

**LATAM Revista Latinoamericana de Ciencias Sociales y
Humanidades, Asunción, Paraguay.**

ISSN en línea: 2789-3855, 2025, Volumen VI

La comunalidad, alternativa para revalorar el patrimonio cultural gastronómico en escuelas interculturales bilingües. Una revisión sistemática bajo el enfoque PRISMA

Communality as an alternative for revaluing gastronomic cultural heritage in intercultural bilingual schools: a systematic review using the PRISMA approach

Nadia Alvarado Salas

25503171@uagro.mx

<https://orcid.org/0009-0008-1336-4184>

Universidad Autónoma de Guerrero
Acapulco, Guerrero – México

Héctor Ramón Segura Pacheco

hsegurapa@gmail.com

<https://orcid.org/0000-0002-6232-9819>

Universidad Autónoma de Guerrero
Acapulco, Guerrero – México

Rayma Ileri Maldonado Astudillo

rimaldonado@uagro.mx

<https://orcid.org/0000-0001-8880-4465>

Universidad Autónoma de Guerrero
Acapulco, Guerrero – México

Ricardo Salazar

ricardosalazar@uagro.mx

<https://orcid.org/0000-0002-5844-8321>

SECIHTI-Universidad Autónoma de Guerrero
Chilpancingo, Guerrero – México

María Xóchitl Astudillo Miller

xmiller@uagro.mx

<https://orcid.org/0000-0002-4418-8573>

Universidad Autónoma de Guerrero
Chilpancingo, Guerrero – México

DOI: <https://doi.org/10.56712/latam.v6i3.4175>

Artículo recibido: 19 de junio de 2025

Aceptado para publicación: 15 de julio de 2025.

Conflictos de Interés: Ninguno que declarar.


Redilat
Red de Investigadores
Latinoamericanos

NÚMERO

DOI: <https://doi.org/10.56712/latam.v6i3.4175>

La comunalidad, alternativa para revalorar el patrimonio cultural gastronómico en escuelas interculturales bilingües. Una revisión sistemática bajo el enfoque PRISMA

Communality as an alternative for revaluing gastronomic cultural heritage in intercultural bilingual schools: a systematic review using the PRISMA approach

Nadia Alvarado Salas¹

25503171@uagro.mx
<https://orcid.org/0009-0008-1336-4184>
Universidad Autónoma de Guerrero
Acapulco, Guerrero – México

María Xóchitl Astudillo Miller

xmiller@uagro.mx
<https://orcid.org/0000-0002-4418-8573>
Universidad Autónoma de Guerrero
Chilpancingo, Guerrero – México

Héctor Ramón Segura Pacheco

hsegurapa@gmail.com
<https://orcid.org/0000-0002-6232-9819>
Universidad Autónoma de Guerrero
Acapulco, Guerrero – México

Ricardo Salazar

ricardosalazar@uagro.mx
<https://orcid.org/0000-0002-5844-8321>
SECIHTI-Universidad Autónoma de Guerrero
Chilpancingo, Guerrero – México

Rayma Ileri Maldonado Astudillo

rimaldonado@uagro.mx
<https://orcid.org/0000-0001-8880-4465>
Universidad Autónoma de Guerrero
Acapulco, Guerrero – México

Artículo recibido: 19 de junio de 2025. Aceptado para publicación: 15 de julio de 2025.
Conflictos de Interés: Ninguno que declarar.

Resumen

El patrimonio cultural gastronómico, elemento fundamental en la vida de los pueblos, integra prácticas alimentarias tradicionales y conocimientos que contribuyen al bienestar de las escuelas y comunidades con población intercultural, sin embargo, se ve amenazado por el modelo de producción agro-industrial alimentario que genera el sistema capitalista neoliberal. La comunalidad es indispensable en la preservación del patrimonio cultural gastronómico que fortalece la identidad y autonomía de los pueblos para decidir cómo alimentarse. El objetivo de la presente investigación sistemática fue identificar investigaciones sobre la comunalidad, como una alternativa que revalore el patrimonio cultural gastronómico en las escuelas interculturales bilingües. Se utilizó la metodología PRISMA, basada en datos de ecuación de búsqueda y análisis de los conceptos. A través de una

¹ Autora de correspondencia.

revisión sistemática bajo el enfoque prisma, que abarcó 20 estudios de bases de datos Google Scholar entre el período 2015-2025. Se confirmó que la comunalidad contribuye a la revaloración del Patrimonio cultural gastronómico, siendo las escuelas interculturales bilingües espacios fundamentales en su preservación, sin embargo, urge diseñar e implementar estrategias pedagógicas. Lo que precisa políticas públicas eficientes que atiendan la necesidad de preservar y transmitir el conocimiento tradicional, desde los diferentes niveles educativos y la academia. Siendo la comunalidad una propuesta desde los pueblos originarios ante la crisis civilizatoria, falta difundir su práctica y su reflexión en el ámbito académico con énfasis en el patrimonio cultural gastronómico y las escuelas interculturales.

Palabras clave: comunalidad, patrimonio cultural gastronómico, escuelas interculturales bilingües, pueblos originarios, capitalismo

Abstract

Gastronomic cultural heritage, a fundamental element in the life of peoples, encompasses traditional food practices and knowledge that contribute to the well-being of schools and communities with intercultural populations. However, it is increasingly threatened by the agro-industrial food production model fostered by the neoliberal capitalist system. Communality plays a crucial role in preserving gastronomic cultural heritage, as it strengthens the identity and autonomy of communities in determining how they nourish themselves. The objective of this systematic review was to identify research on communality as an alternative for revaluing gastronomic cultural heritage within intercultural bilingual schools. The study employed the PRISMA methodology, utilizing search equations and conceptual analysis, and reviewed 20 studies from the Google Scholar database covering the period from 2015 to 2025. Findings confirm that communality contributes significantly to the revaluation of gastronomic cultural heritage, with intercultural bilingual schools serving as key spaces for its preservation. Nonetheless, there is an urgent need to design and implement pedagogical strategies that extend beyond the school context to other sectors of society. This highlights the necessity for effective public policies aimed at preserving and transmitting traditional knowledge across all levels of education and academia. As a proposal rooted in Indigenous worldviews in response to the current civilizational crisis, communality requires greater dissemination and academic reflection—particularly in relation to gastronomic cultural heritage and intercultural education.

Keywords: communality, gastronomic cultural heritage, intercultural bilingual schools, native peoples, capitalism

Todo el contenido de LATAM Revista Latinoamericana de Ciencias Sociales y Humanidades, publicado en este sitio está disponibles bajo Licencia Creative Commons.



Cómo citar: Alvarado Salas, N., Astudillo Miller, M. X., Segura Pacheco, H. R., Salazar, R., & Maldonado Astudillo, R. I. (2025). La comunalidad, alternativa para revalorar el patrimonio cultural gastronómico en escuelas interculturales bilingües. Una revisión sistemática bajo el enfoque PRISMA. *LATAM Revista Latinoamericana de Ciencias Sociales y Humanidades* 6 (3), 3032– 3048. <https://doi.org/10.56712/latam.v6i3.4175>

INTRODUCCIÓN

El patrimonio cultural gastronómico es un elemento fundamental en la vida de los pueblos del mundo. Integra conocimientos ancestrales de las cocinas tradicionales que van desde la producción, recolección y preparación de alimentos. La transmisión, y preservación de dichos conocimientos se debe a la colectividad. El patrimonio cultural gastronómico es un medio educativo y de comunicación, promueve el diálogo intercultural y el desarrollo local. Fortalece la identidad y autonomía de las comunidades en contextos rurales o urbanos, en tanto este conocimiento propio les da derecho a decidir sobre sus formas de alimentación (Mancera Valencia, 2019).

2000 millones de personas en el mundo no tienen acceso habitual a alimentos seguros, nutritivos y suficientes (Organización de las Naciones Unidas [ONU], 2022). A nivel internacional, Existe un marco legal que protege el derecho a la alimentación, a la identidad cultural, al ejercicio de la libre determinación y autonomía de las comunidades, para decidir sobre los elementos que componen su cultura, como las formas de alimentarse y sus recursos. La Agenda 2030 y los Objetivos de Desarrollo Sostenible, el Convenio 169 de la Organización Internacional del Trabajo sobre Pueblos Indígenas y Tribales en Países Independientes, El artículo 25 del derecho a la alimentación en la Declaración Universal de los Derechos Humanos, El Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad (PCI) salvaguardado por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura) UNESCO, son algunos de estos.

Pese a la capacidad de reconfiguración cultural de los pueblos ante los problemas estructurales que generan desigualdad que se profundiza con los efectos del cambio climático; la comida y las prácticas alimentarias tradicionales se ven amenazadas por el modelo de producción agro-industrial alimentario que genera el sistema capitalista neoliberal, impactando en la dieta y las relaciones que se tejen en torno a estos elementos que integran el patrimonio cultural gastronómico (Good Eshelman, 2019). En 2022, 148 millones de niños sufrieron retraso en el crecimiento y 45 millones de niños menores de 5 años sufrieron emaciación (ONU, 2022).

Las formas de organización comunitaria son fundamentales en la preservación del patrimonio cultural gastronómico, así como de otros elementos que componen la cultura y fortalecen la identidad de los pueblos, sin embargo el sistema capitalista neoliberal promueve la propiedad privada, la competencia, el lucro, el individualismo y la libre empresa, como alternativa surge el concepto comunalidad en los pueblos originarios del estado de Oaxaca durante los años ochenta (Castro Rodríguez, 2024). La comunalidad es, en esencia, un proceso organizativo que se realiza en la acción de quienes reproducen su vida en lo comunal. La única forma de aprenderlo es estando y participando en el territorio, se realiza en el respeto, el trabajo y la reciprocidad. La comunalidad no se restringe solamente a los contextos rurales, el fenómeno de la emigración también logra su reproducción en contextos urbanos (Martínez Luna, 2017).

Las escuelas interculturales bilingües, las colonias y barrios con presencia indígena y afrodescendiente en las ciudades de países como México, son espacios donde las manifestaciones de la comunalidad pueden percibirse, resistiendo a las desigualdades, racismo estructural y fenómenos naturales cada vez más recurrentes debido al cambio climático generado por un modelo económico capitalista neoliberal, insensible al equilibrio del planeta. En esta resistencia se genera también una alternativa, modo de ser y vivir en el mundo, invitando a dejar el individualismo que fragmenta y aísla a las comunidades. La crisis económica, social y ambiental actuales, derivada de un neocolonialismo, precisan otras miradas, desde epistemologías del Sur, donde la comunalidad y el buen vivir son algunas epistemologías emanadas de los pueblos originarios de Latinoamérica (de Sousa Santos, 2011). En ese sentido la academia puede ayudar a las comunidades a fortalecer la tradición innovando (Barkin, 2022) desde los saberes, conocimientos y experiencia de los pueblos originarios ante los contextos de

vulnerabilidad que se les están presentando. Son estas prácticas las que les han permitido recrear su cultura, innovar y resistir por más de quinientos años.

En 2001, la Unesco pasó del reconocimiento de patrimonio cultural histórico, monumental y material a la noción de patrimonio inmaterial. En 2010, la cocina mexicana fue la primera de Latinoamérica en reconocerse como parte de este patrimonio. Por sus características, conocimientos que se han mantenido gracias a la colectividad, fortaleciendo la identidad. La cocina mexicana forma parte del Patrimonio cultural gastronómico y es un bien inmaterial (Mancera Valencia, 2019). Siguiendo la propuesta de este autor se abordará reconociéndolo como un bien inmaterial, material y biocultural. Se problematiza con una mirada crítica al abordar el estudio de lo alimenticio, reconociendo el contexto en el que se encuentran las cocinas tradicionales en donde los conocimientos y prácticas alimentarias, los saberes, el territorio, se encuentran amenazados por el capitalismo y no de forma aislada. Reflexionando sobre sus implicaciones a quince años de haberse logrado dicho reconocimiento y su relación con las escuelas interculturales bilingües y otros espacios comunitarios, donde el diálogo entre culturas está presente. Situando la reflexión hacia el reconocimiento de quienes preservan y transmiten los conocimientos tradicionales en beneficio de las generaciones presentes y futuras, lejos de la mercantilización o el extractivismo, de estas formas de resistencia de los pueblos originarios para sostener la vida (López Varela, 2024).

Las escuelas Interculturales Bilingües se forman en México como resultado del movimiento zapatista surgido en 1994. La población indígena del estado de Chiapas exigía atención a demandas ignoradas por siglos, la insurrección zapatista generó mesas de diálogo con el gobierno federal, fueron creadas para reconocer la pluralidad y diversidad de México, hasta dar el paso al término interculturalidad (Martínez, 2015). Reconociendo este enfoque como el diálogo respetuoso entre culturas, las lenguas maternas de los pueblos originarios, su preservación, incluyendo otras manifestaciones culturales como la comida tradicional y las relaciones que se tejen alrededor de esta.

El patrimonio cultural gastronómico de los pueblos originarios está más amenazado cuando emigran a contextos urbanos ya sea dentro o fuera de México, siendo las colectividades un elemento fundamental para preservar la cultura, la comunalidad tiene una función imprescindible para garantizar el sostenimiento de este patrimonio que contribuye a la salud de la población más desprotegida, lejos de los alimentos procesados. Este trabajo de revisión sistemática se centra en dar respuesta a la pregunta: ¿Cuáles son las investigaciones donde la comunalidad es una alternativa que revalore, preserve y transmita el patrimonio cultural gastronómico en las escuelas interculturales bilingües?

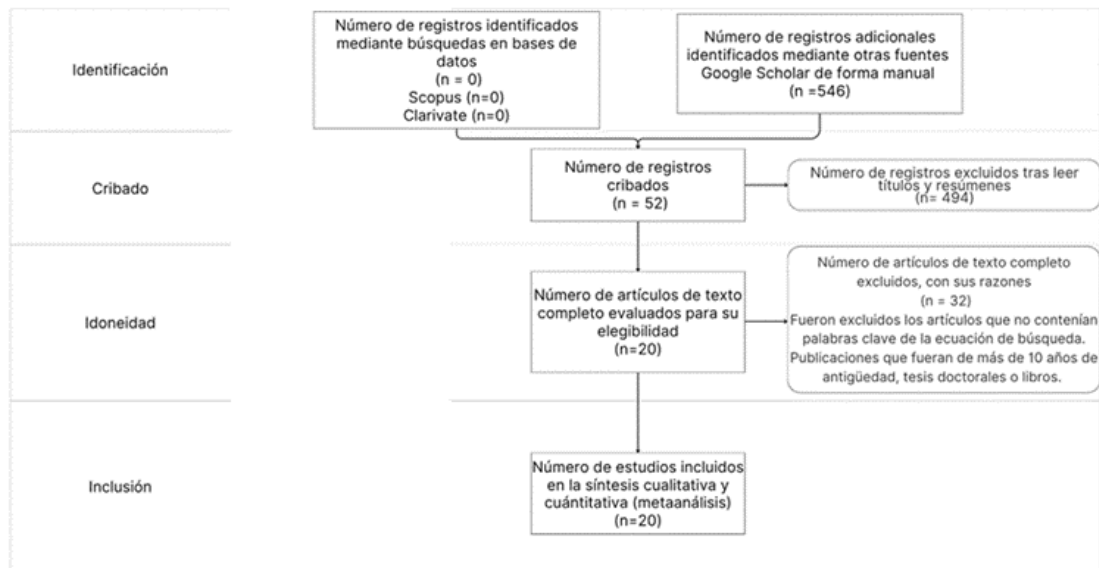
Si bien los estudios sobre comunalidad pueden encontrarse en el ámbito social, educativo, en la defensa del territorio, en el contexto de la migración, distinguimos que por ser un concepto integral, las prácticas alimentarias, la comida tradicional que son parte del patrimonio cultural gastronómico, se abordan como un elemento más de las fiestas o desde el espacio productivo (agroalimentario) pero pocas veces se hace énfasis en la relación comunalidad-patrimonio cultural gastronómico en el ámbito educativo. La presente revisión tiene como objetivo: identificar investigaciones sobre la comunalidad, como una alternativa que revalore el patrimonio cultural gastronómico en las escuelas interculturales bilingües.

METODOLOGÍA

En esta investigación se realizó una revisión sistemática de la literatura científica publicada en materia de comunalidad y en relación con el patrimonio cultural gastronómico en comunidades o escuelas interculturales bilingües. En su elaboración, se siguieron las directrices de la declaración PRISMA para la adecuada realización de revisiones sistemáticas (Figura 1). A continuación, se describe el proceso de elaboración en sus distintas etapas.

Figura 1

Diagrama de flujo PRISMA de la investigación



Búsqueda sistemática

Al realizar la primera búsqueda se priorizaron las bases de datos Scopus y Clarivate con la siguiente ecuación booleana en inglés: ("communality" AND food") OR ("gatronomic cultural heritage" AND "communality") OR ("bilingual intercultural school" AND "food") AND ("communality"), obteniendo cero resultados. Posteriormente en la base de datos Google Scholar se utilizó la ecuación de búsqueda: ("comunalidad" AND "comida") AND ("escuelas interculturales bilingües"). Abordando el concepto comunalidad con base en la propuesta de los pueblos originarios de México, que considera cuatro elementos o dimensiones como el territorio, el trabajo colectivo, la asamblea y la festividad (Martínez Luna, 2017) siendo una forma de organización social comunitaria que permanece y se reproduce constantemente. Existe un acervo importante y diverso de trabajos de investigación cualitativa en la recolección y análisis de la información que puede abonar al estado de arte de estudios en este sentido; sin embargo, por lo anterior expuesto se descartaron dichos artículos en esta revisión sistemática.

La búsqueda realizada en Google Scholar con una temporalidad de 2015 al 2025 arrojó 546 resultados de los que se consideraron 52 y tras el cribado se seleccionaron 20 para el análisis. Es pertinente aclarar que la búsqueda en cualquiera de las plataformas virtuales al realizarse en inglés genera confusión por la palabra comunalidad que al traducirse se confunde con comensalidad o cualquier otro término que no corresponde al significado utilizado y cómo puede revalorizar al patrimonio cultural gastronómico. Con los criterios de inclusión se seleccionaron solamente artículos científicos con trabajos de investigación cualitativa, realizados a población intercultural que abordaran las palabras claves o alguna de ellas: comunalidad (formas organizativas o sentido comunitario de los pueblos originarios que les ayuda a enfrentar vulnerabilidad), patrimonio cultural gastronómico en escuelas interculturales bilingües, alguna comunidad rural o urbana.

RESULTADOS

Tabla 1

Hallazgos, limitaciones y oportunidades por autor de la revisión sistemática

Autor	Principales hallazgos	Limitaciones	Alcances	Oportunidades
Martínez Buenabad (2015)	La educación intercultural bilingüe (EIB) ha sido usada para la asimilación cultural. Tiene potencial emancipador si se vincula con las comunidades.	Racismo estructural, escasa implementación y enfoque escolar limitado.	Propone una EIB crítica y comunitaria que fomente la ciudadanía desde la diversidad.	Rediseñar políticas educativas desde lo comunitario, fortalecer la participación indígena y construir marcos interculturales más justos.
Martínez Luna (2017)	Comunalidad es un modo de vida integral, no una teoría; se basa en el respeto, el trabajo y la reciprocidad. Plantea una forma propia de razonamiento anclada en la vida y no en el discurso.	Dificultad de traducir la lógica comunal a lenguajes hegemónicos; el riesgo de que el discurso académico desvirtúe la experiencia vivencial.	Propone un marco epistémico alternativo para comprender el mundo desde lo colectivo, aplicable a procesos sociales, educativos y económicos.	Fortalecer procesos educativos y comunitarios desde el pensamiento propio; diseñar políticas públicas basadas en la interdependencia y no en la competencia.
Good Eshelman (2019)	Los nahuas del Alto Balsas mantienen estrategias alimentarias tradicionales que integran recolección, milpa y huertos de humedad. Estas prácticas están ligadas al entorno, la vida ritual, la organización social y el conocimiento ecológico local.	Riesgos por migración, pérdida de biodiversidad, contaminación del río Balsas y cambios en los patrones alimentarios por influencia urbana.	Documenta prácticas agrícolas ancestrales con enfoque etnográfico y de largo plazo, revelando su papel en la autosuficiencia y la reproducción cultural.	Promover políticas de protección del patrimonio biocultural, fortalecer los huertos de humedad como sistemas sostenibles y valorar el conocimiento agrícola tradicional como base para la soberanía alimentaria
Mejía Martínez (2020)	Los megaproyectos hidroeléctricos han transformado la gastronomía indígena chinanteca al alterar el ecosistema fluvial, provocando la pérdida de especies alimenticias clave y cambios en la dieta tradicional.	Escasa documentación previa sobre los impactos específicos en la gastronomía; carencia de estudios de impacto social con enfoque alimentario.	Posiciona la alimentación indígena como parte del patrimonio biocultural y visibiliza sus transformaciones como consecuencia del modelo de desarrollo extractivista.	Fomentar estudios integrales sobre alimentación, medio ambiente y cultura; fortalecer políticas de soberanía alimentaria indígena y estrategias de conservación del patrimonio biocultural
López Varela, G. (2021)	Documenta estrategias comunitarias y pedagógicas que emergen desde la cultura náhuatl para enfrentar la pandemia por COVID-19, destacando la "mano vuelta" y la "promesa" como formas de organización basadas en la comunalidad, los valores de uso, y la pedagogía del apacheco. Estas estrategias se manifiestan como	La investigación se centra en una región específica (antigua poblana), lo cual podría limitar la generalización de sus hallazgos a otros contextos. Además, se basa en experiencias cualitativas e interpretativas desde una perspectiva subjetiva y situada	Ofrece una visión alternativa de la educación en contextos indígenas, proponiendo un modelo pedagógico sensible a la cultura local, al cuidado comunitario y a la soberanía alimentaria. Aporta un marco de análisis para pensar la educación desde la	Fomentar investigaciones interculturales que integren saberes indígenas con problemáticas globales. Replicar prácticas de educación situada como la pedagogía del apacheco en contextos vulnerables. Generar políticas educativas que reconozcan y fortalezcan las prácticas de

	resistencia ante el extractivismo energético, alimentario y epistémico, y visibilizan la potencialidad de las universidades interculturales para propiciar vínculos educativos situados y comunitarios.		comunalidad y no desde la lógica capitalista	resistencia comunitaria y autonomía pedagógica.
Rossi, L. (2021).	Plantea la noción de comensalidad crítica como una respuesta comunitaria frente al sistema agroalimentario hegemónico capitalista. Identifica el alimento como un flujo energético vital con implicaciones eco-biopolíticas. Documenta prácticas agroecológicas en Córdoba (Argentina) que generan una nueva comensalidad arraigada al territorio, al conocimiento del agricultor y a la reciprocidad emocional y política entre productor y comensal. La agroecología se presenta no solo como alternativa técnica, sino como práctica política, afectiva y ontológica que resignifica la producción y el consumo de alimentos.	El estudio se centra en un caso local (Córdoba, Argentina) con evidencia cualitativa basada en entrevistas, lo que podría limitar su generalización. Además, aunque ofrece profundidad conceptual, no aborda en detalle los desafíos estructurales de escalabilidad, ni las tensiones internas de los movimientos agroecológicos.	Aporta una base teórica sólida para comprender las relaciones entre alimentación, política y comunalidad. Genera una reflexión crítica sobre el modelo alimentario dominante y ofrece elementos para fortalecer movimientos agroecológicos urbanos y rurales como prácticas regenerativas integrales.	Posibilita ampliar investigaciones sobre comensalidad y comunalidad agroalimentaria en otros contextos. Ofrece un marco conceptual aplicable a procesos de educación popular, políticas públicas alimentarias y estrategias de salud colectiva. Abre la puerta a integrar el enfoque afectivo y relacional del alimento en procesos de planificación territorial y económica.
Ramírez & Soto Espinoza (2021)	La comunalidad es presentada como una alternativa social, pedagógica y económica vigente en comunidades de Oaxaca y Guerrero.	La experiencia se basa en estudios de caso localizados, lo cual limita la extrapolación a otros contextos. La implementación enfrenta barreras políticas, normativas y de reconocimiento institucional.	Se destaca la creación de la Universidad Autónoma Comunal de Oaxaca como una expresión institucional de estos principios	Documenta prácticas que articulan economía solidaria, pedagogía contextualizada y gobernanza comunal desde los usos y costumbres.
Victorino Ramírez & Soto Espinoza (2021)	La comunalidad es presentada como una alternativa social, pedagógica y económica vigente en comunidades de Oaxaca y Guerrero. Documenta prácticas que articulan economía solidaria, pedagogía contextualizada y gobernanza comunal desde los usos y costumbres. Destaca la creación de la Universidad Autónoma Comunal de	La experiencia se basa en estudios de caso localizados, lo cual limita la extrapolación a otros contextos. La implementación enfrenta barreras políticas, normativas y de reconocimiento institucional.	Aporta un marco analítico y práctico para repensar la educación y la economía desde la comunalidad, evidenciando su capacidad para generar autonomía, identidad colectiva y organización social frente al modelo neoliberal.	Fortalecer la creación de instituciones educativas con pertinencia cultural. Ofrece una base para políticas públicas que reconozcan y apoyen modelos de desarrollo alternativos basados en la comunalidad, el cooperativismo y la autodeterminación territorial.

	Oaxaca como una expresión institucional de estos principios.			
Barkin (2022)	Las comunidades del Sur Global construyen un ethos comunitario basado en la autogestión y el cuidado del territorio como alternativa a la crisis ecológica global.	Escasa visibilidad en políticas públicas y poca articulación con el sistema económico dominante.	Propone un modelo de vida sostenible desde abajo, con base en saberes locales y cooperación.	Impulsar redes de colaboración comunitaria, fortalecer alternativas poscapitalistas y revalorizar epistemologías territoriales.
García, Mendieta y Botello (2022)	El patrimonio biocultural integra diversidad biológica y cultural, y se transmite mediante saberes tradicionales y cosmovisiones ancestrales. La educación puede ser clave para su fortalecimiento.	Escasa integración del tema en los programas educativos convencionales. Falta de difusión más allá de contextos locales.	Articula la educación intercultural con la protección de saberes ancestrales, proponiendo estrategias pedagógicas desde la formación docente.	Incorporar contenidos de patrimonio biocultural en todos los niveles escolares; fortalecer proyectos comunitarios desde las escuelas y formar docentes sensibles a la diversidad cultural y ecológica.
Marsiglia Pastrana, J., & Cárdenas Botero, K. (2022).	Las matronas desempeñan un rol clave en la preservación del patrimonio alimentario, más allá de la cocina. Se propone el término "matronxs" para reconocer colectivamente los saberes, prácticas y resistencias comunitarias vinculadas a la cocina tradicional como espacio sociocultural.	Falta de reconocimiento institucional y social; instrumentalización de las matronas en eventos sin retribución justa; precariedad económica; ausencia de metodologías participativas en la documentación del patrimonio culinario.	Visibilizar y dignificar el papel de cocineras tradicionales como agentes culturales. Propone una perspectiva decolonial, inclusiva y comunitaria sobre las cocinas tradicionales, abriendo el debate sobre el papel de género, territorio y memoria.	Desarrollar políticas públicas inclusivas; integrar saberes tradicionales en la educación gastronómica; impulsar proyectos de investigación participativa; fortalecer la economía local mediante el turismo culinario con justicia social; promover el diálogo intercultural desde el fogón.
Sartorello (2022)	Las milpas educativas generaron aprendizajes situados y pertinentes durante la pandemia, vinculando saberes comunitarios con contenidos escolares.	El modelo no fue reconocido oficialmente y enfrentó limitaciones tecnológicas y estructurales.	Propuso una alternativa educativa crítica y decolonial centrada en la comunidad y la vida cotidiana.	Fortalecer la relación escuela-comunidad e impulsar políticas públicas que reconozcan el valor del conocimiento indígena.
Silva Carmona, L., López Guzmán, L., Dimenna, E. A. & González Solís, D. (2022)	La Universidad Autónoma Comunal de Oaxaca surge como un proyecto curricular alternativo basado en la comunalidad, que articula saberes ancestrales, territorio y prácticas educativas situadas.	Enfrenta falta de reconocimiento oficial, tensiones con el sistema educativo nacional y desafíos metodológicos en el diseño curricular desde lo local.	Ofrece un modelo educativo autónomo y crítico, anclado en la resistencia cultural de los pueblos originarios, con impacto en la formación universitaria comunitaria.	Impulsa la creación de proyectos educativos con base en epistemologías del sur, fortaleciendo la autonomía curricular y la justicia educativa desde el territorio.
Borrega Reyes, Y. (2022).	El patrimonio gastronómico debe entenderse como fenómeno complejo y vivo, incorporando saberes locales y	Persiste un enfoque eurocéntrico, con riesgo de folclorización y	Propone un marco conceptual crítico que articula dimensiones simbólicas, culturales, sociales y	Fortalece políticas inclusivas de patrimonialización alimentaria con

	académicos mediante el diálogo de saberes y enfoques transdisciplinarios.	pérdida del sentido comunitario al patrimonializar desde afuera.	económicas desde la cosmovisión andina.	participación comunitaria y enfoque intercultural.
Mendoza Zuany, R., & Pedroza Flores, A. (2023).	Se identifican prácticas educativas anticoloniales en Michoacán y Oaxaca que subvierten el currículo oficial mediante saberes comunitarios, lenguas originarias y pedagogías críticas desde el territorio.	Falta de reconocimiento institucional, recursos limitados y presión normativa del sistema educativo hegemónico dificultan su sostenibilidad.	Muestra experiencias concretas de resistencia epistémica que articulan identidad, lengua y territorio en la formación educativa de pueblos originarios.	Fortalecer redes interculturales, reformar políticas educativas y consolidar pedagogías comunitarias con enfoque anticolonial.
Valladares de la Cruz, G. (2023).	La Escuela Chinampera de Xochimilco se presenta como una experiencia educativa basada en la comunalidad, donde el territorio, el trabajo colectivo y los saberes ancestrales guían el aprendizaje situado.	Ausencia de respaldo oficial, falta de recursos y dificultad para su institucionalización dentro del sistema educativo tradicional.	Ofrece un modelo alternativo de formación desde el territorio que articula educación, ecología, memoria y acción comunitaria.	Replicar experiencias educativas ancladas al entorno local, fortalecer políticas públicas con enfoque territorial y revitalizar conocimientos campesinos en la educación básica
Villaseñor Arreola, E., & Castillo Nechar, M. (2023).	El ahuate representa un recurso gastronómico con alto valor cultural, identitario y nutricional. Su recuperación podría fortalecer el turismo sostenible en Atenco si se gestiona desde una perspectiva crítica que incluya a la comunidad.	Falta de reconocimiento oficial, escasa difusión del recurso, pérdida de conocimiento intergeneracional y obstáculos burocráticos que limitan su cultivo, comercialización y preservación.	El estudio diseña un plan de intervención integral con acciones socioculturales, políticas, económicas y ecológicas que pueden ser replicadas en contextos similares de patrimonio gastronómico en riesgo.	Promoción del ahuate como atractivo turístico-cultural, fortalecimiento de la identidad local, impulso a economías solidarias y sostenibles, y diseño de políticas públicas participativas con enfoque territorial.
Zaragoza Álvarez, J. (2023).	La alimentación en la comunidad totonaca refleja prácticas culturales comunitarias, profundamente ligadas al territorio, identidad y salud. El cambio en los hábitos alimenticios ha provocado impactos negativos en la salud, como obesidad y diabetes.	El estudio se centra en un solo contexto étnico y geográfico. No aborda comparaciones entre comunidades ni incorpora datos cuantitativos actualizados sobre salud alimentaria.	Permite comprender cómo la alimentación es un eje articulador de vida comunitaria, ritual y salud, revelando la relación entre cultura alimentaria y transformación social.	Promueve políticas interculturales de salud y alimentación. Invita a recuperar prácticas agroalimentarias tradicionales y fortalecer la soberanía alimentaria desde la comunalidad.
Domínguez-Esteban, C., Vargas-Garduño, M. de L., & Méndez-Puga, A. M. (2024).	Las familias náhuatl migrantes fortalecieron su identidad, cultura y organización comunitaria como formas de resistencia y adaptación en Morelia.	El estudio abarca sólo a las primeras generaciones migrantes y no incluye análisis longitudinal de nuevas generaciones.	Muestra la potencia de la comunalidad y resiliencia como estrategias psicosociales de adaptación migrante e interculturalidad.	Brinda insumos para diseñar políticas públicas culturales que reconozcan la organización y aportes de comunidades indígenas migrantes.

<p>Aquino Moreschi, A. (2024).</p>	<p>La comunalidad es presentada como camino para descolonizar la existencia, proponiendo repensar la vida desde el respeto, el trabajo colectivo y la reciprocidad, en contraposición al individualismo moderno.</p>	<p>Al ser una reseña, no profundiza en casos prácticos. La propuesta teórica necesita concreción metodológica para su aplicación educativa o política más amplia.</p>	<p>Aporta claves para la descolonización epistémica desde una mirada comunal, vinculada a experiencias educativas autónomas y procesos organizativos en Oaxaca.</p>	<p>Promueve repensar la producción de conocimiento desde la experiencia situada, fortalecer epistemologías no hegemónicas y orientar prácticas educativas desde el territorio y la colectividad.</p>
<p>Castro García, R. (2024).</p>	<p>La comunalidad es una práctica de resistencia frente al colonialismo, el capitalismo y el patriarcado. Se expresa como forma de vida colectiva que organiza el trabajo, la palabra, la fiesta y el territorio.</p>	<p>El texto enfatiza lo teórico y testimonial, sin profundizar en experiencias prácticas concretas o mecanismos de implementación institucional.</p>	<p>Ofrece una mirada crítica al orden dominante y propone un horizonte político, cultural y espiritual basado en la vida comunitaria.</p>	<p>Posibilita repensar políticas desde lo comunal, fortalecer movimientos sociales y promover formas alternativas de educación y organización desde la raíz comunitaria.</p>

Con base en la revisión sistemática de la literatura, se observó el papel trascendental que ha jugado la comunalidad desde que surge como concepto en los años ochenta, en la Sierra Norte y Sierra Mixe del estado de Oaxaca, siendo impulsado por Jaime Martínez Luna, indígena zapoteco, y Floriberto Díaz. Por otro lado, diversos académicos como Juan José Rendón y Benjamín Maldonado Alvarado han aportado significativamente al desarrollo del concepto desde una perspectiva académica (Castro Rodríguez, 2024). Hasta formar parte de las epistemologías del Sur, junto con el buen vivir (paradigma sudamericano, alternativo al desarrollo occidental). Ambos son propuestas y formas de resistencia desde el pensamiento de los pueblos originarios de América Latina ante la opresión del sistema capitalista neoliberal, pero sobre todo son una práctica cotidiana que rompe con modelos de desarrollo excluyentes. La comunalidad es una forma de vida basada en el nosotros, la reciprocidad, el territorio y la organización comunitaria. Su práctica implica resistencia al modelo individualista occidental y una pedagogía desde el territorio (Martínez Luna, 2017).

En ese sentido, se ha dado una reflexión para abordar el estudio de un sujeto comunitario, afirmando que los pueblos del sur global (comunidades de trabajadores del campesinado, indígenas y afrodescendientes) están generando un nuevo ethos basado en la autogestión, solidaridad y cuidado del territorio. La experiencia y conocimiento de los pueblos les ha permitido existir en respeto con el territorio y la naturaleza de forma sostenible, lejos de la voracidad del mercado capitalista. Como parte de las cosmovisiones que sustentan las experiencias de este sujeto comunitario y revolucionario, por enfrentar la crisis social y ambiental, se ubica: Ubuntu, que proviene de las lenguas zulú y xhosa. en África y significa "humanidad hacia otros" o "yo soy porque nosotros somos". Se refiere a la importancia de la conexión, la cooperación y la empatía en las relaciones humanas. Así como el buen vivir y la comunalidad, entre otras. Este modelo de sujeto comunitario enfrenta amenazas constantes por el avance del capital y la falta de reconocimiento institucional. Aun es poco visibilizado en la literatura dominante. Propone fortalecer redes de cooperación entre comunidades y universidades. Integrar la economía ecológica radical y el pensamiento postcapitalista en proyectos comunitarios (Barkin, 2022).

Pese a los estudios que pueden encontrarse sobre la comunalidad, como concepto, categoría de análisis, epistemología o práctica, todavía sigue siendo desconocida en varios sectores de la sociedad mexicana, país donde surgió, cuando es un recurso que podría sumar a la comprensión de los pueblos originarios y a las propuestas que desde su pensamiento pueden aportar en la solución de problemáticas actuales. Para Maldonado, uno de los investigadores que ha enriquecido la comunalidad desde la academia "el concepto necesita ser fortalecido por los aportes académicos y ser confrontado con datos provenientes de diversos pueblos de Oaxaca para corroborar su consistencia" (Maldonado Alvarado, 2005).

Comunalidad para descolonizar, una pedagogía desde el territorio

La literatura revisada indicó que la comunalidad es también una pedagogía que debe realizarse desde el territorio por ser uno de los cuatro elementos que la componen junto al trabajo colectivo, la asamblea y la fiesta (Martínez Luna, 2017). Las secuelas del proceso de conquista y colonización se han reconfigurado y son visibles en las prácticas cotidianas y en las decisiones que se toman desde el poder, afectando a la población indígena y afrodescendiente en América Latina y otros países donde se vivieron procesos similares. La comunalidad se plantea como una propuesta para descolonizar la vida desde lo colectivo, lo territorial y lo cotidiano. Se promueve el reconocimiento de saberes comunitarios como fundamentos para un nuevo modelo de existencia social (Aquino Moreschi, 2024).

El patrimonio cultural gastronómico y la interculturalidad participan también como elementos pedagógicos contribuyendo a la identidad y la comunalidad. En algunas de las experiencias que demuestra la literatura revisada, se ubica la Escuela Agroecológica Chinampera, los estudiantes participaron en una investigación cualitativa y expresan cómo la alternativa pedagógica de esta escuela que tiene como elemento fundamental la chinampa, puede contribuir a la creación de una

experiencia de vida en común. También comprendieron la relación de la producción local con el consumo local y una alimentación nutritiva, variada, saludable (Valladares, 2023). Si bien la comunalidad se analiza en sus cuatro componentes en la escuela, se hace poco énfasis en la comida tradicional o el patrimonio cultural gastronómico, el estudiantado se refiere a la chinampa como una práctica tradicional que contribuye de manera integral en la formación de los estudiantes en la comunalidad, sin embargo, ellos mismos expresan que el enfoque relativo a la cocina tradicional es menor, aunque está presente en las fiestas y la producción agroecológica chinampera es parte del sistema alimentario, esta se centra más como práctica pedagógica para potenciar la comunalidad y una relación respetuosa con la naturaleza.

Las milpas educativas, es otra de las experiencias ubicadas en los resultados de la búsqueda. Un proyecto de investigación-intervención educativa colaborativo, realizado en localidades indígenas de México durante la pandemia del Covid19, presentándose como una alternativa ante situaciones de contingencia, evidenciando la situación de desigualdad y brecha digital de la mayoría de la población, así como las inconsistencias del sistema educativo al no generar una estrategia y contenidos adecuados en materia de interculturalidad en contextos de vulnerabilidad (Sartorello, 2022). Sin embargo, los docentes "milperos" de este proyecto lograron transformar la situación en un área de oportunidad, asegurando que las clases no fueron ni virtuales, ni por televisión sino en los diferentes espacios de las comunidades, las viviendas, las cocinas, las fiestas, los huertos, los sembradíos de milpa. Aunque el artículo no recurre al concepto comunalidad como una categoría de análisis, se observan las características de la pedagogía decolonial, intercultural, siendo el territorio y la gente de la comunidad de quienes la niñez aprendió, no solamente los conocimientos de la currícula educativa, sino en interacción con su entorno, los saberes y prácticas tradicionales de la comunidad.

En este contexto, las universidades interculturales fueron creadas en México desde el 2004 como alternativas educativas para las juventudes de comunidades indígenas que no pueden acceder a la educación convencional en las grandes ciudades. Promueven la preservación y transmisión de conocimientos, prácticas tradicionales y demás elementos que integran su cultura. Los trabajos de investigación como proyectos para el desarrollo comunitario o como parte de su formación académica. Dirigidos algunos de estos a recuperar y valorar el patrimonio biocultural, abarcando las formas de producir, preparar y consumir los alimentos. Sin embargo, los autores consideran que estos esfuerzos significativos quedan a nivel local sin incidir en otros espacios de la sociedad, fuera del ámbito educativo en el que se encuentran. Dada la riqueza biocultural que existe en Latinoamérica, proponen que a través de los profesores en servicio y los estudiantes que se encuentran en proceso de formación de escuela básica, se desarrollen estrategias pedagógicas para trabajar en las escuelas, lo que implica el interés del docente por estos conocimientos del patrimonio biocultural, incorporándose a su práctica en sus planeaciones didácticas y relacionarlas con los planes y programas que se establecen de acuerdo con el nivel de grado para docentes. Como uno de los referentes que demuestran esta alternativa, indica el caso de una estudiante de licenciatura en el Estado de México quien diseñó e implementó herramientas de intervención pedagógicas para trabajar con niños de 5º grado de primaria en la materia de ciencias naturales, mediante mapas comunitarios y cuentos, realizó un trabajo de recuperación de saberes tradicionales asociado al uso y preservación de los recursos naturales (García et al., 2022).

En otros casos de experiencias educativas registrados en la literatura revisada, se analiza la comunalidad como una pedagogía decolonial e intercultural en el ámbito de las escuelas y como herramienta política, el cooperativismo y en la defensa del territorio en los estados de Guerrero, Oaxaca, Michoacán y Puebla, promueven una transformación pedagógica desde una postura crítica, comunitaria y no colonial. Se destacan iniciativas donde la comunidad es el eje para producir conocimiento (Díez Gutiérrez & Jarquín Ramírez, 2023). Uno de los referentes es la Universidad Autónoma Comunal Oaxaqueña que actualmente cuenta con 16 sedes en el estado de Oaxaca, que

surge como un proyecto curricular alternativo basado en la comunalidad, articula saberes ancestrales, territorio y prácticas educativas situadas (Carmona, 2022) y la Universidad Intercultural del estado de Puebla en San Marcos Tlacoyalco donde los estudiantes realizan trabajos de colaboración e investigación con sus comunidades para conocer las prácticas y conocimientos de los pueblos originarios identificando alternativas desde la comunalidad ante la crisis actual (López Varela, 2021).

La instauración de proyectos de desarrollo que intervienen el territorio sin considerar a los pueblos que los habitan, impacta en las prácticas alimentarias de las comunidades, así lo demuestra el artículo Efectos de los megaproyectos hidroeléctricos sobre la gastronomía indígena. El caso del municipio de San Felipe Usila en Oaxaca, México, donde la autora explica que la comunalidad se debilita con los megaproyectos y desplazamiento territorial. La gastronomía indígena, chinanteca, se desvaloriza, por lo que la pérdida de comunalidad equivale a erosión del patrimonio gastronómico, siendo una prioridad seguir documentando para que no se extinga este conocimiento tradicional (Mejía Martínez, 2020).

El patrimonio cultural gastronómico, las mujeres y la comunalidad ante la desigualdad y mercantilización de lo propio.

En la revisión de la literatura, se observó que el patrimonio cultural gastronómico debe comprenderse como un sistema vivo, dinámico y en constante cambio y transformación que precisa de una reflexión crítica en relación al concepto tradicional de la UNESCO, en ese sentido, se considera importante la visión de las culturas locales como los pueblos originarios para aportar al concepto de patrimonio cultural gastronómico y los procesos de patrimonialización (Borrega Reyes, 2022).

En los artículos seleccionados, el caso de Colombia sobre las cocineras tradicionales que llaman matronas por ser mujeres de liderazgo, conocimientos y sabiduría, ilustra lo que las campañas nacionales de “rescate de las cocinas tradicionales” en miras a preservar el patrimonio cultural gastronómico, pueden impactar negativamente, exponiéndolas a la exotización, sin tomar en cuenta su situación socioeconómica y sobre todo sin incluirlas en la toma de decisiones (Marsiglia Pastrana & Botero, 2022). Más que reconocidas las cocineras tradicionales terminan siendo utilizadas, despojadas de su conocimiento. Situación similar se puede observar en otros países de Latinoamérica como México.

El proceso de la migración del contexto rural a otro urbano, también se observó en la revisión sistemática, uno de los artículos que analiza cómo la comunalidad y los elementos que componen la cultura de familias nahuas de Guerrero: la lengua materna, el trabajo artesanal y la comida tradicional, entre otros, les ayudaron a establecerse en la ciudad de Morelia y a reconfigurar su identidad ante la discriminación cotidiana. En ese contexto las mujeres también juegan un papel fundamental para que el patrimonio cultural gastronómico no se pierda, la creatividad y el ingenio en las formas de alimentarse, sobreviviendo ante la adversidad, incorporando lo nuevo, sin perder las prácticas alimentarias tradicionales, es una de las estrategias que se generan en comunalidad (Domínguez Esteban et al., 2024).

DISCUSIÓN

En la revisión de la literatura se identificaron investigaciones donde la comunalidad, es una alternativa que revalore el patrimonio cultural gastronómico en las escuelas interculturales bilingües.

Para ello se priorizaron las investigaciones que abordan el origen del concepto comunalidad desde que surge en México y su relación con la interculturalidad en el ámbito educativo y comunitario, así como su importancia en el sostenimiento del patrimonio cultural gastronómico. Se pudo conocer e identificar en las investigaciones, la riqueza y diversidad del conocimiento y prácticas tradicionales de los pueblos originarios en las comunidades, escuelas, en el contexto de la emigración, los movimientos sociales,

las cocinas tradicionales, que en comunalidad les ayuda a resistir ante los embates del capitalismo, Fueron pocos los trabajos de investigación encontrados, que nos aporten información sobre la comunalidad como alternativa para la revaloración del patrimonio cultural gastronómico en las escuelas interculturales, pese a la inclusión de sistemas productivos alimentarios tradicionales en su estrategia pedagógica en algunas experiencias educativas revisadas, no necesariamente hacen énfasis en sus formas de alimentación tradicionales o en las estrategias pedagógicas para lograr esta revaloración y transmisión, dentro de las escuelas interculturales y desde estas trasladarlas hacia otros espacios y contextos, para incidir en otros sectores de la población.

Esto no significa que, en las escuelas interculturales existentes en Latinoamérica, desde el nivel preescolar hasta las universidades, no se realice la revaloración del patrimonio cultural gastronómico, en su dimensión material, inmaterial o biocultural. Sin embargo, la revisión sistemática nos indica un vacío: hace falta documentar esas experiencias. En los artículos seleccionados se observó la importancia de los conocimientos tradicionales en las mujeres, ya sea como matronas, cocineras tradicionales, madres, cuidadoras; de las y los docentes comunitarios, artesanos migrantes, personas de la tercera edad, campesinos o asambleas de barrios, como se observa en la Tabla 1, que integran al sujeto comunitario y no se quedan anclados a un tiempo, sino desde esa tradición, desde ese conocimiento transmitido de generación en generación, innovan, hacen propuestas, la comunalidad es una de ellas, integrando memoria colectiva, territorio, trabajo comunitario, la asamblea y las fiestas.

Sin dejar de reconocer la capacidad que las personas tienen de transformar su realidad y más aún cuando se hace desde la comunalidad. Aquí es importante considerar la situación de desigualdad y racismo que se vive en el caso de países como México, especialmente en el rubro de educación y el acceso a la misma. Si bien es importante el interés y la participación tanto de docentes como estudiantes en proceso de formación, en la preservación y transmisión del patrimonio cultural gastronómico, la generación de conciencia social y respeto por la naturaleza, es fundamental una política pública educativa con enfoque intercultural crítico, lejos de la folklorización y la simulación, que no solamente exista y se apruebe, sino que además provea los recursos necesarios para que los docentes realicen este tipo de actividades que implican investigación e intervención comunitaria para recuperar la memoria colectiva e incrementan la jornada laboral convencional. Así también para que los estudiantes en formación como docentes cuenten con este enfoque en la currícula de sus universidades y los recursos necesarios para desarrollar proyectos de investigación comunitaria.

Es importante recordar que el patrimonio cultural gastronómico, como las escuelas interculturales bilingües es resultado de demandas sociales para proteger los derechos humanos a la alimentación y la cultura, a fin de fortalecer la identidad, la autonomía y el derecho de las comunidades a decidir sobre su alimentación, por lo que se debe atender la recomendación de López y Borrego, de verlo como un ente vivo, con un enfoque crítico y desde la visión de los pueblos originarios, las culturas locales y para beneficio de las mismas.

CONCLUSIÓN

La comunalidad más que un concepto teórico es una práctica permanente y un modo de vida, es necesario cuestionarnos cómo difundir o recuperar esta práctica en los diferentes sectores de la sociedad, para pensar desde esta cosmovisión las formas de hacer frente a la crisis socioambiental y desde el ámbito académico de qué manera se puede hacer ciencia, considerando los conocimientos, las epistemologías que surgen de los pueblos originarios, afrodescendientes y comunidades locales, no con fines extractivos para servirse de ellas, sino desde ellas y a favor de ellas.

Respondiendo a la pregunta de investigación: ¿cuáles son las investigaciones donde la comunalidad es una alternativa que revalore, preserve y transmita el patrimonio cultural gastronómico en las escuelas interculturales bilingües? Se confirmó que la comunalidad contribuye a la revaloración del

Patrimonio cultural gastronómico, siendo las escuelas interculturales bilingües espacios fundamentales en su preservación, sin embargo, urge diseñar e implementar estrategias pedagógicas. Siendo la comunalidad una propuesta desde los pueblos originarios ante la crisis civilizatoria, falta difundir su práctica y su reflexión en el ámbito académico con énfasis en el patrimonio cultural gastronómico y las escuelas interculturales, ecuación de búsqueda en cuyos resultados se detectó un vacío. En las regiones del mundo donde la desigualdad y el racismo persisten como resultado de una colonización que se reconfigura actualmente en el sistema capitalista neoliberal, los conocimientos y prácticas tradicionales de población indígena o afrodescendiente, no son prioridad para el sistema. Si bien, estas prácticas existen porque han permitido resistir a los pueblos originarios y las llevan a todos los ámbitos como el educativo, hace falta que sean documentadas.

La revisión sistemática dejó claro la urgencia de registrar los conocimientos tradicionales, diseñar e implementar las metodologías para lograrlo, ante la pérdida de quienes portan este conocimiento que se extinguirá con ellos si no se documenta. Vincular prácticas educativas tradicionales a marcos curriculares oficiales. Integrar saberes alimentarios a políticas de salud intercultural. Crear política con enfoque intercultural crítico o fortalecer la existente, vigilando que se implemente y beneficie a la población para la que está dirigida.

Al revisar la literatura en torno al patrimonio cultural gastronómico se abre la invitación a reflexionar: ¿de qué manera nos estamos relacionando con el territorio? ¿Cuáles son las representaciones sociales que tenemos de la cultura propia? ¿Si nos sentimos o no parte de ella? La revaloración del patrimonio cultural gastronómico inicia con la revaloración de quiénes somos, de nuestra identidad. En el bagaje de experiencias y miradas recabadas, se observó a la comunalidad como herramienta pedagógica desde el territorio, la economía ecológica radical, la pedagogía del cuidado o del apapacho y los afectos, desde la crítica a la folklorización y mercantilización del patrimonio cultural gastronómico, hasta la pedagogía decolonial, siendo las escuelas interculturales bilingües y las comunidades en contextos rurales o urbanos, los espacios desde donde la niñez, las juventudes, docentes y padres de familia, preservan los elementos de la cultura propia, como los conocimientos que giran en torno a nuestras prácticas alimentarias tradicionales.

Otro hallazgo en los artículos revisados, fue la invitación constante a crear redes, entre disciplinas, territorios y comunidades locales, nacionales e internacionales. Seguir cuestionándonos, crear alianzas, abriéndonos a la posibilidad de otros modos de pensar y sentir desde lo común. Actualmente vivimos las consecuencias del capitalismo neoliberal, la globalización, la homogeneización cultural, el modelo de producción agroindustrial alimentario, desigualdad, violencia e inseguridad, la crisis climática. No obstante, los saberes y conocimiento tradicionales de nuestros pueblos, las prácticas alimentarias, formas de sanar y percibir la vida, permanecen en las cocinas, las colonias, las comunidades, las escuelas rurales e interculturales, esperando ser documentados.

REFERENCIAS

Aquino Moreschi, A. (2024, 15 de noviembre). Comunalizar para descolonizar: Comentarios al libro de Jaime Martínez Luna. *Revista Pueblos y Fronteras Digital*, 19, 1–7. <https://doi.org/10.22201/cimsur.18704115e.2024.v19.742>.

Barkin, D. (2022). El ethos comunitario en una era de crisis ecológica. *Minga. Revista de ciencias, artes y activismo para la transformación de América Latina*, 5(7), 1-14. Cochabamba, Bolivia.

Borrega Reyes, Y. (2022). Aportes en la discusión de un nuevo concepto de patrimonio gastronómico desde la complejidad y el diálogo de saberes. *Estudios Latinoamericanos, nueva época*, (50), 165–182.

Castro Rodríguez, A. (2024). Comunalidad resistencia de los pueblos frente al capitalismo. *Educa. Servicios para una educación alternativa*.

de Sousa Santos, B. (2011). Epistemologías del Sur. *Utopía y Praxis Latinoamericana: Revista Internacional de Filosofía Iberoamericana y Teoría Social*, 16(54), 17–39. <https://produccioncientificaluz.org/index.php/utopia/article/view/3429>

Díez-Gutiérrez, E.-J., & Jarquín-Ramírez, M.-R. (2023). Desobediencia epistémica anticolonial en el sistema educativo: Michoacán y Oaxaca como experiencias de construcción educativa postcolonial en México. *Revista Española de Educación Comparada*, (43), 137–157.

Domínguez Esteban, C., Vargas Garduño, M. L., & Méndez Puga, A. M. (2024). Aprendes a vivir con las cosas nuevas: Vivencias de familias náhuatl. *Migrantes de Guerrero*, 6.

García, S. A., Mendieta Ramírez, A., & Botello Felisa, Y. (2022). Promover el patrimonio biocultural y conocimiento tradicional ancestral desde la dimensión educativa. *Hábitus*, 20(1), 105–118.

Good Eshelman, C. (2019, abril-junio). Estrategias en la alimentación tradicional entre nahuas del Alto Balsas de Guerrero: Perspectivas desde la antropología de la comida. *El Volcán Insurgente*, (57), 64–70. Recuperado de <https://www.iis.unam.mx/wp-content/uploads/2020/10/Catharine-Good-Estrategias-en-la-alimentacion.pdf>

López Varela, G. (2011). Pedagogías dialógicas en contextos sindémicos: Acuerpar el acto educativo en la región ngigua poblana. *Revista CoPaLa. Construyendo Paz Latinoamericana*, 6(13).

Maldonado Alvarado, B. (2005). Desde la pertenencia al mundo comunal: Propuestas de investigación y uso de experiencias y saberes comunitarios en el aula indígena intercultural de Oaxaca (ISBN 978-607-7751-47-2; DOI 10.61728/AE24003896). México: Centro de Estudios Ayuuk – Universidad Indígena Intercultural Ayuuk & Sistema Universitario Jesuita. Recuperado de <https://publicaciones.isia.edu.mx/items/show/2>

Mancera-Valencia, F. J. (2019). Diversidad. Patrimonio cultural gastronómico: Consideraciones teóricas (No. 18). Instituto para el Desarrollo Sustentable en Mesoamérica, A.C. (IDESMAC).

Marsiglia Pastrana, J. C. B., & Botero, K. (2022). De matronas a matronxs: Un abordaje como aporte a la decolonización de los roles y saberes en las cocinas Colombia. *Revista Latinoamericana de Food Design*, (3), 131–163.

Martínez Buenabad, E. (2015). La educación intercultural y bilingüe (EIB) en México: ¿El camino hacia la construcción de una ciudadanía democrática? *Relaciones. Estudios de historia y sociedad*, 36(141), 103–131.

Martínez Luna, J. (2017). Comunalidad... camino que se hace... al andar. Conceptos y fenómenos fundamentales de nuestro tiempo. Universidad Autónoma de México. Instituto de Investigaciones Sociales. https://conceptos.sociales.unam.mx/conceptos_final/643trabajo.pdf

Mejía Martínez, C. (2020). Efectos de los megaproyectos hidroeléctricos sobre la gastronomía indígena: El caso del municipio de San Felipe Usila en Oaxaca, México. *Iberoamérica Social: Revista-red de estudios sociales*, 8(15), 84–104.

Nava Morales, E. (2013). Comunalidad: semilla teórica en crecimiento. *Cuadernos del Sur: Revista de Ciencias Sociales*, 18(34), 57–69. <https://doi.org/10.4000/ideas.9121>

Organización de las Naciones Unidas. (1948). Declaración Universal de los Derechos Humanos (art 25). <https://www.un.org/es/about-us/universal-declaration-of-human-rights>

Organización de las Naciones Unidas. (1966). Pacto Internacional de los Derechos Económicos, Sociales y Culturales (art. 11). <https://www.ohchr.org/es/instruments-mechanisms/instruments/international-covenant-economic-social-and-cultural-rights>

Organización de las Naciones Unidas. (2015). Agenda 2030 y Objetivos de Desarrollo Sostenible (arts. 1–4, 13). <https://sdgs.un.org/goals>

Organización de las Naciones Unidas. (2022). Informe de los Objetivos de Desarrollo Sostenible 2022. <https://unstats.un.org/sdgs/report/2022>

Organización de los Estados Americanos. (1967). Carta de la Organización de los Estados Americanos. https://www.oas.org/es/sla/dil/tratados_multilaterales_interamericanos_A-41_carta_OEA.asp

Organización Internacional del Trabajo. (1989). Convenio sobre pueblos indígenas y tribales en países independientes (Convenio núm. 169). https://www.ilo.org/dyn/normlex/es/f?p=NORMLEXPUB:12100:0::NO::P12100_ILO_CODE:C169

Rossi, L. (2021). El alimento, flujo energético vital entre la tierra y la humanidad: Reflexiones sobre una comensalidad crítica desde una trama agroecológica. *Aposta. Revista de Ciencias Sociales*, 90, 111–126.

Sartorello, S. C. (2022). Educar en pandemia: Aprendizaje situado en las milpas educativas. *Revista Articulando e Construyendo Saberes*, 7.

Silva Carmona, L., Lucero López Guzmán, E. A., Dimena, D., & González Solís, D. (2022). Un proyecto desde la comunalidad. *Tellus*, 22(49), 77–90.

Valladares, L. (2023). La Escuela Agroecológica Chinampera: Fondos de identidad y comunalidad en las experiencias pedagógicas narradas por sus estudiantes. *RLEE Nueva Época*, LIII(3), 253–282.

Victorino Ramírez, L., & Yschel Soto Espinoza. (2021). Comunalidad, pedagogía y cooperativismo: Algunas experiencias en pueblos originarios del sur mexicano. *Revista Pegada*, 22(2).

Zaragoza Álvarez, J. (2025). La alimentación en comunalidad y la salud totonaca del norte de Puebla. *Mirada Antropológica*, 20(28), 121–136.

Todo el contenido de **LATAM Revista Latinoamericana de Ciencias Sociales y Humanidades**, publicados en este sitio está disponibles bajo Licencia [Creative Commons](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/) 