



Migración y evolución gastronómica caso de estudio, Ciudad de Quito

Gastronomic migration and evolution case study, Ciudad de Quito

Migração e evolução gastronómica caso de estúdio, Ciudad de Quito

Luber Bravo-Vélez ^I

labravov@itsjapon.edu.ec

<https://orcid.org/0000-0002-0155-7148>

José Arteaga-Quijije ^{II}

jfarteagaq@itsjapon.edu.ec

<https://orcid.org/0009-0001-6686-7120>

Cristhian Joaquín Vargas-Caicedo ^{III}

cvargas@itsjapon.edu.ec

<https://orcid.org/0000-0002-0155-7148>

Correspondencia: labravov@itsjapon.edu.ec

Ciencias de la Educación

Artículo de Investigación

* **Recibido:** 18 de junio de 2024 * **Aceptado:** 25 de julio de 2024 * **Publicado:** 05 de agosto de 2024

- I. Instituto Tecnológico Universitario Superior Japón, Quito, Ecuador.
- II. Instituto Tecnológico Universitario Superior Japón, Quito, Ecuador.
- III. Instituto Tecnológico Universitario Superior Japón, Quito, Ecuador.

Resumen

La investigación analizó cómo las oleadas migratorias han influido en la evolución culinaria de la ciudad. Desde la época colonial, la llegada de colonizadores españoles y esclavos africanos, seguida por la inmigración europea en el siglo XIX y la migración de países vecinos en el siglo XX y XXI, introdujo nuevos ingredientes y técnicas culinarias que se fusionaron con las prácticas locales. Estos cambios resultaron en una oferta gastronómica diversa y rica, reflejando la interacción entre migración y gastronomía. Este estudio destaca la gastronomía como un componente crucial de la identidad cultural y un motor de desarrollo económico y turístico, ofreciendo valiosas perspectivas para políticas culturales y gastronómicas, así como para el sector empresarial y académico.

Palabras clave: Migración; Evolución gastronómica; Quito; Gastronomía.

Abstract

The investigation analyzed how migratory oils influenced the culinary evolution of the city. Since the colonial era, the arrival of Spanish colonizers and African slaves, followed by European immigration in the 19th century and the migration of other countries in the 20th and 21st century, I introduce new ingredients and culinary techniques that merge with local practices. These changes will result in a diverse and rich gastronomic offer, reflecting the interaction between migration and gastronomy. This study highlights gastronomy as a crucial component of cultural identity and a driver of economic and tourist development, offering valuable perspectives for cultural and gastronomic policies, as well as for the business and academic sector.

Keywords: Migration; Gastronomic evolution; Quito; Gastronomy.

Resumo

A investigação analisou como as oleadas migratórias influenciaram a evolução culinária da cidade. Desde a época colonial, a chegada dos colonizadores espanhóis e dos escravos africanos, seguida da imigração europeia no século XIX e da migração dos países antigos no século XX e XXI, introduziu novos ingredientes e técnicas culinárias que se fundiram com as práticas locais. Estas mudanças resultaram numa oferta gastronómica diversificada e rica, refletindo a interação entre migração e gastronomia. Este estudo destaca a gastronomia como uma componente crucial da

identidade cultural e um motor de desenvolvimento económico e turístico, oferecendo perspectivas valiosas para as políticas culturais e gastronómicas, bem como para o sector empresarial e académico.

Palavras-chave: Migração; Evolução gastronómica; Quito; Gastronomia.

Introducción

Quito es una ciudad con una rica historia y un patrimonio cultural diverso, fundada en el siglo XVI. Como capital de Ecuador, ha sido un punto de atracción para migrantes de diversas regiones del país y del mundo. Su ubicación geográfica en la cordillera de los Andes y su clima templado han favorecido la producción de una variedad de productos agrícolas, que se combinan con influencias culinarias de distintos orígenes (Maruri, 2020). La gastronomía quiteña refleja esta diversidad y evolución. Platos tradicionales, como el locro de papas, la fritada y el hornado, coexisten con adaptaciones de recetas y técnicas traídas por migrantes. Esta fusión ha dado lugar a una oferta culinaria rica y variada, que es una característica distintiva de la ciudad (Caicedo, 2022).

Arias et al., (2020, p. 300), define a la migración como el movimiento de personas de un lugar a otro, ha sido un fenómeno constante a lo largo de la historia de la humanidad. Este movimiento no solo implica el traslado de individuos, sino también el intercambio y la transformación de culturas, tradiciones y, en particular, de las prácticas gastronómicas. La ciudad de Quito, capital de Ecuador, ha sido un punto de convergencia de diversas corrientes migratorias, tanto internas como internacionales, que han influido significativamente en su evolución cultural y, por ende, en su panorama gastronómico.

Por lo tanto, la presente investigación busca explorar cómo las distintas oleadas migratorias han moldeado la gastronomía de Quito, contribuyendo a una evolución constante de su oferta culinaria. La justificación de este estudio radica en la necesidad de comprender mejor la relación entre migración y gastronomía, no solo como un fenómeno sociocultural, sino también como un factor de identidad y desarrollo económico. Al profundizar en este tema, se espera aportar una perspectiva integral que pueda servir de base para futuras investigaciones y políticas culturales y gastronómicas en la región. El objetivo principal de esta investigación es analizar la influencia de las migraciones en la evolución gastronómica de Quito. Para lograr este objetivo general, se plantean los siguientes objetivos específicos: Primero, identificar y describir las principales corrientes migratorias que han llegado a Quito a lo largo de su historia. Segundo, examinar las transformaciones gastronómicas

que han resultado de estas migraciones. Tercero, analizar la integración y adaptación de ingredientes, técnicas y platos extranjeros en la cocina quiteña. Finalmente, se busca evaluar el impacto cultural y económico de la gastronomía migrante en Quito.

La importancia de la investigación se basa en su capacidad para ofrecer una comprensión más profunda de la interacción entre migración y gastronomía. Al destacar cómo las prácticas culinarias se transforman y adaptan en contextos migratorios, se pone de relieve la riqueza y diversidad cultural que caracteriza a Quito. Este estudio también pretende describir la importancia de la gastronomía como un elemento clave de la identidad cultural y como un motor de desarrollo económico y turístico. Además, esta investigación puede servir como una herramienta valiosa para formuladores de políticas, empresarios del sector gastronómico y académicos interesados en la intersección de migración, cultura y gastronomía. Al documentar y analizar estos procesos, se contribuirá al reconocimiento y valorización de la diversidad culinaria en Quito, promoviendo su preservación y desarrollo sostenible.

Metodología

La investigación se fundamentó en una revisión documental de literatura científica y otras fuentes relevantes. Para asegurar una recopilación y análisis rigurosos de la información, se implementó un enfoque sistemático. Las búsquedas se realizaron en bases de datos científicas reconocidas, tales como PubMed, Scopus, Web of Science y Google Scholar, además de consultar repositorios de literatura gris y archivos históricos. Se emplearon palabras clave como "migración gastronómica", "evolución culinaria", "Quito", "cocina ecuatoriana", "influencias culturales en la gastronomía", "historia de la alimentación" y "prácticas culinarias". La búsqueda se limitó a artículos publicados en los últimos 5 años para garantizar la relevancia y actualidad de la información.

Los criterios de inclusión para la selección de estudios fueron:

- Artículos de investigación originales, revisiones y meta-análisis que analicen la influencia de la migración en la gastronomía de Quito.
- Estudios que proporcionen datos sobre la evolución de prácticas culinarias, ingredientes y técnicas de cocina en Quito.
- Publicaciones en inglés y español.

Se excluyeron los siguientes:

- Estudios no relacionados directamente con la migración o la evolución gastronómica en Quito.
- Artículos sin acceso al texto completo.
- Publicaciones en idiomas distintos al inglés y español.
- Publicaciones con más de 5 años de antigüedad.

La selección de estudios se realizó en varias etapas: primero, se identificaron artículos relevantes a partir de títulos y resúmenes; luego, se revisaron los textos completos para confirmar su relevancia. Los datos extraídos se organizaron en una base de datos y se analizaron descriptivamente para identificar patrones y tendencias en ingredientes, técnicas culinarias e influencias migratorias en Quito. Se usaron fuentes secundarias como documentos históricos, artículos científicos y libros. Se aplicó un enfoque cualitativo con técnicas de codificación temática para analizar la documentación histórica y se hicieron análisis cuantitativos para examinar la frecuencia de ingredientes y platos a lo largo del tiempo. Los datos se presentaron en tablas y gráficos para facilitar su interpretación. Para asegurar la validez, se trianguló la información de diferentes fuentes y se revisaron los resultados preliminares con expertos en historia de la gastronomía y estudios migratorios. La retroalimentación fue incorporada en la versión final del estudio. La síntesis de resultados destacó la evolución de prácticas culinarias, ingredientes y técnicas influenciadas por la migración en Quito, comparando hallazgos con estudios previos y discutiendo implicaciones para la gastronomía local y el patrimonio cultural.

Resultados y discusión

Durante la época colonial, Quito se convirtió en un centro significativo de intercambio cultural y migratorio dentro del Imperio Español. Como menciona Mena (2023) en su obra, la llegada de colonizadores españoles a partir del siglo XVI marcó el inicio de importantes cambios demográficos y culturales en la región. Los colonizadores, en su mayoría hombres, trajeron consigo no solo su cultura y costumbres, sino también esclavos africanos, lo que contribuyó a una mezcla étnica y cultural en la población local (pp. 21-34). Además, la migración forzada de poblaciones indígenas a zonas urbanas y la redistribución de estas comunidades debido a las políticas coloniales alteraron considerablemente la composición demográfica de Quito. Este período estuvo caracterizado por la imposición de la cultura española, la religión católica y la lengua castellana,

pero también por la resistencia y la adaptación de las tradiciones indígenas y africanas, que comenzaron a fusionarse con las europeas.

El siglo XIX fue testigo de importantes movimientos migratorios en Quito, influenciados por la independencia de Ecuador en 1822 y las subsecuentes transformaciones políticas y sociales. La abolición de la esclavitud en 1851 significó la liberación de miles de afrodescendientes, quienes buscaron nuevas oportunidades en las ciudades, incluida Quito (Eguiguren, 2017). Durante este siglo, también se produjo una notable inmigración de europeos, especialmente italianos, alemanes y franceses, atraídos por las oportunidades económicas y las iniciativas gubernamentales que promovían la inmigración para fomentar el desarrollo y la modernización del país. Estos inmigrantes trajeron consigo nuevas habilidades, tecnologías y costumbres, que se integraron progresivamente en la vida urbana y económica de Quito. Además, la migración interna de campesinos indígenas y mestizos desde las zonas rurales hacia la capital, en busca de mejores condiciones de vida y trabajo, incrementó la diversidad cultural de la ciudad.

El siglo XX y el comienzo del XXI han estado marcados por flujos migratorios tanto internos como externos que han continuado transformando la composición demográfica de Quito. A lo largo del siglo XX, la urbanización acelerada y el crecimiento económico atrajeron a numerosos migrantes de áreas rurales y de otras partes del país (Paladines, 2018). Este proceso de migración interna fue impulsado por la búsqueda de empleo, educación y mejores condiciones de vida. Además, Quito recibió oleadas de inmigrantes de países vecinos como Colombia y Perú, especialmente durante períodos de inestabilidad política y económica en estos países. En las últimas décadas, la globalización ha facilitado la llegada de migrantes de diversos continentes, incluyendo Asia y América del Norte, atraídos por oportunidades académicas y laborales en sectores emergentes. Estos nuevos grupos migrantes han contribuido a la creciente multiculturalidad de Quito, enriqueciendo su tejido social y gastronómico (Vélez, 2023). La ciudad también ha enfrentado desafíos relacionados con la integración y la gestión de la diversidad, aspectos cruciales para el desarrollo urbano sostenible en el contexto actual.

Durante la época colonial, Carrillo et al., (2015) mencionan que, Quito experimentó una significativa migración de diversos grupos. Los indígenas, incluyendo los Quitus, Caras y Panzaleos, fueron reubicados forzosamente y obligados a trabajar en encomiendas bajo el control de los colonizadores españoles. Los europeos, principalmente españoles, llegaron con la intención de conquistar, colonizar y administrar el territorio, buscando riquezas y estableciendo el control

colonial. Además, los africanos fueron traídos como esclavos desde África Occidental para trabajar en plantaciones y servicios domésticos, integrándose a la fuerza en la estructura social y económica de la colonia. Este período sentó las bases para la diversidad étnica y cultural que caracteriza a Quito hasta el día de hoy. La siguiente tabla resume los principales motivos de migración frente a diferentes grupos migrantes de la época colonial.

Tabla1: Principales motivos de migración de la época colonial.

Grupo Migrante	Nacionalidades Predominantes	Motivos de Migración	de Descripción Adicional
Indígenas	Quitús, Panzaleos	Caras, Reubicación forzada, trabajo en encomiendas	Los indígenas fueron desplazados de sus tierras y forzados a trabajar para los colonizadores.
Europeos	Espanoles	Conquista, colonización, administración	Llegaron en busca de riquezas y para establecer el control colonial.
Africanos y Afrodescendientes	África Occidental	Esclavitud, trabajo forzado	Traídos como esclavos para trabajar en plantaciones y en servicios domésticos.

Nota: La tabla fue diseñada con base a la investigación de Armijos et al., (2022). Elaborada por: Los autores.

En el siglo XIX, Quito vio una continua migración de indígenas, esta vez de los Kichwas, Otavalos y Salasacas, que se trasladaron a la ciudad en busca de trabajo y oportunidades urbanas. La abolición de la esclavitud en 1851 permitió que los afroecuatorianos buscaran empleo y mejores condiciones de vida en Quito. Además, políticas gubernamentales atrajeron a inmigrantes europeos, como italianos, alemanes y franceses, quienes contribuyeron al desarrollo económico y la modernización de la ciudad (Ramírez, J. 2021, pp.47-64). Este flujo migratorio diversificó aún más la población urbana y aportó nuevas habilidades, tecnologías y costumbres a la vida quiteña. La siguiente tabla describe los principales motivos de la migración con respecto al siglo XIX.

Tabla 2: Principales motivos de migración del siglo XIX

Grupo Migrante	Nacionalidades Predominantes	Motivos de Migración	de Descripción Adicional
Indígenas	Kichwas, Otavalos, Salasacas	Búsqueda de trabajo, urbanización	de Se desplazaron hacia Quito buscando empleo en la nascente industria y comercio.
Europeos	Italianos, Alemanes, Franceses	Desarrollo económico, modernización	Vinieron atraídos por políticas de inmigración y oportunidades económicas.
Africanos y Afrodescendientes	Afroecuatorianos	Liberación, búsqueda de empleo	Después de la abolición de la esclavitud, buscaron mejores oportunidades en las ciudades.

Nota: La tabla fue diseñada con base a la investigación de Ramírez., (2021). Elaborada por: Los autores.

Zaldumbide (2019), en su investigación, muestra como el siglo XX trajo consigo una migración interna masiva de diversos grupos indígenas de la Sierra y Amazonía hacia Quito, motivada por la búsqueda de mejores oportunidades económicas y educativas. Los europeos, principalmente españoles e italianos, continuaron llegando, atraídos por oportunidades laborales y académicas en un mundo cada vez más globalizado (pp. 1-10). Los afrodescendientes buscaron integrarse y aprovechar las oportunidades urbanas emergentes. Además, Quito se convirtió en un refugio para muchos latinoamericanos, especialmente colombianos y peruanos, que huían de conflictos internos y crisis económicas en sus países de origen. Esta diversidad creciente influyó significativamente en el desarrollo social y cultural de la ciudad. La siguiente tabla explica los principales motivos encontrados de la migración, con respecto a diferentes grupos en el siglo XX.

Tabla 3: Principales motivos de migración del siglo XX

Grupo Migrante	Nacionalidades Predominantes	Motivos de Migración	de Descripción Adicional
Indígenas	Diversos grupos indígenas de Sierra y Amazonía	Mejores oportunidades económicas y educativas	Continuaron migrando hacia la ciudad en busca de mejores condiciones de vida.

Europeos	Españoles, Italianos	Oportunidades laborales académicas	Muchos inmigrantes europeos y llegaron tras las guerras mundiales buscando estabilidad.
Africanos y Afrodescendientes	Afrodescendientes	Integración urbana, oportunidades	Buscaron integrarse y aprovechar las oportunidades educativas y laborales urbanas.
Latinoamericanos	Colombianos, Peruanos	Conflictos internos, búsqueda de refugio	Huyeron de conflictos armados y crisis económicas en sus países de origen.

Nota: La tabla fue diseñada con base a la investigación de Zaldumbide (2019). Elaborada por: Los autores.

En el siglo XXI, Quito ha seguido siendo un imán para migrantes de diferentes orígenes. Los grupos indígenas continúan llegando a la ciudad en busca de mejores condiciones de vida. La globalización ha facilitado la llegada de europeos en busca de nuevas oportunidades laborales y educativas. Los afrodescendientes siguen integrándose en el tejido urbano, aprovechando las oportunidades que ofrece la ciudad. La crisis económica en Venezuela y en otros países vecinos ha provocado un aumento en la migración de latinoamericanos hacia Quito, buscando una mejor calidad de vida y estabilidad (Luzes et al., 2023, pp. 3-9). Esta continua afluencia de migrantes ha enriquecido la diversidad cultural de Quito y ha planteado nuevos desafíos en términos de integración y cohesión social.

Tabla 4: Principales motivos de migración del siglo XXI

Grupo Migrante	Nacionalidades Predominantes	Motivos de Migración	Descripción Adicional
Indígenas	Diversos grupos indígenas de Sierra y Amazonía	Mejores oportunidades económicas y educativas	Continuaron buscando mejores y condiciones de vida en la ciudad.
Europeos	Españoles, Italianos	Oportunidades laborales académicas	La globalización facilitó la y llegada de europeos en busca de nuevas oportunidades.

Africanos y Afrodescendientes	Afrodescendientes	Integración urbana, oportunidades	Aprovecharon el crecimiento urbano para mejorar sus condiciones de vida.
Latinoamericanos	Venezolanos, Colombianos	Crisis económica, búsqueda de mejor calidad de vida	La crisis económica en Venezuela y otros países vecinos impulsó la migración hacia Quito.

Nota: La tabla fue diseñada con base a la investigación de Luzes (2023). Elaborada por: Los autores.

Las razones de migración hacia Quito han sido variadas y multifacéticas a lo largo de la historia. Días & Perales (2019) definen que las razones económicas han sido una constante, con individuos y grupos buscando empleo, mejores condiciones de vida y oportunidades de negocio en la ciudad. Los conflictos y guerras, especialmente en los países vecinos como Colombia y Venezuela, han impulsado a muchos a buscar refugio en Quito. Además, la ciudad ha sido un destino para aquellos en busca de oportunidades educativas, atrayendo a estudiantes y profesionales en formación de diferentes orígenes. Las razones culturales y familiares también han jugado un papel importante, con migrantes buscando reunificación familiar y preservación de sus culturas tradicionales. Estos factores han moldeado la dinámica migratoria de Quito, contribuyendo a su rica diversidad cultural. La siguiente table es una síntesis general de las principales razones y grupos migrantes que se han movilizado internamente en el Ecuador.

Tabla 5: Clasificación de motivos de la migración

Razón	Descripción	Grupos Migrantes Afectados
Razones Económicas	Búsqueda de empleo, mejores condiciones de vida, oportunidades de negocios	Indígenas, Europeos, Africanos y Afrodescendientes, Latinoamericanos
Conflictos y Guerras	Huyendo de conflictos armados, guerras civiles y persecución	Latinoamericanos (Colombianos, Venezolanos), Africanos durante la época colonial

Oportunidades Educativas	Acceso a educación superior, formación profesional y académica	Indígenas, Latinoamericanos	Europeos,
Razones Culturales y Familiares	Reunificación familiar, preservación de culturas tradicionales, mantenimiento de vínculos culturales	Indígenas, Latinoamericanos	Europeos,

Nota: La tabla fue diseñada con base a la investigación de Días & Perales (2019). Elaborada por: Los autores.

La incorporación de nuevos ingredientes y platos por parte de los migrantes ha sido uno de los factores clave en la evolución gastronómica de Quito. Cada grupo migrante ha aportado elementos únicos a la cocina local, contribuyendo a una gastronomía diversa y en constante evolución.

Los migrantes europeos, especialmente los españoles, italianos, alemanes y franceses, trajeron consigo una amplia gama de ingredientes que no eran nativos de la región.

Tabla 6: Ingredientes introducidos por la migración hacia el Ecuador

Nacionalidad	Ingredientes Introducidos	Descripción y Uso Principal
Españoles	Trigo, arroz, uvas, aceitunas, especias (azafrán, comino)	El trigo y el arroz se usaron para panes y guisos; las uvas y aceitunas para vinos y aceites; las especias para sazonar carnes y guisos.
Italianos	Tomates, berenjenas, quesos, pastas	Los tomates y berenjenas se integraron en salsas y guisos; los quesos en una variedad de platos; las pastas se adaptaron a recetas locales.
Alemanes	Cebada, técnicas de encurtido	La cebada se utilizó para la producción de cerveza; las técnicas de encurtido se aplicaron a vegetales y carnes.
Franceses	Panadería (baguette), vinos	Introducción de técnicas de panadería francesa y la producción de vinos.

Nota: La tabla fue diseñada con base a la investigación de Borja (2020). Elaborada por: Los autores.

La migración forzada de africanos durante la época colonial también dejó una huella significativa en la gastronomía de Quito. La siguiente tabla, describe los principales ingredientes que se vieron incorporados con mayor frecuencia a los platos tradicionales de Quito.

Tabla 7: Ingredientes con mayor influencia en la época colonial

Ingredientes	Descripción y Uso Principal
Plátano	Usado en diversas formas, incluyendo frito, hervido, y en guisos.
Yuca	Utilizada en sopas, guisos, y como acompañamiento frito.
Espicias	Introducción de nuevas especias que enriquecieron los sabores locales.

Nota: La tabla fue diseñada con base a la investigación de Armijos et al., (2022). Elaborada por: Los autores.

En el siglo XX y XXI, la migración de otros países latinoamericanos a Quito también contribuyó a la diversidad gastronómica de la ciudad. La siguiente tabla muestra ingredientes usados por inmigrantes latinoamericanos, los cuales se han acoplado a la gastronomía local.

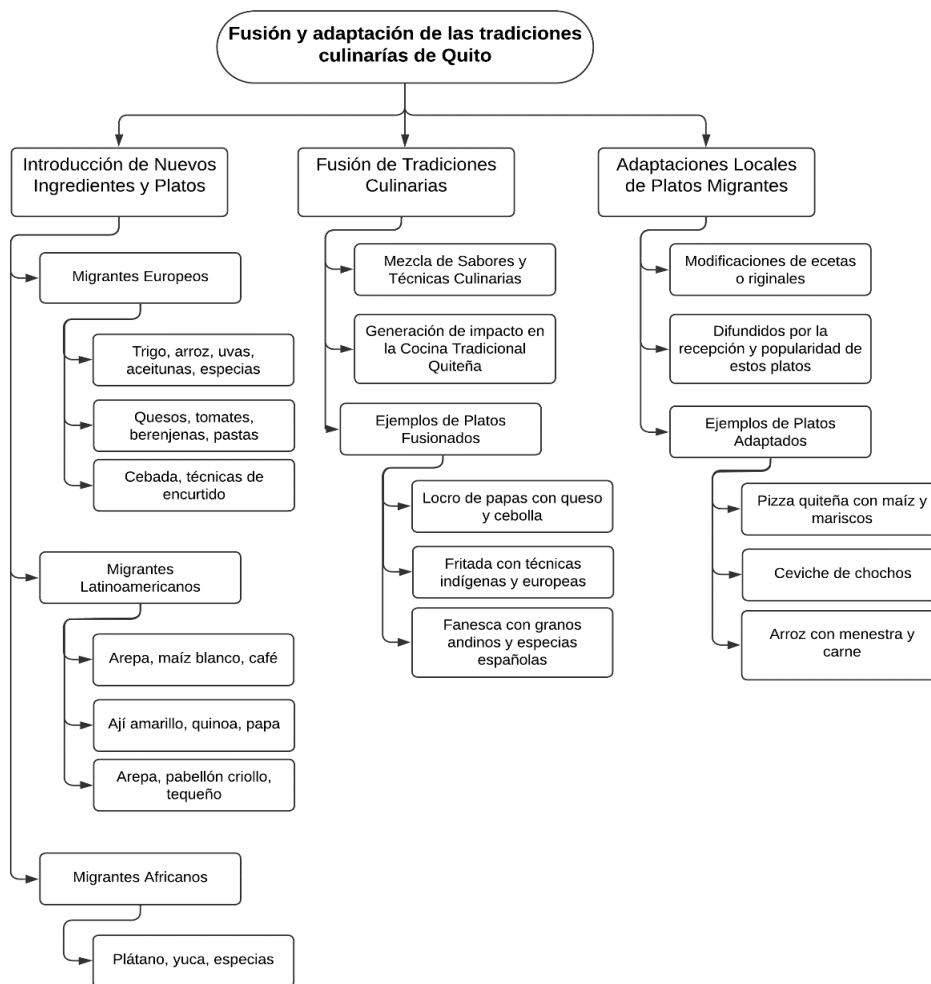
Tabla 8: Introducción de ingredientes latinoamericanos ingresados a Quito

Nacionalidad	Ingredientes Introducidos	Descripción y Uso Principal
Colombianos	Arepa, maíz blanco, café	La arepa se convirtió en un plato popular; el maíz blanco se usó en diversas preparaciones; el café como bebida y en postres.
Peruanos	Ají amarillo, quinoa, papa	El ají amarillo se usó en salsas y guisos; la quinoa en ensaladas y sopas; la papa en una variedad de platos.
Venezolanos	Arepa, pabellón criollo, tequeño	La arepa y el pabellón criollo se volvieron platos favoritos; el tequeño como snack en mercados y restaurantes.

Nota: La tabla fue diseñada con base a la investigación de Martínez, (2018). Elaborada por: Los autores.

La fusión de tradiciones culinarias en Quito ha sido un proceso continuo y enriquecedor, donde la mezcla de sabores y técnicas culinarias de diferentes culturas ha dado lugar a una cocina variada y única. Los migrantes europeos, africanos y latinoamericanos han introducido ingredientes y métodos de cocción que se han integrado con las prácticas culinarias indígenas. Esta mezcla ha resultado en la creación de platos fusionados que combinan lo mejor de cada tradición, como el locro de papas con queso y cebolla de origen europeo, o el sango de plátano que mezcla influencias africanas con ingredientes locales. Estos nuevos platos no solo enriquecen la oferta gastronómica, sino que también representan la historia multicultural de Quito. Pérez (2016) menciona que la fusión culinaria ha tenido un impacto significativo en la cocina tradicional quiteña. Ingredientes como el trigo y las especias europeas, el plátano y la yuca africanos, y los granos andinos de origen indígena se han combinado para crear una gastronomía diversa y dinámica. Ejemplos de esta fusión incluyen la fritada, que utiliza técnicas de cocción indígenas y europeas, y la fanesca, una sopa tradicional que incorpora granos andinos con especias españolas. Estos platos no solo son reflejo de la diversidad cultural de Quito, sino también de su capacidad de adaptación y evolución. La adaptación de platos migrantes a los gustos y recursos locales ha sido otro aspecto importante de la evolución gastronómica en Quito. Los migrantes han traído consigo recetas tradicionales que han sido modificadas para adaptarse a los ingredientes disponibles y a las preferencias locales. Por ejemplo, las arepas venezolanas se han adaptado utilizando maíz local, y la pizza quiteña incorpora ingredientes autóctonos como el maíz y los mariscos. Estos platos adaptados no solo han sido bien recibidos por los locales, sino que también han ganado popularidad entre los turistas, contribuyendo a la reputación de Quito como un destino gastronómico multiverso.

La siguiente figura resume los principales factores de la fusión y adaptación de las tradiciones culinarias de Quito.

Figura 1: Resumen de los principales factores de la fusión y adaptación de las tradiciones culinarias de Quito

Elaborada por: Los autores.

La migración ha tenido un impacto profundo y duradero en la oferta gastronómica de Quito. La llegada de diversos grupos migrantes ha introducido una amplia gama de ingredientes, técnicas culinarias y tradiciones gastronómicas que han enriquecido y diversificado la cocina local. Este intercambio cultural ha permitido que la oferta culinaria de Quito se transforme continuamente, reflejando la multiculturalidad de la ciudad y atrayendo tanto a residentes como a visitantes. La migración ha llevado a una notable diversificación de la oferta culinaria en Quito. Los ingredientes y platos traídos por migrantes de Europa, África y otros países de América Latina se han integrado en la cocina local, creando una oferta gastronómica variada y única. Por ejemplo, la introducción de pastas y quesos por los italianos, el uso de plátanos y especias africanas, y los platos tradicionales

colombianos y venezolanos, como las arepas y el pabellón criollo, han ampliado significativamente las opciones disponibles en restaurantes y mercados (Gonzales & Vicuña, 2019). Esta diversificación no solo ha enriquecido la cultura culinaria de Quito, sino que también ha permitido a los quiteños experimentar y apreciar una amplia variedad de sabores y técnicas culinarias.

El crecimiento de restaurantes étnicos en Quito es otro indicador del impacto de la migración en la oferta gastronómica de la ciudad. Romero (2017, pp. 24-29), menciona que, a lo largo de las últimas décadas, ha habido un aumento significativo en el número de restaurantes que ofrecen comidas tradicionales de diferentes culturas. Restaurantes italianos, españoles, colombianos, venezolanos, y otros han proliferado, ofreciendo a los residentes y turistas la oportunidad de disfrutar de una auténtica experiencia culinaria de otras partes del mundo. Estos establecimientos no solo sirven como puntos de encuentro cultural, sino que también contribuyen a la economía local al atraer a una clientela diversa y fomentar el turismo gastronómico.

La diversificación y el crecimiento de la oferta gastronómica en Quito han tenido un impacto positivo en el turismo gastronómico. La ciudad se ha convertido en un destino atractivo para los amantes de la comida, que buscan experimentar la riqueza y la variedad de su oferta culinaria. Los turistas son atraídos por la posibilidad de probar platos tradicionales ecuatorianos junto con comidas de diferentes partes del mundo, todo en un solo lugar. Esta oferta variada no solo mejora la experiencia turística, sino que también promueve la imagen de Quito como una ciudad cosmopolita y acogedora. El turismo gastronómico ha contribuido significativamente a la economía local, apoyando a restaurantes, mercados y productores locales, y fomentando un intercambio cultural dinámico y enriquecedor.

El análisis de las preferencias gastronómicas en Quito reveló cómo la migración ha influido significativamente en los gustos y elecciones culinarias de sus habitantes. La diversidad de platos introducidos por migrantes de diferentes partes del mundo ha sido bien recibida y adoptada en la dieta diaria de los quiteños, reflejando una aceptación y apreciación de la multiculturalidad.

Los platos de origen migrante que han ganado popularidad en Quito incluyen:

- **Arepas Venezolanas:** Las arepas, hechas con harina de maíz y rellenas de diversos ingredientes, se han convertido en un alimento básico en muchos hogares quiteños debido a su versatilidad y sabor.

- Ceviche Peruano: Este plato, conocido por su frescura y combinación de pescado marinado en cítricos, ha sido adoptado ampliamente y es apreciado tanto por locales como por turistas.
- Pastas Italianas: Las pastas, adaptadas con ingredientes locales como maíz y habas, son muy populares en los restaurantes y hogares quiteños.
- Paella Española: La paella, una rica combinación de mariscos y arroz, se disfruta especialmente en ocasiones festivas y ha sido integrada en la gastronomía local.

Varios factores influyen en las preferencias gastronómicas de los quiteños hacia los platos de origen migrante:

- Accesibilidad a los Ingredientes: La disponibilidad de ingredientes necesarios para preparar platos migrantes juega un papel crucial en su popularidad.
- Globalización: La exposición a diferentes culturas a través de los medios de comunicación y viajes internacionales ha aumentado el interés por probar nuevas comidas.
- Calidad y Autenticidad de los Restaurantes Étnicos: Los restaurantes que ofrecen comidas auténticas y de alta calidad han fomentado la aceptación y preferencia por platos migrantes.
- Eventos Culturales y Gastronómicos: Ferias y festivales gastronómicos que promueven la cocina internacional han incrementado el interés y la apreciación por platos de origen migrante.

Las diferencias generacionales en las preferencias gastronómicas son notables en Quito:

- Generaciones Mayores:
 - Prefieren los platos tradicionales ecuatorianos.
 - Han aceptado y adaptado algunos platos migrantes, pero mantienen un fuerte apego a la cocina local.
- Generaciones Más Jóvenes:
 - Muestran mayor apertura y entusiasmo hacia la cocina internacional.
 - Están más dispuestas a experimentar con nuevas tendencias culinarias y a integrar platos migrantes en su dieta regular.

La migración hacia Quito ha sido un fenómeno continuo que ha moldeado significativamente su demografía y cultura a lo largo de los siglos. Los patrones de migración, los grupos predominantes y las razones de migración han variado en diferentes períodos históricos, reflejando tanto las

dinámicas internas como los cambios globales. El análisis de los patrones históricos de migración reveló que Quito ha sido un punto de convergencia para diversas corrientes migratorias desde la época colonial. Durante el período colonial, la migración fue mayormente forzada, con la reubicación de indígenas y la llegada de africanos como esclavos. En contraste, en el siglo XIX, la migración se caracterizó por la llegada de europeos atraídos por políticas de inmigración y oportunidades económicas, así como la liberación de afrodescendientes que buscaron integrarse en la economía urbana. En el siglo XX, la urbanización y el desarrollo económico de Quito continuaron atrayendo a migrantes de áreas rurales y de países vecinos, como Colombia y Perú. Este patrón migratorio se ha mantenido en el siglo XXI, con la adición de migrantes de Venezuela y otros países latinoamericanos debido a crisis económicas y políticas. Comparando estos patrones con otras ciudades de América Latina, como Buenos Aires y Lima, se observa una tendencia similar de atracción de migrantes por oportunidades económicas y estabilidad política, lo que sugiere un fenómeno regional común en las principales ciudades de la región.

La evaluación de los grupos migrantes predominantes muestra una diversidad significativa. Inicialmente, los grupos indígenas y afrodescendientes fueron los más afectados por la migración forzada. Sin embargo, en el siglo XIX, los europeos se convirtieron en un grupo migrante influyente, contribuyendo con sus conocimientos y prácticas culturales a la modernización de la ciudad (Ramírez, 2021). En el siglo XX y XXI, la migración de otros países latinoamericanos ha sido predominante, con colombianos, peruanos y más recientemente, venezolanos, aportando su cultura y gastronomía a Quito. Esta diversidad de grupos migrantes es comparable a lo que se observa en otras ciudades multiculturales como Nueva York o Londres, donde la diversidad étnica y cultural ha enriquecido la vida urbana y ha influido profundamente en la gastronomía local.

El examen de las razones de migración hacia Quito destaca varios factores clave: económicos, conflictos y guerras, oportunidades educativas, y razones culturales y familiares. Las razones económicas han sido las más prevalentes, con migrantes buscando empleo y mejores condiciones de vida. Los conflictos y guerras, especialmente en países vecinos como Colombia y Venezuela, también han sido una causa significativa de migración hacia Quito. Las oportunidades educativas han atraído a estudiantes de diversas regiones, mientras que las razones culturales y familiares han impulsado la reunificación de familias y la preservación de tradiciones culturales. Este conjunto de razones es consistente con los hallazgos de otros estudios sobre migración en América Latina,

como los realizados por Eguiguren (2017), quien destacan la importancia de los factores económicos y los conflictos en la dinámica migratoria en la región.

La migración ha dejado una huella profunda en la gastronomía de Quito, transformando no solo los ingredientes y platos disponibles, sino también las técnicas culinarias y la oferta gastronómica en general. Este impacto se puede observar a través de la introducción de nuevos ingredientes y platos, la fusión de tradiciones culinarias y las adaptaciones locales de recetas migrantes. La llegada de migrantes europeos, africanos y latinoamericanos a Quito ha enriquecido su cocina con una variedad de nuevos ingredientes y platos. Los españoles introdujeron el trigo, el arroz, las uvas y las aceitunas, mientras que los italianos trajeron tomates, quesos y pastas. Los africanos aportaron plátanos y yuca, y los migrantes latinoamericanos, como los colombianos y venezolanos, introdujeron ingredientes como la arepa y el ají amarillo (Guzmán, 2022). La introducción de estos ingredientes no solo diversificó la dieta local, sino que también permitió la creación de nuevos platos que combinan sabores y técnicas de diferentes culturas. Esta integración de ingredientes extranjeros en la cocina local refleja la capacidad de Quito para adaptarse y evolucionar, similar a lo observado en otras ciudades con una fuerte influencia migratoria, como Nueva York y San Francisco, donde la gastronomía local se ha enriquecido de manera similar.

La fusión de tradiciones culinarias ha sido un proceso continuo en Quito, donde las técnicas de cocción y los sabores de diferentes culturas se han combinado para crear una cocina única. La influencia europea se puede ver en platos como el loco de papas, que incluye ingredientes y técnicas de cocina españoles, mientras que la influencia africana es evidente en platos como el sango de plátano (González & Vicuña, 2019). La capacidad de Quito para fusionar diferentes tradiciones culinarias es comparable a la de otras ciudades multiculturales, donde la mezcla de culturas ha dado lugar a una gastronomía diversa y dinámica. En ciudades como Lima y São Paulo, la fusión de cocinas también ha resultado en una oferta culinaria rica y variada, demostrando cómo la migración puede ser un motor de innovación gastronómica.

Los platos migrantes han sido adaptados a los gustos y recursos locales en Quito, lo que ha permitido su integración en la dieta diaria. Por ejemplo, Bermúdez & Valdez (2022) mencionan que las arepas venezolanas se han adaptado utilizando maíz local, y la pizza quiteña incorpora ingredientes autóctonos como el maíz y los mariscos. Estas adaptaciones no solo han facilitado la aceptación de los platos migrantes, sino que también han contribuido a la evolución de la cocina quiteña. Esta tendencia de adaptar platos migrantes a los ingredientes y preferencias locales es una

característica común en muchas ciudades globales. En México, por ejemplo, la cocina italiana ha sido adaptada para incluir ingredientes locales como el chile y el maíz, creando nuevas versiones de platos tradicionales que reflejan la diversidad cultural del país.

La gastronomía quiteña ha evolucionado significativamente debido a la influencia de la migración. Los cambios en técnicas culinarias, las innovaciones gastronómicas y la diversificación de la oferta gastronómica son algunos de los aspectos más destacados de esta evolución. La llegada de migrantes ha introducido nuevas técnicas culinarias en Quito, que se han integrado y adaptado a las prácticas locales. Las técnicas europeas de horneado y encurtido, las técnicas africanas de fritura y las técnicas latinoamericanas de preparación de maíz han enriquecido la cocina local. Estos cambios han permitido una mayor diversidad en la preparación de alimentos y han mejorado la calidad y variedad de los platos disponibles. Comparar la migración en Quito con otras ciudades nos ayuda a entender cómo los flujos migratorios y las dinámicas de integración han moldeado la demografía y la cultura de la ciudad. Los patrones de migración en Quito muestran varias similitudes con los observados en otras ciudades de América Latina y del mundo. Al igual que en ciudades como Buenos Aires y São Paulo, Quito ha experimentado una migración significativa durante la época colonial, con la llegada de colonizadores europeos y la migración forzada de africanos. En el siglo XIX, la migración europea se incrementó, impulsada por políticas de inmigración y oportunidades económicas, similar a lo que ocurrió en ciudades como Nueva York y Melbourne (Gonzales et al., 2017). En el siglo XX y XXI, la migración hacia Quito ha sido impulsada principalmente por factores económicos y conflictos en países vecinos, una tendencia también observada en ciudades como Bogotá y Ciudad de México. Estas ciudades, al igual que Quito, han recibido migrantes buscando estabilidad y mejores oportunidades de vida, reflejando un patrón común en contextos urbanos de alta migración. A pesar de las similitudes en los patrones de migración, existen diferencias significativas en los grupos migrantes y sus influencias en Quito en comparación con otras ciudades. Por ejemplo, mientras Buenos Aires ha recibido una gran cantidad de inmigrantes italianos y españoles que han influido profundamente en su cultura y gastronomía (Solans, 2014), Quito ha visto una mayor diversidad en los orígenes de sus migrantes, incluyendo europeos, africanos, y latinoamericanos de diferentes países. En contraste con ciudades como Miami, donde la migración cubana ha tenido una gran influencia cultural y gastronómica, la influencia migrante en Quito ha sido más diversa, sin un grupo dominante claro. Esta diversidad

ha resultado en una fusión más amplia de tradiciones culinarias y culturales, contribuyendo a una oferta gastronómica más variada.

La recopilación de datos presenta varios desafíos que pueden afectar la exhaustividad y la precisión de los hallazgos del estudio. Uno de los principales desafíos en la recopilación de datos es la escasez de documentación histórica. La migración y su impacto en la gastronomía de Quito se extienden a lo largo de varios siglos, y muchas fuentes históricas pueden ser fragmentarias o inexistentes. La falta de registros detallados y consistentes dificulta la reconstrucción precisa de los patrones migratorios y su influencia en la gastronomía local. Comparado con estudios similares en ciudades como Buenos Aires o Lima, donde la documentación histórica puede ser más abundante, Quito presenta un desafío particular en este aspecto. La obtención de datos recientes también presenta dificultades. Las estadísticas actuales sobre migración y el impacto gastronómico pueden ser limitadas o inaccesibles debido a restricciones en la recopilación de datos oficiales. Además, la rapidez con la que cambian las dinámicas migratorias puede hacer que los datos disponibles se vuelvan obsoletos rápidamente. Esto es especialmente relevante en contextos de crisis migratoria, como la reciente migración venezolana, donde la situación evoluciona constantemente y los datos pueden no reflejar adecuadamente las realidades actuales. Las diferencias culturales y geográficas pueden limitar la aplicabilidad de los resultados a otros contextos. Quito tiene una historia y una dinámica migratoria única que puede no ser directamente comparable a la de otras ciudades. Las particularidades culturales y geográficas de Quito influyen en cómo se integran y adaptan las influencias migratorias en la gastronomía local. Esto significa que los hallazgos del estudio pueden no ser directamente aplicables a otras ciudades con diferentes contextos culturales y geográficos.

Conclusiones

La presente investigación documental sobre la migración y evolución gastronómica en la ciudad de Quito ha permitido cumplir los objetivos planteados, proporcionando una comprensión detallada de cómo las diferentes oleadas migratorias han influido en la oferta culinaria de la ciudad.

Se logró identificar y describir las principales corrientes migratorias que han llegado a Quito a lo largo de su historia. Estas incluyen migraciones forzadas durante la época colonial, migraciones europeas en el siglo XIX y XX, y migraciones recientes de países vecinos en el siglo XXI. Cada una de estas oleadas ha aportado ingredientes, técnicas culinarias y platos que se han integrado en la gastronomía quiteña, resultando en una oferta culinaria diversa y rica.

Se encontró que, durante la colonización española, Quito experimentó una importante afluencia de europeos, principalmente españoles, que trajeron consigo ingredientes como el trigo, las uvas, el arroz y especias como el azafrán y el comino. La llegada forzada de esclavos africanos también tuvo un impacto significativo, introduciendo ingredientes como el plátano y la yuca, y técnicas culinarias de fritura. La fusión de tradiciones culinarias indígenas con las influencias europeas y africanas comenzó en esta época, creando platos únicos como el locro de papas y el sango de plátano.

Posteriormente se identificó que la independencia de Ecuador y la abolición de la esclavitud en 1851 impulsaron nuevas migraciones, especialmente de europeos como italianos, alemanes y franceses, atraídos por oportunidades económicas y políticas de inmigración. Estos migrantes introdujeron ingredientes y técnicas culinarias que enriquecieron la oferta gastronómica local. Por ejemplo, los italianos trajeron pastas y quesos, los alemanes técnicas de encurtido, y los franceses, técnicas de panadería y vinicultura. La migración interna de indígenas y mestizos hacia Quito también incrementó la diversidad culinaria, integrando ingredientes y técnicas de diferentes regiones del país.

Este estudio contribuye a la literatura existente al proporcionar un análisis detallado y contextualizado de la influencia de la migración en la evolución gastronómica de Quito. Además, ofrece una perspectiva histórica que permite entender mejor la dinámica cultural y social de la ciudad, y cómo estas han sido moldeadas por la llegada de migrantes de diversos orígenes. La integración de diferentes tradiciones culinarias ha sido documentada, destacando la capacidad de adaptación y evolución de la gastronomía local.

La investigación documentó cómo ingredientes extranjeros se han adaptado y fusionado con la cocina local. Por ejemplo, el trigo y el arroz españoles se integraron en platos como la fritada y el hornado. Los ingredientes traídos por italianos, como tomates y berenjenas, se incorporaron en salsas y guisos quiteños, mientras que los quesos italianos se utilizan en una variedad de platos locales. La influencia de técnicas culinarias europeas, africanas y latinoamericanas ha resultado en métodos de cocción variados y enriquecedores. Técnicas de horneado y encurtido europeas, fritura africana y preparación de maíz latinoamericana se han integrado en la gastronomía quiteña. Ejemplos notables incluyen la adaptación de técnicas de panadería francesa para crear panes locales, y el uso de técnicas de encurtido alemanas para conservar vegetales y carnes.

Referencias

1. Arias, S., Briones, X., & Gutiérrez, J., (2020). Migración: Contexto, impacto y desafío. Una reflexión teórica, *Revista de Ciencias Sociales*, 26(2), 298-311. <https://www.redalyc.org/journal/280/28063431024/28063431024.pdf>
2. Armijos, A., Guerrero, P., González, M., & Maldonado, J. (2022). Los motivos de la migración. Una breve revisión bibliográfica. *Universitas*, 21(37), 223-246. <https://doi.org/10.17163/uni.n37.2022.09>
3. Bermúdez, G., & Valdez, D. (2022). Influencia de la cocina fusión en la ampliación de la oferta gastronómica en la ciudad de Portoviejo. *Digital Publisher*, 4(2), 394-407. <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/8561187.pdf>
4. Borja, C. (2020). Análisis gastronómico y nutricional de las sopas tradicionales del cantón Quito (Tesis de grado, Universidad de las Américas). <https://dspace.udla.edu.ec/bitstream/33000/12179/1/UDLA-EC-TLG-2020-05.pdf>
5. Carrillo, M., Herrera, G., & Torres, A. (2015). La migración ecuatoriana, transnacionalismo, redes e identidades. Editorial FLASCO. https://www.flascoandes.edu.ec/web/imagesFTP/6417.migracion_ecuatoriana_transnacionalismo__redes_e_identidades.pdf
6. Caicedo, J. (2022). La cultura gastronómica del centro histórico de la ciudad de Quito como patrimonio alimentario, *ECA Sinergia*, 3(2), 118-12. https://doi.org/10.33936/eca_sinergia.v13i2.3514
7. Eguiguren, M. (2017). Los estudios de la migración en Ecuador: del desarrollo nacional a las movilidades, *Revista de Ciencias Sociales Íconos*. 9(58), 59-81. <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/5974512.pdf>
8. Gonzales, M., & Vicuña, P. (2019). Cocina Fusión de Italia-Ecuador (Trabajo de investigación, Universidad de Cuenca). <https://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/1579/1/Trabajo%20de%20titulaci%C3%B3n.pdf>
9. Gonzales, J., Lomas, M., & Rodríguez, M. (2017). Evolución de la inmigración en Europa y España durante los siglos XX y XXI. *Revista Cuidarte*, 1(1), 73-81. <https://doi.org/10.15649/cuidarte.v1i1.76>

10. Guzmán, C. (2022). La gastronomía típica, un patrimonio vivo. FMQ. <https://fundacionmuseosquito.gob.ec/wp-content/uploads/2022/03/Cocina-Y-Mestizaje.pdf>
11. Luzes, M., Rodríguez, L., Tipán, G., & Zegarra, F. (2023). Percepción pública y la convivencia en movilidad humana en Ecuador. Editorial BID. <http://www.derechosmovilidadhumana.gob.ec/wp-content/uploads/2023/06/Estudio-percepcion-sobre-ejercicio-derechos-acceso-a-servicios-convivencia-movilidad-humana.pdf>
12. Maruri, M. (2020). “Narramos el Centro Histórico de Quito” Las historias familiares preservan la memoria, Instituto Iberoamericano de Patrimonio Natural y Cultural de la Organización del Convenio, 50(4), 63–74. <https://doi:10.30827/publicaciones.v50i4.17781>
13. Martínez, L. (2018). Influencia de las multinacionales de comida rápida en la gastronomía colombiana (Tesis de grado, Pontificia Universidad Javeriana). <https://repository.javeriana.edu.co/bitstream/handle/10554/39676/TG-Mart%C3%ADnez%2C%20Luisa%20Fernanda%20final-.pdf?sequence=4&isAllowed=y>
14. Mena, J. (2023). El descubrimiento, la conquista y la colonización de América en los libros de texto de 4º y 5º de primaria de España y Colombia. Ediciones de la Universidad Internacional de Andalucía. https://dspace.unia.es/bitstream/handle/10334/7125/1340_Mena.pdf?sequence=1&isAllowed=y
15. Paladines, L. (2018). La migración internacional en Ecuador: sus causas, consecuencias y situación actual, Revista de Investigación del Departamento de Humanidades y Ciencias Sociales, 14(6), 73-98. <https://www.redalyc.org/journal/5819/581967819004/html/>
16. Pérez, C. (2016). Investigación de la gastronomía quiteña y la tendencia de consumo en Quito (Tesis de grado, Universidad de las Américas). <https://dspace.udla.edu.ec/handle/33000/5714>
17. Ramírez, J. (2021). ‘Un siglo de ausencias’: historia incompleta de la migración ecuatoriana, MASKANA, 12(2), 47-64. <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/8273504.pdf>
18. Romero, J. (2017). Diseño del Restaurante y Cafetería de comidas típicas "ALMA LOJANA", mediante la elaboración del plan de negocios para promover el desarrollo del

- Turismo Gastronómico, en el Sur de la Ciudad de Quito, Cantón Quito, Provincia de Pichincha (Tesis de grado, Universidad Nacional de Loja). <https://dspace.unl.edu.ec/jspui/bitstream/123456789/19849/1/Jos%C3%A9%20Enrique%20Romero%20Torres.pdf>
19. Solans, A. (2014). Alimentación y mujeres migrantes en Buenos Aires, Argentina. Tradiciones, recreaciones y tensiones a la hora de comer, *Revista Colombiana de Antropología*, 50(2), 119-139. Retrieved June 29, 2024, from http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0486-65252014000200006&lng=en&tlng=es.
 20. Vélez, G. (2023). La globalización y los impactos en la sociedad contemporánea, *Revista de la Universidad Libre*, 3(2), 65-89. <https://repository.unilibre.edu.co/bitstream/handle/10901/25589/La%20globalizaci%C3%B3n%20y%20los%20impactos%20en%20la%20sociedad%20contempor%C3%A1nea.pdf?sequence=4&isAllowed=y>

© 2024 por los autores. Este artículo es de acceso abierto y distribuido según los términos y condiciones de la licencia Creative Commons Atribución-NoComercial-CompartirIgual 4.0 Internacional (CC BY-NC-SA 4.0) (<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/>).