

Tema: Evolución Culinaria: Una convivencia entre la innovación, lo clásico, la creatividad, la tradición y la contemporaneidad en la gastronomía

I. Introducción

La gastronomía ha experimentado una evolución profunda, desde lo antiguo a lo moderno, la innovación de la cocina ha sido innovadora logrando a la fecha incorporar técnicas como la gastronomía molecular, mientras se conservan el respeto por las raíces clásicas y tradicionales al rescatar recetas autóctonas y saberes transmitidos por generaciones anteriores (Gómez & Hernández, 2022).

Estas técnicas innovadoras, como espumas o esferificaciones, han convertido la gastronomía en un espectáculo visual, además de ser una herramienta para explorar nuevas fronteras culinarias y potenciar la creatividad y la sustentabilidad alimentaria (Altamirano et al., 2024). Por otro lado, se percibe una tendencia actual, que se relaciona al redescubrimiento de la cocina local y tradicional. Un ejemplo de ello es el caso de Cataluña donde las técnicas ancestrales conviven con enfoques contemporáneos para preservar la vitalidad de nuestras raíces culturales (Burgen, 2020).

En este equilibrio, la creatividad ocupa un lugar central en el proceso culinario; no se trata simplemente de reproducir recetas del pasado ni de exhibir sin significado un despliegue técnico sofisticado; la creatividad permite crear platos que son reinterpretaciones y se referencian como estilos tradicionales renovados mediante presentaciones contemporáneas (Yasmeen & Fischer, 2024).

Sin embargo, este fenómeno no está libre de desafíos. Uno de los problemas principales identificados radica en la dificultad para equilibrar la innovación y la autenticidad. ¿Cómo lograr una cocina que sea, al mismo tiempo, innovadora y respetuosa hacia su herencia cultural? ¿En dónde establecer los límites entre la reinterpretación y la apropiación? ¿Qué papel desempeña la sostenibilidad en este proceso evolutivo? Estas interrogantes guían el análisis reflexivo sobre la coexistencia de los cinco elementos fundamentales, novedad, herencia, imaginación, lo tradicional y lo moderno, en la cocina presente.

En este contexto, el principal propósito de este ensayo es evaluar de qué manera se desarrollan estas interacciones en el ámbito gastronómico actual; esto se logrará a través de un análisis teórico y ejemplos prácticos que mostrarán las diversas dinámicas y conflictos que emergen al fusionar estos enfoques. Por lo que, el objetivo de investigación se ha planteado de la siguiente manera:

- Determinar la forma en que la cocina tradicional evoluciona mediante la incorporación de enfoques innovadores sin desconectarse con sus raíces culturales.

La relevancia del presente estudio se relaciona con la importancia actual de la cocina como recurso para el desarrollo local, la preservación de la cultura y la proyección internacional. Destacando que este proceso de cambio contribuye al fortalecimiento de la identidad culinaria de las regiones y les permite destacarse en un mercado global que valora tanto la innovación como la autenticidad.

De igual manera, La importancia de esta investigación radica en el valor actual de la gastronomía como factor clave para el crecimiento local y la conservación cultural a nivel mundial, lo que puntualiza que este cambio está fortaleciendo la identidad culinaria de las diferentes regiones y permite destacarse en un mercado global que aprecia tanto la innovación como la autenticidad.

II. Marco teórico

La evolución culinaria abarca diversos aspectos que van más allá de simplemente modificar recetas o actualizar presentaciones gastronómicas, por lo que, los avances tecnológicos disponibles actualmente, ha hecho más fácil la preparación de alimentos y ha provocado cambios en el sabor y aroma de los platos, al sustituir ingredientes y métodos tradicionales, lo que convierte a la cocina es como un ser vivo que evoluciona a lo largo del tiempo junto con las personas y las circunstancias que la rodean.

El avance de la tecnología ha facilitado la preparación de comidas y ha provocado que se sustituyan ingredientes y técnicas tradicionales; esto ha ocasionado modificaciones en el gusto y el olor de los alimentos (Yikmi et al., 2024). Esta evolución se ha enfocado en la innovación y desarrollo

técnico-científico dentro del contexto gastronómico, promoviendo a este sector, como un lugar de intensa experimentación, donde la cocina más tradicional se combina ingeniosamente con variedad de disciplinas científicas y formas de saber para descubrir nuevas oportunidades que trascienden la mera preparación de comidas y menús (Zoran, 2025).

La revolución en el ámbito culinario y gastronómico está explorando nuevas fronteras al relacionarse con temas como el bienestar general de las personas en la sociedad actual. Además, se están enfocando también en aspectos como la protección del medio ambiente y la incorporación de tecnología digital para mejorar la producción alimentaria y fomentar el espíritu emprendedor en el campo tecnológico. La gastronomía innovadora ha ganado prestigio en estos ámbitos por su capacidad para generar innovación en las cadenas de valor alimentarias, el sector de la salud y el bienestar o como un campo específico de las industrias creativas. En consecuencia, la ciencia culinaria ha adquirido un creciente reconocimiento como una disciplina pionera abierta al intercambio de conocimiento, capaz de acelerar el ritmo de la innovación y con un gran potencial de futuro, complementaria a los estudios de alimentación (Pannila et al., 2022).

A medida que se acumula conocimiento técnico y científico sobre el tema, comenzamos a observar un aumento correspondiente de instalaciones y servicios que apoyan la innovación, la digitalización y el emprendimiento en el ámbito gastronómico. Los nuevos agentes expertos en innovación culinaria utilizan métodos científico-tecnológicos para generar resultados pragmáticos, como patentes, nuevos productos alimenticios, servicios personalizados y herramientas de gestión digital (Sutagama et al., 2025).

La creatividad culinaria se define como la expresión de los alimentos de manera artística y novedosa, la expresión del mundo interior del chef y el intento de transferir creatividad a la comida (Ekincek & Günay, 2023). Para Chauhan (2023) los principales factores que influyen en la creatividad culinaria incluyen las características personales de los chefs como individuos creativos, los procesos involucrados en el desarrollo de productos innovadores, las propiedades distintivas de los productos

culinarios creativos, así como la cultura y el entorno, los cuales juegan un papel fundamental en el estímulo de la creatividad de los profesionales gastronómicos.

Por otro lado, las innovaciones culinarias para la industria alimentaria abarcan un amplio espectro, que incluye productos alimenticios FMSG y sus formulaciones, diversos equipos de producción y de cocina, nuevas moléculas e ingredientes, productos funcionales, tecnologías sostenibles y numerosos desarrollos de software, como sistemas de servicios integrados y herramientas de gestión (Sener & Ulu, 2024).

Estos avances han propiciado el surgimiento de la cocina modernista o gastronomía molecular, la cual surgió a finales del siglo XX y se destaca por su enfoque científico en la práctica culinaria. Esta nueva tendencia ha sido liderada por chefs como Ferran Adrià y Heston Blumenthal, con el fin de reinventar las técnicas tradicionales al integrar tecnología de vanguardia y conceptos científicos, llevando a descubrir un abanico de sabores y texturas, que han incrementado las opciones creativas en el ámbito culinario (Siraj & Khan, 2024).

Sin embargo, uno de los desafíos principales al tratar de combinar la tradición y la innovación es mantener la autenticidad. A veces cambiar recetas o técnicas tradicionales se interpreta como una falta de respeto una pérdida de la esencia cultural lo que puede provocar controversias en los círculos culinarios. Por ejemplo, el proceso de reinterpretar un plato clásico, incorporando un mediante la aplicación de métodos modernos como la gastronomía molecular podría generar opiniones encontradas entre aquellos más tradicionales (Negi et al., 2025).

En relación con este tema específico de las tradiciones culinarias suele ser heredado de una generación a otra generación de al lado, estableciendo un sentido de cohesión y persistencia en el tiempo; ya que la comida no es meramente una exigencia biológica necesaria, sino que también funciona como un símbolo social y cultural importante. Dichas tradiciones culinarias reflejan los valores y

convicciones del grupo social, así como como conectan a los individuos con su identidad cultural (Galarraga & Martinez, 2025).

Las técnicas de cocina tradicionales han desempeñado un papel fundamental en la gastronomía mundial. Métodos como saltear, estofar y asar tienen historias únicas y se han adaptado para satisfacer los gustos locales y las preferencias culturales en diferentes partes del mundo (Siraj & Khan, 2024). Las prácticas culinarias ancestrales han tenido un papel crucial en la cocina a nivel global. Técnicas como saltear, guisar y hornear poseen historias particulares y se han modificado para complacer los paladares locales y las preferencias culturales en distintas regiones del planetado (Sharma, 2024).

Estas soluciones innovadoras ayudan a ahorrar energía y a reducir los tiempos de producción. Como resultado de ello se generan menos residuos y se recortan los costes operativos. Esto favorece una cadena de producción más responsable y competitiva (Thomé, 2020). Además de las técnicas convencionales de siempre; las soluciones modernas también juegan un papel fundamental en la elaboración de alimentos tradicionales y otros más. Las últimas innovaciones se centran en mejorar los procesos tecnológicos para lograr una producción más eficiente y respetuosa del medio ambiente (Ossowska et al., 2024).

III. Procesos y herramientas del tema a desarrollarse

Etapas del proceso de evolución culinaria

La progresión en la cocina se puede estudiar a través de diferentes fases que representan un cambio significativo en la manera de comprender y disfrutar los alimentos.

- La primera fase es la convencional y se distingue por la transmisión oral de recetas y técnicas culinarias tradicionales que utilizan ingredientes locales y tienen una fuerte conexión cultural.

- A continuación, se produce la etapa de transformación o fusión influenciada por los procesos migratorios, la colonización y la comercialización, lo que deriva en tradiciones gastronómicas regionales.
- En la tercera fase corresponde a la industrialización que corresponde a la mecanización de la producción de alimentos y en el cual se popularizaron los alimentos procesados.
- La cuarta fase está caracterizada por la introducción de métodos innovadores como la gastronomía molecular y el uso de tecnología culinaria avanzada como la liofilización, empleo de impresoras 3D en cocina creativa y experimental y la esferificación, lo cual ha modernizado de la gastronomía está vinculado a la cocina creativa de autor y a los laboratorios culinarios donde la innovación es clave.
- La última fase es la sustentabilidad y digitalización, en la cual se optimiza los procedimientos operativos y el compromiso medioambiental. Esta fase, se enfoca hacia la economía circular, la cual busca reducir el impacto en la crisis climática y el agotamiento de los ecosistemas, en pro de promover el aprovechamiento de desperdicios alimenticios, un mayor consumo de productos locales y de temporada, y una disminución en las emisiones contaminantes. Además, se destaca los procesos de digitalización que han revolucionado el mundo gastronómico, como la inteligencia artificial, IOT (Internet of Things), la agricultura de precisión y la realidad aumentada ya forman parte del nuevo panorama culinario.

Técnicas y tecnologías de evolución gastronómica

En el contexto de la innovación tecnológica, ha sido esencial en desarrollo de la cocina, destacando que procedimientos como cocinar al vacío (conocido como sous-vide), así como el uso de la esferificación y las espumas han dado un nuevo significado a las texturas y la presentación en la gastronomía. En el ámbito tecnológico, se incluyen los hornos inteligentes, sensores para medir la

humedad; termómetros digitales; neveras equipadas para controlar gases y sistemas automatizados de gestión de inventarios.

Herramientas de gestión de innovación en la industria gastronómica

En la actualidad en el ámbito gastronómico se trabaja en la gestión de la innovación mediante el uso de herramientas que combinan creatividad y tecnología de forma sustentable. El uso de metodologías como el Design Thinking y el Lean Startup permite mejorar las experiencias culinarias y validar nuevas propuestas. Por otro lado, las tecnologías como la inteligencia artificial y realidad aumentada, así como el análisis avanzado de datos contribuyen enriqueciendo tanto la experiencia sensorial como operativa del sector gastronómico. Además de eso, técnicas como el análisis de ciclo de vida (ACV) promueven la sustentabilidad.

Casos exitosos

Entre los casos en los que se aplican estas técnicas se destaca Pérez (2020), quien usa el plancton marino en técnicas como sous-vide y emulsiones modernas, promoviendo la sostenibilidad y la recuperación de productos marinos infrautilizados, promueve el avance en la cocina desde una perspectiva ambiental, empleando la evaluación del ciclo de vida (ACV), sistemas de planificación de recursos empresariales para el seguimiento en la pesca y colaboraciones conjuntas con avances científicos. Así mismo, Gandía Blasco Group, (2024) presenta Sublimotion como un modelo de gastronomía tecnológica y sensorial, combinando realidad virtual, Impresión 3D de alimentos, proyecciones y performance con alta cocina molecular para redefinir la experiencia gastronómica

IV. Tendencias globales en innovación gastronómica

La transformación de la gastronomía en el siglo XXI ha generado un entorno donde se entrelazan la sustentabilidad ambiental y aspectos sociales. También se destaca la influencia de la tecnología y el valor otorgado tanto a las tradiciones culinarias como al estímulo de la innovación creativa. Este equilibrio ha influenciado las tendencias clave en la innovación culinaria mundial,

demostrando un compromiso no solo hacia el paladar y la habilidad culinaria, sino también hacia el medio ambiente, la cultura local y el uso inteligente de la tecnología.

Innovación y sostenibilidad: enfoques en economías circulares

La importancia de la sustentabilidad en el ámbito culinario se ha vuelto cada vez más relevante como uno de los ejes centrales de la innovación gastronómica. Ante los retos del cambio climático y la problemática del desperdicio de alimentos y la explotación excesiva de recursos naturales; varios chefs y restaurantes han optado por adoptar el enfoque de economía circular que persigue la reducción y el aprovechar nuevamente los recursos involucrados en toda la cadena alimentaria (Pannila et al., 2022).

Este enfoque se traduce en prácticas como:

- La utilización de partes de los alimentos que comúnmente se desechaban (como cáscaras y huesos), para elaborar caldos caseros snacks o alimentos fermentados.
- Colaboración junto a productores locales en iniciativas agroecológicas o de agricultura regenerativa.
- La práctica de compostar residuos orgánicos en el restaurante mismo.
- Promover el uso de envases biodegradables o reutilizables como alternativa para disminuir la utilización de plásticos.

Innovación, tradición y cultura: enfoque en materias primas locales

La innovación no siempre implica alejarse de lo tradicional; de hecho, una tendencia fuerte en la evolución culinaria moderna es redescubrir ingredientes locales que han sido olvidados o menospreciados y combinarlos de forma creativa en la alta cocina o en propuestas culinarias innovadoras. Este enfoque promueve una cocina de identidad, donde la innovación parte del respeto por las raíces culturales. Se trata de un diálogo entre lo clásico y lo contemporáneo, donde:

- Se revalorizan productos autóctonos como granos andinos, raíces amazónicas, insectos, algas o fermentados milenarios.

- Se rescatan saberes ancestrales de comunidades indígenas o rurales sobre técnicas de cocción, conservación y uso de plantas medicinales.
- Se fomenta el turismo gastronómico cultural al conectar platos con relatos históricos y patrimoniales.

Leonor Espinosa (Colombia): con su proyecto Ciclo-Bioma fusionando arte, antropología y gastronomía para resaltar los ecosistemas de Colombia. Su menú de degustación presenta ingredientes locales y tradicionales, reinterpretados desde una perspectiva contemporánea, respetando técnicas ancestrales y fomentando el desarrollo cultural como comunitario. Espinosa incorporando saberes indígenas o afrocolombianos en platos que representan la biodiversidad nacional y realzan su legado culinario) (Gastroactitud., s.f.).

Digitalización y gastronomía: tecnologías. IA, software, apps

La transformación digital también ha impactado profundamente la industria gastronómica. La tecnología no solo ha modernizado las cocinas, sino que ha redefinido la relación entre el comensal, el chef y la experiencia culinaria. Entre las tecnologías emergentes destacan:

- Inteligencia Artificial (IA): aplicada al análisis de datos de consumo, predicción de tendencias de sabor, diseño de recetas personalizadas o incluso evaluación sensorial (Kuhl, 2025).
- Impresión 3D de alimentos: una innovación disruptiva que permite crear formas complejas y atractivas para presentaciones vanguardistas (Shah et al., 2024).
- Realidad aumentada y experiencias inmersivas: utilizadas para narrar historias detrás del plato o vincular al comensal con el origen del alimento

Casos de éxitos

La convergencia entre tradición, innovación y tecnología ha generado modelos exitosos a nivel internacional. Algunos casos destacados incluyen:

- Disfrutar (España): liderado por exchefs de El Bulli, el restaurante ha sido galardonado como el mejor del mundo en 2024 por su capacidad de integrar técnicas vanguardistas como la

esferificación, el trampantojo o la descomposición de sabores, con referencias emocionales a la cocina mediterránea (Hogg, 2024).

- Mugaritz (España): Es reconocido por sus propuestas innovadoras que fusionan ciencia, emociones y cultura; ha sido considerado como uno de los restaurantes más originales a nivel mundial. Sus creaciones invitan a reflexionar sobre la identidad y los confines culinarios al reinterpretar ingredientes clásicos en presentaciones inesperadas (Paterniti, 2024).

Estos ejemplos demuestran que la evolución culinaria no es una ruptura con el pasado, sino una reinterpretación respetuosa y visionaria del legado cultural, potenciado por herramientas tecnológicas y una gestión innovadora.

V. Conclusiones

En la actualidad se evidencia que evolución que ha tenido la gastronomía, lo cual ha sido el resultado de la innovación tecnológica y creatividad personal en conjunto con el respetuoso manejo de la tradición y la consideración por los contextos sociales y ambientales circundantes. En este sentido, los resultados del estudio han permitido concluir que los procesos gastronómicos no son estáticos, ni tampoco son una práctica simple, más bien funciona como un lenguaje cultural en constante reformulación, con lo cual se destaca que la gastronomía contemporánea transita entre dos extremos opuestos, la adhesión fiel a costumbres arraigadas y el avance hacia una modernidad tecnológica que redefine los límites sensoriales y funcionales de las artes culinarias.

Uno de los aspectos más relevantes, dentro del presente estudio, se refiere a la constante tensión entre autenticidad e innovación en el ámbito culinario y gastronómico, con lo cual, se ha observado en el análisis teórico que si bien la introducción de innovaciones como la gastronomía molecular o la digitalización, en conjunto con aspectos de gestión como economía circular incrementan las las oportunidades creativas y operativas en este campo tan fundamental para nuestra sociedad moderna; al mismo tiempo se argumenta sobre el impacto que puede tener en la apropiación cultural, entre los que se consideran desconexión de los lazos comunitarios o el riesgo de llegar a una situación donde se pierda por completo la experiencia culinaria tradicional.

Desde esta percepción, el desarrollo en la cocina debe ser visto como un proceso inclusivo en que la innovación no excluye lo tradicional, sino que lo enaltece. Ejemplos como el trabajo colaborativo de Leonor Espinosa junto a comunidades indígenas, o los restaurantes reconocidos como son el caso de Mugaritz y Disfrutar en España, demuestran que es factible combinar saberes ancestrales, técnicas modernas y un compromiso social, dando lugar a propuestas tanto culturalmente relevantes como exitosas desde el punto de vista comercial.

En lo personal considero que la evolución culinaria debe enfocarse en su proceso de adaptación, sin perder su identidad ante los cambios de la sociedad moderna en el siglo XXI, lo cual es posible mediante el desarrollo de la conciencia, enfocándose en la sustentabilidad, inclusión, innovación, respeto y representatividad. Por lo tanto, la tecnología digitalización y creatividad deben servir al propósito de comunicar un mensaje en lugar de convertirse en objetivos por sí mismos y el papel del chef cambia de ser solo quien sigue recetas a transformarse en un facilitador cultural y un agente de cambio social e innovador estratégico.

En este sentido, para lograr estos objetivos, es importante promover una educación holística en las instituciones culinarias que aborde no solo aspectos técnicos sino también la historia de la cocina y su relación con el medio ambiente, sostenibilidad, la ética y el fomento de la innovación en el ámbito gastronómico. De esta manera, se logrará que los chefs vean la cocina como un fenómeno cultural de gran riqueza y diversidad.

Además, se debe fomentar proyectos de investigación práctica en gastronomía que combinen conocimientos científicos y tradicionales para crear alimentos innovadores que satisfagan tanto requerimientos de salud como aspectos culturales. Conjuntamente, se debe promover estrategias gubernamentales y colaboraciones cercanas a nivel local para fortalecer las conexiones alimentarias locales y proteger la diversidad biológica a través del uso de materiales originarios.

Implementar en los contextos educativos, tecnologías con juicio crítico que mejoren la experiencia gastronómica, sin perder de vista el contexto local y la esencia del consumidor final.

Finalmente, es importante destacar que la evolución de la gastronomía no debería ser vista como un quiebre entre el pasado y el futuro, sino como un diálogo continuado entre nuestras tradiciones y nuestra visión de una sociedad contemporánea, destacando que, la cocina va más allá de la simple preparación de alimentos, es una manera de expresar sentimientos, narrar relatos y preservar nuestras raíces culturales.

En la actualidad la gastronomía fusiona lo clásico con lo moderno de una manera muy interesante, en la línea de revivir recetas ancestrales y emplear productos locales junto con las últimas tecnologías no son conceptos opuestos en absoluto. Por el contrario, si se llevan a cabo con consideración, pueden complementarse y enriquecer la experiencia culinaria de forma excepcional.

Por: Gustavo D. Valencia Trujillo

Referencias

- Altamirano, A., Nicolalde, A., & Gualpa, A. (2024). Tendencias en técnicas de vanguardia y su impacto en la gastronomía de Quito, Ecuador. *Bastcorp International Journal*, 3(2), 126–142. <https://doi.org/10.62943/bij.v3n2.2>
- Burgen, S. (2020). My grandmother never used yuzu’: Global gastronomy is out as Catalan chefs celebrate tradition. *The Guardian*. <https://www.theguardian.com/world/2025/jun/20/catalan-traditional-food-world-region-gastronomy>
- Chauhan, Y. (2023). Culinary creativity unleashed: A review of innovative techniques in food gastronomy. *International Journal for Multidimensional Research Perspectives*, 1(2). <https://www.researchgate.net/publication/375924607>
- Ekincek, S., & Günay, S. (2023). A recipe for culinary creativity: Defining characteristics of creative chefs and their process. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 31(100633). <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2022.100633>
- Galarraga, A., & Martinez, I. (2025). Innovation and creativity in gastronomy beyond Haute Cuisine restaurants: Towards an innovation ecosystem in Gastronomytech in the Basque Country. *Creativity and Innovation Management*, 34(1), 3–29. <https://doi.org/10.1111/caim.12624>
- Gandía Blasco Group. (2024). *What is Sublimotion?*. <https://www.gandiablasco.com/en/sublimotion-by-paco-roncero-gandia-blasco-group>
- Gastroactitud., E. (s.f.). *Leonor Espinosa, la gran cocinera latinoamericana. Formación en Gastronomía*. https://www.formacionengastronomia.com/cocina-latina/leonor-espinosa-la-gran-cocinera-latinoamericana/?utm_source=chatgpt.com
- Gómez, I., & Hernández, O. (2022). *Gastronomía: Tendencias y estrategias digitales*. Banco Interamericano de Desarrollo.

- Hogg, R. (05 de 06 de 2024). *Un momento único”: Disfrutar is the World’s Best Restaurant 2024. The World’s 50 Best Restaurants*.
<https://www.theworlds50best.com/stories/News/disfrutar-is-the-worlds-best-restaurant-2024.html>
- Kuhl, E. (2025). AI for food: Accelerating and democratizing discovery and innovation. *npj Science of Food*, 9(82). <https://doi.org/10.1038/s41538-025-00266-5>
- Negi, V., Sah, V., Bhatt, V., Singh Bora, S., & Verma, N. (2025). Review of the culinary arts: Balancing tradition and innovation in modern times. *International Journal of Educational Research*, 128. <https://ijerjournal.com/wp-content/uploads/10.IJER24A577.pdf>
- Ossowska, L., Janiszewska, D., Kwiatkowski, G., & Oklevik, O. (2024). Local food production based on culinary heritage—A way to local sustainability. *Sustainability*, 16(24). <https://doi.org/10.3390/su162411310>
- Pannila, N., Jayalath, M., Thibbotuwawa, A., Nielsen, I., & Uthpala, T. (2022). Challenges in applying circular economy concepts to food supply chains. *Sustainability*, 14(24). <https://doi.org/10.3390/su142416536>
- Paterniti, M. (01 de 04 de 2024). *Mugaritz is the most adventurous restaurant in the world*. *GQ*. <https://www.gq.com/story/mugaritz-is-the-most-adventurous-restaurant-in-the-world>
- Pérez, J. (2020). Microalgae: From staple foodstuff to avant-garde cuisine. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 21(100221). <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2020.100221>
- Sener, E., & Ulu, E. (2024). Culinary innovation: Will the future of chefs' creativity be shaped by AI technologies? *Tourism. An International Interdisciplinary Journal*, 72(3), 340–352. <https://doi.org/10.37741/t.72.3.7>

- Shah, P., Shah, V., Shrestha, S., & Mitra, P. (2024). A review on 3D food printing technology in food processing. *Journal of Food Industry*, 8(1). <https://doi.org/10.5296/jfi.v8i1.22468>
- Sharma, R. (2024). Rediscovering the Lost Cuisines of the Himalayas: A Study on Traditional Culinary Practices, Cultural Heritage and their Potential for Sustainable Tourism. *Int. J. Multidimens. Res. Perspect.*, 2, 73–85. <https://www.chandigarhphilosophers.com/index.php/ijmrp/article/view/191>
- Siraj, S., & Khan, M. (2024). The evolution of culinary arts: From traditional techniques to modernist cuisine. *International Journal of Contemporary Issues in Social Sciences*, 3(2), 1–10.
- Sutagama, I., Abdelrahman, L., & Ramli, R. (2025). Food and culture: An anthropological study of culinary traditions. *Journal of Humanities Research Sustainability*, 2(1), 56–66. <https://doi.org/10.70177/jhrs.v2i1.1940>
- Thomé, H. (2020). Social Construction of Mycological Culinary Heritage as a Tourist Resource and its Dimensions of Sustainability. *Folia Tur.*, 45–66. <https://foliaturistica.pl/article/142418/en>
- Yasmeen, B., & Fischer, F. (2024). Food choices of contemporary cuisine and traditional foods: Effects on family ties. *Nutrients*, 16(23).
- Yıkma, S., Türkol, M., Abdi, G., İmre, M., Alkan, G., Aslan, S. T., . . . Aadil, R. M. (2024). Culinary trends in future gastronomy: A review. *Journal of Agriculture and Food Research*, 18(101363). <https://doi.org/10.1016/j.jafr.2024.101363>
- Zoran, A. (2025). Digital gastronomy 2.0: A 15-year transformative journey in culinary-tech evolution and interaction. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 39(101135). <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2025.101135>

