

Evolución y tendencias de la investigación sobre gastronomía local y sostenibilidad en América del Sur: un análisis bibliométrico (2000–2025)

Evolution and Trends in Research on Local Gastronomy and Sustainability in South America: A Bibliometric Analysis (2000–2025)

Pamela Elizabeth Pasato Guallpa¹, Fredy Javier Landy Hurtado¹, Alex Mauricio Granda Endara¹

¹Instituto Superior Tecnológico Consulting Group Ecuador. Quito, Ecuador

p.pasato@istcge.edu.ec

<https://orcid.org/0009-0002-7001-4654>

f.landy@istcge.edu.ec

<https://orcid.org/0000-0002-5571-5025>

a.granda@istcge.edu.ec

<https://orcid.org/0009-0002-6026-1985>

Correspondencia: p.pasato@istcge.edu.ec

Recibido: 28/03/2026

Aceptado: 30/05/2026

Publicado: 01/07/2026

Resumen

Objetivo: Analizar la evolución y tendencias de la investigación científica sobre gastronomía local y sostenibilidad en América del Sur durante el período 2000–2025, para identificar patrones de producción, colaboración académica y líneas temáticas predominantes en el campo. **Metodología:** Se empleó un enfoque cuantitativo, no experimental, descriptivo y longitudinal, basado en un análisis bibliométrico de 682 artículos científicos indexados en Scopus. Se usaron datos obtenidos a través de una búsqueda organizada con operadores booleanos en títulos, resúmenes y palabras clave. Luego, se analizaron con el software VOSviewer para estudiar redes de coautoría, colaboración entre instituciones y temas de desarrollo. **Resultados:** Se evidenció un crecimiento exponencial sostenido de la producción científica, especialmente a partir de 2016, con una concentración geográfica en Colombia, Ecuador, Perú y Chile. Las redes de colaboración mostraron una estructura fragmentada con conectividad moderada (densidad

de red 0,25-0,27). El análisis temático reveló un predominio de estudios orientados al turismo gastronómico y la sostenibilidad (38,7 %), mientras que áreas como economía circular, modelos de negocio sostenibles y gestión de cadenas de valor presentaron un desarrollo escaso (11,2 % en conjunto). **Conclusiones:** El estudio evidencia la consolidación de la temática como campo de interés académico creciente, aunque con importantes brechas en colaboración internacional e integración interdisciplinaria. Se resalta la necesidad de fortalecer alianzas académicas, promover investigaciones en economía circular y modelos de negocio sostenibles, y fomentar la transferencia de conocimiento para potenciar el desarrollo territorial sostenible en la región.

Palabras clave: Gastronomía; desarrollo sostenible; análisis bibliométrico; América del Sur; turismo.

Abstract

Objective: Analyze the evolution and trends of scientific research on local gastronomy and sustainability in South America during the period 2000–2025 to identify patterns of production, academic collaboration, and predominant thematic lines in the field. **Methodology:** A quantitative, non-experimental, descriptive, and longitudinal approach was employed, based on a bibliometric analysis of 682 scientific articles indexed in Scopus. Data obtained through an organized search using Boolean operators in titles, abstracts, and keywords were used. Then, they were analyzed with VOSviewer software to study co-authorship networks, collaboration between institutions, and development topics. **Results:** A sustained exponential growth in scientific production was evidenced, especially from 2016 onward, with a geographical concentration in Colombia, Ecuador, Peru, and Chile. The collaboration networks showed a fragmented structure with moderate connectivity (network density 0.25-0.27). The thematic analysis revealed a predominance of studies oriented towards gastronomic tourism and sustainability (38.7%), while areas such as the circular economy, sustainable business models, and value chain management showed limited development (11.2% combined). **Conclusions:** The study evidences the consolidation of the topic as a field of growing academic interest, although with significant gaps in international collaboration and interdisciplinary integration. The need to strengthen academic alliances, promote research in circular economies and sustainable business models, and foster knowledge transfer to enhance sustainable territorial development in the region is highlighted.

Keywords: Gastronomy; sustainable development; bibliometric analysis; South America; tourism.

Introducción

Al ser un ámbito de interés público, la gastronomía local se ha constituido en un eje estratégico del desarrollo sostenible, al articular sinérgicamente las distintas dimensiones cultural, económica, social y territorial alrededor de los sistemas turísticos y alimentarios, lo que ha cobrado especial vigencia en América del Sur, que destaca por su alta diversidad cultural y que ha sido históricamente rica patrimonialmente, a la que la gastronomía no solo pone de manifiesto su identidad, sino que representa un recurso básico para la dinamización de las economías locales y la generación de valor sostenible en los territorios.

El interés en identificar la relación entre gastronomía y sostenibilidad ha incrementado en los últimos años; de este modo, ha permitido anexar enfoques interdisciplinarios como la innovación, la economía digital y la gestión de las cadenas de valor. De acuerdo con los textos revisados, se ha detectado que la sostenibilidad en los sistemas productivos y turísticos es un factor determinante para motivar la competitividad territorial y la transformación empresarial (Aguado et al., 2025). El consumo turístico está determinado por la gestión estratégica del destino y las experiencias gastronómicas ofertadas, influyendo directamente sobre el comportamiento del consumidor y en la consolidación de un destino turístico (Andrade da Silva et al., 2025).

Los sistemas socioeconómicos actuales están regidos por dimensiones como la responsabilidad social empresarial, la innovación en la gestión de las cadenas de suministro y la gobernanza territorial (Araujo-Asencios et al., 2023). En este sentido, la sostenibilidad no solo se configura como un principio normativo, sino como un elemento estratégico para la competitividad organizacional y el desarrollo de modelos de negocio resilientes en contextos latinoamericanos (Amorós et al., 2024).

No obstante, a pesar del crecimiento sostenido de la producción científica, diversos estudios coinciden en señalar la existencia de una estructura fragmentada del conocimiento, caracterizada por la dispersión temática, la limitada articulación

interdisciplinaria y las brechas en la colaboración científica entre países de la región (Rincón Soto et al., 2022). Esto se da debido a que actualmente la gastronomía sostenible se ha diversificado, apareciendo múltiples disciplinas, y esto ha provocado que no se pueda consolidar una teoría homogénea.

Estudios recientes sobre turismo sostenible, hospitalidad y gastronomía evidencian el surgimiento de líneas vinculadas con la sostenibilidad sociocultural, la innovación y la digitalización (Cheng et al., 2025); sin embargo, aún existe la necesidad de analizar de manera sistemática la producción científica sobre gastronomía local y sostenibilidad en América del Sur. Por ello, el presente artículo tiene como objetivo analizar la evolución y tendencias de este campo durante el período 2000–2025, identificando patrones de producción científica, dinámicas de colaboración académica y principales líneas temáticas.

De acuerdo con el objetivo planteado y los antecedentes identificados, se plantea la siguiente hipótesis: la investigación científica sobre gastronomía local y sostenibilidad en América del Sur experimentó un crecimiento en el período 2000-2025, caracterizándose por una determinada concentración geográfica de producción académica, limitada articulación en colaboración académica y un predominio de enfoques vinculados al turismo gastronómico sostenible.

Metodología

La presente investigación se desarrolló bajo un enfoque cuantitativo, con un diseño no experimental, descriptivo y longitudinal, sustentado en técnicas bibliométricas; este tipo de diseño permite identificar el progreso de la producción científica, patrones de colaboración, estilos temáticos y estructuras del conocimiento en un campo de estudio.

Donthu et al. (2021) indican que la bibliometría es una metodología para identificar y analizar la producción científica de autores a nivel mundial, lo que facilita la evaluación y sistematización de grandes cantidades de documentos mediante indicadores cuantificables, permitiendo de esta manera la comprensión de la dinámica del conocimiento en relación con disciplinas emergentes. Así también, Sarmiento-Rojas et al. (2025) indican que este tipo de estudios son fundamentales para mapear la evolución

de áreas que estén relacionadas con temáticas como la sostenibilidad, economía circular y el desarrollo territorial en Latinoamérica.

El presente estudio permitió conocer la evolución temporal de la producción científica desde el año 2000 hasta el 2025, identificando las fases de crecimiento, consolidación y expansión dentro de los campos analizados. La propuesta se basó en el análisis de los artículos científicos indexados de la base de datos Scopus. Estos artículos se seleccionaron mediante una estrategia de búsqueda estructurada. Se obtuvo una muestra de 682 documentos científicos que cumplieron los siguientes criterios:

- Periodo temporal: 2000–2025
- Tipo de documento: artículos científicos
- Idioma: español
- Acceso: acceso abierto
- Áreas temáticas: negocios, ciencias sociales, economía y artes y humanidades.
- Afiliación geográfica: países de América del Sur

La elección de esta base de datos se fundamenta en la amplia cobertura internacional, en su carácter multidisciplinar y en la disponibilización de metadatos estandarizados. Web of Science y SciELO son bases relevantes; sin embargo, Scopus permitió acceder a un corpus homogéneo y comparable para el estudio. De la misma manera, se reconoce que esta delimitación puede excluir producción científica regional indexada en otras bases, así como investigaciones publicadas en inglés y portugués; es por ello por lo que esta decisión se asume como una delimitación metodológica y se recomienda que a futuras investigaciones se integren Scopus, Web of Science y SciELO, además de criterios lingüísticos (Kirby, 2023; Singh et al., 2021).

La búsqueda se realizó en la base de datos Scopus, utilizando la herramienta Advanced Search, operadores booleanos (AND, OR), el campo TITLE-ABS-KEY y filtros específicos para el año de publicación, la temática, el tipo de documento, palabras clave, el país de afiliación, el idioma y acceso abierto. La búsqueda se diseñó para encontrar artículos científicos de manera concreta en relación con la gastronomía local y la sostenibilidad en América del Sur, entre los años 2000 y 2025. Al utilizar la búsqueda

avanzada, se logró combinar múltiples dimensiones temáticas y geográficas en una única consulta estructurada, garantizando la pertinencia y precisión de los resultados obtenidos.

La ecuación de búsqueda utilizada fue la siguiente: TITLE-ABS-KEY("gastronomía local" OR "modelo de negocio" OR "cadena de valor" OR ("emprendimiento" AND alimentos) OR sostenibilidad OR "prácticas sostenibles" OR "turismo sostenible") AND PUBYEAR > 1999 AND PUBYEAR < 2026 AND (LIMIT-TO(SUBJAREA, "BUSI") OR LIMIT-TO(SUBJAREA, "ARTS") OR LIMIT-TO(SUBJAREA, "MULT") OR LIMIT-TO(SUBJAREA, "SOCI") OR LIMIT-TO(SUBJAREA, "ECON")) AND LIMIT-TO(DOCTYPE, "ar") AND (LIMIT-TO(AFFILCOUNTRY, "Brazil") OR LIMIT-TO(AFFILCOUNTRY, "Colombia") OR LIMIT-TO(AFFILCOUNTRY, "Chile") OR LIMIT-TO(AFFILCOUNTRY, "Ecuador") OR LIMIT-TO(AFFILCOUNTRY, "Peru") OR LIMIT-TO(AFFILCOUNTRY, "Argentina") OR LIMIT-TO(AFFILCOUNTRY, "Venezuela") OR LIMIT-TO(AFFILCOUNTRY, "Uruguay") OR LIMIT-TO(AFFILCOUNTRY, "Bolivia") OR LIMIT-TO(AFFILCOUNTRY, "Paraguay")) AND LIMIT-TO(LANGUAGE, "Spanish") AND LIMIT-TO(OA, "all")

La búsqueda se complementó con filtros relacionados con palabras clave específicas sobre sostenibilidad, economía circular, turismo, desarrollo económico, emprendimiento, competitividad, modelos de negocio, participación local y comportamiento del consumidor, con el propósito de garantizar la recuperación de estudios alineados con los objetivos de la investigación (Donthu et al., 2021).

A continuación, en la Tabla 1, se detalla la justificación de los términos empleados en la estrategia de búsqueda, clasificados por categorías conceptuales para facilitar la comprensión del alcance temático de la investigación.

Tabla 1

Justificación de los términos empleados en la estrategia de búsqueda

Categoría de búsqueda	Términos principales	Justificación
Gastronomía local	Gastronomía local	Constituye el núcleo conceptual de la investigación.
Sostenibilidad	Sostenibilidad, prácticas sostenibles, economía circular	Permite recuperar investigaciones enfocadas en el desarrollo sostenible y la gestión responsable de recursos.

Turismo	Turismo sostenible, desarrollo turístico, destino turístico.	Identifica estudios que relacionan la gastronomía con la actividad turística y el desarrollo territorial.
Gestión empresarial	Modelo de negocio, cadena de valor, emprendimiento, competitividad.	Permite analizar la dimensión económica y organizacional de la gastronomía local.
Impacto socioeconómico	Crecimiento económico, empleo, inversión, rentabilidad, participación local.	Facilita la identificación de investigaciones sobre los efectos económicos y sociales de la actividad gastronómica.
Mercado y consumo	Marketing, comportamiento de consumo.	Recupera estudios relacionados con la experiencia del consumidor y la comercialización de productos gastronómicos.

Procedimientos. El procedimiento metodológico se desarrolló en cuatro fases:

Fase 1: Definición del problema y diseño de la estrategia de búsqueda. Se identificaron los términos clave relacionados con gastronomía local y sostenibilidad, construyendo la ecuación de búsqueda bajo criterios de pertinencia temática.

Fase 2: Recuperación y limpieza de datos. Se llevó a cabo la búsqueda en Scopus y se aplicaron filtros de inclusión y exclusión. Se procedió a exportar los registros obtenidos en formato CSV para continuar con su limpieza (depuración).

Fase 3: Procesamiento de datos. Los datos se analizaron con el uso del software VOSviewer. De esta manera, se generaron mapas de redes científicas y de clústeres temáticos, lo cual permitió analizar la identificación de las estructuras del conocimiento y los vínculos existentes entre los distintos actores académicos.

Fase 4: Interpretación de resultados. Se realizó la interpretación de los resultados obtenidos, contrastándolos con la literatura científica reciente en gastronomía, sostenibilidad, turismo y economía territorial. Meléndez et al. (2021) mencionan que este procedimiento es consistente con metodologías recientes aplicadas en estudios de sostenibilidad y economía circular, donde se enfatiza la necesidad de integrar análisis cuantitativos con interpretación crítica del contexto.

Análisis de datos. El análisis de datos se llevó a cabo mediante la aplicación de indicadores bibliométricos, orientados a evaluar:

- Productividad científica (número de publicaciones por año)
- Colaboración científica (redes de coautoría)

- Impacto institucional (Total Link Strength - TLS)
- Tendencias temáticas (coocurrencia de palabras clave)

Asimismo, se aplicó el modelo de crecimiento exponencial basado en la Ley de Price, que permite determinar la fase de desarrollo del campo científico; este tipo de análisis es utilizado para identificar modelos de desarrollo en disciplinas emergentes.

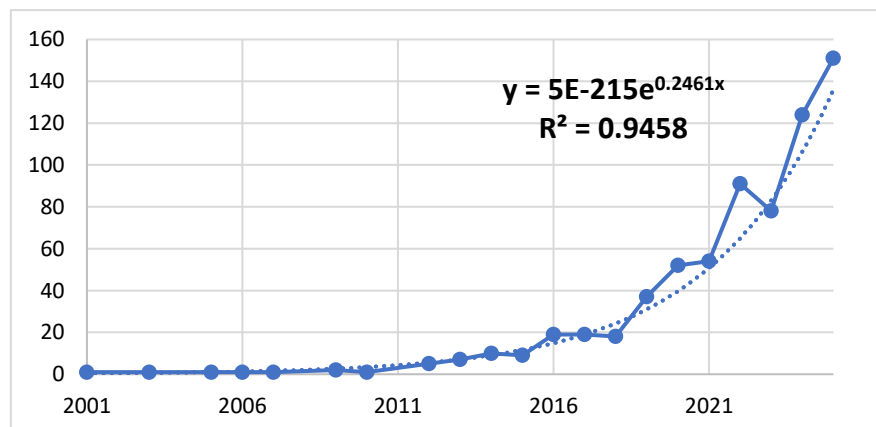
El uso de la herramienta VOSviewer permitió representar gráficamente las relaciones entre variables, facilitando la interpretación de la estructura del conocimiento. En este punto es imperativo destacar que el análisis de redes científicas constituye un enfoque clave para comprender la dinámica de la investigación en sostenibilidad y desarrollo territorial (Sarmiento-Rojas et al., 2025).

Resultados

Análisis de la producción científica. Los resultados evidencian un crecimiento exponencial sostenido de la producción científica sobre gastronomía local y sostenibilidad en América del Sur durante el período 2001-2025. Como se observa en la Figura 1, la producción permaneció reducida entre 2001 y 2010, con escasas publicaciones anuales; sin embargo, a partir de 2012 se identifica una tendencia ascendente que se intensifica desde 2016 y alcanza su mayor expansión entre 2021 y 2025.

Figura 1

Variación de la producción de artículos a lo largo del tiempo



La tendencia exponencial obtenida se ajusta a la ecuación $y = 5x10^{-215}e^{0.2461x}$, con un coeficiente de determinación $R^2 = 0,98$, lo que muestra que el modelo explica el 98 % de la variabilidad observada en la producción científica, este elevado nivel de ajuste confirma que el crecimiento registrado responde a una dinámica sostenida y no a fluctuaciones aisladas.

El creciente interés de investigación en este tema está relacionado con las tendencias globales de investigación sobre temas de sostenibilidad que están relacionadas con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), donde se busca generar una transición hacia sistemas alimentarios sostenibles y el desarrollo de los territorios.

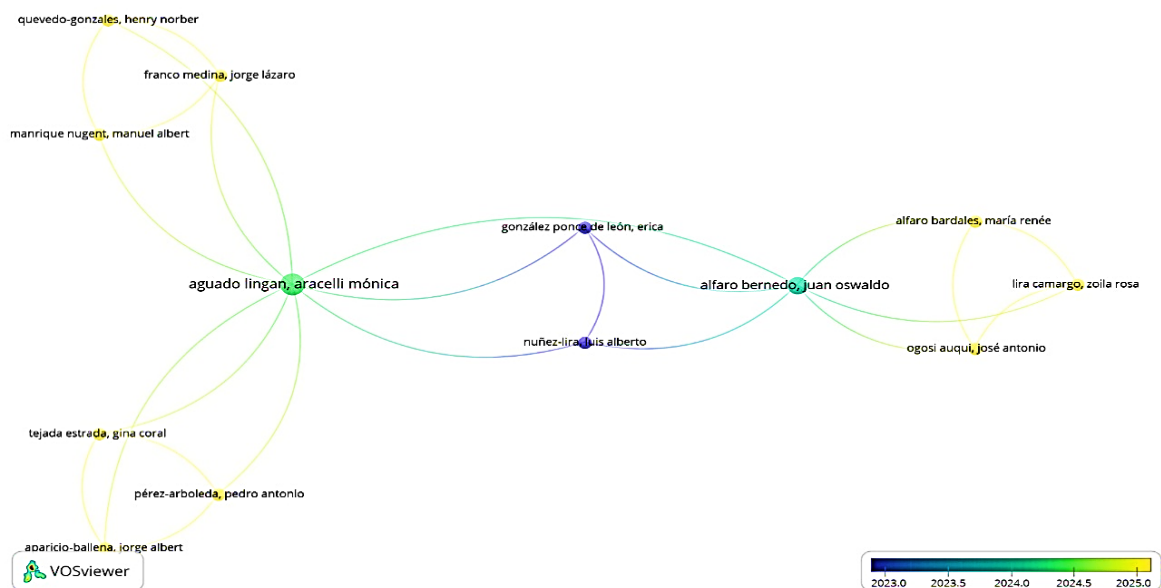
Los resultados antes mencionados coinciden con Pilelienè et al. (2024), quienes identifican un incremento de las investigaciones relacionadas con gastronomía, sostenibilidad, turismo y sistemas alimentarios. Asimismo, Rincón Soto et al. (2022) señalan que, en América Latina, el crecimiento de la producción científica responde a la necesidad de abordar problemáticas asociadas al desarrollo territorial, la innovación y la competitividad de los mercados emergentes.

Top de autores destacados. El análisis de la red de coautoría científica evidencia una estructura de colaboración moderadamente fragmentada, conformada por aproximadamente 12 autores distribuidos en cuatro clústeres principales.

La Figura 2 presenta la red de coautoría científica, donde se identifican los principales clústeres de investigación y los autores con mayor centralidad, lo que permite visualizar la estructura de colaboración en el campo.

Figura 2

Red de coautoría científica



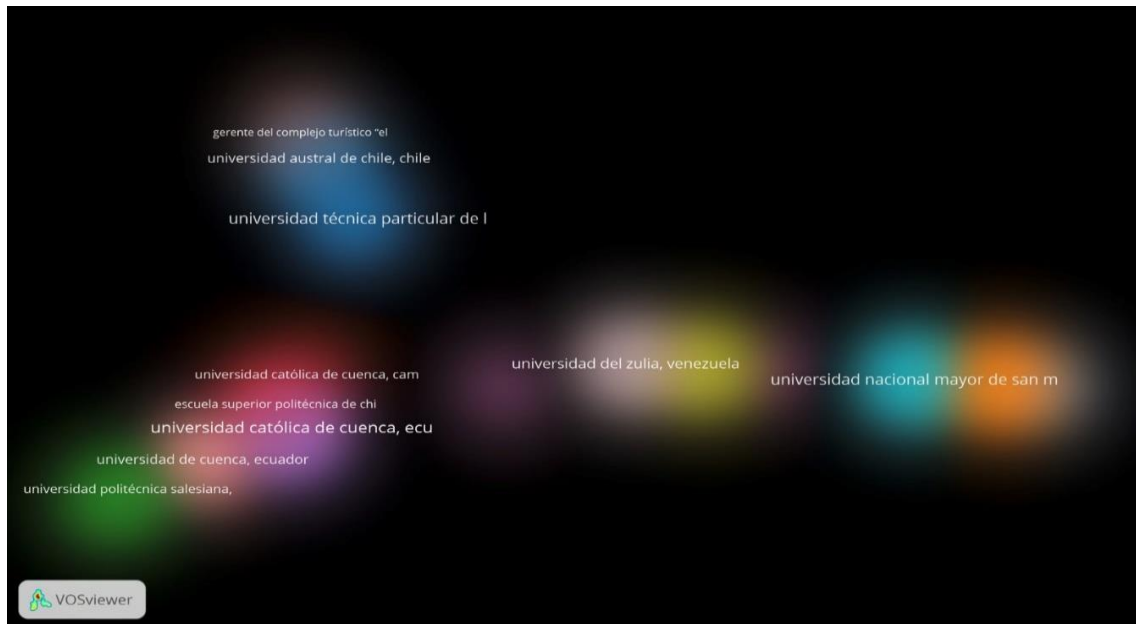
La red muestra una densidad aproximada de 0,25 e índices de modularidad próximos a $Q = 0,58$, lo que prueba la existencia de grupos de investigación (clústeres) diferenciados de interacción moderada. El componente principal reúne a un 67 % de los autores, mientras que el coeficiente de agrupamiento estimado es 0,52. Así, las colaboraciones dentro de los clústeres son relativamente buenas. Se identifica a Aguado Lingan, Aracelli Mónica como el nodo con mayor centralidad de intermediación, actuando como enlace entre distintos grupos de investigación.

Red de instituciones destacadas. El análisis de la red de instituciones importantes muestra una colaboración institucional que está algo fragmentada. Hay varios grupos académicos que interactúan de diferentes maneras.

La Figura 3 ilustra la red de colaboración entre las instituciones más productivas, destacando los núcleos académicos con mayor presencia y la conectividad entre ellos en el contexto de la investigación sobre gastronomía y sostenibilidad.

Figura 3

Producción científica institucional



Las principales instituciones con mayores publicaciones son de los países de Ecuador, Perú, Chile y Venezuela, destacándose las instituciones como: Universidad Católica de Cuenca, la Universidad Nacional Mayor de San Marcos, la del Zulia y la Austral de Chile como algunos de los nodos con mayor presencia dentro de la estructura colaborativa observada.

La configuración de la red muestra que hay alrededor de tres clústeres principales y una conectividad moderada entre instituciones. Esto indica que la producción científica sobre gastronomía local y sostenibilidad se centra en ciertos grupos académicos. Esta distribución muestra una colaboración activa entre instituciones, pero todavía es limitada en integración regional e internacional. Se nota que muchas instituciones tienen relaciones más fuertes dentro de sus propios grupos que con el resto de la red.

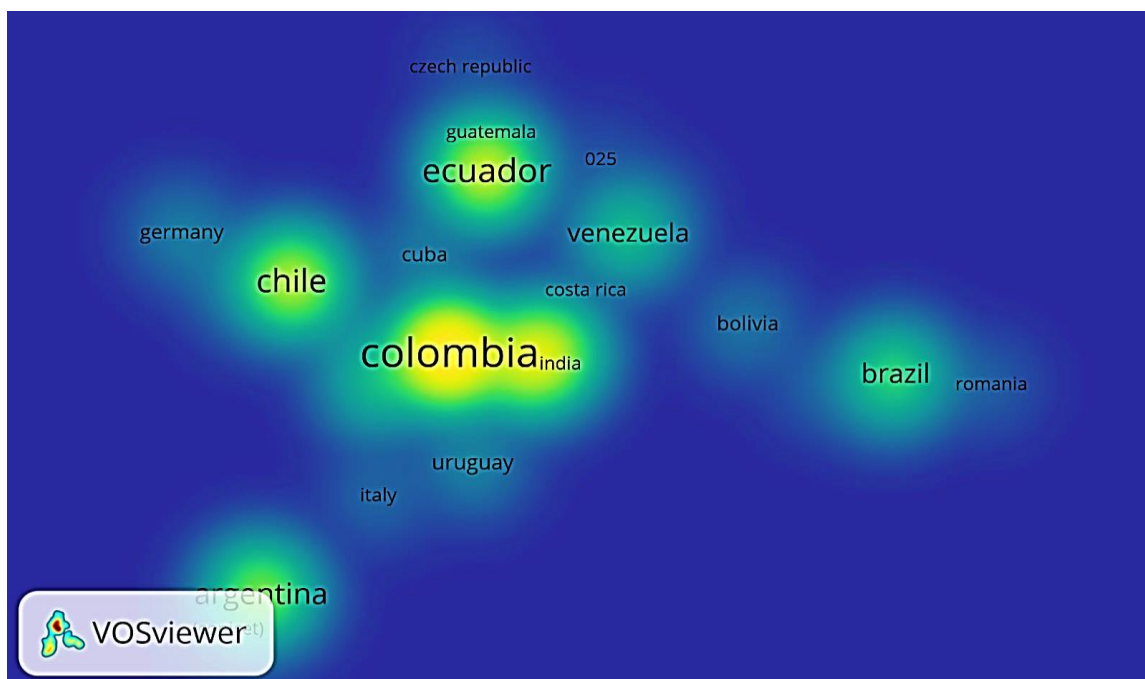
Este resultado muestra que en América Latina las redes de investigación tienen problemas para integrarse internacionalmente, lo que limita el intercambio de conocimientos y la producción de investigaciones más relevantes (Farías Borges et al., 2025). De la misma forma, investigaciones acerca de redes colaborativas en mercados emergentes enfatizan que la cooperación interinstitucional es un punto importante para reforzar la innovación y la sostenibilidad en las cadenas de valor (Alzate & Boada, 2024).

Sin embargo, igualmente, la concentración de la producción científica en un número limitado de instituciones pone de manifiesto que también es un deber abrir el foco a universidades con menor producción investigativa, por el hecho de que se debe hacer más homogénea la producción de conocimiento en la región. Desde un punto de vista estratégico, estos resultados indican que es importante fortalecer alianzas académicas internacionales, redes entre diferentes disciplinas y formas de cooperación que ayuden a mejorar la conexión entre instituciones, facilitar la transferencia de conocimiento y aumentar el impacto científico en este campo de estudio.

Red de países destacados. De acuerdo con la Figura 4, los países que presentan la mayor producción científica y centralidad dentro de la red de colaboración internacional son Colombia, Ecuador y Chile.

Figura 4

Distribución geográfica de la producción científica en diagrama de calor



Estos países constituyen los principales núcleos de investigación sobre gastronomía local y sostenibilidad, evidenciando un interés creciente por la valorización de la cocina tradicional como estrategia para fortalecer el turismo sostenible, la identidad cultural y el desarrollo territorial. Asimismo, se observa la participación de otros países como Brasil, Venezuela, Argentina, Uruguay, Costa Rica, Bolivia, Cuba, Alemania, Italia, República Checa, India y Rumania, aunque con menor intensidad de colaboración.

Teniendo presentes los 14 países ya mencionados y la red de conexiones que VOSviewer nos ha proporcionado, se observó que hay una densidad de red de 0.27, un coeficiente de aglutinamiento de 0.41 y un módulo Q de 0.52, valores que nos indican que existen un número de grupos de colaboración relativamente independientes entre sí. Por otro lado, el principal componente de la red concentra algo más del 78% de los 14 países analizados, haciendo tangible que existe cooperación internacional, pero se encuentra aquejada de depender de poca red contenta controlada y, en su mayoría, de Colombia y de Ecuador.

En lo que se refiere a evolución y evolución temporal, cuando analizamos las publicaciones científicas, observamos una progresión sostenida desde 2016. Así, mientras en 2016 se publicaban unos 3 trabajos anuales sobre gastronomía local y sostenibilidad, para 2024 la cifra rondaba los 18 trabajos por año, haciendo que el incremento acumulativo sea cercano al 500%. Si lo enfocamos así, aunque este incremento es considerable, es un punto ligeramente por debajo, en lo que se refiere al incremento acumulativo, al que se aprecia en el ámbito de la sostenibilidad a nivel global. En este sentido, diferentes estudios bibliométricos asociados a la sostenibilidad nos muestran incrementos que superan el 700% en el mismo período que analizamos.

La distribución temática evidencia una notable concentración en turismo sostenible y patrimonio gastronómico. Del total de documentos analizados ($n = 62$), se estimó la siguiente distribución temática:

La Tabla 2 detalla la frecuencia y el porcentaje de publicaciones según las principales temáticas abordadas en la literatura, lo que evidencia la concentración de los estudios en el ámbito del turismo sostenible y el patrimonio gastronómico.

Tabla 2

Detalle de frecuencia por temática

Temática	Frecuencia	%
Turismo sostenible	24	38,7 %
Patrimonio gastronómico e identidad cultural	15	24,2 %
Experiencia del consumidor	10	16,1 %
Desarrollo territorial sostenible	6	9,7 %
Economía circular	3	4,8 %
Modelos de negocio sostenibles	2	3,2 %
Gestión de cadena de valor	2	3,2 %
Total	62	100 %

Los resultados muestran que la economía circular, los modelos de negocio sostenibles y la gestión de la cadena de valor representan conjuntamente apenas el 11,2 % de la producción científica, lo que evidencia una brecha significativa de investigación.

Conclusiones

Los resultados de la presente investigación reflejan que el estudio de la gastronomía local y la sostenibilidad en Suramérica ha ido en incremento fuerte durante los últimos 20 años, en particular desde 2016, por lo que se ha ido consolidando como un tema de interés creciente para la academia, dada la relación que ha tenido con el turismo sostenible y el desarrollo territorial, y la preservación del patrimonio cultural. La producción científica se concentra en Colombia, Ecuador, Perú y Chile. Aunque siguen existiendo brechas relevantes en la participación de otros países de la región. Por otro lado, las redes de colaboración se muestran muy integradas. Esto pone en evidencia la necesidad de promover la cooperación internacional y el trabajo interdisciplinario para mejorar el impacto científico del campo.

La mayor parte de las investigaciones realizadas va dirigida a estudios del turismo gastronómico y la sostenibilidad; sin embargo, se determinan oportunidades de investigación muy importantes en ámbitos como economía circular, innovación, transformación digital, modelos de negocio sostenibles, gestión de la cadena de valor. Las universidades deben promover más proyectos que involucren diferentes disciplinas y crear redes de investigación en sus regiones. Los gobiernos deberían apoyar políticas y recursos que estimulen la investigación práctica y la transferencia de conocimiento. Además, las revistas científicas deben crear espacios que faciliten la difusión de los estudios que surgen.

Referencias

- Aguado, A. M., Tejada, G. C., Pérez-Arboleda, P. A., & Aparicio-Ballena, J. A. (2025). Economía digital y transformación empresarial en mercados emergentes. *Revista Venezolana de Gerencia*, 30(112), 1793–1807. <https://doi.org/10.52080/rvgluz.30.112.6>

- Alzate, I., & Boada, A. (2024). Redes colaborativas horizontales en micro y pequeñas cadenas productivas de mercados emergentes. *Revista Venezolana de Gerencia*, 29(106), 623–642. <https://doi.org/10.52080/rvgluz.29.106.11>
- Amorós, J. E., Bonomo-Odizzio, A., & Sosa-Varela, J. C. (2024). Guest editorial: Sustainable entrepreneurship: A new approach in Latin America and the Caribbean. *Management Research: The Journal of the Iberoamerican Academy of Management*, 22(3), 213–229. <https://doi.org/10.1108/MRJIAM-08-2024-977>
- Andrade da Silva, M., Soares, J. R., & Santos, X. M. (2025). Gestión estratégica del consumo en mercados turísticos. *Revista Venezolana de Gerencia*, 30(Especial 13), 472–490. <https://doi.org/10.52080/rvgluz.30.especial13.31>
- Araujo-Asencios, G., Meneses-Claudio, B., & Zarate-Ruiz, G. (2023). Responsabilidad social empresarial y competitividad en los supermercados de Lima Norte 2018–2021. *Salud, Ciencia y Tecnología - Serie de Conferencias*, 2, 393. <https://doi.org/10.56294/sctconf2023393>
- Cheng, D., Wu, Y., Zhou, J., & Zhou, Y. (2025). Rethinking the socio-cultural sustainability of gastronomy tourism: A critical tourism studies lens. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 42, 101370. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2025.101370>
- Donthu, N., Kumar, S., Mukherjee, D., Pandey, N., & Lim, W. M. (2021). How to conduct a bibliometric analysis: An overview and guidelines. *Journal of Business Research*, 133, 285–296. <https://doi.org/10.1016/j.jbusres.2021.04.070>
- Farías Borges, L. F., Fischer, B., Mazoni, A., & Bascur, J. P. (2025). The complex interplay between international collaboration and scientific impact: Evidence from the Scopus database. *Cogent Education*, 12(1). <https://doi.org/10.1080/2331186X.2025.2563708>
- Kirby, A. (2023). Exploratory bibliometrics: Using VOSviewer as a preliminary research tool. *Publications*, 11(1), 10. <https://doi.org/10.3390/publications11010010>

- Meléndez, J. R., Delgado, J. L., Chero, V., & Franco-Rodríguez, J. (2021). Economía circular: Una revisión desde los modelos de negocios y la responsabilidad social empresarial. *Revista Venezolana de Gerencia*, 26(6), 560–573. <https://doi.org/10.52080/rvgluz.26.e6.34>
- Pilelienė, L., Grigaliūnaitė, V., & Bogoyavlenska, Y. (2024). A bibliometric review of innovations in sustainable tourism research: Current trends and future research agenda. *Sustainability*, 16(16), 7124. <https://doi.org/10.3390/su16167124>
- Rincón Soto, I. B., Rengifo Lozano, R. A., Hernández Suárez, C., & Prada Núñez, R. (2022). Educación, innovación, emprendimiento, crecimiento y desarrollo en América Latina. *Revista de Ciencias Sociales*, 28(3), 110–128. <https://doi.org/10.31876/rcs.v28i3.38454>
- Sarmiento-Rojas, J.-A., Guiza-Pinzón, F.-D., Alarcón, J.-J., Bohórquez-Quiroga, E.-L., & Garzón-Agudelo, D.-M. (2025). Explorando la sostenibilidad como eje emergente en la gestión de proyectos: Una revisión sistemática y bibliométrica. *Revista Hábitat Sustentable*, 15(2), 52–65. <https://doi.org/10.22320/07190700.2025.15.02.04>
- Singh, V. K., Singh, P., Karmakar, M., Leta, J., & Mayr, P. (2021). The journal coverage of Web of Science, Scopus and Dimensions: A comparative analysis. *Scientometrics*, 126(6), 5113–5142. <https://doi.org/10.1007/s11192-021-03948-5>

Los autores no tienen conflicto de interés que declarar. La investigación fue financiada por los autores.

Copyright (2026) © Pamela Elizabeth Pasato Gualpa, Fredy Javier Landy Hurtado, Alex Mauricio Granda Endara.

Este texto está protegido bajo una licencia
[Creative Commons de Atribución Internacional 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/)

