar los factores económicos y sociales que dan forma a las prácticas alimenticias, la disciplina no ha dedicado suficiente atención a los sentidos y significados del gusto ni de las tecnologías culinarias. Al ser estos significados de naturaleza cultural, aquí se bosqueja las distintas maneras en que a las tecnologías se les inscribe el valor de signo desde la producción de los ingredientes, pasando por su transformación en las cocinas, su consumo social en las mesas, y el manejo de los desperdicios de la comida. Con frecuencia las tecnologías involucradas pasan desapercibidas como tales para los comensales y en ocasiones para las y los antropólogos.

Aquí se propone poner mayor atención sobre las tecnologías, los valores y prácticas que las significan, y sus relaciones con la multisensorialidad culinario-gastronómica.

*Palabras clave:* Gusto; Tecnología; Multisensorialidad; Cocina; Gastronomía.

#### ABSTRACT

This essay develops the argument that it is necessary for socio-cultural anthropology to study the relationships among technology, taste, cooking and gastronomy. Although anthropology has played an important part analyzing social and economic factors that shape alimentary practices, it has not paid enough attention to the senses and the meanings of taste, nor to culinary technologies. Since these are socio-cultural meanings, this paper outlines the different ways in which sign-values are inscribed in the different technologies involved in the production of food ingredients, their transformation into meals in kitchens, their social consumption at the table, and food waste management. Often, the technologies involved go unnoticed, both by the people sharing a meal and for the anthropologists observing or participating with them. This paper argues for the need to pay greater attention to technologies, their signifying values and practices, and their relationship with culinary and gastronomic multisensoriality.

*Keywords:* Taste; Technology; Multisensoriality; Cooking; Gastronomy.

La antropología, como disciplina, ha esperado mucho tiempo para considerar el análisis de la cultura culinaria y gastronómica como un tópico legítimo de estudio, dejándolo a historiadoras, sociólogos, periodistas y comunicólogos. En búsqueda de relevancia, muchos antropólogos y antropólogas, desde el trabajo de Audrey Richards (1939), han contribuido notablemente a la comprensión de las causas históricas, sociales, económicas, estructurales, y políticas que han dado forma a las prácticas alimentarias y sus efectos sobre la nutrición de las personas y los grupos sociales. Sin embargo, los estudios acerca de cómo se constituye el gusto como experiencia sensual-sensorial, han quedado marginados por mucho tiempo, posiblemente por considerar que estudiar este tema era asunto exclusivo de psicólogos o de fisiólogos, y por entender a esta experiencia como un fenómeno de carácter subjetivo, individual. Esta evaluación, como he ya argumentado en otros lugares (Ayora-Díaz, 2019, 2021), deja de lado que la experiencia sensorial de la comida es intersubjetiva, marcada por valores culturales y con frecuencia con significados político-culturales.

En este contexto, quisiera argumentar por la necesidad de mirar a la experiencia sensual-sensorial del gusto desde la antropología. Es decir, reconocer que la experiencia de la comida ocurre mediante el uso de todos los sentidos. Desde que Pierre Bourdieu publicó su libro sobre la distinción (1988 [1979]), hablar de gusto, en las ciencias sociales en general y la antropología social en particular, ha privilegiado el sentido de “gusto” como una disposición estructurante de las estructuras sociales. Por ejemplo, cuando reconocemos la diferente posición que ocupan en la estructura social quienes aprecian (o dicen apreciar) la comida en restaurantes incluidos en las guías Michelin, Repsol, *Il Gambero Rosso*, o Zagat, y quienes expresan su preferencia por restaurantes de comida rápida. El término de foodie surgió como marcador de esta distinción, aunque ahora se habla también de una “democratización” del gusto entre foodies (Johnston y Baumann, 2010).

Propongo que es importante resaltar que las distintas tecnologías que contribuyen a la creación de platillos son significativas para una construcción social del gusto, tanto entre las personas como dentro de grupos sociales. Por supuesto, la multisensorialidad del gusto en y por las comidas tiene una dimensión política que no puede soslayarse, y esto será reconocido en esta discusión sobre el tema. Primero subrayaré algunos aspectos que me parecen importantes sobre la experiencia sensual-sensorial de la comida. Segundo, propondré como entender la tecnología desde la antropología de la cultura culinaria y gastronómica. Concluiré mostrando la relevancia de distintos momentos y escalas en los que distintas prácticas son necesarias para elaborar

un platillo, ilustrando cómo distintas tecnologías hacen posible esta experiencia multisensorial.

## EL GUSTO EN LA COMIDA

Históricamente, la atención al sentido del gusto, reducido a la percepción de los sabores, ha quedado subordinada a lo visual y lo aural. Desde la Grecia clásica, los últimos fueron aceptados como objetivos y el gusto quedó marginado por considerarse subjetivo (Korsemeier, 2002). Esta jerarquización ya ha sido ampliamente cuestionada (Counihan y Højlund, 2018, Korsemeier, 2016). En efecto, tomando en cuenta distintas propuestas articuladas desde la antropología, podemos ver que la comida es un objeto privilegiado para examinar la multisensorialidad de la experiencia humana. La bibliografía sobre la antropología de los sentidos ha experimentado un crecimiento importante en las últimas tres décadas (Porcello et al., 2010), por lo que aquí solo recupero conceptos que me parecen relevantes para la presente discusión. En primer lugar, hay que tomar en cuenta el concepto de *hiperestesia* propuesto por David Howes (2005). Este autor ha mostrado cómo, en el capitalismo tardío, los productores de objetos de consumo buscan inscribir en ellos elementos que estimulen al mayor número de sentidos y así intensificar el deseo de las y los consumidores. David Sutton (2010) ha tomado el término *sinestesia* para resaltar que la experiencia del mundo en general y de la comida en particular es multisensorial. No sentimos solo el sabor de una comida. Percibimos además sus colores, su aroma, su textura, y en ocasiones inclusive sus sonidos. Sutton agrega que, de manera importante, la sinestesia, una disposición adquirida, aprendida y desarrollada durante la sociabilidad cotidiana, incluye la memoria de otros platillos similares consumidos en el pasado. Para estos y muchos otros autores, estas experiencias sinestésicas e hiperestésicas son intersubjetivas, sociales. En la comensalidad, durante la sobremesa, en las conversaciones y lecturas sobre las comida y bebidas se construyen la multisensorialidad y los significados de la experiencia estética compartida durante el acto del consumo de las comidas.

Es este reconocimiento que permite y promueve la manipulación de ingredientes agregando distintos productos sintéticos para procurar un color más atractivo en los componentes y la comida (Hisano, 2019), o para manipular los aromas y estimular el deseo de los consumidores (Ramišak, 2024). En los EE. UU. existen ya “culinólogos”, como ellos mismos se llaman, que trabajan en la industria de procesamiento de alimentos que buscan preservar la textura de alimentos en conserva para hacerlos más apetecibles y aceptables

para los y las consumidoras (Deutsch, 2025), mientras en Noruega, en la ya añeja colaboración entre un chef y un gastrofísico, estos experimentan con los alimentos buscando resaltar el umami de platillos veganos para hacerlos aceptables entre no-veganos (Mouritsen y Styrbæk, 2025). Conscientes de que en la comida no es solo el sabor ni la presentación visual de los platillos, Spence y Piqueras-Fiszman (2014) han propuesto que los chefs en restaurantes deberían de reconocer que los comensales tienen la experiencia de una comida perfecta cuando se toma en cuenta que la decoración, los muebles, la música ambiental, las luces del espacio donde se sirven los alimentos, los aromas que los comensales perciben en el lugar, la sociabilidad que el espacio propicia, en conjunto actúan para constituir una experiencia total y satisfactoria de una comida.

## TECNOLOGÍA Y GUSTO

Distintas formas de tecnología dan forma y contenido al platillo que se nos sirve en la mesa. Sin embargo, los comensales rara vez toman consciencia de las distintas tecnologías que han sido utilizadas durante la producción, la circulación y la compraventa de los ingredientes; ni de las tecnologías necesarias para la transformación de los distintos ingredientes en platillos desde los más sencillos hasta los más elaborados. Por otra parte, habiendo sido socializados desde la infancia en el uso de las distintas tecnologías que usamos de manera cotidiana para consumir los alimentos (palillos asiáticos, cubterría europea, vajillas, y las mismas manos humanas) poco se repara en sus significados, ni de los que inscriben en la comida misma, y en los consumidores que se muestran habilidosos en su uso.

Existen definiciones más o menos restrictivas de lo que podemos reconocer como una tecnología. Como he discutido en otro lugar (Ayora-Díaz, 2016), Batteau (2010, p. 3) sugiere que una definición incluyente debilitaría el significado de “tecnología”, por lo que propone eliminar tanto herramientas como instrumentos, mientras que, en contraste, Schlanger (2006) sugiere que es necesario ampliar su sentido y eliminar la oposición entre técnicas, como características de sociedades “simples” y tecnología, como propia de las sociedades modernas. Este autor sugiere que recuperemos el sentido original de “tecnología” incluyendo el estudio de las técnicas. Este último enfoque nos acerca a una definición más incluyente de tecnología, propuesta por Michael (2006), en el sentido de que la aplicación del conocimiento en la producción de objetos cotidianos nos permite definirlos como *tecnocientíficos*. Partiendo de Schlanger y Michael he propuesto una definición aún más

incluyente de tecnología, incluyendo (1) los instrumentos y las técnicas que sostienen la memoria culinaria, tales como las formas orales y miméticas de repetición de prescripciones culinarias, los recetarios y libros de cocina, y desde el inicio de este siglo, computadoras y otros medios electrónicos que nos permiten aprender distintas técnicas, nos instruyen sobre los usos correctos de distintas tecnologías, y amplían nuestro repertorio culinario y gastronómico, incluyendo el aprendizaje y la adopción de técnicas de cocción, preservación, y elaboración de los platillos. También son tecnologías (2) las herramientas (p. ej. sartenes, ollas, cazuelas, ollas de presión, vaporeras), utensilios (p. ej. cuchillos, espátulas, pinzas, cucharones, molcajetes, morteros, espumaderas), y distintos aparatos incluyendo electrodomésticos diversos (p. ej. sous vide, refrigeradores, estufas, hornos de microondas, robots de cocina, procesadores, licuadoras, esferificadores, antorchas). Finalmente, (3) los ingredientes, que son generalmente excluidos de consideración como tecnologías, pueden ser reconocidos como objetos tecnocientíficos e incluidos como tales por ser generalmente producto de la aplicación de conocimientos que dan lugar a tecnologías culturalmente necesarias para en la producción, conservación y usos de ingredientes que incluyen desde la carne de mamíferos, aves, peces y mariscos, insectos, especias, granos, cereales, frutas, verduras (Ayora-Díaz, 2016, p. 5).

## LA TECNOLOGÍA EN EL PLATO Y EL GUSTO

Como ilustración de estos efectos tecnológicos sobre la comida y el gusto, pensemos en la elección de nuestra comida, en la casa o el restaurante. Para cocinar, en cualquiera de estos ámbitos, el o la cocinera tendrá sus elecciones condicionadas, entre otros factores, por sus recursos monetarios, pero también por valores ético-morales asociados con la comida. Una persona puede elegir, por ejemplo, ingredientes orgánicos, naturales, estacionales, de cercanía, cultivados y producidos de manera sustentable. Para su producción, los campesinos, ganaderos, pescadores, criadores de aves habrán decidido recuperar técnicas y tecnologías “ancestrales”. Por ejemplo, el atún de almadraba, las verduras cultivadas en navazo, el maíz cultivado en chinampas, en milpas y los animales crecidos en condiciones de libre pastoreo, así como la selección de productos de recuperación (*heirloom*), tales como tomates, maíces, papas, trigo, Salicornia, aceitunas, vides, y distintas frutas y verduras que hasta recientemente estaban siendo abandonadas y en riesgo de desaparición. Guigoni (2013-2014) ha llamado “retro-innovación” a esta recuperación de técnicas y tecnologías agrícolas que estaban cayendo en desuso para

aumentar el valor ético y económico de sus productos (ver también Counihan 2018). En contraste, otras personas pueden elegir restaurantes de comida rápida, comida callejera, restaurantes en cadena con productos comestibles de quinta gama, donde encuentran que los sabores que imparten aceites de producción industrial, carnes de mega-producción, peces de piscicultura, satisfacen sus apetitos y gusto de la comida. El o la cocinera doméstica elige productos de producción industrial, procesados y ultraprocesados, a los que los reforzadores de sabor, de color y de aroma, les permiten cocinar platillos que satisfacen a la familia.

### *Tecnologías en la producción de alimentos*

Las tecnologías usadas en la producción de alimentos garantizan un ensamblaje de colores, aromas, sabores, y texturas que proporcionan satisfacción multisensorial y coinciden con el gusto que el sujeto ha desarrollado a lo largo de su biografía, la de su familia y de su grupo social. En otro texto he descrito cómo en Yucatán, fui invitado a probar la comida preparada por la hija de la familia (una mujer adulta joven) con tomate, atún, y frijoles, todos enlatados, enorgulleciendo a sus padres (Ayora Diaz, 2014). Del otro lado del espectro, me he sentado a la silla con amistades italianas poseedoras de capital económico, social y cultural, quienes me han compartido vinos y platillos con productos de cercanía, estacionales, y de alta calidad artesanal. En Sevilla, en restaurantes en los que he entrevistado a los propietarios y chefs, estos presumen conseguir cotidianamente pescado fresco de las costas andaluzas, y aún de pescado de buena calidad que reciben por cargo aéreo de la costa gallega. De igual manera, el gusto de la carne de cerdo y casquería de la zona andaluza es motivo de satisfacción de restauranteros y de quienes consumen sus comidas. En Yucatán, entre otros ingredientes, productores y chefs promueven la recuperación del cerdo pelón, cuya carne había quedado desplazada por los precios más bajos de la carne de cerdo criado en gran escala y que para los locales carece de suficiente grasa y sabor. El creciente mercado de los productos orgánicos, libres de pesticidas y agroquímicos, conduce también a la elección de tecnologías y técnicas adaptadas a este propósito. Así, en el trayecto que siguen los ingredientes de cada platillo podemos encontrar los efectos de la selección de distintas tecnologías de producción encaminadas a favorecer la experiencia sensual-sensorial de los distintos ingredientes utilizados para su elaboración.

### *Tecnologías en la cocina*

Una vez elegidos los ingredientes por su origen, forma de producción, y características estéticas: color, aroma, sabor, texturas, llega el momento de transformarlos en un platillo en la cocina, sea doméstica o profesional. Una vez más, el tipo de utensilios, herramientas, aparatos seleccionados para cocinar, procurará una experiencia sensual-sensorial de la comida diferente según los objetos seleccionados. Cocinar en barro, acero, hierro, cobre, peltre, aluminio, o cerámica inscribirá (o no) distintos sabores a la comida transferidos del material del recipiente. Adicionalmente, cocineros y cocineras reconocen que la conducción del calor es distinta en cada material, y esto permite obtener texturas distintas. Su forma misma: una cazuela baja, una olla alta, una olla de presión, un horno holandés, pueden procurar distintas texturas a la comida. También puede influir en el sabor la selección de la superficie en la que se cortarán y prepararán los ingredientes: tipo de madera, mármol, acero inoxidable, zinc, o formica. Cortar los ingredientes no es una práctica igual de sencilla ni homogénea para las y los cocineros: existen distintos tipos de cuchillos (para filetear, deshuesar, cortar, romper huesos, pelar) de distintos tipos de material (acero inoxidable, acero al carbón, acero de damasco), con formas, peso, con mangos y filo distintos. Algunos cocineros eligen un solo cuchillo para todas las tareas, otros eligen un cuchillo específico para cada tarea. Estos cuchillos son los que las y los cocineros utilizan sobre las distintas superficies. Aunque cualquier cuchillo puede ser utilizado para estas tareas, un cuchillo filoso permite cortar fácilmente la carne para elaborar sushi, carpaccio, o para cortar filetes de otras carnes. Al procesar las verduras, uno elige el tipo de corte según las características visuales, aromáticas, de textura y sabor que se quiere lograr en el plato: juliana, brunoise, mirepoix, en bastones, rondelle, gajos, chiffonade, Emince, noisette, etc. (ver, p. ej: <https://blog.scoolinary.com/todos-los-tipos-de-cortes-de-verduras-hortalizas-y-patatas>).

Llega el momento de cocinar. Sobre leña, carbón, en estufa de gas, o eléctrica, o de inducción, en microondas, en freidora de aceite o de aire, en horno de gas, eléctrico, o en agujeros donde se entierra la comida (*pib* en Yucatán, *barbacoa* en el norte de México, *pachamanca* y *curanco* en América del sur, *hāngi* en Nueva Zelanda, *zarb* en Jordania, *Tandoori* en India y partes del norte de África). El método elegido, sea freír, asar a la plancha o la parrilla, hervir, cocer al vapor, hornear, permitirá obtener texturas y aromas específicos al platillo preparado. En Yucatán, el *pib* se ha convertido en lo que he llamado retroinnovación. En este caso, la adopción de una tecnología culinaria para procurar sabores, texturas y aromas específicos que invocan una

autenticidad recreada (Ayora-Díaz, 2022). Al freír, el cocinero o cocinera puede elegir aceite vegetal, de girasol, por ejemplo, o aceite de oliva virgen, aceite de mostaza, o coco, o ajonjolí, o aguacate, o cacahuete. Algunos guisos llevan salsas preparadas con reducciones de vino, o cerveza, e inclusive refrescos de cola. Cada uno produce texturas, sabores y aromas distintos que subrayan la experiencia sensorial de la comida. Al hervir se puede hacerlo con agua obtenida del arroyo, o agua de mar transportada en baldes o cubetas, o de la llave que conecta la cocina a la red hidráulica urbana o rural. Además del recipiente para hornear, en Yucatán, por ejemplo, se envuelve la comida en hojas de plátano para el pib, y en el norte de México se envuelve con hojas de maguey. Estas envolturas, aunque no sean comestibles, añaden aromas a la comida. Mientras se cocina el o la cocinera utiliza pinzas para girar la carne, espumaderas para clarificar los caldos, coladores para remover impurezas, cucharones y espátulas para menear el guiso. Estos utensilios pueden ser de distintos tipos de madera, de metal o silicón y se usan con el propósito de evitar o de agregar sabores al platillo. Aunque estos son solo pocos ejemplos, sirven para ilustrar como el uso de distintas tecnologías intervienen en la estimulación multisensorial que procura cualquier platillo.

### *Tecnologías en la mesa*

Recolectados los ingredientes, directamente del huerto o del jardín familiar, de la cooperativa solidaria, del mercado de Slow Food, del mercado, del super- o del hiper- mercado, el o la cocinera ha utilizado tecnologías adicionales para preparar a comida. Ahora, llega el momento de servir la mesa (o en algunos lugares, en el piso), sobre hojas de plátano o palma, o en vajillas de loza, cerámica, vidrio, acero o aluminio, o cobre. La comida se consume en algunos lugares usando las manos, en otros con palillos de madera o de metal, o con la cubertería de acero, o aluminio, plata, plástico o de algún material reciclable. En distintos lugares los comensales utilizan distintas técnicas y tecnologías para consumir los alimentos. Distintos utensilios tienen historias más cortas o largas. Qué se usa, cómo se usa, cuándo se usa para llevar los alimentos del recipiente a la boca, contribuye también a construir la experiencia multisensorial de la comida. La comensalidad requiere de etiqueta en el sentido de normas acerca del buen y bien comer. Estas reglas permiten a los comensales consensuar el significado de lo que comen, de sus experiencias sensoriales, de la estética y sensualidad de la comida. Al recibir la comida podemos en ocasiones establecer, gracias a lo que vemos u olemos, si la comida está bien preparada, si los ingredientes fueron bien elegidos, o

si fueron bien cocinados. En seguida, el sabor de lo que comemos, su textura, nos dan información sobre la calidad de los ingredientes y de la práctica culinaria. Un buen filete servido muy cocido en un plato desechable, el vino tinto servido en un vaso de plástico, las verduras excesivamente cocidas, blandas, y la ensalada con hojas muy descuidadas, casi muertas, nos anuncia a la vista y el olfato, que la experiencia no será la cúspide de la gastronomía. De igual manera, una carne en una porción pequeña, acompañada de productos esferificados y espumas, nos avisan que la experiencia será distinta, pero sin necesariamente ofrecer nada novedoso. Restaurantes que se promueven como novedosos repiten fórmulas estéticas que, si bien responden a otros criterios, no necesariamente proporcionan satisfacción a los comensales. Toda tecnología para presentar los platillos a la mesa y las técnicas para consumirlos nos generan una experiencia sensual y multisensorial de los platillos que, según los criterios y valores aceptados por los comensales, producen mayor o menor placer estético.

### *Tecnologías en la disposición de desperdicios*

En este texto me he enfocado sobre las maneras en las que distintas tecnologías son utilizadas desde el momento de la producción hasta el consumo de los alimentos en la mesa con el fin de mostrar cómo estas contribuyen a crear una experiencia multisensorial y sensual de la comida, encapsulada en su “gusto”. Sin embargo, como ha sugerido Annemarie Mol (2021), la biografía de la comida y los ingredientes no termina ahí. Existen dos tipos generales de desperdicios resultantes de la cocina y la comida: el primero de ellos incluye los restos, las sobras, las partes o ingredientes “feos” que no son consumidos por razones diversas. P. ej., pueden, según el contexto cultural, no ser considerados como apropiados para la mesa (cartílagos, cerebro y otros órganos, las patas de aves o cerdo), aunque en otras sociedades estos mismos ingredientes sean considerados exquisiteces. Existen múltiples tecnologías para hacerse cargo de esta basura y conectan a la casa y al restaurante con una red de tecnologías utilizadas para disponer de estos desperdicios (Amago, 2021, Evans, 2014, Turner 2019). Por supuesto, pueden ser causa de disgusto por su olor/hedor, por lo que visualmente permiten imaginar, por la textura que imaginamos de productos orgánicos en descomposición. El segundo, es el excremento resultante de la digestión de las comidas y bebidas: heces y orina. Estos también requieren, para su tratamiento, de tecnologías domésticas y de tecnologías que conectan a la casa o el restaurante con la red urbana de drenaje para el manejo de aguas negras que posteriormente terminan

como alimento de hongos, bacterias, peces, verduras y frutas y otros animales. Estos sistemas y la relación de disgusto que tenemos con ellos son actualmente estudiados desde la historia y la sociología y ameritan también que dirijamos la mirada antropológica hacia ellos (Kuldova, 2017, Werner, 2017).

## NO HAY GUSTO SIN TECNOLOGÍA

El gusto de y por la comida, entendido como una compleja experiencia multisensorial, es resultado de la puesta en acción de distintas técnicas y la aplicación de múltiples tecnologías desde su producción hasta su excreción, pasando por las cocinas y las mesas domésticas y de restaurantes. En la antropología sociocultural nos preocupamos por los significados de las prácticas humanas y los objetos materiales que ellos y ellas producen. Las prácticas y los objetos son sitios en los que aplicamos distintos valores sociales y culturales. No existen tecnologías cultural, ni moralmente neutras, y su uso para cocinar crea valor de signo en las comidas. Aunque por lo general son estereotipos, un platillo cocinado y consumido en un contexto dado puede significar la convivencia familiar (un puchero de verduras y carne para la reunión familiar), la festividad cívica (chiles en nogada en México), la fiesta religiosa (Pachamama), la identidad étnica (una *injera* etíope), regional (gazpacho andaluz), nacional (curry de la india) o cosmopolita (la alta cocina molecular), de género (la carne roja es para hombres y las ensaladas para mujeres), de clase social (trufas), o de afiliación religiosa (kosher, halal, vigilia, Ramadán). Las tecnologías utilizadas en la preparación también tienen valor de signo: esferas y espumas de la alta cocina, frituras callejeras, cortes finos en restaurantes y cortes toscos en la fonda. Toda preparación implica el uso de tecnologías que producen estímulos visuales, olfativos, táctiles, gustativos, e incluso auditivos.

Es entonces un reto más para la antropología el reconocer y tomar en cuenta la importancia de distintas tecnologías para obtener distintos y distintivos gustos. Por lo general, privilegiamos la estética del plato terminado para nuestros estudios sobre el gusto como efecto social y cultural. Sin embargo, necesitamos ir más allá y explorar los significados que estas tecnologías tienen para los y las cocineras y las y los comensales. Un alioli hecho en el mortero apropiado se parece al alioli hecho en una licuadora, pero los ingredientes, para quien conoce bien esta emulsión, no se amalgaman igual, y si bien es cierto que existen consumidores de comida a quienes estas diferencias les parecen de poco relieve, hay quienes esperan cierto virtuosismo en la comida que se refleje en la calidad de las salsas y aderezos, en el corte del pescado,

en su textura. Cocineros y cocineras encuentran satisfacción en las tecnologías que utilizan para preparar sus comidas, y los comensales en el platillo final.

Un segundo reto es el de reconocer las tecnologías culinarias como conectoras de redes global-locales, transnacionales, translocales que intervienen en la reterritorialización del gusto. Libros de cocina, videos con instrucciones para preparar un platillo, los utensilios y aparatos necesarios para prepararlos, viajan con facilidad de una región a otra o de un país a otro. Podemos entonces examinar qué elementos favorecen la difusión y aceptación de nuevas tecnologías y cocinas, y sus efectos sobre las prácticas culinarias cotidianas en las casas y en los negocios de restauración. Estas cocinas se convierten también en valores de signo que marcan a quienes los consumen como poseedoras de las tecnologías, las técnicas y el gusto para producir y apreciar platillos derivados de esa tradición culinario-gastronómica.

En consecuencia, en las cocinas necesitamos examinar qué instrumentos, utensilios, herramientas y aparatos eléctricos utilizan. Necesitamos averiguar por qué los y las cocineras han elegido adquirirlos, y cuando deciden usarlos. Un cocinero que utiliza un cuchillo con acero de damasco, lo hace en la cocina, no necesariamente a la vista de sus clientes del restaurante ni de sus invitados en la casa. Pero elige utilizar un cuchillo de un precio muy elevado que hace un efecto en la comida aparentemente similar al de un cuchillo con acero al carbono, o uno simple de acero inoxidable. Es entonces necesario entender qué valores, que significados dan los cocineros y cocineras a las distintas tecnologías y su uso en la cocina.

Para concluir, las relaciones entre tecnologías y gusto de y por la comida son un campo provechoso para el análisis antropológico de los valores sociales y culturales vigente para un grupo dado y nos permiten agregar una capa más de significados a la comida como experiencia multisensorial y sensual. Nos permite acercarnos a las estructuras sociales en las que se posicionan los y las cocineras, y nos permite acercarnos a las redes global-locales y translocales de propagación del gusto.

## CONTRIBUCIONES DE AUTORÍA

**Steffan Igor Ayora Díaz:** Conceptualización; Metodología; Investigación; Curación de datos; Análisis formal; Redacción – borrador original; Redacción – revisión y edición; Visualización.

## Referencias

- Amago, S. (2021) *Basura. Cultures of Waste in Contemporary Spain*. Charlottesville: University of Virginia Press.
- Ayora Diaz, S. I. (2014) El performance de lo yucateco: cocina, tecnología y gusto. *Alteridades*, 24(48):59-69.
- Ayora-Diaz, S. I. (2016) Introduction. The Meanings of Cooking and the Kitchen: Negotiating Techniques and Technologies. Pp. 1-11 en S. I. Ayora-Diaz, editor, *Cooking Technology. Transformations in Culinary Practice in Mexico and Latin America*. Londres: Bloomsbury Academic.
- Ayora-Diaz, S. I. (2019) Introduction: Matters of Taste: The Politics of Food and Identity in Mexican Cuisines. Pp. 1-18 en S. I. Ayora-Diaz, editor, *Taste, Politics and Identities in Mexican Food*. Londres: Bloomsbury Academic.
- Ayora-Diaz, S. I. (2021) Introduction: The Cultural Politics of Taste in Global Perspective. Pp. 1-11 en S. I. Ayora-Diaz, editor, *The Cultural Politics of Food, Taste, and Identity. A Global Perspective*. Londres: Bloomsbury Academic.
- Ayora-Diaz, S. I. (2022) Translocal Foodscapes: Gastronomic Creativity in Mérida, Mexico, and Seville, Spain. Pp. 151-170 en A. Nobayashi, editor, *Making Food in Local and Global Contexts. Anthropological Perspectives*. Singapore: Springer. DOI: [https://doi.org/10.1007/978-981-19-1048-7\\_10](https://doi.org/10.1007/978-981-19-1048-7_10)
- Batteau, A. W. (2010) *Culture and Technology*. Long Grove: Waveland Press.
- Bourdieu, P. (1988 [1979]) *La distinción. Criterios y bases sociales del gusto*. Madrid: Taurus.
- Counihan, C. (2014) *Italian Food Activism in Urban Sardinia. Place, Taste, and Community*. Londres: Bloomsbury Academic.
- Counihan, C. y S. Højlund, eds. (2018). *Making Taste Public. Ethnographies of Food and the Senses*. Londres: Bloomsbury Academic.
- Deutsch, J. M. (2025) Research Chefs in the United States and Scalable Opportunities for Sustainable Food Solutions. Pp. 143-159 en C. Counihan y S. -Højlund, editoras, *Chefs, Restaurants, and Culinary Sustainability*. Fayetteville: University of Arkansas Press.
- Evans, D. (2014) *Food Waste. Home Consumption, Material Culture and Everyday Life*. Londres: Bloomsbury Academic.
- Guigoni, A. (2013-2014) "Retroinnovazione". *Antropologia Museale, Etnografia Patrimoni Culture Visive*, 34/36:137-139.
- Hisano, A. (2019) *Visualizing Taste. How Business Changed the Look of What You Eat*. Cambridge: Harvard University Press.
- Howes, D. (2005) HYPERESTHESIA, or the Sensual Logic of Late Capitalism. Pp. 281-303 en D. Howes, ed. *Empire of the Senses. The Sensual Culture Reader*. Oxford: Berg.
- Howes, D. (2022) *The Sensory Studies Manifesto. Tracking the Sensorial Revolution in the Arts and Human Sciences*. Toronto: University of Toronto Press.
- Johnston, J. y S. Baumann (2010) *Foodies. Democracy and Distinction in the Gourmet Foodscape*. Londres: Routledge.

- Korsmeyer, C. (2002) *Making Sense of Taste. Food and Philosophy*. Ithaca: Cornell University Press.
- Korsmeyer, C., editora (2016) *The Taste Culture Reader. Experiencing Food and Drink*. Londres: Bloomsbury.
- Kuldova, T. (2017) Give a Shit! An Interview of Laura Korčulanin by Tereza Kuldova. *Journal of Extreme Anthropology*, 1(1):93-99. DOI: <http://dx.doi.org/10.5617/jea.4520>.
- Michael, M. (2006) *Technoscience and Everyday Life*. Londres: Open University Press.
- Mol, A. (2021) *Eating in Theory*. Durhan: Duke University Press.
- Mouritsen, O. G. y K. Styrbæk (2025) Umamification as Culinary Means for Sustainable Eating at Home and at Restaurants. Pp. 69-86 en C. Counihan y S. Højlund, editoras, *Chefs, Restaurants, and Culinary Sustainability*. Fayetteville: University of Arkansas Press.
- Porcello, T., L. Meintjes, A. M. Ochoa, y D. W. Samuels (2010) The Reorganization of the Sensory World. *Annual Review of Anthropology* 39:51-66. DOI: 10.1146/annurev.anthro.012809.105042
- Ramišak, M. (2024) *The Anthropology of Smell*. Cham: Springer.
- Richards, A. (1939) *Land, Labour and Diet in Northern Rhodesia. En Economic Study of the Bemba Tribe*. Oxford: International African Institute.
- Schlanger, N. (2006) Introduction. Technological Commitments: Marcel Mauss and the Study of Techniques in the French Social Sciences. Pp. 1-29 en N. Schlanger, editor, *Marcel Mauss: Techniques, Technology and Civilization*. Nueva York: Berghahn.
- Spence, C. y B. Piqueras-Fizman (2014) *The Perfect Meal. The Multisensory Science of Food and Dining*. Oxford: Wiley Blackwell.
- Sutton, D. E. (2001) *In Remembrance of Repasts. An Anthropology of Food and Memory*. Oxford: Berg.
- Sutton, D. E. (2010) Food and the Senses. *Annual Review of Anthropology*, Vol. 39: 209-223.
- Turner, B. (2019) *Taste, Waste and the New Materiality of Food*. Londres: Routledge.
- Werner, F. (2017) Dark Matter: The History of Shit. *Journal of Extreme Anthropology*, 1(1):63-80. DOI: <http://dx.doi.org/10.5617/jea.4520>.