

Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales, FLACSO Ecuador

Departamento De Sociología Y Estudios De Género

Convocatoria 2023 - 2024

Tesina para obtener el título de Especialización En Migración, Desarrollo Y Derechos  
Humanos

INFLUENCIA DE LA GASTRONOMÍA VENEZOLANA EN LAS PRÁCTICAS  
CULINARIAS DE LOS RIOBAMBEÑOS: ANÁLISIS DE PERCEPCIONES Y  
ADAPTACIONES

Lara Saavedra Nancy Esthela

Asesora: Rivadeneira Suárez Lucia Catalina

Lectores: Alvarez Rodriguez Mishel Carolina

Quito, octubre de 2024

## **Dedicatoria**

Dedico este trabajo a mis hijos, quienes me han brindado su constante apoyo y motivación para seguir adelante en esta especialización. También lo dedico a mi amigo Adalberto, un inmigrante venezolano en Riobamba, cuya adaptación en nuestro entorno lejos de su familia ha sido inspiradora.

## Índice de contenidos

<b>Resumen</b> .....	8
<b>Agradecimiento</b> .....	9
<b>Introducción</b> .....	10
<b>Capítulo 1. Marco conceptual</b> .....	15
1.1. Teoría del Transnacionalismo .....	15
1.1.1. Migración .....	17
1.2. Gastronomía .....	23
1.3. Cultura culinaria .....	25
1.4. Las teorías de integración cultural .....	27
1.5. Identidad cultural alimentaria (gastronómica) .....	29
1.6. Comidas típicas y tradicionales.....	33
<b>Capítulo 2. Marco contextual</b> .....	34
2.1. Practicas culinarias de Riobamba.....	34
2.1.1. Datos generales de Riobamba .....	34
2.1.2. Gastronomía de la ciudad de Riobamba.....	39
2.2. Gastronomía venezolana .....	47
<b>Capítulo 3. Hallazgos</b> .....	53
3.1. Identificación de los comercios formales.....	54
3.2. Identificación de los comercios informales.....	55
3.3. Experiencias personales de los entrevistados.....	59
3.3.1. Percepciones de la comunidad entrevistada .....	59
3.3.2. Adaptación cultural .....	62
3.3.3. Impacto Social y económico .....	63
<b>Conclusiones</b> .....	65

<b>Referencias</b> .....	68
<b>Anexos</b> .....	71

## Lista de ilustraciones

### Figuras

Figura 2.1. Rompenucas .....	41
Figura 2.2. Hornado riobambeño .....	42
Figura 2.3. Ceviche de Chochos.....	42
Figura 2.4. Jugos de Sal .....	43
Figura 2.5. Guagua mamas con fritada de Riobamba .....	43
Figura 2.6. Pickles y quesos de chanco .....	44
Figura 2.7. Tamal Riobambeño.....	45
Figura 2.8. La Fanesca .....	46
Figura 2.9. Colada Moradas y Guaguas de Pan .....	46
Figura 2.10. El Pabellón Criollo.....	49
Figura 2.11. Arepas .....	50
Figura 2.12. La cachapa venezolana .....	50
Figura 2.13. El asado negro.....	51
Figura 2.14. La hallaca.....	51
Figura 2.15. Dulces y postres ecuatorianos.....	53
Figura 2.16. Dulces y postres venezolanos .....	53
Figura 3.1. Comercios formales .....	54
Figura 3.2. Comidas y dulces tradicionales de Venezuela.....	56
Figura 3.3. Soft Boll en el parque Ecológico Riobamba.....	57
Figura 3.4. Venta de comida y dulces tradicionales en el Parque Ecológico Riobamba .....	57
Figura 3.5. Dulces tradicionales de Venezuela .....	58
Figura 3.6. Comida Tradicional de Venezuela en el Parque Ecológico Riobamba .....	58

## **Mapas**

Mapa 2.1. Parroquias Urbanas de Riobamba .....	38
--	----

## **Declaración de cesión de derecho de publicación de la tesina**

Yo, Nancy Esthela Lara Saavedra, autora de la tesis titulada “Influencia de la gastronomía venezolana en las prácticas culinarias de los riobambeños: Análisis de percepciones y adaptaciones” declaro que la obra es de mi exclusiva autoría, que la he elaborado para obtener el título de especialización en Migración, Desarrollo y Derechos Humanos, concedido por la Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales, FLACSO Ecuador.

Cedo a la FLACSO Ecuador los derechos exclusivos de reproducción, comunicación pública, distribución y divulgación, bajo la licencia Creative Commons 3,0 Ecuador (CC BY-NC-ND 3,0 EC), para que esta universidad la publique en su repositorio institucional, siempre y cuando el objetivo no sea obtener un beneficio económico.

Quito, octubre de 2024

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Nancy Esthela Lara Saavedra', written over a horizontal line.

Firma

Nancy Esthela Lara Saavedra

## **Resumen**

Desde la perspectiva del transnacionalismo, se comprende y analiza cómo los migrantes mantienen y gestionan vínculos y actividades, que trascienden las fronteras nacionales. Esta investigación analiza la incidencia de la gastronomía venezolana en las prácticas culinarias de los riobambeños, específicamente en términos de las percepciones y adaptaciones culinarias, a raíz de la migración venezolana. El enfoque es cualitativo, el método etnográfico, es una investigación exploratoria. Las técnicas incluyeron la observación participante en establecimientos gastronómicos y entrevistas semiestructuradas a los consumidores de comida tradicional venezolana. Los resultados revelan que la comunidad riobambeña muestra una actitud positiva hacia la gastronomía venezolana, viéndola como una oportunidad para diversificar su oferta culinaria. Por su parte, los migrantes venezolanos han adaptado sus recetas tradicionales para satisfacer los gustos locales, contribuyendo a la gastronomía local con sus nuevos sabores y técnicas culinarias. En conclusión, la influencia de la gastronomía venezolana en Riobamba es un fenómeno significativo que enriquece la cultura culinaria local y promueve la integración e identidad cultural entre migrantes y la comunidad local.

**Palabras clave:** transnacionalismo, migración, gastronomía, cultura culinaria, identidad cultural, Riobamba.

## **Agradecimiento**

La presente investigación es el producto de la experiencia y colaboración de personas que están involucradas en la situación de migración por diferentes razones. Por lo que les presento mi agradecimiento.

Gracias, hermanos migrantes

Extiendo de igual manera a la Facultad latinoamericana de Ciencias Sociales FLACSO Ecuador, por la calidad humana y profesional de sus catedráticos, quienes con sus conocimientos permiten que aplique en la práctica.

Gracias FLACSO

A todas aquellas personas que han contribuido en este trabajo, especialmente a la Dra. Lucia Catalina Rivadeneira Suárez, quien ha conducido de manera profesional este trabajo académico.

Gracias Maestra

Y en especial a mi familia y amigos que estuvieron alentando con su apoyo emocional para culminar esta meta.

## **Introducción**

La migración es un fenómeno global de gran relevancia, impulsado por una variedad de factores económicos, sociales y políticos. Según datos de organismos internacionales como la Organización Internacional para las Migraciones (OIM) y la Comisión Económica para América Latina y el Caribe (CEPAL), la migración venezolana ha sido una de las más significativas de los últimos años en América Latina, debido con más de 7 millones de personas desplazándose hacia diversos países de la región en busca de mejores condiciones de vida. Este flujo migratorio ha tenido impactos notables en las sociedades receptoras, incluyendo cambios en las dinámicas sociales y culturales.

En Ecuador, la migración ha aumentado considerablemente, con datos recientes de la OIM indicando que el país ha recibido a más de 474.945 venezolanos hasta marzo de 2024. Riobamba, como ciudad ubicada en la sierra central de Ecuador, no ha sido ajena a esta migración. Si bien no es uno de los destinos principales de los migrantes venezolanos, ha experimentado un aumento en la presencia de esta comunidad en los últimos años.

Según la Plataforma de Coordinación Intergeneracional para los Refugiados y Migrantes de Venezuela, a Riobamba han llegado aproximadamente 5000 venezolanos, la mayoría tienen vocación de permanencia, debido a que, la ciudad ofrece una notable accesibilidad a servicios esenciales y la capacidad de satisfacer necesidades básicas, lo que facilita significativamente la búsqueda y obtención de medios de subsistencia y han logrado de un proceso de integración económica y social.

En Riobamba, una gran parte de migrantes venezolanos se insertan en el sector informal, trabajando en la venta ambulante, construcción, limpieza, mantenimiento y comercio minorista, aunque estas opciones suelen ser precarias y carecer de beneficios laborales. Algunos, aprovechando sus habilidades, han optado por emprender sus propios negocios, destacándose en la apertura de pequeños restaurantes y la venta de productos típicos venezolanos. En particular, la gastronomía tradicional de Venezuela se ha convertido en la principal fuente de trabajo para estos migrantes, tanto en el ámbito formal como informal, enriqueciendo la comunidad local con sus sabores y cultura.

El transnacionalismo y la gastronomía desempeñan un papel fundamental en la integración de los migrantes venezolanos en Riobamba. Al igual que los italianos en Nueva York con sus pizzerías y los mexicanos en Los Ángeles con sus taquerías, los venezolanos en Riobamba. La

gastronomía actúa como un puente cultural, permitiendo a los migrantes mantener y compartir su herencia culinaria.

Se considera, que la gastronomía es mucho más que una simple cuestión de alimentación es un reflejo de la historia, la cultura y las interacciones sociales de una sociedad. En un mundo cada vez más globalizado, el intercambio culinario entre diferentes culturas se ha vuelto una característica distintiva de nuestras sociedades contemporáneas<sup>1</sup>. A través de la comida, se transmiten tradiciones, valores y experiencias compartidas que reflejan la diversidad de una comunidad. La gastronomía actúa como un puente que une a personas de diferentes orígenes, creando un espacio para el diálogo intercultural y promoviendo la inclusión y la integración en la comunidad.

La gastronomía venezolana y la de Riobamba, son ricas en diversidad y tradición, con orígenes que se remontan a influencias indígenas, africanas y europeas en el caso de Venezuela, y a la herencia indígena andina en el caso de Riobamba. A pesar de estas diferencias, ambas comparten una dedicación a la comida casera y nutritiva, así como al uso de ingredientes locales. La influencia de la gastronomía venezolana en Riobamba ha dado lugar a una fusión de sabores y técnicas culinarias que enriquecen la oferta gastronómica de la ciudad.

La introducción de nuevos sabores y técnicas culinarias en una comunidad desencadena una serie de percepciones y adaptaciones que reflejan tanto la diversidad cultural como la capacidad de integración. En el caso de Riobamba, la migración venezolana ha introducido elementos distintivos de la gastronomía de Venezuela, generando un intercambio cultural en el ámbito culinario. Este fenómeno no solo implica la adopción de nuevos platos y sabores, sino también la reinterpretación de recetas tradicionales y la creación de fusiones gastronómicas únicas.

El análisis de estas percepciones y adaptaciones culinarias ofrece una ventana para comprender cómo la migración y la interculturalidad influyen en la identidad y el tejido social de una comunidad. Por lo que la presente investigación parte de la pregunta ¿Cómo ha influido la gastronomía venezolana en las prácticas culinarias de los riobambeños a partir de la migración venezolana, considerando las percepciones y adaptaciones culinarias resultantes de la interacción entre ambas comunidades?

---

<sup>1</sup> Jesús, Contreras y Mabel Gracia, *Alimentación y Cultura: perspectivas antropológicas*. (Barcelona, Editorial Ariel, 2005).

En este contexto, el objetivo de esta investigación es analizar la incidencia de la gastronomía venezolana en las prácticas culinarias de los riobambeños, específicamente en términos de las percepciones y adaptaciones culinarias, a raíz de la migración venezolana.

La importancia de esta investigación radica en su contribución al entendimiento y fortalecimiento de la cohesión social en Riobamba en el contexto de la migración venezolana. Además, al comprender cómo la gastronomía venezolana ha sido percibida y adaptada por la comunidad local, se puede obtener una visión más completa de los procesos de integración cultural en la ciudad. Así también, esta investigación ofrece la oportunidad de reconocer y valorar la diversidad culinaria como un elemento enriquecedor de la identidad cultural de Riobamba.

### **Metodología**

El presente estudio se enmarca en un enfoque metodológico cualitativo, porque el proceso de indagación cualitativa es flexible y se mueve entre los eventos y su interpretación, entre las respuestas y el desarrollo de la teoría. Su propósito consiste en “reconstruir” la realidad tal como la observan los actores de un sistema social definido previamente. Además, Por su parte, la investigación cualitativa proporciona profundidad a los datos, dispersión, riqueza interpretativa, contextualización del ambiente o entorno, detalles y experiencias únicas. También aporta un punto de vista “fresco, natural y completo” de los fenómenos, así como flexibilidad (Hernández Sampieri y otros, 2014, p.19).

La aplicación de este enfoque permitió en el caso específico del estudio acercarnos a conocimiento sobre la influencia de la gastronomía venezolana en Riobamba, por la flexibilidad que presta la investigación cualitativa permite capturar las sutilezas de cómo las prácticas culinarias se han adaptado y cómo los riobambeños perciben estas influencias. Así, se pueden entender mejor los matices de la interacción cultural y los cambios en las prácticas culinarias a raíz de la migración, ofreciendo una visión integral y detallada del fenómeno.

Además, se complementa con el método etnográfico por cuanto permitió tener contacto directo, escuchar, conocer y describir a las personas venezolanas que se dedican a la gastronomía formal e informal, conociendo sus costumbres, cultura y forma de vida anterior y actual.

El tipo de investigación fue exploratoria Según Hernández Sampieri y otros (2014), “los estudios exploratorios se efectúan, normalmente, cuando el objetivo es examinar un tema o problema de investigación poco estudiado o que no ha sido abordado antes”. La investigación

exploratoria permite examinar cómo las percepciones y adaptaciones culinarias se han desarrollado a raíz de la migración venezolana a Riobamba. Dado que este fenómeno no ha sido ampliamente estudiado.

Las técnicas utilizadas son la observación, y la entrevista semiestructurada. Las técnicas de observación y entrevistas fueron aplicadas a miembros de la comunidad local y migrantes venezolanos para investigar si la gastronomía venezolana influye significativamente en las prácticas culinarias de los riobambeños. Además, se realizaron observaciones participantes en establecimientos gastronómicos donde se sirven platos venezolanos y donde trabajan migrantes venezolanos. Estas observaciones permitieron obtener información sobre las adaptaciones culinarias realizadas por los migrantes y la recepción de la gastronomía venezolana por parte de la comunidad local.

La población específicamente fue participantes mayores de 18 años, hombres y mujeres, residentes locales y dos venezolanos, seleccionados al azar, durante las sesiones se utilizó una ficha de observación. La información se recolectó durante 5 meses (desde el 2 de noviembre DEL 2023 hasta el 19 de marzo del año 2024). Se recorrió los sectores de las zonas comerciales planificadas e identificadas en Riobamba, Avenida Unidad Nacional, La Estación, mercados, y terminales terrestres. Se ubicaron los locales con actividades de venta de comida tradicional venezolana a los que les denominamos formales, y aquellas personas que venden en las calles como informales.

Se trabajó con personas en situación de movilidad, obteniendo la información de fuentes primarias, todos los participantes entrevistados dieron su consentimiento informado para ser grabados y fotografiados durante las entrevistas. Para proteger la privacidad de los participantes, se utilizaron seudónimos en lugar de sus nombres reales y no se proporcionan datos que puedan revelar su identidad.

Acogiendo los principios del Código de ética de la Investigación de la Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales FLACSO, esta investigación, brindó el respeto a las personas y a sus derechos, valorando la autonomía y diversidad de los participantes y evitando cualquier forma de discriminación. Se ha mantenido un compromiso firme con la integridad científica, realizando la investigación con rigurosidad, honestidad y se comparte los hallazgos con precisión, buscando fomentar la comprensión y el diálogo intercultural.

## **Estructura de la tesina**

Con el propósito de abordar la interrogante central de esta investigación, el contenido de esta tesina se ha organizado en tres capítulos distintos.

El primer capítulo de esta investigación describe y analiza el marco teórico y conceptual para comprender los fundamentos y generalidades de la cultura, transculturización, e identidad gastronómica desde la teoría del transnacionalismo frente a la migración

En el segundo capítulo, relata las prácticas culinarias de Riobamba y Venezuela para identificar sus culturas e identidades y si existe transculturización gastronómica.

El tercer capítulo, analiza los hallazgos de la investigación desde las percepciones y adaptaciones culinarias para determinar la influencia de la gastronomía venezolana en las prácticas culinarias de los riobambeños. Culminando en la presentación de resultados y conclusiones. Este capítulo es crucial para ofrecer una comprensión profunda y significativa del tema estudiado, proporcionando una contribución sustancial al conocimiento en el área de investigación.

## Capítulo 1. Marco conceptual

### 1.1. Teoría del Transnacionalismo

Según Pardo Montaña, los primeros estudios que utilizaron el concepto de transnacionalismo para analizar la migración fueron realizados por Nina Glick Schiller y sus colegas en 1992. Ellos lo describieron como un proceso en el cual los migrantes mantienen conexiones significativas entre su lugar de origen y su destino. Posteriormente, Portes en 1996 ofreció una definición más centrada en el aspecto económico del transnacionalismo, sugiriendo que se relaciona específicamente con actividades económicas y no abarca todos los aspectos de la vida de los migrantes. Sin embargo, años más tarde, Portes, Guarnizo y Landolt, en 1999 ampliaron esta idea al describir el transnacionalismo como actividades y ocupaciones que requieren de contactos sociales continuos a lo largo del tiempo y a través de fronteras nacionales, aunque no especificaron si se limita únicamente a actividades.<sup>2</sup>

Como señalan Glick, Basch y Szanton, en 1992, el transnacionalismo implica que los migrantes mantienen conexiones significativas entre su lugar de origen y su destino, lo que se refleja en su vida cotidiana, incluida su alimentación. Además, Basch, Glick-Schiller y Szanton, en 1994, amplían este concepto al destacar que las prácticas transnacionales no se limitan solo a aspectos económicos, sino que también incluyen la elección de identidades y aspectos políticos.<sup>3</sup>

Mitchell (1997 - 2009), desde una perspectiva geográfica, ha descrito el transnacionalismo como una serie de movimientos entre fronteras, donde los migrantes establecen y mantienen diversos lazos económicos, políticos, sociales y culturales en un mismo país. Esta definición del transnacionalismo se alinea con las presentadas por Faist en 2000 y Portes, Guarnizo y Landolt en 2003, que lo consideran no solo como "espacios transnacionales" en sí mismos, sino como los movimientos y su impacto en lo social, económico y político.<sup>4</sup>

Jackson, Crang y Dwyer en 2004, desde una perspectiva geográfica amplían esta idea al afirmar que los espacios transnacionales incluyen a todos los que participan en culturas transnacionales, ya sea como productores o consumidores. Además de aspectos materiales como el mercado laboral o el comercio de bienes y servicios transnacionales, también

---

<sup>2</sup> Ana Melisa Pardo Montaña, "Migración Internacional y Desarrollo. Aportes desde el Transnacionalismo. *Revista de Estudios Sociales* (54).

<sup>3</sup> Juan Pablo Bohórquez-Montoya, "Transnacionalismo e historia transnacional del trabajo: hacia una síntesis teórica." (*Papel Política* 14, no. 1: , 2009), pp. 273-301

<sup>4</sup> Pardo Montaña

incorporan lo que llaman geografías simbólicas o imaginarias, que ayudan a dar sentido al mundo transnacional.<sup>5</sup>

Sin embargo, autores como Rouse (1991) señalan que la migración no se limita a movimientos a través de fronteras nacionales, sino que implica una continua circulación de personas, dinero, bienes e información, creando una red de lugares que forman una comunidad transnacional unificada<sup>6</sup>

Rouse en 1991, junto con otros autores como Conradson y Latham en 2005 y Jackson, Crang y Dwyer en 2004, destacan que el impacto del transnacionalismo se debe principalmente a la participación de toda la población involucrada: migrantes, sus familias, empleadores en los destinos, entre otros. Los estudios transnacionales son elogiados por su enfoque en el trabajo empírico y su capacidad para analizar múltiples subjetividades en movimiento, utilizando términos como flujo, circulación y frontera<sup>7</sup>.

Estas diversas interpretaciones del concepto de transnacionalismo plantean la pregunta de ¿qué aspectos se consideran transnacionales y cuáles no? Por ejemplo, se cuestiona si hablar de relaciones comerciales entre países o de comunidades involucradas en actividades políticas en circuitos migratorios específicos puede ser analizado desde esta perspectiva. En este contexto, Dore y sus colegas en 2003 señalan que mientras Portes en 1996 se enfoca principalmente en el aspecto económico, en cambio Basch, Glick-Schiller y Szanton en 1994, adoptan un enfoque más inclusivo al abarcar todas las prácticas transnacionales, ya sean económicas o relacionadas con la identidad, la política, entre otros. Para ello, definen las actividades o prácticas transnacionales en dos categorías: estrechas y amplias.

En consecuencia, la teoría del transnacionalismo en estudios migratorios y ciencias sociales se refiere a la comprensión y análisis de cómo los migrantes mantienen y gestionan vínculos y actividades que trascienden las fronteras nacionales. Esta teoría sostiene que los migrantes no están simplemente desconectados de su país de origen al establecerse en un nuevo país, sino que frecuentemente mantienen relaciones socioeconómicas, culturales y políticas con su lugar de origen mientras participan activamente en la sociedad de acogida. El transnacionalismo, por lo tanto, desafía las nociones tradicionales de migración como un proceso unidireccional y

---

<sup>5</sup> Pardo Montaña

<sup>6</sup> Roger Rouse, R. "Mexican Migration and the Social Space of Postmodernism." *Diaspora*, 1(1), 1991), 8-23.

de asimilación, sugiriendo que las identidades y actividades de los migrantes son complejas y multidimensionales.

Esta teoría examina cómo las migraciones y los flujos culturales cruzan las fronteras nacionales, permitiendo la difusión de prácticas y tradiciones culinarias entre diferentes países. El transnacionalismo nos ayuda a comprender cómo la gastronomía venezolana puede llegar a Riobamba y establecerse como parte de la cultura culinaria local.

El enfoque del transnacionalismo ofrece una perspectiva crucial para entender cómo las migraciones y los intercambios culturales cruzan las fronteras nacionales, dando forma a las identidades y prácticas de las comunidades. En el contexto de la influencia de la gastronomía venezolana en Riobamba, este marco teórico nos permite examinar cómo los flujos migratorios no solo transportan personas, sino también alimentos, recetas, técnicas culinarias y tradiciones gastronómicas desde Venezuela hacia Ecuador.

El análisis desde esta teoría nos permite examinar cómo los intercambios culturales y las conexiones transnacionales pueden manifestarse en la cocina, desde la adopción de ingredientes y técnicas de cocina hasta la creación de platos híbridos que reflejan la fusión de ambas culturas. Además, nos ayuda a entender cómo estas influencias culinarias pueden tener un impacto más amplio en la identidad y la cohesión social de la comunidad de Riobamba, al tiempo que destacan la complejidad y la riqueza de la diversidad cultural en el contexto culinario.

### ***1.1.1. Migración***

La definición más comúnmente aceptada hoy en día establece que la migración es el proceso de cambiar de residencia, lo cual involucra cruzar un límite geográfico o administrativo claramente definido. Cuando este límite es internacional, es decir, una frontera entre países, la migración se clasifica como migración internacional (Organización Internacional para las Migraciones [OIM], 2024). Según el Diccionario de la Real Academia de la lengua Española (RAE), la migración es “el desplazamiento geográfico de individuos o grupos, generalmente por causas económicas o sociales”<sup>8</sup>.

En cambio, el migrante Según la OIM (2024) es un “Término genérico no definido en el derecho internacional que, por uso común, designa a toda persona que se traslada fuera de su

---

<sup>8</sup> Real Academia de la Lengua Española. Diccionario de la lengua española. (2014).

lugar de residencia habitual, ya sea dentro de un país o a través de una frontera internacional, de manera temporal o permanente, y por diversas razones<sup>9</sup>.

La relación entre migración y desarrollo es un tema de gran interés tanto para los investigadores como para los gobiernos de los países de origen y destino de los migrantes. Unas veces el fenómeno migratorio es visto como una consecuencia de desequilibrios en el desarrollo económico, mientras que en otras se considera como un motor de crecimiento económico, tanto en los lugares de origen como en los de destino<sup>10</sup>. Estas diferentes perspectivas dependen de los lugares, momentos y circunstancias históricas asociadas con el fenómeno migratorio<sup>11</sup>.

La migración puede clasificarse en diferentes tipos según el ámbito geográfico y las razones que la motivan. La migración interna se refiere al desplazamiento de personas dentro de las fronteras de un mismo país, como el movimiento de áreas rurales a urbanas en busca de mejores oportunidades de vida y empleo.

El fenómeno migratorio implica varias consecuencias sociales. Mudarse de un entorno tranquilo a uno distinto cambió en la cotidianidad de las familias que intentan adaptarse. Ellos trajeron sus prácticas culturales, creando así comunidades indígenas en la urbe”, opina Álvaro. El mestizaje entre las costumbres del campo y la ciudad es evidente en los barrios del sur y del oeste de Riobamba, donde hay asentamientos de migrantes. En el barrio La Libertad habitan cerca de 400 familias oriundas de Flores, Cebadas y Licto, en cada casa hay un huerto de hortalizas y la gente conserva su vestimenta<sup>12</sup>.

Estos movimientos migratorios internos han dado lugar a una cocina riobambeña que es un verdadero deleite de tradiciones culinarias. La integración de ingredientes y técnicas de diferentes regiones ha permitido la creación de una gastronomía rica y diversa, que refleja la historia y la identidad multicultural de Riobamba. Estos ejemplos ilustran cómo la ciudad ha

---

<sup>9</sup> Organización Internacional para las Migraciones (OIM), Definición de la OIM del término “Migrante”. <https://www.iom.int/es/definicion-de-la-oim-del-termino-migrante>

<sup>10</sup> Palazuelos Manso, A, y Villarreal Villamar, M. Mas allá de las remesas. Transformaciones económicas y proyectos de migración y desarrollo en Ecuador. 2013. Migración y Desarrollo. Volumen 12. Pp. 107-132. <https://www.scielo.org.mx/pdf/myd/v11n21/v11n21a5.pdf>

<sup>11</sup> Pardo Montaña, A. M. (2015). Migración internacional y desarrollo. Aportes desde el transnacionalismo. *Revista de Estudios Sociales*, (54), 39-51.

<sup>12</sup> EL COMERCIO. La migración aumento el comercio en Riobamba. Marzo 3, 2015.



Según las Naciones Unidas, cerca de 3.7 millones de venezolanos han dejado su país, adaptándose a sus nuevos entornos y, aunque con dificultades, también enriqueciéndolos con una identidad venezolana llena de idioma, ritmo, sabor y rasgos únicos. Su ropa los delata: llevan a Venezuela en su corazón, sin importar dónde estén.<sup>18</sup>

El caso de la migración internacional venezolana ha implicado el cruce de fronteras nacionales, para llegar a los diferentes países, especialmente de América Latina. Ecuador es uno de los países que acogido a 474.945 migrantes venezolanos<sup>19</sup>. Este tipo de migración se da por múltiples razones, incluidas las económicas, políticas, sociales y ambientales. Según la OIM, los migrantes internacionales pueden enfrentar diversos desafíos, como la adaptación cultural, la integración en el mercado laboral y la regularización de su estatus migratorio<sup>20</sup>.

La Organización Internacional para las Migraciones (OIM) ha continuado su monitoreo de la migración venezolana en Ecuador desde 2016, enfocándose en las características y condiciones de vida de esta población. Según la encuesta, la mayoría de los venezolanos ha vivido en Ecuador por más de un año, mientras que una minoría lleva menos tiempo y se considera en tránsito. La situación laboral de los migrantes en Ecuador, se destaca en su mayoría (56%) trabajan como independientes, seguido de aquellas personas que tienen un empleo (27%), seguido de aquellos que están en desempleo (16%). La mayoría de los venezolanos que llevan más de un año en el país tienen ingresos menores al salario básico unificado (SBU), y solo una pequeña fracción cuenta con empleos adecuados que les permiten ganar al menos el salario básico con condiciones formales de empleo<sup>21</sup>.

En términos de situación laboral y nivel educativo, un porcentaje significativo está desempleado, y de estos, una parte tiene educación universitaria o superior. De aquellos que trabajan en Ecuador, ya sea como empleados o independientes, la gran mayoría tiene trabajos precarios. Los principales sectores laborales para los venezolanos en Ecuador incluyen comercio, belleza, oficios en el hogar, otros sectores diversos y el sector público<sup>22</sup>.

Gioconda herrera y Gabriela Cabezas Gálvez, que a pesar de las políticas migratorias que ofrece Ecuador en la Constitución del 2008, la inserción laboral de los venezolanos en

---

<sup>18</sup> Lorena Arroyo, “Acnur cifra la diáspora venezolana en 3.7 millones de personas y pide a los países que les den protección”, Univisión. Acceso 15 de febrero del 2024.

<sup>19</sup> Statista. Ranking de países con mayor número de emigrantes procedentes de Venezuela a nivel mundial. 2023. <https://es.statista.com/estadisticas/1261404/paises-con-mayor-numero-de-migrantes-venezolanos-en-el-mundo/>

<sup>20</sup> Organización Internacional para las Migraciones (OIM). 2020.

<sup>21</sup> Organización Internacional para las Migraciones (OIM). Monitoreo de Flujo de población Venezolana.2023. <https://ecuador.iom.int/sites/g/files/tmzbd1776/files/dtm-18.pdf>

<sup>22</sup> OIM. 2023.

Ecuador se ha visto gravemente afectada por la crisis económica en ambos países, además por la creciente xenofobia y las demoras en los procesos de regularización. Los migrantes venezolanos se enfrentan a un mercado laboral que no puede satisfacer la demanda, lo que los obliga a trabajar en empleos informales o en condiciones precarias dentro del mercado formal, donde sus derechos laborales son frecuentemente violados. Incluso aquellos con títulos universitarios no encuentran empleos acordes a su nivel educativo, resultando en alta movilidad ocupacional, inestabilidad económica y un desperdicio de habilidades<sup>23</sup>.

La Encuesta Nacional de Condiciones de Vida (ENCOVI) realizada en el año 2023, realiza una radiografía de la vulnerabilidad social de Venezuela y propuestas de políticas públicas, subraya que la migración venezolana sigue siendo impulsada principalmente por la crisis económica, la inseguridad, y la falta de acceso a servicios básicos. La búsqueda de mejores oportunidades laborales, la necesidad de garantizar una alimentación adecuada, y el acceso a servicios de salud y educación se encuentran entre los principales factores que motivan a los venezolanos a abandonar el país<sup>24</sup>.

El perfil demográfico de los migrantes muestra una tendencia hacia personas en edad laboral, tanto hombres como mujeres, que buscan mejores condiciones de vida en el extranjero. Los datos revelan que un significativo porcentaje de los migrantes posee niveles educativos medios y altos, lo que sugiere una “fuga de cerebros” que puede afectar a largo plazo la capacidad de recuperación y desarrollo del país<sup>25</sup>.

La ENCOVI 2023 también señala varias consecuencias importantes de la migración masiva. Por un lado, las remesas enviadas por los migrantes se han convertido en una fuente crucial de ingreso para muchas familias que permanecen en Venezuela, ayudando a mitigar los efectos de la crisis económica. Por otro lado, la pérdida de población joven y capacitada plantea

---

<sup>23</sup> Gioconda Herrera y Gabriela Cabezas Gálvez. Ecuador: de la recepción a la disuasión. Políticas frente a la población venezolana y experiencia migratoria 2015-2018. Coordinadores Luciana Gandini, Fernando Lozano Ascencio y Victoria Prieto Crisis y migración de población venezolana. Entre la desprotección y la seguridad jurídica en Latinoamérica. Universidad Autónoma de México. 2019.

<https://www.sdi.unam.mx/docs/libros/SUDIMER-CyMdPV.pdf>

<sup>24</sup> ENCOVI. Encuesta Nacional de Condiciones de Vida. realizada en el año 2023, realiza una radiografía de la vulnerabilidad social de Venezuela y propuestas de políticas públicas. Universidad Católica Andrés Bello, Instituto de Investigaciones Económicas Sociales.

[https://assets.websitefiles.com/5d14c6a5c4ad42a4e794d0f7/65f8aa0a4054c8b7a93fe274\\_Presentacio%CC%81n%20ENCOVI%202023%20integrada%20prensa%20v1303%20\(1\).pdf](https://assets.websitefiles.com/5d14c6a5c4ad42a4e794d0f7/65f8aa0a4054c8b7a93fe274_Presentacio%CC%81n%20ENCOVI%202023%20integrada%20prensa%20v1303%20(1).pdf)

<sup>25</sup> ENCOVI. 2023

desafíos significativos para el mercado laboral y la economía nacional, exacerbando la falta de mano de obra calificada y dificultando la recuperación económica<sup>26</sup>.

En este escenario, debido a las complejas circunstancias sociales, económicas y políticas en Venezuela, se originó un fuerte fenómeno migratorio que se extendió por toda América Latina. En este contexto, Ecuador se suma a esta dinámica y, en particular, Riobamba ha acogido a más de 2.500 individuos de origen venezolano<sup>27</sup>. De acuerdo a Diario La Prensa de la ciudad de Riobamba, al 7 de noviembre del 20220 existían unos 5000 venezolanos que en su mayor parte no estaban regularizados<sup>28</sup>. Lamentablemente, no existe una institución ni privada ni pública que mantenga información sobre la situación de las personas en calidad de migrantes asentadas en la ciudad Riobamba.

De acuerdo a datos proporcionados por la Plataforma de Coordinación Interagencial para Refugiados y Migrantes de Venezuela al año 2022, el 65% de los hijos de migrantes venezolanos no se encuentran estudiando. Además, las principales necesidades que se detectan son: alimentación, empleo, información sobre acceso al asilo y regularización, así como albergue y alojamiento<sup>29</sup>.

De acuerdo con un estudio realizado por Álvarez y otros en el año 2021, los principales enclaves donde esta comunidad se concentra son: La Estación, La Condamine, el Mercado la Esperanza, el Terminal Interprovincial, La Media Luna y el sector 24 de Mayo. Los lugares destinados para trabajar se localizan en la Avenida Panamericana, el Terminal Terrestre y la Plaza Alfaro<sup>30</sup>.

Según, Tipán Barrera, Giovanna, en el informe de Movilidad Humana realizada por el CONGOPE, señala que: En Riobamba un 85% de los venezolanos se dedica al comercio informal, y según los registros de AVOE conseguir empleo formal -con contrato y afiliación al IESS- es complicado. Además, la mayoría de los migrantes ganan menos del salario mínimo - unos 250 dólares al mes- y eso no les alcanza para cubrir las necesidades básicas<sup>31</sup>.

---

<sup>26</sup> ENCOVI. (2023).

<sup>27</sup> Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del Cantón Riobamba (PDyOT) 2020 – 2030.

<sup>28</sup> Diario La Prensa. Hay 5000 venezolano en Riobamba. 2020. <https://www.laprensa.com.ec/migracion-venezolanos-riobamba/>

<sup>29</sup> Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del Cantón Riobamba (PDyOT) 2020 – 2030.

<sup>30</sup> Álvarez Román, J. Moreno Márquez, N. Nieves Loja, G., Benítez Pérez, V. *La migración venezolana en Riobamba- Ecuador, caracterización, inserción y futuro*. Universidad Nacional de Chimborazo (UNACH). (2021), [http://obsinvestigacion.unach.edu.ec/obsrepositorio/libros/portadas/68/Migracion\\_Venezolana.pdf](http://obsinvestigacion.unach.edu.ec/obsrepositorio/libros/portadas/68/Migracion_Venezolana.pdf)

<sup>31</sup> Giovanna Tipán Barrera. Consorcio de Gobiernos Autónomos Descentralizados del Ecuador. CONGOPE. Consultoría para el levantamiento de información para la caracterización de población en situación de movilidad humana en las provincias de Cañar, Tungurahua, Cotopaxi y Chimborazo; situación de vulnerabilidad de niños,

Lo antes expuesto brinda la realidad de la migración en Ecuador, y especialmente en la ciudad de Riobamba, estudios como el de Álvarez, Bonilla y otros aportan a construir un marco referencial de esta problemática a nivel local.

## 1.2. Gastronomía

La relación entre el ser humano y los alimentos ha sido explorada a lo largo de la historia, al igual que las diversas conceptualizaciones del término “gastronomía”. En su sentido más básico, la gastronomía proviene de la palabra griega “gastros”, que se refiere al estómago, y “nomos”, que denota conocimiento o regulación<sup>32</sup>. Mohd Salehuddin Mohd Zahari et al. (2009) cita a Bode (1999), quien manifiesta que esto implica entender los alimentos que se consumen, aunque la gastronomía también ha sido descrita como el arte y ciencia de los alimentos<sup>33</sup>.

Otras interpretaciones más complejas, como la gastro-geografía, buscan explicar cómo los hábitos alimentarios están intrínsecamente vinculados a la ubicación geográfica, considerando factores como clima, suelo, proximidad al mar, montañas y estaciones del año<sup>34</sup>. Todos estos elementos influyen en el tipo de flora y fauna que están disponibles para el consumo de las personas, lo que a su vez define la dieta que adoptan.

La definición de gastronomía ha evolucionado a lo largo de diferentes periodos históricos. En el siglo XVII, por ejemplo, se centraba en la adquisición de nutrientes esenciales para el funcionamiento fisiológico humano, mientras que con el tiempo se han incorporado nuevos conceptos como el manejo higiénico de los alimentos, la introducción de ingredientes innovadores, el uso de tecnología y el diseño de platos que no solo sean nutritivos, sino también deliciosos y sensorialmente estimulantes para el comensal<sup>35</sup>.

---

niñas y adolescentes. (2021). <http://www.congope.gob.ec/wp-content/uploads/2021/08/Consultor%C3%ADa-con-portada.pdf>

<sup>32</sup> Zahari, M.S.; Jalis, M.H.; Zulfify, M.I.; Radzi, S.M. y Othman, Z. Gastronomy: an opportunity for Malaysian culinary educators. (2009). *International Education Studies*, (2) 2, 66-71. <https://files.eric.ed.gov/fulltext/EJ1065685.pdf>

<sup>33</sup> Bode, W.K. (1999). *European gastronomy. The story of man's food and eating customs*. London, UK: Hodder & Stoughton citado en Ana Cecilia Reyes Uribe, Eva Angélica Guerra Avalos, José Manuel Quintero Villa. *Educación en gastronomía: su vínculo con la identidad cultural y el turismo*.(2017). <https://www.scielo.org.mx/pdf/eps/n32/1870-9036-eps-32-00009.pdf>

<sup>34</sup> Oliveira, U. y Teixeira, M. La herencia de la gastronomía portuguesa en Brasil como un producto del turismo cultural. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 20(2). (2011), 404-424. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=3738520>

<sup>35</sup> Navarro, V.; Serrano, G.; Lasa, D.; Aduriz, A.L. y Ayo, J. Cooking and nutritional science: gastronomy goes further. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 1, 37-45. doi:10.1016/j.ijgfs.2011.11.004; <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1878450X11000059>

Jean Anthelme Brillat-Savarin, en su obra “Fisiología del gusto” publicada en 1825, define la gastronomía como “el conocimiento razonado de todo lo que se refiere al hombre en cuanto come”<sup>36</sup>. Brillat-Savarin consideraba que la gastronomía no se limitaba únicamente a la preparación y consumo de alimentos, sino que abarcaba aspectos más amplios como el placer, la cultura, la salud y el bienestar del ser humano en relación con la comida. Esta definición resalta la importancia de entender la alimentación desde una perspectiva holística, que involucra tanto aspectos físicos como emocionales y sociales<sup>37</sup>. Mejía y Maldonado, corroboran con Savarin en la actualidad cuando mencionan que, el concepto de gastronomía está en estrecha relación con la cultura de la alimentación y el acto mismo de la alimentación<sup>38</sup>.

El concepto de gastronomía según Brillat-Savarin enriquece la investigación al proporcionar una sólida base para comprender la intrincada relación entre la alimentación y la cultura. Su énfasis en el "conocimiento razonado" de todos los aspectos relacionados con la comida, que va más allá de la simple ingesta de alimentos e incluye el placer, la salud y la cultura, resulta fundamental para comprender cómo la gastronomía venezolana puede influir en las preferencias culinarias de los riobambeños.

Considerar la perspectiva de Brillat-Savarin y los otros autores nombrados, permite comprender que la gastronomía abarca más que solo los ingredientes y las técnicas culinarias; también engloba aspectos emocionales y sociales asociados con la alimentación. Esta comprensión más amplia nos permite explorar cómo la introducción de la gastronomía venezolana en Riobamba puede impactar no solo en los hábitos alimenticios de los riobambeños, sino también en su identidad cultural y en las interacciones sociales que giran en torno a la comida.

---

<sup>36</sup> J.A Brillat Savarin, *Fisiología del Gusto*, (Rambla Catalunya, 2001).  
[https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/34340011/Brillat\\_Savarin\\_J\\_A\\_-\\_Fisiologia\\_Del\\_Gusto\\_\\_doc\\_-libre.pdf?1406912430=&response-content-disposition=inline%3B+filename%3DBrillat\\_Savarin\\_J\\_A\\_Fisiologia\\_Del\\_Gusto.pdf&Expires=1710896041&Signature=D4tJ9GENBjOnbBj8-newUz9Z8ZYHvVHsj7IU4c1CWs6prTkKpc0b0XSMup24-wRiHhbVje-vsIUGAKMILi2Qhmirgg1d3GmZH6flyHa5bcYhidq49-b~vJriTGdvhbYkgYQAJPDRODbEFELAcNOCDXkxYmsetawqkQ1X2w6ULtby3d~G60aB1JBMCoOa4xKIffDLS9~xDZoTvy~WIDpROFMgjuj0XpTTBHSqwFZUPnKPlxk6dVQygNO7Mxbflcs~Pyvp68BozBQwAO-G1u9k~paeyfVYR3q-Vnlt-foYmdem4gaPY7YtFRM8YDacaup8Zzlt-MMsSP7BJy81n7dUog\\_\\_&Key-Pair-Id=APKAJLOHF5GGSLRBV4ZA](https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/34340011/Brillat_Savarin_J_A_-_Fisiologia_Del_Gusto__doc_-libre.pdf?1406912430=&response-content-disposition=inline%3B+filename%3DBrillat_Savarin_J_A_Fisiologia_Del_Gusto.pdf&Expires=1710896041&Signature=D4tJ9GENBjOnbBj8-newUz9Z8ZYHvVHsj7IU4c1CWs6prTkKpc0b0XSMup24-wRiHhbVje-vsIUGAKMILi2Qhmirgg1d3GmZH6flyHa5bcYhidq49-b~vJriTGdvhbYkgYQAJPDRODbEFELAcNOCDXkxYmsetawqkQ1X2w6ULtby3d~G60aB1JBMCoOa4xKIffDLS9~xDZoTvy~WIDpROFMgjuj0XpTTBHSqwFZUPnKPlxk6dVQygNO7Mxbflcs~Pyvp68BozBQwAO-G1u9k~paeyfVYR3q-Vnlt-foYmdem4gaPY7YtFRM8YDacaup8Zzlt-MMsSP7BJy81n7dUog__&Key-Pair-Id=APKAJLOHF5GGSLRBV4ZA)

<sup>37</sup> J.A Brillat Savarin.2001.

<sup>38</sup> Mejía Rivas, M. y Maldonado Pérez, L. La gastronomía como medio para el desarrollo de innovaciones sociales. 2020. Rev.investig.desarro.innov., 11 (1), 23-33. DOI. 10.19053/20278306.v11.n1.2020.11679

El chef e investigador Carlos Gallardo explica que la gastronomía ecuatoriana se puede dividir en cuatro etapas, la gastronomía ancestral, la gastronomía colonial/criolla, la gastronomía republicana y la gastronomía contemporánea.

La gastronomía ancestral abarca 8.000 años de domesticación de productos antes de la conquista Inca, que tuvo poco impacto gastronómico. Con la llegada de los españoles en 1530, comienza la gastronomía colonial/criolla, que duró hasta 1830 y trajo consigo nuevos productos y la importación de ingredientes culinarios europeos, en este periodo se desarrolla la comida criolla. Después de 1830, durante la era republicana, hubo un rechazo hacia la cocina española, y en su lugar, se popularizó la cocina francesa y europea en general, así como las influencias americanas, fusionándose con los ingredientes locales. Finalmente, la gastronomía contemporánea emerge alrededor del año 2000, cuando un grupo de cocineros se organiza para buscar una identidad culinaria ecuatoriana, destacando la riqueza de los productos locales<sup>39</sup>.

### **1.3. Cultura culinaria**

Tylor, en 1871, definió la cultura como “ese conjunto complejo que abarca el conocimiento, las creencias, el arte, la moral, la ley, la costumbre y otras habilidades y hábitos adquiridos por el ser humano como miembro de la sociedad”. Esta definición, que refleja el punto de vista del evolucionismo, se ha resumido diciendo que la cultura incluye todo tipo de comportamiento aprendido.

El famoso antropólogo Linton nos enseñó que la cultura no es solo sobre lo que hacemos, sino también sobre lo que creemos y valoramos como grupo. Su trabajo nos ayuda a entender cómo nuestras costumbres y creencias moldean nuestra forma de vivir y cómo interactuamos con el mundo que nos rodea.<sup>40</sup>

La palabra “cultura” tiene sus raíces en el término latino “cultus”, que originalmente se relacionaba con el cuidado del campo y el ganado, una actividad conocida como “cultivar”. En la antigua Roma, el pensador Cicerón (siglo I a.C.) empleó el concepto de “cultura animi” para describir metafóricamente el cultivo del espíritu humano.<sup>41</sup>

---

<sup>39</sup> Gabriela, Jiménez. Este es el origen de la fanesca, un plato que empezó con carne de llama, cita al Chef Investigador gastronómico, Carlos Gallardo en PRIMICIAS del 20 de marzo de 2024.

<sup>40</sup> Linton Ralph, *Cultura y personalidad*, reimposición, Breviarios del Fondo de Cultura Económica, vol. 145 (México: Fondo de Cultura Económica, 1945), 160.

<sup>41</sup> Equipo editorial, Etecé. De: Argentina. Para: *Concepto.de*. Disponible en: <https://concepto.de/cultura/>. Última edición: 11 de febrero de 2022. Consultado: 19 de marzo de 2024

La cultura engloba una amplia gama de aspectos que incluyen la religión, la moral, las artes, el protocolo, la ley, la historia y la economía de una comunidad específica. Se refiere a las diversas expresiones y creaciones del ser humano, y algunas definiciones consideran que todo lo que es producido por los seres humanos es parte de la cultura.<sup>42</sup>

Desde la perspectiva de la antropología y otras ciencias sociales, hay diferentes ideas sobre lo que significa cultura. Mientras las expresiones culturales sigan cambiando en la forma en que las personas y comunidades se comportan, este debate continuará. A medida que la sociedad evoluciona, también lo hacen nuestros pensamientos, valores y cómo interactuamos entre nosotros. Guillermo Bonfil Batalla señala que todos los pueblos, sociedades y grupos humanos crean y tienen cultura. Esto significa que cada persona perteneciente a una comunidad tiene su propia cultura, transmitida por la sociedad, que incluye valores, símbolos y habilidades necesarias para participar en la vida social.<sup>43</sup>

Bonfil propone que una manera práctica de definir cultura es entenderla como el conjunto de elementos que hacen posible la vida de una sociedad específica y le permiten cambiar y mantenerse a lo largo del tiempo. Esto incluye símbolos, valores, actitudes, habilidades, conocimientos, formas de comunicación y organización social, así como bienes materiales. Estos elementos son fundamentales para que una sociedad pueda funcionar y transmitirse de una generación a otra<sup>44</sup>.

La gastronomía es un símbolo territorial, una muestra tanto de la cultura como de la naturaleza que nos define como seres humanos con arraigo a un determinado lugar. La gastronomía típica que se asocia a cada contexto es parte del patrimonio de las sociedades, un trazo de su identidad que se refleja a través del cultivo, los productos y platos típicos, o las formas de servir y consumir, que son tan nuestras, pero a la vez tan diferentes en contextos culturales extraños simplemente por no ser propias o no estar habituadas a ellos.

La gastronomía no solo se trata de alimentación; también es una forma de expresión cultural que refleja las tradiciones, historia y valores de una sociedad. Como señala García Canclini (2001), la comida es un elemento central en la construcción de identidades culturales, ya que

---

<sup>42</sup> Equipo editorial, Etecé. De: Argentina. Para: *Concepto.de*. Disponible en: <https://concepto.de/cultura/>. Última edición: 11 de febrero de 2022. Consultado: 19 de marzo de 2024

<sup>43</sup> Guardia, S. B. (2020). *Gastronomía Peruana: Patrimonio Cultural de la Humanidad*.

<sup>44</sup> Sara Beatriz Guardia, *Patrimonio Cultural de la Humanidad*. (universidad de San Martín de Porres). <https://catedraunesco.usmp.edu.pe/wp-content/uploads/2023/11/patrimonio-cultural-humanidad-plegos.pdf>

cada plato y sabor lleva consigo una historia y un significado cultural. La gastronomía es una fórmula de comunicación y transmisión cultural<sup>45</sup>.

En este sentido, Mintz (1996) destaca cómo la gastronomía puede ser vista como un medio a través del cual se transmiten valores culturales y se establecen conexiones entre las personas. Los platos tradicionales y las prácticas culinarias de una región no solo alimentan el cuerpo, sino que también nutren el alma y fortalecen los lazos sociales.

Además, Fischler (1988) argumenta que la comida no solo es un producto físico, sino también un sistema simbólico que comunica significados culturales y sociales. Cada ingrediente, técnica de preparación y forma de consumo está imbuida de simbolismo y significado cultural, lo que hace que la gastronomía sea una expresión viva de la identidad de un pueblo.

Por lo expuesto, la gastronomía ocupa un lugar fundamental en la cultura, ya que a través de ella se expresan sabores, gustos, costumbres, tradiciones y valores. Estos elementos se integran en la preparación de los alimentos, en el uso de utensilios de cocina que tienen significados y funciones específicas según el contexto, en la organización y propósito de su elaboración, así como en las diversas costumbres y tradiciones que los acompañan. La cocina, por lo tanto, no solo es un medio para la alimentación, sino también una manifestación cultural rica y compleja que refleja la identidad y el patrimonio de una comunidad.

#### **1.4. Las teorías de integración cultural**

Las teorías de la integración cultural han sido desarrolladas y discutidas por varios autores a lo largo del tiempo. Edward T. Hall, conocido por su trabajo en comunicación intercultural, exploró cómo las diferencias culturales influyen en la interacción entre individuos y grupos. Su investigación contribuyó significativamente a la comprensión de cómo se produce el choque cultural y cómo se pueden superar las barreras culturales.

Milton J. Bennett, fundador del *Intercultural Communication Institute*, ha investigado ampliamente sobre la competencia intercultural y el desarrollo de la sensibilidad cultural. Su modelo de desarrollo intercultural es ampliamente utilizado para comprender cómo las personas atraviesan diferentes etapas en su comprensión y adaptación a culturas diferentes.

Por otro lado, John W. Berry, reconocido por su trabajo en psicología transcultural, ha desarrollado modelos para comprender la adaptación cultural y el aculturamiento de

---

<sup>45</sup> F. Fusté-Forné. Los paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio culinario. *Dixit n.º 24. 07.* (2016), 04-16. <http://www.scielo.edu.uy/pdf/dix/v24n1/v24n1a01.pdf>

individuos y grupos. Sus investigaciones han contribuido significativamente a la comprensión de cómo las personas gestionan su identidad cultural en contextos diversos.

Finalmente, Stuart Hall, un sociólogo y teórico cultural británico, ha abordado temas relacionados con la identidad cultural, la multiculturalidad y la hegemonía cultural. Su trabajo ha influido en la comprensión de cómo se construyen y negocian las identidades culturales en contextos sociales y políticos cambiantes.

Estos autores, entre otros, han enriquecido el campo de estudio de la integración cultural, proporcionando perspectivas únicas y herramientas conceptuales para comprender y abordar la diversidad cultural en la sociedad contemporánea.

Según Montalvo (2022), la integración cultural es un proceso complejo y continuo que requiere tiempo, esfuerzo y comprensión por parte de todas las partes involucradas. La comunicación efectiva, la educación, la socialización, la empatía y la inclusión son componentes esenciales de este proceso. La comunicación eficaz permite a personas de diferentes orígenes culturales comprender y apreciar las perspectivas, creencias y valores de los demás. La educación desempeña un papel vital al proporcionar conocimientos y habilidades para comprender y apreciar las diferencias culturales. La socialización implica aprender las normas, valores y prácticas de una sociedad, mientras que la empatía permite relacionarse con las experiencias y perspectivas de los demás. Finalmente, la inclusión promueve un ambiente donde todos se sientan valorados y respetados, fomentando la diversidad y el crecimiento (Montalvo, 2022). Al entender y aceptar las diferencias culturales, se puede crear un entorno armonioso e inclusivo que valore la diversidad y fomente el crecimiento<sup>46</sup>.

Rafael Alarcón Acosta, Luis Escala Rabadán, Olga Odgers Ortiz, en el libro titulado “MUDANDO EL HOGAR AL NORTE: Trayectorias de integración de los inmigrantes mexicanos en Los Ángeles”<sup>47</sup>, destacan que en el caso de los inmigrantes como estos se adaptan a una nueva cultura mientras mantienen sus identidades culturales, además la importancia de las redes sociales y comunitarias para brindar apoyo emocional y recursos

---

<sup>46</sup> Montalvo Vásquez, E. (2022). Integración cultural: más allá de la integración económica y política. Editorial Diplomacia, No. 124. 2003, 93-101.

<sup>47</sup> Alarcón Acosta, R., Escala Rabadán, L., Odgers Ortiz, O. MUDANDO EL HOGAR AL NORTE: Trayectorias de integración de los inmigrantes mexicanos en Los Ángeles. 2a ed. -- Tijuana. : El Colegio de la Frontera Norte, 2014.  
<https://colef.repositorioinstitucional.mx/jspui/bitstream/1014/589/2/Mudando%20el%20hogar%20al%20norte%20FINAL%2C%208%20ABRIL%20%282da%20ed.%29%201%20%282%29.pdf>

prácticos durante el proceso de integración. Además, resalta la educación y el empleo como pilares fundamentales para el crecimiento personal y profesional de los inmigrantes, permitiéndoles contribuir de manera significativa a la sociedad receptora. Por último, enfatiza la resiliencia y la capacidad de adaptación de estos individuos, quienes, a pesar de los desafíos y la discriminación, demuestran una determinación notable para construir una vida mejor para sí mismos y sus familias mientras celebran su identidad cultural. En conjunto, el libro ofrece lecciones valiosas sobre la inclusión, el apoyo comunitario y el empoderamiento individual en el proceso de integración cultural.

Por lo que, la integración cultural es un proceso mediante el cual los individuos o grupos de diferentes culturas interactúan y se adaptan mutuamente, permitiendo la coexistencia armoniosa y la construcción de una identidad compartida en una sociedad diversa. Implica tanto la asimilación de ciertos aspectos de la cultura dominante como la preservación de las propias tradiciones culturales, promoviendo el respeto, la comprensión y la valoración de la diversidad cultural. Este proceso puede manifestarse en diversas áreas de la vida cotidiana, como el lenguaje, la religión, las costumbres, las prácticas sociales y las instituciones, y se ve influenciado por factores como las políticas gubernamentales, las actitudes sociales, la economía y la educación. La integración cultural es fundamental para la cohesión social, el desarrollo de sociedades inclusivas y el fomento de relaciones interculturales positivas.

Con respecto a la gastronomía, esta puede desempeñar un papel fundamental en la integración cultural al permitir el intercambio de recetas y técnicas culinarias entre diferentes culturas, la apertura de restaurantes étnicos que ofrecen experiencias culturales completas, la celebración de eventos gastronómicos que promueven la diversidad culinaria, la creación de platos únicos a través de la fusión de cocinas, y la participación en programas de cocina y clases culinarias que facilitan el intercambio cultural y la apreciación de la diversidad culinaria.

### **1.5. Identidad cultural alimentaria (gastronómica)**

Hall define la identidad como un proceso en constante evolución, influido por las experiencias y contextos históricos, sociales y culturales. La identidad no es fija, sino que se construye a través de un "juego" de diferencias y semejanzas con otros. Hall destaca la importancia de la representación y el discurso en la formación de la identidad<sup>48</sup>.

---

<sup>48</sup> Hall, S. (1996). Introduction ¿Who Needs "Identity". In S. Hall & P. du Gay (Eds.), *Questions of Cultural Identity* (pp. 1-17). London: SAGE Publication.

La identidad cultural es un conjunto de valores, orgullos, tradiciones, símbolos, creencias y comportamientos que cohesionan a un grupo social. Estos elementos permiten a los individuos desarrollar un sentimiento de pertenencia y forman parte de la diversidad interna del grupo, respondiendo a los intereses, códigos, normas y rituales compartidos dentro de la cultura dominante. Por ejemplo, los países a menudo construyen identidades basadas en diversos aspectos de su cultura local. Sin embargo, existen identidades que van más allá de las fronteras geográficas. Así, las personas llegan a sentirse parte de algo más grande, gracias a los diferentes elementos que se conectan a nivel global, una de estas identidades culturales es la tradición alimentaria.

La identidad alimentaria se refiere a cómo las personas se identifican y se relacionan con los alimentos, reflejando aspectos culturales, sociales y personales. Es un concepto complejo que abarca las preferencias alimentarias, las prácticas culinarias, las creencias y significados asociados a la comida, así como los vínculos emocionales y las memorias relacionadas con la alimentación. Mary Douglas y Michèle Nicod en 1974, exploran la relación entre la comida y la construcción de la identidad social, destacando cómo los alimentos y las prácticas culinarias pueden ser utilizados para expresar la pertenencia a un grupo o comunidad, así como para establecer y mantener relaciones sociales.<sup>49</sup>

Vásquez (2015) afirma que la identidad culinaria es una parte de nuestra vida social que se relaciona con los restaurantes y el modo en que experimentamos la comida en un lugar específico. Aquí, las interacciones complejas con diferentes entornos convergen, utilizando formas de confirmar los sabores para crear y disfrutar de los alimentos.

Sin embargo, la alimentación como parte fundamental de la identidad cultural, puede experimentar modificaciones cuando diferentes grupos socioculturales entran en contacto, aunque suele cambiar de manera más gradual en comparación con otros aspectos culturales. Los movimientos migratorios y las prácticas alimentarias son ejemplos claros de cómo un grupo étnico se adapta a una nueva sociedad y conserva su identidad a pesar de las influencias externas<sup>50</sup>.

---

<sup>49</sup> Claudia Barcellos Rezende, "Regalos de comida: sociabilidad y amistad entre la clase media inglesa". *Revista VIBRANTE-Antropología Brasileña Virtual Vibrante*, 4 (2), 5-26. (2007).

<https://www.redalyc.org/pdf/4069/406941904001.pdf>

<sup>50</sup> Jaramillo Mena, A. M., y M. L. Lozada Fiallos. Alejados de nuestra identidad culinaria tradicional por las nuevas culturas alimentarias. *INNOVA Research Journal* 3, no. 12 (diciembre 2018), 189-199.

<https://doi.org/10.33890/innova.v3.n12.2018.863>. <http://revistas.uide.edu.ec/index.php/innova/index>.

Por su parte, Gallin explora cómo los migrantes judíos en Barcelona recurren a sus tradiciones culinarias para conservar su identidad cultural y conectar con sus raíces mientras se adaptan a un nuevo entorno. La autora destaca que la comida juega un papel crucial en la creación y el mantenimiento de lazos comunitarios, proporcionando un sentido de pertenencia y continuidad cultural. Los platos tradicionales, como el guacamole y el “gefilte fish”<sup>51</sup>, sirven como símbolos de identidad y herramientas para la integración cultural, permitiendo a los migrantes mantener un vínculo con su herencia mientras navegan por las complejidades de la vida en una nueva sociedad<sup>52</sup>.

Gallin también señala que la comida no solo es un recordatorio del hogar, sino que también facilita la interacción y el entendimiento entre diferentes comunidades. La autora discute cómo las prácticas alimentarias pueden ser tanto un medio de resistencia cultural como una forma de adaptación, mostrando la dualidad de la comida como un elemento estático y dinámico dentro de la identidad migrante<sup>53</sup>.

Gallin concluye que la alimentación es un aspecto crucial de la experiencia migrante, que refleja las complejas dinámicas de identidad, comunidad y adaptación cultural. La comida, con su capacidad de evocar recuerdos y emociones, se convierte en un medio poderoso para que los migrantes negocien y redefinan su identidad en un nuevo contexto<sup>54</sup>.

Según Meléndez Torres, la cocina regional tradicional encierra los conocimientos y prácticas que la constituyen como un legado cultural y patrimonial. Es en este ámbito donde se observan procesos de producción y apropiación patrimonial de un inventario gastronómico, el cual se ha convertido en una estrategia económica para una comunidad rural, estos procesos y este inventario están relacionados con la dinámica global/local y se asocian con la identidad, el desarrollo cultural y el turismo<sup>55</sup>.

Por tanto, la identidad alimentaria es un área de estudio importante en la antropología y la sociología de la alimentación, que ha sido abordada por numerosos investigadores y teóricos en el campo de los estudios alimentarios. El concepto de identidad alimentaria es clave para

---

51 El gefilte fish es un plato tradicional de la cocina judía asquenazí, compuesto principalmente de pescado molido, como carpa, lucio o mero, mezclado con cebolla, zanahoria, huevos, pan rallado y diversas especias.

52 Gallin, Catherine. "Guacamole y gefilte fish en Barcelona: migraciones judías y la búsqueda de una identidad a través de la comida" en *Alimentación y migraciones en Iberoamérica*, editado por Xavier Medina, 271-289. Barcelona: Editorial, 2014.

53 Gallin, Catherine. 2014.

54 Gallin, Catherine. 2014.

55 Meléndez Torres, J.M., y Cañez De la Fuente. G.M.. "La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local. El caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México" .*Estudios Sociales*, no. 1. (2010). Acceso el 12 de mayo de 2023. <https://www.redalyc.org/pdf/417/41712087008.pdf>.

comprender cómo la gastronomía venezolana puede impactar en las preferencias culinarias de los riobambeños. Al explorar la identidad alimentaria de ambas comunidades, podemos entender cómo los alimentos y las prácticas culinarias se relacionan con su identidad cultural y social.

La cocina mexicana es un claro ejemplo de identidad cultural culinaria. Elementos como el maíz, los chiles, los frijoles y el uso del molcajete (mortero) son fundamentales en la cocina mexicana. Platillos como el mole, los tamales y el pozole no solo representan ingredientes y técnicas ancestrales, sino también festividades y rituales que fortalecen el sentido de comunidad y pertenencia<sup>56</sup>.

Al estudiar la identidad alimentaria de los riobambeños, podemos descubrir qué alimentos y platos son importantes para ellos, así como las razones detrás de estas preferencias. Del mismo modo, al analizar la identidad alimentaria de los venezolanos, podemos identificar los elementos únicos de su gastronomía y cómo estos pueden ser adoptados o modificados por los riobambeños.

Así mismo, la identidad alimentaria puede ofrecer información sobre la historia, las tradiciones y las interacciones sociales de ambos grupos. Esto nos ayuda a entender cómo la influencia de la gastronomía venezolana en las preferencias culinarias de los riobambeños se inserta en un contexto más amplio de identidad cultural y social.

La cocina japonesa, con su énfasis en la estacionalidad, la simplicidad y la presentación estética, es otro ejemplo de identidad culinaria. Platos como el sushi, el sashimi, y la ceremonia del té no solo destacan por sus sabores y técnicas de preparación, sino también por sus vínculos con la historia y las prácticas sociales japonesas<sup>57</sup>.

La identidad culinaria italiana es reconocida mundialmente por su énfasis en ingredientes frescos y recetas tradicionales. La pasta, la pizza, y el uso de aceite de oliva y tomates son elementos distintivos que varían regionalmente pero que en conjunto forman una parte crucial de la identidad cultural italiana<sup>58</sup>.

Según Montanari (2006); Cuvi (2014); Turi (2016), el Ecuador tiene una rica identidad cultural culinaria que refleja su diversidad geográfica, histórica y étnica. La gastronomía

---

<sup>56</sup> Pilcher, J. M. (1998). ¡Que vivan los tamales! Food and the Making of Mexican Identity. Albuquerque, NM. University of New México Press.

<sup>57</sup> Cwiertka, K. J. *Modern Japanese Cuisine: Food, Power and National Identity*. (2006). London. Reaktion Books.

<sup>58</sup> Montanari, M. *Food is Culture*. New York, NY. (2006), Columbia University Press.

ecuatoriana es el resultado de una mezcla de influencias indígenas, españolas y africanas, y varía significativamente entre sus diferentes regiones: la costa, la sierra, la Amazonía y las Islas Galápagos. La identidad culinaria de Ecuador está profundamente arraigada en sus tradiciones y celebraciones, las cuales son compartidas y transmitidas de generación en generación. Las comidas no solo satisfacen necesidades nutricionales, sino que también actúan como un vínculo con la herencia cultural y las prácticas ancestrales.

Durante festividades como la Semana Santa, los finados, la preparación y el consumo de platos tradicionales como la fanesca y la colada morada son rituales que simbolizan la mezcla de culturas y la conexión con las tradiciones religiosas. Además, los mercados locales, como los coloridos mercados de Quito, Guayaquil, Riobamba y otros, no solo son lugares donde se encuentran ingredientes frescos, sino también espacios donde se vive la diversidad y la riqueza culinaria de cada región<sup>59</sup>.

## **1.6. Comidas típicas y tradicionales**

Los platos típicos son aquellos que se asocian estrechamente con una región o país específico y son representativos de su cultura culinaria actual. Son populares y comunes en la dieta diaria de las personas de esa región. Estos platos que se consumen frecuentemente en la actualidad y son fácilmente reconocibles por los habitantes locales y turistas. Estos platos son emblemáticos de la región y se utilizan para representar la cultura culinaria en eventos, festividades y ferias gastronómicas. Pueden sufrir variaciones y adaptaciones según la disponibilidad de ingredientes o las preferencias locales, pero siempre mantienen su esencia. Además, los platos típicos están elaborados con los productos de la zona.

En cambio, los platos tradicionales son aquellos que han sido transmitidos de generación en generación y tienen un significado histórico y cultural profundo. Están arraigados en las costumbres y celebraciones de la comunidad. Tienen una herencia cultural, por su larga historia y forman parte del patrimonio cultural de una región. Han permanecido relativamente inalterados a lo largo de los años y se preparan siguiendo recetas y métodos tradicionales. Además, tienen un significado especial, porque estar asociados a festividades, rituales y ocasiones especiales, y pueden tener un significado simbólico o ritual<sup>60</sup>.

---

<sup>59</sup> Torres, Lily. Ecuador. Un tesoro gastronómico aún por descubrir. 2021 (febrero 21). World Food Travel Association, <https://www.worldfoodtravel.org/ecuador-un-tesoro-gastronomico-aun-por-descubrir>

<sup>60</sup> Meléndez Torres, J.; Cañez De la Fuente, G. La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local. El caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México Estudios Sociales, núm. 1 Esp., enero, 2010, pp. 182-204 Coordinación de Desarrollo Regional Hermosillo, México. <https://www.redalyc.org/pdf/417/41712087008.pdf>

En resumen, mientras que los platos típicos reflejan la cocina cotidiana y representativa de una región en el presente, los platos tradicionales son aquellos que están profundamente arraigados en la historia y cultura de la comunidad, y a menudo están vinculados a celebraciones y rituales específicos. Ambos tipos de platos son esenciales para comprender la identidad culinaria de una región, pero se distinguen por su contexto cultural y temporal.

## **Capítulo 2. Marco contextual**

### **2.1. Prácticas culinarias de Riobamba**

#### ***2.1.1. Datos generales de Riobamba***

Riobamba, una ciudad ubicada en la sierra central de Ecuador, tiene una rica historia que se remonta a la época precolombina, cuando fue habitada por grupos indígenas como los Puruháes y los Panzaleos, es una ciudad con una riqueza histórica especial dentro de Ecuador, fue un asentamiento de la avanzada cultura Puruhá en la época prehispánica. La capital de este reino se llamaba Uribamba. Según el Padre Juan de Velasco, la alianza entre los Puruháes y los Shyris de Quito es un capítulo fundamental en la formación del pueblo ecuatoriano. Durante la conquista española, la primera fundación en este territorio fue la ciudad de Santiago de Quito en 1534, en tierras de los Puruháes. La segunda fundación, casi inmediata, fue San Francisco de Quito, en el mismo lugar.

Durante la colonia, Riobamba fue reducida a la categoría de villa y rebautizada como Villa del Villar Don Pardo. Esta se ubicó en lo que hoy es Cajabamba, en la cabecera cantonal de Colta. En este lugar se desarrolló la antigua Riobamba, que en el siglo XVIII se convirtió en una de las ciudades más importantes de la Real Audiencia de Quito, produciendo figuras destacadas en los campos del saber y la literatura como Pedro Vicente Maldonado, Juan de Velasco y los hermanos José y Manuel de Orozco, entre otros.

La ciudad de Riobamba es el corazón del cantón del mismo nombre y la capital de la provincia de Chimborazo. Surgió sobre las ruinas de una ciudad devastada por Rumiñahui durante su retirada hacia Quito tras la batalla de Tiocajas. En 1797, un terremoto catastrófico destruyó gran parte de la ciudad, sepultándola bajo la colina de Cullca y cobrando miles de vidas, lo que llevó a los sobrevivientes a considerar un nuevo asentamiento por orden de la autoridad colonial española.

La ciudad de Riobamba se eligió como sede de la Primera Constituyente de la naciente República del Ecuador, suscitada el 14 de agosto de 1830, donde se establecieron las bases y situación jurídica de Estado Ecuatoriano. Por todos estos antecedentes se conoció a Riobamba

como Cuna de la Nacionalidad Ecuatoriana. a ciudad de Riobamba fue seleccionada como sede de la Primera Constituyente de la naciente República del Ecuador, evento donde se establecieron las bases legales del Estado ecuatoriano. Debido a estos antecedentes históricos, Riobamba es conocida como la "Cuna de la Nacionalidad Ecuatoriana".

Gracias a su posición geográfica estratégica, Riobamba se convirtió en un importante punto de conexión entre los principales polos de desarrollo del país: Quito, Guayaquil y Cuenca. Esto facilitó que Riobamba se convirtiera en un lugar de descanso para pasajeros, turistas y comerciantes que viajaban entre la costa, la sierra y la Amazonía, lo que impulsó una rápida capitalización de la economía local, favoreciendo la apertura de fábricas, grandes comercios y la formación de instituciones bancarias, la construcción de muchas edificaciones eclécticas y monumentales, con la llegada de los arquitectos Durini y Russo.

La arquitectura de Riobamba, es uno de los atractivos de turistas extranjeros y nacionales. En estos edificios encontramos restaurantes de alto prestigio por su gastronomía, ejemplo son: la Mansión Santa Isabel, ubicado en las calles Veloz y Magdalena Dávalos, “Bonny Restaurants, ubicado en las calles Primera Constituyente y Darquea. “Patrimonio Restaurant” y “Cayfruts” Casa Rubio, ubicados en las calles Velazco y Veloz, la hacienda “Abraspungo” en la salida a Guano, “El Delirio Restaurant” en las calles Primera Constituyente entre Rocafuerte y Magdalena Dávalos, todos estos ofrecen dentro de su gastronomía los platos tradicionales de Riobamba. En la historia de la ciudad de Riobamba es conocida como "Cuna de la Nacionalidad Ecuatoriana", "Sultana de los Andes", "Ciudad Bonita", "Ciudad de las Primicias", "Corazón de la Patria".

La influencia precolombina está presente en la ciudad de Riobamba, antes de la llegada de los españoles estaba habitada por diversas culturas indígenas que practicaban la agricultura y la ganadería. Cultivos como el maíz, la papa, y la quinua eran básicos en su dieta. Además, la llama y el cuy (conejiillo de Indias) eran fuentes importantes de proteína.

La gastronomía de los Puruháes era rica y variada, con elementos que contribuían a la singularidad de cada plato. Factores como el entorno, la ubicación geográfica, la diversidad de especies locales y los utensilios tradicionales crearon una mezcla cultural única. Estos elementos permitieron que la gastronomía puruhá fuera apreciada, promoviendo la riqueza cultural de su tiempo. Uno de los aspectos distintivos era el uso de utensilios de barro, una

práctica de alfarería que databa de miles de años y seguía vigente en su época. Estos utensilios se utilizaban para hacer vasijas, refugios y elementos de cocina<sup>61</sup>.

La etnia puruhá destacaba por su variada cultura gastronómica. Los platos auténticos se cocinaban en cazuelas de barro y se servían en platos del mismo material, utilizando cucharas de madera. La bebida tradicional, la chicha, se elaboraba en grandes recipientes de barro llamados "puños," donde se fermentaban los ingredientes. Otro utensilio importante era la "kallana" o "tiesto," una vasija de barro redonda y poco profunda, usada para tostar granos y obtener productos como el arroz de cebada, la "maki machica" y la harina de maíz. La piedra de moler, aunque menos utilizada hoy, seguía siendo un símbolo de la identidad cultural puruhá. Los Puruháes se identificaban por su cultura, comida, vestimenta, fiestas y organizaciones. La diversidad gastronómica se reflejaba en platos como cuy y papas, acompañados de chicha, humitas y tamales de maíz. Durante trabajos agrícolas o comunales, las papas hervidas con queso salado eran una comida común entre los indígenas<sup>62</sup>.

Con la llegada de los españoles en el siglo XVI, la gastronomía de Riobamba experimentó una notable transformación. Los colonizadores introdujeron nuevos ingredientes como el trigo, la cebada, el ganado vacuno, porcino y aves de corral. Platos como el locro de papas, una sopa espesa de papas con queso y aguacate, y el hornado, un cerdo asado lentamente, reflejan esta fusión de ingredientes y técnicas indígenas y españolas<sup>63</sup>.

La construcción del ferrocarril a principios del siglo XX fue un punto de inflexión en la historia de Riobamba. Este medio de transporte no solo conectó a la ciudad con otras regiones del país, sino que también facilitó el intercambio de productos y tradiciones culinarias. La llegada de nuevos ingredientes y la influencia de otras culturas regionales enriquecieron aún más la gastronomía local.

La Reforma Agraria de 1973 trajo consigo importantes cambios en la estructura social y económica de Riobamba. La redistribución de tierras permitió que muchas familias indígenas accedieran a parcelas agrícolas, lo que diversificó la producción local. Sin embargo, la falta de

---

<sup>61</sup> Yumi Chiluiza, M. Estudio de la cultura gastronómica de la etnia Puruhá del cantón Colta, provincia de Chimborazo, 2018. Tesis Escuela Superior Politécnica de Chimborazo. 2019, <http://dspace.espace.edu.ec/bitstream/123456789/11769/1/84T00621.pdf>

<sup>62</sup> Yumi Chiluiza, M. Estudio de la cultura gastronómica de la etnia Puruhá del cantón Colta, provincia de Chimborazo, 2018. Tesis Escuela Superior Politécnica de Chimborazo. 2019, <http://dspace.espace.edu.ec/bitstream/123456789/11769/1/84T00621.pdf>

<sup>63</sup> Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del Cantón Riobamba 2020-2025 <https://www.gadmriobamba.gob.ec/index.php/ordenamiento-territorial/plan-pdyot-2020-2030>

recursos y tecnología hizo que muchos migraran a las ciudades, llevando consigo sus tradiciones culinarias y adaptándolas a nuevos contextos urbanos <sup>64</sup>.

Aunque la base económica solía ser la agricultura y la ganadería, desde la década de 1980 se ha observado un crecimiento del comercio, especialmente del sector informal, y un potencial turístico vinculado al ferrocarril (actualmente no está en funcionamiento). Naturaleza, cultura y el centro histórico, son los motores que impulsan el desarrollo del cantón <sup>65</sup>.

Riobamba ha sido testigo de una serie de eventos históricos significativos, incluyendo movimientos independentistas y cambios políticos que han moldeado su identidad cultural y gastronómica, cuya influencia se refleja en la variedad de ingredientes y técnicas de cocina que caracterizan a la culinaria riobambeña.

Desde la promulgación de la Constitución de 1998, Ecuador ha destacado los conceptos de “pluriculturalidad” y “multiétnicidad”, subrayando la rica diversidad cultural manifestada a través de las diversas tradiciones y costumbres de sus pueblos indígenas. Con la Constitución de 2008, se introdujo el concepto de "Sumak Kawsay," que simboliza un equilibrio armonioso entre el ser humano y la naturaleza, reflejando la cosmovisión andina de los ancestros.

Además, se enfatizó la interculturalidad y la plurinacionalidad, resaltando la significancia de los pueblos y nacionalidades indígenas como elementos fundamentales en la identidad e historia ecuatoriana.

La ciudad de Riobamba actualmente tiene una población de 177.213, está dividida en cinco parroquias urbanas: Maldonado, Veloz, Lizarzaburu, Velasco y Yaruquíes. Las cuatro primeras parroquias surgieron de la reorganización de la ciudad tras su traslado a la llanura de Tapi en 1797. La parroquia de Yaruquíes fue incorporada como parroquia urbana en 1965, con una separación que ha ido disminuyendo con el tiempo. Las calles Primera Constituyente y Eugenio Espejo actúan como los ejes vertical y horizontal que delimitan estas parroquias <sup>66</sup>.

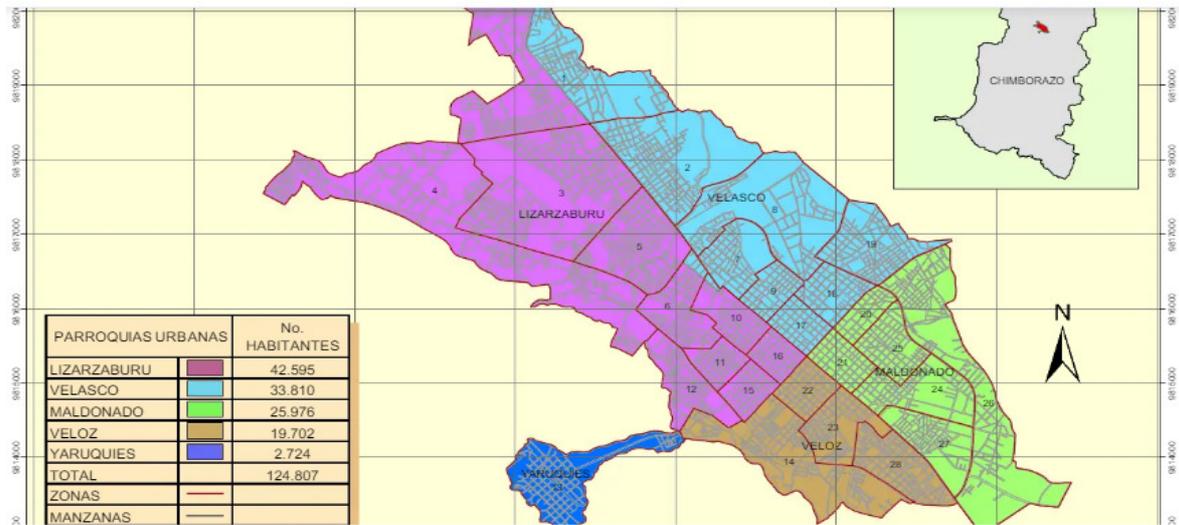
---

<sup>64</sup> Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del Cantón Riobamba 2020-2025  
<https://www.gadmriobamba.gob.ec/index.php/ordenamiento-territorial/plan-pdyot-2020-2030>

<sup>65</sup> Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del Cantón Riobamba 2020-2025  
<https://www.gadmriobamba.gob.ec/index.php/ordenamiento-territorial/plan-pdyot-2020-2030>

<sup>66</sup> Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del Cantón Riobamba 2020-2025  
<https://www.gadmriobamba.gob.ec/index.php/ordenamiento-territorial/plan-pdyot-2020-2030>

**Mapa 0.1.** Parroquias Urbanas de Riobamba



*Fuente:* GAD Riobamba: Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial 2025-2030

La parroquia Maldonado, ubicada al sur de la ciudad, alberga importantes edificaciones como el colegio San Felipe de Neri y su templo, así como la Catedral de Riobamba, situada en el centro histórico. Además, esta parroquia es el hogar de los mercados San Alfonso, Oriental y Mayorista<sup>67</sup>.

La parroquia Veloz se encuentra al suroeste del cuadrante formado por las calles Eugenio Espejo y Primera Constituyente. Es conocida por su actividad comercial y cuenta con dos mercados, San Francisco y La Merced, así como con numerosos lugares de entretenimiento<sup>68</sup>.

La parroquia Lizarzaburu está situada al noroeste de Riobamba, delimitada por las calles Eugenio Espejo y Primera Constituyente. Es una zona que ofrece varios servicios para turistas, incluyendo hospedajes, opciones de alimentación y centros de entretenimiento. Aquí también se encuentran los mercados de La Condamine y el Terminal Terrestre<sup>69</sup>.

La parroquia Velasco, ubicada en el primer cuadrante al noreste de la ciudad, también proporciona alojamiento y servicios de alimentación para el turismo. El mercado Dávalos se encuentra en esta parroquia, complementando su oferta comercial <sup>70</sup>.

<sup>67</sup> Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del Cantón Riobamba 2020-2025

<sup>68</sup> Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del Cantón Riobamba 2020-2025

<sup>69</sup> Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del Cantón Riobamba 2020-2025

<sup>70</sup> Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del Cantón Riobamba 2020-2025

En la parroquia Yaruquíes se encuentran patrimonios culturales de muebles e inmuebles de la ciudad de Riobamba, esta parroquia es una zona agrícola <sup>71</sup>.

La Sultana de los Andes como también es llamada la ciudad de Riobamba, es un área de intensa actividad agrícola que suministra al país una amplia variedad de productos, incluyendo maíz, cebada, papa, trigo, arveja, lenteja, cebolla colorada, ajo, haba y melloco<sup>72</sup>.

### **2.1.2. Gastronomía de la ciudad de Riobamba**

Durante la época colonial, Riobamba se convirtió en un importante centro de comercio y actividad cultural, lo que llevó a una mayor diversificación de su cocina a través del intercambio con colonizadores españoles y africanos esclavizados. La introducción de nuevos ingredientes y técnicas culinarias enriqueció aún más la tradición culinaria local, creando platos únicos que combinan influencias indígenas, españolas y africanas.

En el siglo XX, Riobamba experimentó un período de transformación económica y social que también tuvo un impacto en su gastronomía. La migración interna y los cambios en la agricultura y la producción de alimentos influyeron en las prácticas culinarias locales, llevando a una mayor utilización de ingredientes locales y técnicas de cocina tradicionales en la dieta diaria de los riobambeños.

Además de su importancia nutricional y económica, la gastronomía riobambeña también ha sido objeto de exploración y representación en la literatura local. Autores como Guerrero Ponce (2013) y Villalva y Inga (2021) han destacado la importancia de la comida en la vida cotidiana y la identidad cultural de Riobamba en sus investigaciones, proporcionando una visión más profunda de la relación entre la gastronomía y la sociedad riobambeña.

La gastronomía de Riobamba por su importancia es considerada Patrimonio Cultural Inmaterial, porque han sido transmitidas de generación en generación a lo largo del tiempo. Como patrimonio intangible gastronómico está declarado la leche de tigre, chicha de máchica, caldo de mondongo, y como gastronomía tradicional cotidiana el hornado, tortillas de maíz

---

<sup>71</sup> Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del Cantón Riobamba 2020-2025

<sup>72</sup> Rosario Coronel Feijoo. "Poder local entre la colonia y la república. Riobamba", (Corporación Editora Nacional, 2017) 1750-1812. *HISTORIA*, 22(1), 229-236. file:///C:/Users/LENOVO/Downloads/DialnetPoderLocalEntreLaColoniaYLaRepublicaRiobamba175018-6058149.pdf

preparadas en piedra, tortillas de papa, cuyo asado con papas, raspados con hielo del Chimborazo<sup>73</sup>.

La gastronomía de Riobamba es amplia, otros platos tradicionales son: el hornado (cerdo horneado con mote y lechuga en jugo avinagrado), el ceviche de chochos (chochos en salsa natural de tomate con cuero, tostado y ensalada de cebolla), tortillas (papa, carne al jugo, huevo, ensalada), jugo de sal (jugo de carne con huevos ligeramente fritos y limón), fritada (cerdo cocido en agua hasta dorarse, mote, tostado, maduro y lechuga),<sup>74</sup>.

La Sultana de los Andes tiene sus propios platos típicos como el caldo de patas, el yaguarlocro, el ají de cuy, los quesillos, cuy y tortillas de maíz en piedra, empanadas de morocho, humas de maíz, tamales de harina de maíz, el cauca, en dulce de frutas, guayaba, membrillo y manzana; los dulces de leche, entre las bebidas tenemos la deliciosa chicha, harina de maíz fermentado; las canelitas, está compuesto de agua hervida con azúcar, canela y licor; mistelas, compuestos de jugos, azúcar y esencias con licor, la colada morada, los rompenucas<sup>75</sup>.

El siguiente apartado, se basa en la valiosa información proporcionada por la revista Gastronómica de la comida tradicional de Riobamba. Esta publicación se centra en presentar las comidas y bebidas tradicionales de la ciudad, elaboradas por reconocidos personajes riobambeños conocidos por sus habilidades culinarias. A través de esta revista, se ha podido explorar y comprender mejor la rica tradición gastronómica de Riobamba, destacando los sabores auténticos y las técnicas culinarias únicas que caracterizan a la ciudad de Riobamba en su gastronomía.

A continuación, se presenta una selección de los platos más tradicionales de Riobamba, basada en la rica herencia culinaria de la ciudad y en las innovaciones que han surgido a lo largo del tiempo. Estas creaciones gastronómicas representan la fusión de sabores, técnicas e ingredientes locales, transmitiendo la identidad única de Riobamba a través de sus exquisitos

---

<sup>73</sup> Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del Cantón Riobamba 2015-2030.  
<https://www.gadmriobamba.gob.ec/phocadownload/lotaip/AnexoS/PLAN%20DE%20DESARROLLO%20Y%20ORDENAMIENTO%20%20TERRITORIAL%20CON%20RESOLUCIONES.pdf>

<sup>74</sup> Hidalgo Barriga, N. Platos típicos que pueden ser puestos en valor de los recursos típicos y tradicionales, con el fin de fomentar el desarrollo del turismo de la ciudad de Riobamba. (2010).

<https://dspace.utpl.edu.ec/bitstream/123456789/12942/1/Hidalgo%20Barriga%2C%20Nanci%20Emitelia.pdf>

<sup>75</sup> Hidalgo Barriga, N. Platos típicos que pueden ser puestos en valor de los recursos típicos y tradicionales. (2010).

<https://dspace.utpl.edu.ec/bitstream/123456789/12942/1/Hidalgo%20Barriga%2C%20Nanci%20Emitelia.pdf>

platos. Acompáñanos en este viaje culinario mientras exploramos las delicias que hacen de Riobamba un destino gastronómico inigualable.

### **Rompenucas**

Los rompenucas son jugos y batidos de frutas, con hielo del Chimborazo, es utilizado para enfriar estas bebidas que, al ser tomadas de golpe, generan un fuerte dolor de cabeza como que se rompiera la nuca, el Mercado de la Merced es el lugar en donde se comercializan estas bebidas, mantienen viva esta tradición desde algunos siglos <sup>76</sup>.

**Figura 0.1.** Rompenucas



*Fuente:* Arcos, P. (2023)

### **Hornado Riobambeño**

El hornado se prepara en todo el Callejón Interandino, son cerdos condimentados con especias tradicionales andinas, como el ajo, comino, sal, etc. los riobambeños lo han reinventado y acompañan con el “chiriucho”, conocido en Riobamba como “agrio”, es un jugo ligero con ají, cebolla, y otros ingredientes, que acompañan a la carne de cerdo, con un sabor inconfundiblemente riobambeño. Los puruhás añadieron chicha y cerveza al aderezo español, lo que le da su distintivo sabor agrio. El hornado riobambeño se vende en casi todos los barrios de la ciudad, pero el Mercado de la Merced y locales ubicados en la salida a Parroquia San Luis son estos dos lugares en donde esta tradición sigue perfeccionándose. Su tradición es de más de 100 años<sup>77</sup>.

---

<sup>76</sup> Arcos Jordan, P. Revista Multimedia de la gastronomía tradicional de Riobamba para exponer su valor histórico y nutricional. (2023). Escuela Superior Politécnica de Chimborazo. <http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/20601/1/78T00212.pdf>

<sup>77</sup> Arcos Jordan, P. Revista Multimedia de la gastronomía tradicional de Riobamba.

**Figura 0.2.** Hornado riobambeño



*Fuente:* Arcos, P. (2023)

### **Ceviche de chochos**

El ceviche de chochos de Riobamba, es una comida tradicional desde hace treinta años. Es una innovación realizada por mujeres riobambeñas. Al típico plato de chochos con cuero y tostado, le agregan jugo de tomate y limón, constituyéndose en un plato apetecible en la ciudad, país y ha sobrepasado a lo internacional al igual que el hornado<sup>78</sup>.

**Figura 0.3.** Ceviche de Chochos



*Fuente:* Arcos, P. (2023)

### **Jugos de sal**

El mercado de La Merced, se adjudica nuevos platos tradicionales que, aunque modernos, forman parte de nuestra gastronomía. Los jugos de sal, que reciben su nombre del jugo que

---

<sup>78</sup> Arcos Jordan, P. Revista Multimedia de la gastronomía tradicional de Riobamba.

queda al cocinar y freír la carne, se mezcla con huevos duros y otras especies, para ofrecer un vaso que contiene un brebaje al que se le adjudica poderes para pasar el chuchaqui<sup>79</sup>.

**Figura 0.4.** Jugos de Sal



*Fuente:* Arcos, P. (2023)

### **Las Guagua mamas con fritada de Riobamba**

La matriz de cerdo se utiliza en la elaboración de varios platos en el Callejón Interandino. No obstante, en Riobamba, su preparación, acompañada de fritada, chicharrones, plátanos maduros y tostado, la distingue de cualquier otra. Desde el siglo pasado, Esta tradición culinaria se ha mantenido viva a lo largo de los años, especialmente en lugares emblemáticos como el puesto de la calle Ayacucho y García Moreno en el barrio La Panadería. Allí, esta receta se ha perfeccionado y preservado, ofreciendo a locales y visitantes una muestra auténtica de la gastronomía riobambeña<sup>80</sup>.

**Figura 0.5.** Guagua mamas con fritada de Riobamba



*Fuente:* Arcos, P. (2023)

<sup>79</sup> Arcos Jordan, P. Revista Multimedia de la gastronomía tradicional de Riobamba.

<sup>80</sup> Arcos Jordan, P. Revista Multimedia de la gastronomía tradicional de Riobamba.

## Los pickles y quesos de chanco

Adquirieron un sabor particular en la Fuente de Soda Hugo's, ubicada en uno de los callejones del mercado La Merced. Los pickles y quesos de chanco son especialidades culinarias que destacan en la gastronomía ecuatoriana, especialmente en la región de la Sierra. Los pickles, conocidos localmente como encurtidos, son una preparación de vegetales como zanahorias, cebollas y col, marinados en vinagre con especias. Estos suelen acompañar platos tradicionales, aportando un contraste ácido y fresco. Por otro lado, los quesos de chanco son elaboraciones que utilizan partes del cerdo, especialmente la cabeza, para crear un embutido gelatinoso. Esta preparación, que se consume fría, es un ejemplo de cómo se aprovechan todas las partes del animal, reflejando la tradición y creatividad culinaria. Ambos productos no solo son populares en mercados y festividades locales, sino que también forman parte de la identidad gastronómica de Riobamba<sup>81</sup>.

**Figura 0.6.** Pickles y quesos de chanco



*Fuente:* Arcos, P. (2023)

En esta ciudad, las preparaciones culinarias, especialmente aquellas elaboradas con carne de cerdo, son todo un arte, utilizando especias propias del lugar que realzan los sabores tradicionales. Además, se han realizado innovaciones en las bebidas y batidos, combinando frutas frescas con hierbas locales como la alfalfa, creando así nuevas experiencias gastronómicas para los visitantes y lugareños por igual.

Los mercados locales son el epicentro de esta vibrante escena culinaria, donde los productos frescos y los platos tradicionales son el centro de atención. En particular, los rompenucas, el hornado, riobambeño, los ceviches de chochos, la guagua mama, los jugos de sal, los pickles riobambeños, son platos tradicionales de Riobamba.

---

<sup>81</sup> Arcos Jordan, P. Revista Multimedia de la gastronomía tradicional de Riobamba.

## El tamal riobambeño

El tamal, cuyo origen exacto se desconoce, pero se remonta a la época prehispánica, tiene una historia de más de siete mil años. Era un alimento preparado para grandes festividades en las que se celebraba y agradecía la fertilidad de la tierra o para honrar a los difuntos. El término "tamal" proviene del náhuatl "tamalli", que significa "envuelto", y se menciona en las crónicas del jesuita Bernabé Cobo en el siglo XVII. Los ingredientes. "La cocción del tamal se realiza al vapor. El tamal tiene una cualidad única: no solo proporciona placer al paladar y satisface el hambre, sino que también evoca recuerdos y emociones. El aroma del maíz cocido y los rellenos tradicionales nos transportan al pasado, resaltando la importancia de la familia y nuestras raíces durante las celebraciones festivas, "Esta delicia envuelta en hojas de achira ocupa un importante lugar en la gastronomía festiva de muchas ciudades andinas, fusionando tradiciones, riqueza cultural y deliciosos ingredientes locales"<sup>82</sup>.

**Figura 0.7.** Tamal Riobambeño



Fuente: Loaiza, Y. (2022)

## La fanesca

La fanesca, el plato estrella de la Semana Santa en Ecuador, tiene su origen mucho antes de la colonización española. Este plato típico está relacionado con la religión, por lo general se prepara en la Semana Santa, en la cuaresma. Esta comida lleva doce clases de granos que

---

<sup>82</sup> Zurita, A. El tamal ecuatoriano brilla en las mesas de la Sierra durante diciembre. EU Sabor, platos ecuatorianos. <https://sabor.eluniverso.com/el-tamal-ecuatoriano-brilla-en-las-mesas-de-la-sierra-de-durante-diciembre/#:~:text=Aunque%20el%20origen%20exacto%20del,para%20honrar%20a%20los%20muertos.>

representan a los apóstoles y el pescado bacalao desecado con sal en grano representa la cristiandad, conocida por los indígenas con el nombre de “uchucuta”<sup>83</sup>.

**Figura 0.8.** La Fanesca



*Fuente:* Google

### **La colada morada y las guaguas de pan**

Es una comida ancestral que representa la cultura e identidad de los ecuatorianos y en especial de los Puruháes, es una comida simbólica que se prepara el día de los difuntos. La colada representa la sangre del difunto, y el pan el cuerpo. Su origen se remonta a la época precolombina hace más de cinco mil años con los indígenas. La colada está preparada con harina de maíz negro y varias frutas tropicales y andinas, como también con especias primitivas. Esta comida es tradicional y representa la identidad de los pueblos indígenas de la serranía ecuatoriana, Fomenta un profundo sentido de pertenencia al vincular a las familias y evocar tradiciones heredadas <sup>84</sup>.

**Figura 0.9.** Colada Moradas y Guaguas de Pan



*Fuente:* Google Imagenes

---

<sup>83</sup> Gabriela, Jiménez. Este es el origen de la fanesca, un plato que empezó con carne de llama.

<sup>84</sup> PRIMICIAS. Sabores del Ecuador. El origen de la colada morada. Publicado el 23 de octubre de 2023. [https://www.primicias.ec/nota\\_comercial/hablemos-de/asi-se-vive/sabores-del-ecuador/origen-colada-morada/](https://www.primicias.ec/nota_comercial/hablemos-de/asi-se-vive/sabores-del-ecuador/origen-colada-morada/)

## 2.2. Gastronomía venezolana

La perspectiva de este trabajo es entender la gastronomía como un elemento central en la vida y la identidad de las personas, especialmente en el contexto de la migración. Se reconoce que la comida no solo es una necesidad física, sino también un vínculo emocional y cultural que une a las personas, permitiendo mantener vivas las tradiciones culinarias y fortaleciendo los lazos entre comunidades. En este sentido, la gastronomía venezolana se presenta como un elemento clave para comprender la experiencia migratoria y la unificación de los venezolanos en las nuevas comunidades<sup>85</sup>

La mayoría de las tradiciones culturales de Venezuela tienen sus raíces en la interacción inicial entre los españoles y los pueblos indígenas, seguida más tarde por la llegada de esclavos africanos. Este mestizaje de grupos étnico-culturales dio lugar a la verdadera cultura venezolana, que se refleja especialmente en su gastronomía. Aunque los patrones europeos predominaron en la cocina venezolana, la influencia indígena y africana le otorgó un carácter distintivo y una gran diversidad en sus especialidades regionales. Esta fusión cultural se manifiesta en los alimentos consumidos, las técnicas de preparación y los utensilios utilizados en la cocina venezolana, que se han transmitido a través de generaciones y continúan siendo parte importante del patrimonio cultural del país.

La gastronomía venezolana, reconocida por su diversidad y riqueza de sabores, representa un pilar fundamental de la identidad cultural del país sudamericano. Desde las arepas hasta el pabellón criollo, cada plato venezolano cuenta una historia única de tradiciones culinarias arraigadas en la mezcla de influencias indígenas, africanas y europeas. Además de ser una expresión de la identidad nacional, la gastronomía venezolana despierta una sensación de nostalgia y apego emocional en aquellos que, debido a la diáspora, han tenido que abandonar su país en busca de mejores oportunidades<sup>86</sup>.

Antes de la llegada de los europeos, los pueblos indígenas de Venezuela ya tenían una dieta variada y rica en productos autóctonos como el maíz, los frijoles, la yuca, el ají dulce, el

---

<sup>85</sup> Guarnizo, L. E., Portes, A., & Haller, W. Assimilation and transnationalism: Determinants of transnational political action among contemporary migrants. *American Journal of Sociology*, 108(6), (2003), 1211-1248.

<sup>86</sup> Alcántara, M., Longa Faría, O., y Rivas Alfonso, B.. (2004). La patrimonialización de la gastronomía venezolana como estrategia de desarrollo turístico. *Anales Venezolanos de Nutrición*, 17(1), 18-24. (2004), Recuperado en 17 de mayo de 2024, de [http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0798-07522004000100004&lng=es&tlng=es](http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0798-07522004000100004&lng=es&tlng=es).

cacao, entre otros. Estos ingredientes formaban la base de su alimentación y fueron incorporados posteriormente a la gastronomía venezolana<sup>87</sup>.

Con la llegada de los colonizadores españoles en el siglo XVI, se produjo un intercambio de alimentos, técnicas culinarias e ingredientes entre las culturas indígenas y europeas. Los españoles introdujeron nuevos ingredientes como el trigo, el arroz, el cerdo, el pollo, las especias y el aceite de oliva, así como técnicas de cocina como la fritura y los guisos. Esto dio lugar a la creación de platos como el pabellón criollo, el asado negro, las arepas y las hallacas, que combinan ingredientes y sabores de ambas tradiciones<sup>88</sup>.

Con la llegada de esclavos africanos durante la época colonial también dejó una huella importante en la gastronomía venezolana. Los africanos introdujeron nuevas técnicas de preparación, como el uso de las hojas de plátano para envolver alimentos, y contribuyeron con ingredientes como el plátano, el ñame y el coco. Estos ingredientes y técnicas se incorporaron a la cocina venezolana y se reflejan en platos como el sancocho, el pastel de chucho y la guasacaca<sup>89</sup>.

La gastronomía venezolana destaca por su diversidad y riqueza de sabores, especialmente en platos elaborados a base de maíz, como las famosas arepas, el pabellón criollo, y una infinidad de platos por cada región. Esta cocina logra una síntesis única al mezclar diversas tradiciones en platos abundantes y nutritivos, donde se destacan bebidas autóctonas, destiladas, cacao y dulces frutales. Cada región de Venezuela aporta su propia identidad culinaria, con influencias que van desde los gauchos argentinos en las zonas de llanura hasta la gastronomía peruana en la zona andina, pasando por el sincretismo del Caribe en la zona caraqueña<sup>90</sup>.

Entre los platos más representativos que deleitan el paladar y transportan a los comensales al Caribe venezolano se encuentran las arepas, el pabellón criollo y la cachapa. A estos se suman las empanadas venezolanas y deliciosos postres como el dulce de guayaba o el patacón, además de platos tradicionales como el asado negro, el sancocho y las hallacas, típicas en las

---

<sup>87</sup> Lovera, J., Cultura y tradiciones de la alimentación en Venezuela. *Anales Venezolanos de Nutrición*, 18(1), 138-140. (2005). Recuperado en 17 de mayo de 2024, de [http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0798-07522005000100025&lng=es&tlng=es](http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0798-07522005000100025&lng=es&tlng=es)

<sup>88</sup> Lovera, J. Cultura y tradiciones de la alimentación en Venezuela.

<sup>89</sup> Lovera, J. Cultura y tradiciones de la alimentación en Venezuela.

<sup>90</sup> Lovera, J. Compilado por Crispin, K. en *Las razones del gusto y otros textos de la Literatura gastronómica*. Universidad Metropolitana, Caracas, Venezuela. (2014), <https://www.unimet.edu.ve/unimetsite/wp-content/uploads/2023/09/Las-razones-del-gusto-y-otros-textos-de-la-literatura-gastronomica.pdf>.

celebraciones navideñas. La variedad y exquisitez de la gastronomía venezolana invita a explorar un universo culinario lleno de tradición y sabor.

### **El Pabellón Criollo**

considerado el plato nacional venezolano, es una deliciosa combinación de arroz blanco, carne desmechada, caraotas negras y plátano frito. Originario de la región central caraqueña, se ha convertido en un plato emblemático que se disfruta en todo el país. A lo largo del tiempo, cada región ha agregado sus propias características al pabellón, como la opción de acompañarlo con huevo frito o combinarlo con arepas andinas. En el siglo XX, este plato se destacó como un símbolo de lo criollo caribeño debido a la accesibilidad y asequibilidad de sus ingredientes, así como por representar la integración de sabores y colores de la región<sup>91</sup>.

**Figura 0.10.** El Pabellón Criollo



*Fuente:* Pérez, J. (2017)

### **Las arepas**

por otro lado, son un ícono de la comida venezolana y se consumen en todo el país, así como en Colombia, Panamá, las islas Canarias, y actualmente en Ecuador. Estas tortillas de maíz son versátiles y se pueden disfrutar solas o rellenas con una variedad de ingredientes. Desde carne de res mechada, pollo, pescado o jamón hasta queso rallado, las arepas ofrecen una amplia gama de opciones para satisfacer todos los gustos. Entre las más populares se encuentran la "peluda", rellena de carne mechada, queso, pimiento y cebolla, y la "Reina Pepiada", con aguacate, cebolla y pollo mechado. Sin duda, disfrutar de estos platos es sumergirse en una experiencia gastronómica inigualable en América Latina.

---

<sup>91</sup> León, R. El pabellón caraqueño. Compilado por Crispin, K. en *Las razones del gusto y otros textos de la Literatura gastronómica*. Universidad Metropolitana, Caracas, Venezuela. (2014).

**Figura 0.11.** Arepas



*Fuente:* Fisher, E. (2021)

### **La cachapa venezolana**

La cachapa venezolana es una exquisita tortilla elaborada a base de maíz dulce, que se cocina a la parrilla en un budare o plancha. Suele servirse acompañada de un trozo de queso blanco, fresco y blando. Este plato tiene sus orígenes en los Llanos Orientales de Venezuela y es una especialidad tradicional en el Estado Nueva Esparta, específicamente en la Isla de Margarita. Sin embargo, la preparación y el sabor pueden variar según la región; por ejemplo, en Nueva Esparta tiende a tener un sabor más salado, ser de mayor tamaño y tener una consistencia más firme en comparación con la versión tradicional de los Llanos.

**Figura 0.12.** La cachapa venezolana



*Fuente:* Fisher, E. (2021)

### **El asado negro**

El asado negro es un plato típico de la gastronomía venezolana, reconocido por su sabor único y su arraigo en la cultura culinaria del país. Consiste en carne de res marinada y cocida lentamente en una mezcla de especias, hierbas y salsa de azúcar quemada, lo que le confiere su característico color oscuro y su sabor dulce y especiado. Este plato se sirve tradicionalmente en celebraciones y ocasiones especiales, y suele acompañarse de arroz

blanco y tajadas de plátano maduro frito. Es un verdadero símbolo de la identidad gastronómica venezolana, apreciado por locales y visitantes por igual<sup>92</sup>.

**Figura 0.13.** El asado negro



*Fuente:* Fisher, E. (2021)

### **La hallaca**

La hallaca es uno de los platos más emblemáticos de la gastronomía venezolana, especialmente asociado con la época navideña. Consiste en una masa de harina de maíz rellena de un guiso de carne de res, cerdo, pollo, aceitunas, alcaparras, pasas, cebolla, pimentón y otros ingredientes sazonados con especias como comino y achiote. La masa se envuelve en hojas de plátano y se cocina al vapor. Cada familia venezolana tiene su propia receta, transmitida de generación en generación, lo que hace que cada hallaca tenga un sabor único y especial. Es costumbre prepararlas en grandes cantidades, ya que se comparten con familiares y amigos durante las festividades navideñas. La elaboración de hallacas es toda una tradición en Venezuela, que une a las familias en torno a la mesa y celebra la diversidad culinaria del país<sup>93</sup>.

**Figura 0.14.** La hallaca



*Fuente:* Fisher, E. (2021)

---

<sup>92</sup> Francisco María. Receta de asado negro venezolano. Ok Diario, recetas de cocina. (2021), <https://okdiario.com/recetas/receta-asado-negro-venezolano-8114177>

<sup>93</sup> León, R. El pabellón Caraqueño. Compilado por Crispin, K. en *Las razones del gusto y otros textos de la Literatura gastronómica*. Universidad Metropolitana, Caracas, Venezuela

Si bien esta sección ha abarcado algunas de las comidas más destacadas de la gastronomía venezolana, es importante destacar que el país cuenta con una amplia variedad culinaria en cada una de sus regiones. Desde los platos típicos de la costa hasta los sabores de los Andes, Venezuela ofrece una riqueza gastronómica que refleja su diversidad cultural y geográfica.

En resumen, la comida ecuatoriana y venezolana comparten varias similitudes debido a su ubicación geográfica y a influencias culturales similares. Ambas gastronomías hacen un amplio uso de ingredientes como el maíz, el plátano, las legumbres, las carnes de res, pollo y cerdo, así como una variedad de mariscos y pescados en las regiones costeras.

Además, tanto Ecuador como Venezuela tienen platos emblemáticos que reflejan la fusión de influencias indígenas, europeas y africanas en sus cocinas, lo que resulta en una diversidad de sabores y técnicas culinarias. Ambos países también comparten tradiciones culinarias ancestrales, como la preparación de guisos y sopas, así como el uso de hierbas y especias locales para realzar el sabor de los platos. En resumen, aunque hay diferencias regionales y particulares en cada gastronomía, Ecuador y Venezuela comparten una base culinaria común que refleja su herencia histórica y cultural.

### **Dulces y postres tradicionales en Venezuela y Ecuador**

Los dulces y postres tradicionales de Venezuela y Ecuador tienen un origen que refleja una rica mezcla de influencias indígenas, españolas y africanas. En Venezuela, los pueblos indígenas endulzaban sus preparaciones con miel de abeja y consumían frutas autóctonas como el mamón y la guanábana. Con la llegada de los españoles, se introdujo el uso del azúcar de caña y productos lácteos, mientras que los conventos adaptaron recetas europeas con ingredientes locales. La influencia africana también se refleja en el uso del coco. En Ecuador, los indígenas usaban frutas locales y maíz para preparar bebidas y postres. Los españoles trajeron el azúcar refinada y productos lácteos, adaptando sus técnicas a los ingredientes locales, y la influencia africana se manifiesta en el uso del plátano y el coco.

Los postres tradicionales de Venezuela incluyen el dulce de lechosa, el quesillo, el majarete, el bienmesabe, la conserva de coco, la torta de tres leches y las catalinas. En Ecuador, los postres típicos son la espumilla, los pristiños, los quimbolitos, el dulce de higos con queso, el morocho, la torta de maqueño y el helado de paila. Ambos países utilizan frutas tropicales, azúcar, panela y productos lácteos, reflejando la fusión de técnicas y sabores traídos por los colonizadores y esclavos. El uso de frutas locales como el coco y el plátano es común, así como la cocción de frutas en almíbar y la preparación de postres fritos.

A pesar de estas similitudes, existen diferencias notables en sus tradiciones culinarias. En Venezuela, destacan las tortas y pasteles al horno, como la torta de tres leches, y bebidas dulces como la cocada. En Ecuador, se valoran técnicas como la cocción al vapor en los quimbolitos y la preparación de helados artesanales en paila, además de postres únicos como el morocho y la espumilla. Estas diferencias reflejan la adaptación de ingredientes y métodos específicos a las particularidades regionales de cada país.

En conclusión, los dulces y postres de Venezuela y Ecuador comparten una base cultural rica y diversa que combina influencias indígenas, españolas y africanas, pero cada país tiene sus propias especialidades y métodos de preparación que reflejan su historia única y los ingredientes disponibles localmente. Esta diversidad en la gastronomía enriquece aún más el patrimonio culinario de América Latina, ofreciendo una variedad de delicias que son un placer para el paladar y una parte integral de la identidad cultural de cada nación.

**Figura 0.15.** Dulces y postres ecuatorianos



Fuente: Google imágenes (2023).

**Figura 0.16.** Dulces y postres venezolanos



Fuente: Google imágenes (2023).

### Capítulo 3. Hallazgos

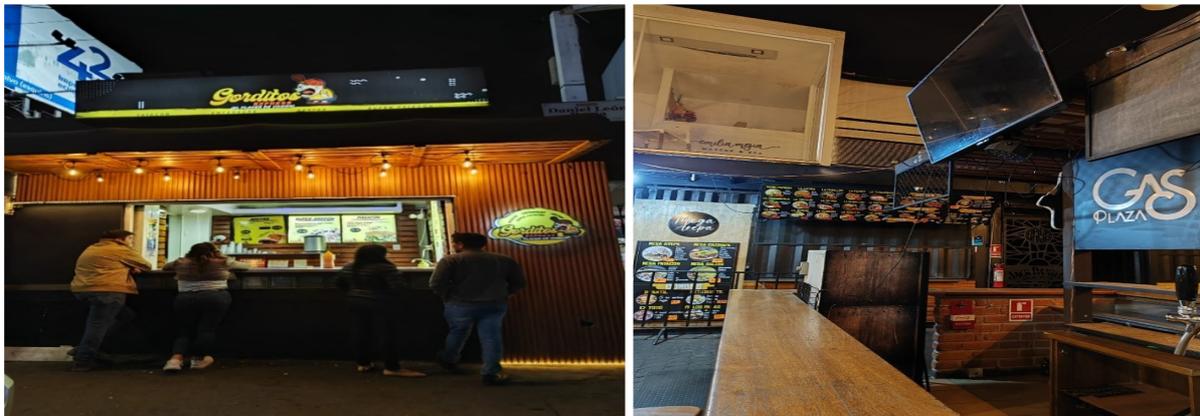
Este trabajo de investigación comenzó como un análisis ante la creciente presencia de migrantes venezolanos en la ciudad debido a la situación política y económica que atraviesa su país. Esta situación despertó interés en comprender cómo la llegada de estos migrantes y su gastronomía están impactando en su vida cotidiana y en la cultura local.

### 3.1. Identificación de los comercios formales

En la fase inicial del trabajo de campo, primero se procedió a identificar los locales que ofrecen comida venezolana, para obtener la información de estos locales se acudió a las entidades estatales que autorizan su funcionamiento, tales como el Gobierno Autónomo Descentralizado de Riobamba que otorga el permiso de suelo y la patente municipal, a la Gobernación de la Provincia que emite los permisos de funcionamiento, a la Dirección de Salud que otorga el permiso sanitario, y a la Dirección del Servicio de Rentas Internas. Las entidades mencionadas no tienen un registro en el que conste la nacionalidad del propietario de estos locales, por lo que no fue posible obtener ninguna información.

Posterior, se acudió a la información que ofrece Google maps, y Facebook, para identificar los locales que promocionan sus productos a través de estos medios digitales. De donde se obtuvo los siguientes locales que están ubicados en la Avenida Daniel León Borja: Estación + 58 ubicada en el centro Comercial Gas Plaza, Mega Arepa, Gorditos Express, El Point venezolano, Caracuchos, todos estos locales especialmente venden arepas, empanadas, el pabellón criollo, las hallacas y la cachapa, lo realizan en sus locales y pedidos a domicilio.

**Figura 0.1.** Comercios formales



*Fuente:* Saavedra (2024).

Estos locales han realizado los diferentes trámites en las instituciones estatales y han obtenido el permiso de funcionamiento. Por tanto, a estos locales se les denominan “comercios formales”. Sus propietarios son de nacionalidad venezolana y son los encargados de preparar las comidas. En el local Gorditos Express y el Point Venezolano, las personas que atienden son empleados de nacionalidad ecuatoriana.

En el mercado San Alfonso encontramos a María C. venezolana que es acogida con mucho afecto por los comerciantes ecuatorianos del lugar. María es venezolana y es quien prepara los platos venezolanos, está casada con Luis. P. ecuatoriano y el permiso de funcionamiento está

a su nombre, ella comercializa desayunos que llevan las tradicionales empanadas, arepas, pabellones y patacones, acompañado de un buen café, jugo de raspadura con limón. Sus clientes son los comerciantes y compradores del mercado y sus compatriotas venezolanos. No tiene actualmente problemas para encontrar los productos, que la harina pan que es el producto base de sus alimentos se puede encontrar en los locales comerciales de la ciudad, pero que cuando empezaron con sus emprendimientos esta harina no había, y que ahora ya se produce en el país.

### **3.2. Identificación de los comercios informales**

En relación a los comercios autónomos o urbanos denominados en Ecuador como informales de comidas tradicionales de Venezuela, Salazar Zúñiga, María C. señala que hasta 2023 existía un 15% de comercios autónomos o urbanos (informales). Francisco Mendoza, director de la Fundación Libre Razón, expresa, “no nos gusta llamar trabajo informal, sino trabajo autónomo o urbano, porque al final es comercio”<sup>94</sup>

La venta de comida tradicional venezolana autónoma o urbana es ambulante, lo realizan en carretas o en maletas transportadas en motocicletas, usualmente se encuentran por los sectores del Terminal Oriental y Terminal Terrestre, y la Estación, venden arepas y empanadas.

Estas personas al no estar regularizadas sin embargo de estar en el país más de un año, no cuentan con permisos de funcionamiento. Por lo que la mayoría manifiestan que realizan las ventas a partir de las cinco de la tarde que las autoridades municipales no controlan.

Lolita de la ilustración 17 está ubicada en el sector del Terminal Oriental, indica que ella está más de cinco años, no está regularizada, vende empanadas venezolanas y arroz con pollo, pasa en ese lugar con otros vendedores venezolanos que ofertan otros productos, cerca de ella está la carreta de arepas colombianas y explican la diferencia con las arepas venezolanas, y también está la carreta de empanadas ecuatorianas, todos conversan, ríen y reflexionan que estar unidos en el lugar les permite defenderse cuando vienen los policías municipales y no dejan que les quiten sus productos. Ellos, indican en donde están sus coterráneos con las ventas ambulantes, indican que a las seis de la mañana Don Juan el dueño de las diez carretas de ventas les entrega las empanadas, las arepas y el café para que salgan a vender en las diferentes calles del centro de la ciudad. Es decir, no son propietarios son empleados, en su mayoría son venezolanos y Greis, es colombiana.

---

<sup>94</sup> Diario La Prensa. Riobamba entre las 12 ciudades con mayor informalidad en Ecuador. (enero 13, 2022). <https://www.laprensa.com.ec/riobamba-con-mayor-informalidad/>

**Figura 0.2.** Comidas y dulces tradicionales de Venezuela



*Fuente:* Saavedra (2024).

Richard, el de los dulces es un joven casado que está en el país más de siete años, indica que ha trabajado en locales de gastronomía ecuatoriana, en Riobamba ha trabajado en el Corcel Negro y en el Cafetéate dos lugares de comida ecuatoriana, durante cuatro años. Luego decidió independizarse y vender dulces venezolanos que tienen una buena acogida, indica que son postres de chocolate, parchita, tres leches, marmoleada, calabaza.

El Parque Ecológico Lineal Chibunga es un lugar de donde se reúne la colonia venezolana dirigida Julio Figuera, presidente de la liga de soft boll, quien explica la dinámica, se reúnen los días domingos las familias, en lugar venden las comidas tradicionales de Venezuela y juegan el soft boll, indica que este espacio físico está autorizado por el Gad Municipal de Riobamba, para que ellos realicen sus actividades. En el lugar, hay música, las personas están reunidas en grupos que pertenecen a los equipos de soft boll. Don Julio manifiesta que el organiza a la gente, especialmente a los jóvenes que están descaminados les ayuda para que tengan sus propios emprendimientos como los de delivery (entrega de comida o encomiendas a domicilio). Señala, que la comida y el deporte les a integrado, y se ayudan entre todos, que sus actividades del domingo terminan a las cinco de la tarde. Puntualiza que no tienen otras ayudas de las autoridades de la ciudad.

**Figura 0.3.** Soft Boll en el parque Ecológico Riobamba



*Fuente:* Saavedra (2024).

**Figura 0.4.** Venta de comida y dulces tradicionales en el Parque Ecológico Riobamba



*Fuente:* Saavedra (2024).

Mario Edison Mancero, de 45 años, vende Chicha, la misma que realizan con fideo tallarín, leche en polvo, leche normal, azúcar morena, vainilla, y los secretos que se los guarda. Mario es ecuatoriano ha viajado a los tres años a Venezuela, retorno por los problemas de ese país, trabajaba como diseñador ropa deportiva. Él es el propietario de este puesto, y da trabajo Dayana Rangel venezolana, a ellos le gusta la comida ecuatoriana. Estos cinco años en

Riobamba, y dice que se enseña en Riobamba. No ha tenido problemas para encontrar los productos con los que realiza sus alimentos.

Jhony Méndez, vive 8 años en Riobamba, vende dulces y postres originarios de la Colonia de Tobar- Venezuela. Vende fresas con crema, con piña, sandía, otras frutas y con diferentes topping (acompañados) que soliciten los clientes. Come comida ecuatoriana y combina otros días con la venezolana. Está casado, su pareja es ecuatoriana y tienen una hija.

**Figura 0.5.** Dulces tradicionales de Venezuela



*Fuente:* Saavedra (2024).

Las ventas de empanadas de pollo y queso, arepas, y el sancocho son apetecidas y compran los venezolanos durante todo el día.

**Figura 0.6.** Comida Tradicional de Venezuela en el Parque Ecológico Riobamba



*Fuente:* Saavedra (2024).

Franyeili Cárdenas, de 26 años, está 5 años en Riobamba, se dedica a la elaboración y venta de postres, vino a Riobamba porque comentaban que era la ciudad más económica del Ecuador. Que para la preparación de los postres encuentra todos los ingredientes, por lo que no ha realizado ninguna adaptación. En relación a la aceptación de sus postres por la población de Riobamba, indica que tienen una aceptación considerable, y que tiene clientes fijos, pero que mayor venta lo realizan a sus propios compatriotas. Sus ventas lo realiza recorriendo la ciudad.

Marisela Beatriz Villalobos, de 59 años de edad, lleva 4 años en Riobamba, vende pasteles por pedidos, es la creadora del “dulce tentación”, y realiza pedidos por encargos. Los ingredientes son fáciles de encontrar y son comprados en los locales comerciales, es un producto de calidad y de precios acorde al mercado, por lo que no he tenido adaptar. Los compradores son de la Riobamba.

Leonardo Pérez, de 45 años de edad, el tiempo que lleva en Riobamba es de 5 años, es comerciante y profesor a destajo, es hijo de padres ecuatorianos que residían en Venezuela y por la situación país, sus padres se regresaron a Riobamba. Posterior, por sugerencia de sus hijos migro a Ecuador, su emprendimiento es la elaboración y venta de pan tradicional de Venezuela, no ha tenido dificultad para encontrar los ingredientes. Sus clientes son de la ciudad y especialmente amigos de Venezuela. Dice que es necesario que las autoridades deben otorgarles el permiso de funcionamiento, para estar regularizados, porque los ven como delincuentes.

En el parque

### **3.3. Experiencias personales de los entrevistados**

Los resultados se organizaron en tres categorías principales: a) Percepciones de la comunidad entrevistada; b) Adaptación cultural; y c) Impacto social y económico. Se adoptó esta estructura para abordar de manera más detallada cada aspecto, pero es importante destacar que existe una interconexión entre ellas, lo que lleva a que se superpongan en algunos casos.

#### **3.3.1. Percepciones de la comunidad entrevistada**

La primera categoría se estableció para reflejar cómo los riobambeños perciben y se relacionan con la llegada y la influencia de la gastronomía venezolana en su ciudad; así como proporcionar información sobre cómo ven este fenómeno, si lo consideran positivo o negativo, cómo afecta sus hábitos alimenticios y sus tradiciones culinarias locales. Además, entender las percepciones de los riobambeños que pueden ayudar a identificar posibles

tensiones o conflictos culturales, así como oportunidades de desarrollo mutuo entre la comunidad local y los migrantes venezolanos.

Se observó a diversos clientes en los locales de comida venezolana, mientras adquirían estos alimentos, se analizó aspectos como la calidad en la atención, los platos más solicitados y la interacción entre locales y migrantes que participaban en esta dinámica.

Ricardo y Cecilia 22 y 47 años respectivamente, son ecuatorianos que viven en Riobamba desde hace 5 años, Ricardo tiene estudios de postgrado, y Socorro es ama de casa y completó la educación secundaria. Ricardo y Cecilia compartieron que para ellos representa una oportunidad emocionante para explorar nuevos sabores y sumergirse en la riqueza culinaria de Venezuela. Fue gracias a recomendaciones de amigos y colegas que se aventuraron a probarla por primera vez, y desde entonces se han convertido en entusiastas seguidores. Pero, que la comida ecuatoriana es de su preferencia, especialmente los platos tradicionales por su propio y singular sabor, ya que la comida venezolana a pesar de tener los mismos ingredientes tiene un sabor diferente en su sazón.

Luis es de nacionalidad venezolana y ha residido en Riobamba durante 3 años, siendo un inmigrante indocumentado en el país. Luis, por su parte, encuentra consuelo en la comida venezolana por su sabor y porque son platos de su tierra natal. Cada vez que saborea un plato típico venezolano, evoca recuerdos de su infancia y su cultura, creando un vínculo emocional que trasciende las fronteras geográficas. Y que, prefiere comer la comida venezolana porque así ayuda a sus compatriotas.

Nixon y Lucía de 27 y 22 años respectivamente, son de nacionalidad venezolanos, dicen ser clientes habituales de estos establecimientos de comida venezolana. Ellos indican que consumen estos alimentos para mantenerse conectados con su país, su cultura y para aliviar la nostalgia. Porque encuentran en la comida de su país una fuente de conexión con sus raíces y su identidad cultural. A pesar de estar lejos de su tierra natal, el sabor familiar y reconfortante de los platos venezolanos les brinda una sensación de hogar y pertenencia en Riobamba, manteniendo vivos sus lazos emocionales y sus recuerdos. “ Al comprar la comida venezolana, no solo estoy recordando a mi país y mi familia, sino que también es mi deber contribuir con mi gente”.

Socorro ecuatoriana, de 39 años de edad, reveló que su vínculo con la comida venezolana es profundamente personal. Su elección de consumirla está arraigada en la conexión con familiares que emigraron a Venezuela hace más de tres décadas, y ahora, debido a las

circunstancias difíciles, están regresando a Riobamba, y consumen los alimentos venezolanos que preparan su familia. Para ella, cada bocado es un recordatorio de su historia familiar y un lazo emocional con su pasado y presente.

Rosario, 47 años de edad, venezolana, emprendedora informal, sentada a un lado de Lolita quien vende las empanadas venezolanas y el arroz con pollo en el mercado Oriental, al entrevistarle a Lolita, se acerca y dice “Veci, como la comida nuestra no hay otra, y usted ve esas empanadas de ustedes son sin sabor, las nuestras están llenas de carne de pollo y con un buen café veneco para que más. Loly, no le enseñes hacer las empanadas porque luego nos quita las ventas”. Les pregunto, ustedes comen la comida ecuatoriana de aquí del mercado y dice que no, que prefieren dejar cocinando su comida para salir a trabajar, o en la tarde con su familia y otros venezolanos que viven juntos cocinan y comparten los alimentos. ¿Ustedes cocinan comida ecuatoriana para su alimentación?, “no veci nuestra comida es lo que nos llena la barriga y el corazón”. Y cuando tienen plata ustedes van a comprar comida ecuatoriana, “no alcanza la plata y preferimos comer un buen plato con frijoles negros y maduros, a veces compramos entre todos un pollo y hacemos un rico pabellón”.

Mónica, de 59 años de edad, propietaria de un restaurant de comida típica de Riobamba, a quien se le pregunta porque no implementa la gastronomía de Venezuela en su menú, explica lo siguiente: “primero yo no conozco la gastronomía venezolana, luego mis clientes vienen a mi local porque saben del sabor de mis platos típicos y tengo ya más de 15 años cocinando como mi madre me enseñó, ellos (venezolanos) venden solo empanadas y aquí no se venderían, usted ha visto que son los mismos venezolanos quienes les compran, porque los ecuatorianos amamos nuestra comida. Yo, para cambiar los domingos voy a comer hornado o cuy, un yaguarlocro, una buena chicha de jora, y de paso señorita yo prefiero lo nuestro” (Mónica, 17 de mayo 2024).

La experiencia de los participantes, como la conexión de Socorro con familiares que emigraron a Venezuela hace décadas, ilustra cómo la migración y la diáspora pueden mantener vínculos emocionales con el lugar de origen a través de la comida. En el caso de Mónica, ella se niega a introducir la gastronomía venezolana haciendo prevalecer la gastronomía típica ecuatoriana. Esto resalta la importancia de la gastronomía como un elemento que ayuda a preservar la identidad cultural y la tradición culinaria en contextos de movilidad humana. Además, el hecho de que algunos participantes, como Luis, consuman la comida venezolana, muestra cómo la nostalgia y la tradición pueden influir en las preferencias culinarias y en la búsqueda de familiaridad en entornos extranjeros.

### 3.3.2. Adaptación cultural

La segunda categoría nos ofrece una visión más detallada sobre cómo los habitantes de Riobamba están reaccionando y adaptándose a la llegada de la gastronomía venezolana a su comunidad. Es decir, esta categoría nos brinda información sobre cómo la gente local está incorporando nuevos aspectos gastronómicos en su vida diaria, cambiando sus prácticas culinarias tradicionales y relacionándose con los migrantes venezolanos y su cultura alimentaria.

En el segundo hallazgo, guiada por la pregunta: ¿con qué frecuencia consumían comida venezolana?.

Ricardo, 26 años, profesión Ingeniero Químico, trabaja en un lugar muy concurrido por la ciudad, manifestó:

Yo consumo con bastante frecuencia, porque un local de arepas y empanadas está junto a mi trabajo y el olor que emana es muy atractivo y me provoca consumir.

(Ricardo, 26 años. Entrevista personal, Riobamba, 11 de noviembre 2023)

Cecilia, de profesión docente en un colegio de la ciudad, dijo lo siguiente:

No vengo muy seguido a estos lugares de comida rápida. Sin embargo, en algunas reuniones de trabajo nos han ofrecido como un aperitivo, es una opción más de las muchas alternativas gastronómicas que hay en la ciudad. (Cecilia, 47 años. Entrevista personal Riobamba, 11 de noviembre 2023).

Ricardo y Cecilia estuvieron de acuerdo en que, a pesar de la creciente oferta gastronómica venezolana y de otras nacionalidades, no perciben que esta influencia esté desplazando las tradiciones culinarias arraigadas en la zona. La proliferación de negocios en áreas concurridas es un reflejo directo del constante flujo migratorio de venezolanos, aunque reconocen que estas tendencias pueden ser temporales, como ha ocurrido en ocasiones anteriores.

Socorro por el contrario manifestó que ella consumía con frecuencia, y cuando no puedo venir a comprar, llamaba por teléfono y le van a dejar en la casa. Por otra parte, Luis dijo: “lo hago bastante seguido, es muy económica y son bastantes grandes las arepas.

Ana, de 57 años de edad, residente en Riobamba, profesora universitaria, y estudiante en la Universidad Andrés Bello de Venezuela, reside en el sector del mercado oriental, dice que le llamo la atención ver en su barrio un carrito de comida venezolana, al pasar por el lugar prefirió comprar las arepas venezolanas para recordar lo que consumía cuando permanecía

por sus estudios en Caracas. Dice “ la comida venezolana es muy sabrosa pero muy condimentada, en Caracas existe una amplia gastronomía, principalmente comíamos arepas, pabellones, las arepas tienen infinitudes de condumios a escoger, aquí solo me ofertan de queso y pollo, pero solo consumo para evocar recuerdos, la comida ecuatoriana es de mi preferencia” (Ana, 12 de mayo, 2022).

Desde el concepto de asimilación, este hallazgo se puede interpretar como un proceso en el cual algunos riobambeños han incorporado la comida venezolana esporádicamente en sus hábitos alimenticios. Esta adopción ocasional se puede entender como un intento de diversificar su dieta diaria y explorar nuevas opciones culinarias, lo que refleja un grado de apertura hacia la cultura gastronómica venezolana.

Sin embargo, al no ser una práctica frecuente, sugiere que la asimilación no ha sido completa o total, sino que se da de manera parcial. Este hallazgo también puede indicar que los riobambeños están en un proceso de negociación entre su identidad culinaria tradicional y la influencia de la gastronomía venezolana, mostrando una adaptación selectiva y flexible a las nuevas influencias culturales.

### **3.3.3. Impacto Social y económico**

La tercera profundiza sobre como esta influencia gastronómica puede modificar la cultura culinaria originaria de Riobamba. Por un lado, diversifica la oferta gastronómica, promoviendo la aceptación cultural y enriqueciendo la experiencia culinaria local. Además, la apertura de negocios venezolanos puede generar empleo y dinamizar la economía local. Cambiar a los resultados.

El tercer hallazgo revela que una parte de la población riobambeña ha incorporado la comida venezolana en su dieta, aunque de manera esporádica. Este fenómeno sugiere que la migración y la exposición a nuevas culturas están teniendo un impacto en las prácticas alimentarias de la comunidad. Es decir, la presencia de la gastronomía venezolana en Riobamba está influyendo en la diversificación de las opciones culinarias dentro de los hogares locales.

Este hallazgo resalta cómo la interacción con personas de distintos orígenes culturales puede enriquecer y modificar las costumbres alimentarias arraigadas en una comunidad, demostrando la capacidad de la migración para transformar no solo la oferta gastronómica pública, sino también las elecciones alimentarias individuales en los hogares riobambeños.

La proliferación de emprendimientos venezolanos en la ciudad de Riobamba es un fenómeno que impacta tanto en el ámbito económico como en el social, generando una serie de cambios y desafíos que requieren una atención cuidadosa.

Desde una perspectiva económica, estos emprendimientos contribuyen de manera significativa al panorama comercial de la ciudad. La apertura de nuevos negocios no solo aumenta la oferta de bienes y servicios disponibles para los consumidores, sino que también impulsa la competencia en el mercado local. Esto puede resultar en una mejora en la calidad de los productos y servicios ofrecidos, así como en precios más competitivos para los consumidores. Además, la creación de empleo en estos negocios proporciona oportunidades laborales para la población local, lo que puede tener un impacto positivo en la economía doméstica de muchas familias.

Por otro lado, la presencia de emprendimientos venezolanos también tiene implicaciones sociales importantes. En primer lugar, refleja la realidad migratoria en la ciudad, donde la llegada de migrantes venezolanos ha sido notable en los últimos años. Esta diversidad cultural puede enriquecer la vida social y cultural de Riobamba, fomentando la interacción y el intercambio entre personas de diferentes trasfondos culturales. Sin embargo, también puede generar tensiones y desafíos, especialmente en términos de adaptación y cohesión social. Es importante abordar estas cuestiones de manera proactiva, promoviendo la comprensión, el respeto mutuo y la colaboración entre todos los miembros de la comunidad.

## Conclusiones

La difícil situación política, económica y social que enfrenta Venezuela ha obligado a millones de venezolanos a buscar refugio en los diferentes países a nivel mundial, regional y América latina, Ecuador es uno de los países latinoamericanos que da acogida por tener políticas migratorias abiertas. En Riobamba, la migración venezolana ha transformado el paisaje social y económico, generando nuevas dinámicas laborales, culturales y comunitarias.

La migración venezolana en Riobamba ha introducido nuevos elementos en la vida cotidiana de Riobamba, especialmente en lo que respecta a la gastronomía, con la presencia de restaurantes y ventas ambulantes de comida tradicional venezolana, que permite a los riobambeños conocer y disfrutar de su gastronomía, lo que enriquece la oferta culinaria local.

El consumo de la gastronomía venezolana es esporádico, esto sugiere que la adopción de la comida venezolana en Riobamba puede no ser tan arraigada, y que su consumo puede ser más bien un acto de exploración y experimentación con una nueva cultura culinaria. Este tipo de consumo ocasional refleja la dinámica de la adaptación cultural en la ciudad, donde los residentes locales están abiertos a probar nuevos sabores y experiencias, pero mantienen sus preferencias culinarias arraigadas en sus tradiciones locales. A diferencia de la comunidad migrante que se adaptó al consumo de la comida tradicional y típica de Riobamba.

La preferencia de los venezolanos en Riobamba es por su gastronomía nativa, se fundamenta en una búsqueda de conexión emocional y vínculos nostálgicos con su país de origen. Este fenómeno refleja la importancia de la comida como un medio para mantener la identidad cultural y los lazos con la tierra natal en un contexto de migración y cambio cultural.

La presencia de la comunidad venezolana en Riobamba ejemplifica el fenómeno del transnacionalismo en el ámbito culinario. Aunque la gastronomía venezolana no ha logrado ser ampliamente adoptada por la población local, los venezolanos residentes en Riobamba mantienen sus tradiciones culinarias y consumen su comida tradicional. Este fenómeno refleja la persistencia de las conexiones transnacionales, donde las prácticas alimenticias siguen siendo un vehículo importante para mantener vínculos con el país de origen, a pesar de estar en un contexto migratorio diferente.

Desde la perspectiva de la integración cultural, un proceso mediante el cual dos culturas diferentes interactúan y se influyen mutuamente, sin que una necesariamente reemplace a la otra. Desde este enfoque, la comida venezolana se integra en el paisaje culinario de Riobamba como una opción más, en lugar de suplantarse las tradiciones locales. Además, es

factible considerar el concepto de pluralismo culinario, que destaca la coexistencia de múltiples tradiciones gastronómicas en un mismo lugar, cada una contribuyendo a la diversidad y riqueza culinaria de la región.

La gastronomía venezolana y ecuatoriana tienen orígenes multiculturales, influenciadas por tradiciones indígenas, africanas y europeas. Ambas cocinas comparten similitudes en el uso de ingredientes básicos y técnicas culinarias, reflejando sus raíces comunes. No obstante, se diferencian en la intensidad de los sabores y métodos de preparación. La gastronomía venezolana y ecuatoriana suelen ser condimentada y rica en especias comunes. Estas diferencias y similitudes destacan la diversidad cultural de ambos países, permitiendo a sus habitantes encontrar tanto familiaridad como novedad en los sabores de la otra nación.

Los riobambeños preservan y valoran su gastronomía tradicional como un componente esencial de su identidad cultural, arraigada en la historia y las costumbres locales. Por otro lado, los venezolanos encuentran en su comida tradicional un medio para mantener sus raíces culturales y establecer un vínculo con su tierra natal, incluso en un entorno distinto. Así, la gastronomía se convierte en un elemento unificador que facilita la expresión y el intercambio de experiencias y tradiciones, contribuyendo de manera significativa a la riqueza cultural y al sentido de pertenencia, y contribuye a la cohesión social.

Desde la perspectiva del multiculturalismo culinario, que enfatiza la coexistencia y celebración de diversas tradiciones gastronómicas dentro de una comunidad. Desde esta óptica, se podría analizar cómo la presencia de la gastronomía venezolana en Riobamba enriquece el panorama culinario al ofrecer nuevas opciones sin necesidad de competir con las tradiciones locales. Esto refuerza la idea de que la diversidad gastronómica no solo promueve la inclusión cultural, sino que también enriquece la experiencia culinaria de los habitantes de Riobamba al proporcionarles acceso a una variedad de sabores y platos.

Finalmente, la migración venezolana ha influido en las prácticas culinarias de los riobambeños al introducir una variedad de platos y sabores nuevos. Sin embargo, su integración en la dieta diaria de los habitantes locales es limitada, siendo más común su consumo de manera esporádica. Esta interacción ha promovido una apertura hacia nuevas experiencias culinarias y un intercambio cultural, aunque las adaptaciones en las prácticas alimenticias cotidianas no han transformado significativamente sus preferencias alimenticias diarias o sus prácticas culinarias habituales.

Además, es importante reconocer que, debido al enfoque empírico y a la cantidad limitada de participantes en el estudio, los resultados pueden no ser totalmente representativos de la población en general. Esto sugiere que los hallazgos deben interpretarse con precaución y que podrían ser necesarias investigaciones adicionales con muestras más amplias para confirmar o refutar las tendencias observadas. Es fundamental tener en cuenta las limitaciones del estudio al interpretar los resultados y al formular conclusiones o hipótesis basadas en ellos.

## Referencias

- Ángel-Bravo, R. 2021. Mestizaje, creolización, sincretismo e hibridación cultural, a través de los mercados populares en América. *Revista de Ciencias Sociales (Ve)*, 27(2), 322-337.
- Alonso, C. A. G., & Herrera, A. M. M. 2024 Construcción de la identidad migrante desde la diáspora venezolana en Hispanoamérica: Una aproximación cualitativa. *Enseñanza e Investigación en Psicología Nueva Época*, 6(Migraciones), 248-257.
- Álvarez Román, J. Moreno Márquez, N. Nieves Loja, G., Benítez Pérez, V. 2021, *La migración venezolana en Riobamba- Ecuador, caracterización, inserción y futuro*. Universidad Nacional de Chimborazo (UNACH).  
[http://obsinvestigacion.unach.edu.ec/obsrepositorio/libros/portadas/68/Migracion\\_Venezolana.pdf](http://obsinvestigacion.unach.edu.ec/obsrepositorio/libros/portadas/68/Migracion_Venezolana.pdf)
- Arroyo, L. “Acnur cifra la diáspora venezolana en 3.7 millones de personas y pide a los países que les den protección”, Univisión. Acceso 15 de febrero del 2024.
- Basch, L., Glick-Schiller, N., & Szanton-Blanc, C. 1994. Transnational projects: A new perspective. *Nations Unbound: Transnational Projects, Post-Colonial Predicaments, and De-Territorialized Nation-States*, 1-21.
- Berry, J. W. 2003. Acculturation: Advances in Theory, Measurement, and Applied Research. *Applied Psychology*, 52(4), 529-557.
- Bode, W.K. 1999. European gastronomy. The story of man's food and eating customs. London, UK: Hodder & Stoughton citado en Ana Cecilia Reyes Uribe, Eva Angélica Guerra Avalos, José Manuel Quintero Villa. *Educación en gastronomía: su vínculo con la identidad cultural y el turismo*.2017.  
<https://www.scielo.org.mx/pdf/eps/n32/1870-9036-eps-32-00009.pdf>
- Bohórquez-Montoya, Juan Pablo. 2009. “Transnacionalismo e historia transnacional del trabajo: hacia una síntesis teórica.” *Papel Político* 14, no. 1: 273-301.
- Brillat-Savarin, J. A. (1825). Fisiología del gusto. Ediciones Iberia.
- Castles, S., de Haas, H., & Miller, M. J. The Age of Migration: International Population Movements in the Modern World. 2014. New York, NY: Guilford Press.
- Contreras, J., & Arnaiz, M. G. (2005). *Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas* (Vol. 392). Barcelona: Ariel.
- Chun, K. M., Balls Organista, P. E., & Marín, G. E. (2003). *Acculturation: Advances in theory, measurement, and applied research* (pp. xxvii-260). American Psychological Association.
- Cortina, A. El problema de la migración es global y necesita respuestas mundiales, CEPAL. acceso el 19 de marzo de 2024. <https://www.cepal.org/es/comunicados/adela-cortina-la-cepal-problema-la-migracion-es-global-necesita-respuestas-mundiales#:~:text=El%20punto%20central%20es%20que,su%20pa%C3>
- EL COMERCIO. La migración aumento el comercio en Riobamba. Marzo 3, 2015.
- ENCOVI. Encuesta Nacional de Condiciones de Vida. realizada en el año 2023, realiza una radiografía de la vulnerabilidad social de Venezuela y propuestas de políticas públicas. Universidad Católica Andrés Bello, Instituto de Investigaciones Económicas Sociales.  
[https://assets.websitefiles.com/5d14c6a5c4ad42a4e794d0f7/65f8aa0a4054c8b7a93fe274\\_Presentacio%CC%81n%20ENCOVI%202023%20integrada%20prensa%20v1303%20\(1\).pdf](https://assets.websitefiles.com/5d14c6a5c4ad42a4e794d0f7/65f8aa0a4054c8b7a93fe274_Presentacio%CC%81n%20ENCOVI%202023%20integrada%20prensa%20v1303%20(1).pdf)
- Feijóo, R. C. 2017. Poder local entre la colonia y la república. Riobamba, 1750-1812. *HISTORIA*, 22(1), 229-236.
- Fischler, C. 1988. Food, self and identity. *Social Science Information*, 27(2), 275-292.

- Freitez, A. 2019. Crisis humanitaria y migración forzada desde Venezuela. *Crisis y migración de población venezolana. Entre la desprotección y la seguridad jurídica en Latinoamérica*, 33-58.
- Gandini L, Lozano Fernando y Prieto Victoria, “Crisis y Migración Venezolana. Entre la desprotección y la seguridad jurídica en Latinoamérica. (Universidad Autónoma de México, 2019). <https://www.sdi.unam.mx/docs/libros/SUDIMER-CyMdpV.pdf>
- García, N. 1990. Culturas híbridas: estrategias para entrar y salir de la modernidad. Grijalbo.
- González, M. 2018. La gastronomía, la tradición culinaria y la cultura como elementos dinamizadores y su efecto diferencial en las ciudades. ACTAS ICONO14 - VI Congreso Internacional Ciudades Creativas. Recuperado de [https://www.ciudades-creativas.com/proceedings/6ccc/proceedings-6ccc\\_055.pdf](https://www.ciudades-creativas.com/proceedings/6ccc/proceedings-6ccc_055.pdf)
- González Pérez, G. B. y Gudiño Jama, K. P. 2020. “Marketing turístico para la creación de una imagen de marca de las huecas gastronómicas patrimoniales del cantón Riobamba”. Tesis de Ingeniería, Escuela Superior Politécnica de Chimborazo.
- González, M. 2018. “Gastronomía y cultura en Riobamba: Una mirada desde la antropología alimentaria”. *Revista de Investigaciones Riobamba*, 10(2), 78-92.
- Guardia, S. B. 2020. *Gastronomía Peruana: Patrimonio Cultural de la Humanidad*. Lima: USMP.
- Guarnizo, L. E., Portes, A., y Haller, W. 2003. “Assimilation and transnationalism: Determinants of transnational political action among contemporary migrants.”. *American journal of sociology* 108(6), 1211-1248.
- Guerrero Ponce, S. A. 2013. “Cocina ecuatoriana con sabor a Sierra”. Tesis de Ingeniería, Universidad San Francisco de Quito.
- Redfield, Robert, Ralph Linton, and Melville J. Herskovits “Memorandum for the Study of Acculturation.” *American Anthropologist* 38, no. 1 (1936): 149–52. <http://www.jstor.org/stable/662563>.
- Herrera, G. y Cabezas Gálvez, G. 2019 *Crisis y migración de población venezolana. Entre la desprotección y la seguridad jurídica en Latinoamérica*. México: Universidad Nacional Autónoma de México. Acceso el 16 agosto de 2024. <https://www.sdi.unam.mx/docs/libros/SUDIMER-CyMdpV.pdf>
- Morales, C. M. 2003. *Alimentación y vida saludable*. Madrid, España: S. L.
- Mintz, S. W. 1996. *Tasting food, tasting freedom: Excursions into eating, culture, and the past*. Beacon Press.
- Ortiz, F. 2022. *Contrapunteo cubano del tabaco y el azúcar*. Cuba: Ayacucho.
- Organización Internacional para las Migraciones, OIM, acceso el 19 de agosto de 2024, <https://www.iom.int/es/definicion-de-la-oim-del-termino-migrante>
- Palazuelos Manso, A, y Villarreal Villamar, M. 2013. “Mas allá de las remesas. Transformaciones económicas y proyectos de migración y desarrollo en Ecuador.” *Migración y Desarrollo*. Volumen 12. Pp. 107-132. Acceso el 7 agosto de 2024. <https://www.scielo.org.mx/pdf/myd/v11n21/v11n21a5.pdf>.
- Pardo Montaña, A. M. 2015. “Migración internacional y desarrollo. Aportes desde el transnacionalismo”. *Revista de Estudios Sociales*, (54), 39-51.
- Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del Cantón Riobamba (PDyOT) 2020 – 2030.
- Portes, A. y Rumbaut, R. G. 2001. *Legacies: The story of the immigrant second generation*. Univ of California. Press.
- Real Academia de la Lengua Española., acceso el 21 de agosto de 2024, <https://www.iom.int/es/definicion-de-la-oim-del-termino-migrante>
- Rezende, CB. 2007. Regalos de comida: sociabilidad y amistad entre la clase media inglesa. *VIBRANTE-Antropología Brasileña Virtual Vibrante*, 4 (2), 5-26.

- Roger Rouse, R. 1991. "Mexican Migration and the Social Space of Postmodernism." *Diaspora*, 1(1), 1991), 8-23.
- Schiller, N. G., Basch, L., y Blanc-Szanton, C. 1992. "Towards a definition of transnationalism". *Annals of the New York academy of sciences*, 645(1), ix-xiv.
- Statista. 2023. Ranking de países con mayor número de emigrantes procedentes de Venezuela a nivel mundial (base primaria). <https://es.statista.com/estadisticas/1261404/paises-con-mayor-numero-de-migrantes-venezolanos-en-el-mundo/>
- Sutton, D. E. 2001. *Remembrance of repasts: An anthropology of food and memory*. ResearchGate GmbH.
- Laclau, Ernesto. 1996. *Emancipación y diferencia*. Buenos Aires: Arie
- Tipán Barrera, G. 2021. Consultoría para el levantamiento de información para la caracterización de población en situación de movilidad humana en las provincias de Cañar, Tungurahua, Cotopaxi y Chimborazo; situación de vulnerabilidad de niños. Chimborazo: CONAGOPARE.
- Vertovec, S. 2009. *Transnationalism*. New York: Routledge.
- Villalva, M., y Inga, C. 2021. "Saberes ancestrales gastronómicos y turismo cultural de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo". *Revista Chakiñan de Ciencias Sociales y Humanidades*, (13), 129-142.
- Villalobos, J. 2021. "Cuba, reformar o matar es el dilema." *Almendron.com*, Revista de Prensa. Acceso el 7 agosto de 2024. <https://www.almendron.com/tribuna/cuba-reformar-o-matar-es-el-dilema/>
- Wilke, E. 2012. *La Conquista Culinaria de América: Desde el Primer Encuentro hasta el Mestizaje. Comida y Bebida en la Lengua Española, Cultura Y Literaturas Hispánicas*, 55. Researchgate
- Zahari, M.S., Jalis, M.H., Zulfily, M.I., Radzi, S.M. y Othman, Z. 2009. Gastronomy: an opportunity for Malaysian culinary educators. *International Education Studies*, (2) 2, 66-71. <https://files.eric.ed.gov/fulltext/EJ1065685.pdf>
- Oliveira, U. y Teixeira, M. 2011. La herencia de la gastronomía portuguesa en Brasil como un producto del turismo cultural. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 20(2). (2011), 404-424. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=3738520>
- Navarro, V.; Serrano, G.; Lasa, D.; Aduriz, A.L. y Ayo, J. 2011. Cooking and nutritional science: gastronomy goes further. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 1, 37-45. doi: 10.1016/j.ijgfs.2011.11.004.

## **Anexos**

Nombre: Leonardo Pérez

2. Edad: 45 años

3. ¿Cuánto tiempo lleva en Riobamba? 5 años

4. ¿A qué se dedica? Comerciante y profesor a destajo

5. ¿Por qué decidió venir a Riobamba? Por sugerencia de mis hijos pequeños como realmente no conocíamos nada del Ecuador cualquier opción era igual.

6. ¿Qué tipo de emprendimiento tiene? Hago y vendo panes

7. ¿Le ha sido fácil encontrar en Riobamba los ingredientes para preparar los platos que ofrece al público? Sí

8. ¿Qué productos ha tenido que adaptar en la preparación de sus productos para la venta? Las papas (en algunos casos)

9. ¿Cómo le ha tratado la población riobambeña desde que llegó? Totalmente heterogénea, algunos nos han tratado excepcionalmente bien y otros mal.

10. ¿Qué ayuda cree que necesita como migrante en esta ciudad? Básicamente el otorgamiento de la permisología para desarrollar mi actividad comercial en el marco de la ley y que dejen de vernos como algo informal y hasta delictivo.